



## **ASSOCIAZIONE RISTOWORLD ITALY**

presenta

### ***“Dolce Provvidenza”***

Realizzato da

chef Andrea Finocchiaro

Relatori

Salvo Pogliese, Sindaco di Catania

Gioconda Lamagna

Giovanni Laudani

Giuseppe Manitta

Anna Martano

Marcello Proietto di Silvestro

Carla Verga & Figli, Discendenti del narratore

---

*Comune di Catania, 30 Settembre 2019*



## PREFAZIONE

Il presente libretto vuole rappresentare un compendio sulla vita e le opere dell'autore catanese Giovanni Verga, narratore tra i più noti della seconda metà dell'800 e autore di romanzi, novelle e testi teatrali il cui nome è legato indissolubilmente al movimento del Verismo italiano.

Dopo una breve panoramica dei momenti che hanno rappresentato una svolta nella sua vita di letterato e un rapido accenno alle opere che lo hanno reso uno dei nomi intramontabili della tradizione letteraria siciliana e italiana, ci concentreremo sul suo romanzo forse più famoso e studiato: "I Malavoglia".

Storia di una famiglia di pescatori siciliani colpiti da una serie di disgrazie e dalle trasformazioni della modernità, che distrugge il loro mondo e li riduce alla rovina. La famiglia stessa si frantuma progressivamente: uno dei protagonisti, Mastro Don Gesualdo, muratore che riesce a diventare ricco grazie alla sua intelligenza e alla sua forza di volontà, non trova però nel denaro la serenità che cerca. Vedrà anzi disgregarsi gli affetti familiari e morirà da solo.

In tema con quanto esposto nel romanzo, si passerà alla descrizione del dolce, ideato per l'occasione dallo chef catanese Andrea Finocchiaro e donato come omaggio alla comunità etnea e a tutte le pasticcerie che vorranno riproporlo. Seguirà una piccola biografia dello chef, i suoi interessi, i suoi progetti nazionali e internazionali, la ricetta del dolce (chiamato appositamente 'Dolce Provvidenza') e i ringraziamenti a tutti coloro che hanno partecipato in prima persona alla realizzazione del progetto e alla conferenza stampa organizzata a Catania a Palazzo degli Elefanti per l'occasione.

## VITA E OPERE

Giovanni Verga nasce a Catania nel 1840 da una famiglia nobile, liberale e antiborbonica. Nel 1858 si iscrive alla Facoltà di Legge a Catania, ma presto la abbandona per dedicarsi alla letteratura. Due anni dopo, nel 1860, allo sbarco dei garibaldini si arruola nella Guardia Nazionale in favore dell'Unità d'Italia. Durante gli anni '70 inizia una serie di viaggi che lo porterà prima a Firenze (dove si trasferirà nel 1869 per frequentare i salotti intellettuali e la vita mondana) e poi a Milano (dove arriverà nel 1872 e resterà per 20 anni). Qui ha contatti con gli scrittori della Scapigliatura e conosce la narrativa europea. Negli stessi anni c'è a Milano anche l'amico scrittore Capuana, che gli fa conoscere il Naturalismo francese.

A metà degli anni '70 inizia il processo di conversione al Verismo con la pubblicazione della novella *Nedda* (1874) Nel 1881 pubblica *I Malavoglia*. Nel 1890 torna definitivamente a Catania, dove vive nei suoi possedimenti e si allontana sempre di più dalla scrittura. Prima di morire nella sua città natale (a causa di un ictus nel 1922) viene nominato senatore a vita (1920).

Verga aveva anche dei parenti ricchi, con cui però era in lite: dalle zie zitelle e avare allo zio Salvatore, che in virtù del maggiorascato aveva ereditato, a patto di rimanere celibe, tutto il patrimonio di famiglia. Suo compito era amministrarlo anche a favore dei fratelli. Sotto la guida di Carmelino Greco e di Carmelo Platania, Verga compie gli studi elementari e medi e segue anche le lezioni di Don Antonio abate, romanziere, poeta, patriota e proprietario di uno studio di Catania. In questi anni Verga ha i primi contatti con i grandi Classici: Petrarca, Dante, Tasso, Manzoni, Monti e Ariosto.

A causa di un'epidemia di colera, nel 1845 la famiglia Verga è costretta a trasferirsi a Vizzini. Qui Giovanni inizia e termina, a soli 15 anni, il suo primo romanzo "Amore e Patria". Il romanzo non venne all'epoca pubblicato, sotto consiglio di Mario Torrisi, maestro di Verga. Per assecondare il volere del padre, Verga si iscrive alla facoltà di legge dell'Università di Catania, pur nutrendo scarso interesse per gli studi giuridici, che abbandona infatti nel 1861. Da quel momento, incoraggiato dalla madre, si dedica all'attività letteraria.

Le opere giovanili comprendono tutti i testi scritti da Verga durante l'età giovanile - fino ai sedici anni. Anche se l'esordio in ambito letterario del giovane Verga avviene con i romanzi *Una peccatrice* (1866) e *Storia di una Capinera* (1871), la vera attività letteraria del Verga si fa iniziare con il romanzo storico *I carbonari della montagna*, scritto nel 1860 e pubblicato tra il 1861 e il 1862 a Catania a spese dell'autore in quattro volumi. Esso risente di tutte le letture fatte in quei tempi dal giovane, dal Manzoni al Foscolo, da Byron a Dumas e Scott oltre ai vari poemi cavallereschi.

Nel 1862 esce il quarto e ultimo tomo del libro che Verga invierà anche, tra gli altri, proprio ad Alexandre Dumas. L'autore collabora con la rivista *L'Italia contemporanea*, dove pubblica il primo capitolo di un racconto realista. Nel 1863 arriva il primo lutto grave per Verga, la perdita del padre, e a maggio si reca per la prima volta a Firenze, centro della vita politica e intellettuale dell'epoca. A questo periodo risale la commedia "*I nuovi tartufi*", inedita e inviata anonima al Concorso drammatico Governativo.

Verga sarà poi costretto, nel 1867, a tornare a Firenze per colpa di un'altra epidemia di colera, venendo stavolta introdotto negli ambienti letterari fiorentini. Nei salotti entra in contatto con autori e intellettuali. Risale a questo periodo l'inizio dell'amicizia con Luigi Capuana. A questo punto Verga comincia a scrivere "*Storia di una capinera*", che uscirà a puntate sul giornale *La Ricamatrice*, e il dramma "*Rose caduche*". Mentre si trova a Firenze, Verga tiene una regolare corrispondenza coi familiari, informandoli della vita che conduce. Il trasferimento a Milano risale al 1872 e qui Verga rimarrà, pur tornando frequentemente in Sicilia, per vent'anni. Qui Verga frequenta i più noti ritrovi sia letterari che mondani. Sbocceranno molte amicizie, che saranno contati fondamentali con i temi relativi alla Scapigliatura.

Nel 1874, per via del rifiuto di "*Tigre reale*", Verga passa un periodo di sconforto che lo spinge quasi a tornare in Sicilia, ma la vita mondana milanese lo aiuterà a superare il momento. Tra feste, veglioni e teatri, Verga scrive in soli tre giorni "*Nedda*". La novella viene poi pubblicata sulla *Rivista italiana di scienze, lettere e arti* ottenendo un successo grandissimo e inaspettato per l'autore, che continua a non manifestare nessun interesse - se non economico - per quanto riguarda il genere del racconto.

Spinto dal successo di "*Nedda*", Verga scrive in autunno alcune novelle di "*Primavera*" e comincia a ideare una bozza di "*Padron 'Ntoni*", che diverrà poi parte de "*I Malavoglia*". La scrittura del romanzo procede lentamente, soprattutto per via di un'altra perdita nella vita dello scrittore: è la sorella prediletta, Rosa, a morire e anche la mamma, che ama profondamente, lascia questa terra dopo poco tempo.

Da questo momento prende il via un grande stato di crisi, che lo spinge a lasciare Catania per tornare nuovamente a Firenze e poi, ancora, a Milano, dove riprende a lavorare con accanimento. "*Vita dei campi*" esce nel 1880, raccogliendo le novelle pubblicate in rivista dal 1878 al 1880. Il lavoro a "*I Malavoglia*" prosegue, intanto, e in primavera invia i primi capitoli dell'opera al suo editore.

Risale a questi anni la sua relazione con Giselda Fojanesi, incontrata dopo quasi dieci anni, e che dura circa tre anni. La storia con la donna viene adombrata da "*Di là del mare*", epilogo delle "*Novelle Rusticane*", nella quale il rapporto viene descritto nella sua evoluzione e nell'inevitabile fine.

L'anno 1881 è quello della pubblicazione de *"I Malavoglia"*, accolto dalla critica in modo assai freddo. Nel 1887, in seguito alla corrispondenza epistolare con lo scrittore svizzero Edouard Rod, *"I Malavoglia"* verrà tradotto in francese e pubblicato. In questi anni lavora anche a altre sue opere, continuando la relazione con Giselda, cacciata di casa per la scoperta di una lettera compromettente.

L'esilio siciliano di Verga continua, permettendo all'autore di dedicarsi al rifacimento di *"Mastro-don Gesualdo"*, che ha un discreto successo. Dalla causa per i diritti di *"Cavalleria"*, rappresentato da Mascagni senza averli pagati, recupera 140.000 lire e i suoi problemi finanziari cessano, dopo un decennio di disagi. A questo punto si stabilisce in definitiva, dove rimane fino alla morte, a Catania. Uniche eccezioni, brevi permanenze a Roma e a Milano. Nel 1885 incontra a Roma Emile Zola, esponente della corrente del Naturalismo francese, molto affine al Verismo.

Autore particolarmente prolifico, ecco la lista delle più importanti opere di Giovanni Verga:

- *Una peccatrice*, Torino, Negro, 1866;
- *Storia di una capinera*, Milano, Lampugnani, 1871;
- *Eva*, Milano, Treves, 1873;
- *Eros*, Milano, Brigola, 1875;
- *Tigre reale*, Milano, Brigola, 1875;
- *I Malavoglia*, Milano, Treves, 1881;
- *Mastro-don Gesualdo*, Milano, Treves, 1889;
- *La duchessa di Leyra*, incompiuto in Federico De Roberto, Casa Verga e altri saggi verghiani, Nedda. Bozzetto siciliano, Milano, Brigola, 1874;
- *Rosso Malpelo*, in "Fanfulla", 2-5 agosto 1878;
- *Vita dei campi*. Nuove novelle, Milano, Treves, 1880. [Fantasticheria, Jeli il pastore, Rosso Malpelo, Cavalleria rusticana, La lupa, L'amante di Gramigna, Guerra di Santi, Pentolaccia];
- *La roba*, in "Rassegna settimanale di politica, scienze, lettere ed arti", 26 dicembre 1880;
- *Libertà*, in "Domenica letteraria", 12 marzo 1882;
- *Novelle rusticane*, Torino, Casanova, 1883. [Il Reverendo, Cos'è il Re, Don Licciu Papa, Il Mistero, Malaria, Gli orfani, La roba, Storia dell'asino di S. Giuseppe, Pane nero, I galantuomini, Libertà, Di là del mare].
- A queste opere si aggiungono anche numerose trasposizioni teatrali.

## I MALAVOGLIA

*I Malavoglia* è il romanzo più famoso di Giovanni Verga e quello in cui l'autore riesce a esprimere al meglio la poetica del Verismo. Si tratta del racconto delle sventure di una famiglia di pescatori siciliani negli anni successivi all'Unità d'Italia. Il romanzo è frutto di un lungo lavoro di progettazione e stesura e rappresenta la prima tappa di quello che doveva essere il Ciclo dei vinti.

Pubblicato nel 1881 dall'editore Treves, inizialmente è accolto con freddezza da lettori e critici. Come succede spesso per le grandi opere della letteratura, solo più tardi il romanzo sarà recuperato e valutato positivamente.

Nell'introduzione de *I Malavoglia*, Verga così descrive i più deboli della società, i cosiddetti "vinti": *"Il cammino fatale, incessante, spesso faticoso e febbrile che segue l'umanità per raggiungere la conquista del progresso, è grandioso nel suo risultato, visto nell'insieme, da lontano. Nella luce gloriosa che l'accompagna dileguansi le inquietudini, le avidità, l'egoismo, tutte le passioni, tutti i vizi che si trasformano in virtù, tutte le debolezze che aiutano l'immane lavoro, tutte le contraddizioni, dal cui attrito sviluppa la luce della verità. [...] Solo l'osservatore, travolto anch'esso dalla fiumana, guardandosi attorno, ha il diritto di interessarsi ai deboli che restano per via, ai fiacchi che si lasciano sorpassare dall'onda per finire più presto, ai vinti che levano le braccia disperate, e piegano il capo sotto il piede brutale dei sopravvegnenti, i vincitori d'oggi, affrettati anch'essi, avidi anch'essi d'arrivare, e che saranno sorpassati domani."*

Curioso è constatare come spesso temi e tecniche che poi saranno sviluppati nei romanzi siano già presenti nelle novelle: Verga ricorre all'impersonalità e al narratore popolare, che già aveva usato ad esempio *Rosso Malpelo*. Nello stile di Verga bisogna ricordare la frequenza dei dialoghi. Mescolando il discorso diretto, quello indiretto e il discorso indiretto libero, Verga assume nella lingua italiana modi tipici del parlato siciliano, avvicinandovisi con intenti veristi. Questo stile narrativo ci permette di identificare i personaggi del romanzo come esseri profondamente legati al proprio paese e alla propria casa. Contemporaneamente, la coralità del parlato permette allo scrittore di non comparire mai in primo piano con i propri giudizi, lasciando campo libero alle interpretazioni proprie del lettore, posto di fronte ad un fatto oggettivo. Il romanzo narra la storia della famiglia Toscano, detta malignamente dal popolo "Malavoglia", una famiglia di pescatori del piccolo paese siciliano di Aci Trezza.

Padron 'Ntoni è il capofamiglia e l'unità e l'economia familiare sono garantite dalla casa del nespolo e dal peschereccio, chiamato "La Provvidenza", ma una serie inarrestabile di disastri colpirà la famiglia. Il giovane 'Ntoni, nipote di Padron 'Ntoni, deve partire per il militare e la famiglia è costretta ad assumere un lavoratore. A ciò si aggiunge una cattiva annata per la pesca e il bisogno di una dote per Mena, la figlia maggiore, che si deve sposare. Padron 'Ntoni decide allora di tentare la via del commercio, ma la Provvidenza - la barca che serve al

sostentamento di tutta la famiglia - naufraga e muore Bastianazzo, figlio di Padron 'Ntoni e futuro capofamiglia. La nave era carica di lupini comprati a credito dall'usuraio Zio Crocefisso. Questo evento causa la rovina economica dei Malavoglia, che perdono anche la casa del nespolo. Poco dopo il colera uccide la madre.

La Provvidenza, che era stata riparata, naufraga di nuovo, i membri della famiglia rimangono senza lavoro e sono costretti ad arrangiarsi con lavoretti poco redditizi. Intanto il giovane 'Ntoni, partito per il militare, entra in contatto con il mondo esterno. Finito il servizio militare si rifiuta di tornare a casa per dedicarsi al duro lavoro che le difficoltà economiche della famiglia gli imporrebbero. Decide di dedicarsi al contrabbando e a una vita dissipata. Finisce in carcere dopo una rissa con la guardia che aveva tentato di sedurre la sorella Lia.

L'altro nipote, Luca, muore durante la battaglia di Lissa del 1866. Lia, dopo l'episodio con la guardia, si sente disonorata e fugge a Catania, dove finisce per lavorare come prostituta. A causa di questo Mena non può più sposarsi. Il nucleo familiare è completamente distrutto e Padron 'Ntoni, ormai malato, si avvicina alla morte. Tuttavia, dopo tanti sacrifici, l'ultimo nipote, Alessi, riesce a ricomprare la casa del Nespolo e tenta di ricostruire il nucleo familiare senza però riuscirci: Padron 'Ntoni muore in ospedale, lontano dalla casa e dalla famiglia mentre il giovane 'Ntoni, uscito dal carcere, capisce di non poter più esser parte di quella vita e abbandona per sempre il paese natale.

Tutta la narrazione si può dividere fondamentalmente in tre parti:

- La prima parte (capitoli I-IV) inizia con la presentazione dei membri della famiglia Toscano, in ordine di età, alla quale seguono la partenza di 'Ntoni per il servizio militare, lo sfortunato affare dei lupini e la morte di Bastianazzo. È questo elemento scatenante a rompere l'"equilibrio" pre-esistente e dare inizio alla vicenda. I funerali di Bastianazzo sono l'occasione, per Verga, di presentare i personaggi del romanzo e l'ambiente popolare contestualmente ai fatti narrati, secondo la tecnica della regressione teorizzata dell'autore.
- Nella seconda parte (capitoli V-X) assistiamo al continuo declino della famiglia, dovuto principalmente alle conseguenze dello sfortunato affare dei lupini e al tentativo dei Malavoglia di saldarlo senza rinunciare alla casa e all'onore della famiglia; questo non impedisce la perdita della Casa del Nespolo e il trasferimento nella casa del beccaio.
- La terza ed ultima parte inizia dopo un capitolo di transizione (il XI), in cui 'Ntoni si trasferisce temporaneamente in città a cercare di far fortuna, dopo la morte della madre Longa (contraria alla sua partenza). Quindi inizia la terza parte (capitoli XII-XV), che narra la vendita della barca da parte di Padron 'Ntoni, che inizierà a lavorare a giornata da Padron Cipolla, e il ritorno di 'Ntoni che, ancora più povero che alla partenza, si dà al contrabbando. 'Ntoni accoltella don Michele, l'avvocato di 'Ntoni getta discredito sulla famiglia rivelando una

presunta relazione tra Don Michele e Lia, che fugge verso la città. Il nonno cade in uno stato di depressione e 'Ntoni finisce in prigione. La conclusione vede la ricomposizione del nucleo familiare ad opera di Alessi e la partenza di 'Ntoni, che, ritornato al paese, ormai sente che non può più fare parte del mondo che ha rinnegato. Alla "riconsacrazione" della Casa del Nespolo (L. Russo) segue però la consapevolezza che ormai nulla potrà essere come prima: la partenza di 'Ntoni segna infatti un distacco definitivo, provocato dall'irrompere dei "tempi nuovi" (la modernità) nel mondo contadino siciliano.

I temi principali sono gli affetti familiari e le *prime irrequietudini per il benessere* (cfr. *Prefazione*). Come anticipato nella novella *Fantasticheria*, emerge il cosiddetto *ideale dell'ostrica*: così come le ostriche, se staccate dallo scoglio che consente loro di sopravvivere, muoiono, così i personaggi, allontanandosi dal modello di vita consueto per migliorare le proprie condizioni, finiscono per soccombere (come 'Ntoni e Lia). Soltanto quelli che si adattano alla loro condizione possono salvarsi (è il caso di Alessi e di Mena). Verga torna più e più volte su un tema preciso: quello dell'attaccamento alla famiglia, al focolare domestico, alla casa; è facile comprendere, quindi, i sentimenti di amarezza e dolore di chi è costretto a vendere la propria abitazione per pagare i debiti di un affare sfortunato, come nel caso dei Malavoglia. Il bene della famiglia sembra il supremo valore: è questo il principale senso dell'ideale dell'ostrica.

Per i Malavoglia la "*roba*" consiste nella Provvidenza e nella casa del nespolo. Quando entrambe si perdono, i membri della famiglia sentono di aver perduto le radici stesse della loro esistenza.

Solo alla fine del romanzo, Alessi riesce a recuperare la casa e con essa il legame con il passato e gli affetti familiari. Riprende più volte anche il discorso economico, anche nelle tragedie familiari. Quando, ad esempio, muore Bastianazzo, la prima ed ultima cosa che si dice è che la barca era carica di lupini: quindi il fattore economico è molto importante. Inoltre, Verga vuole sottolineare la differenza tra la malizia del popolo e la famiglia operosa. Difatti è il popolo a pensare che Padron 'Ntoni si preoccupi dei lupini, quando quest'ultimo è afflitto per il figlio.

I Malavoglia per tutto il romanzo sono tesi a recuperare la condizione economica iniziale, o a migliorarla.

## **DOLCE PROVVIDENZA: LA RICETTA**

### Base Genoise al Lupino

- 6 Uova
- 90 g Farina di lupini
- 60 g Farina 00
- 120 g Zucchero Semolato
- 15 g olio extravergine d'oliva

#### Procedimento:

Montare le uova a temperatura ambiente insieme allo zucchero semolato in una planetaria. Appena aumenteranno di tre volte il proprio volume, aggiungere piano piano fuori dalla planetaria con l' aiuto di un cucchiaino le due farine (00 e Lupino) mescolando dal basso verso l'alto, infine aggiungere a filo l'olio d'oliva. Foderare di carta forno una teglia e versarvi l'impasto. Renderlo dell'altezza di circa 1 cm. Infornare per 5 minuti in forno già caldo a 200°.

### Base Crema Limone

- 600 ml di succo di limone
- 30 g di scorza di limone intera
- 600 ml di panna (min. 30% di grassi)
- 2400 ml di latte intero
- 1200 g di zucchero semolato
- 480 g di farina 00
- 48 g foglio di gelatina

#### Procedimento:

Nel pentolino mettere la panna, metà dello zucchero (600g), il latte e le scorze di limone e portare a temperatura di 80°. Nel frattempo, in una ciotola mettervi la farina e l'altra metà dello zucchero (600g) e unirvi il succo di limone. Mescolare fino a ottenere un impasto cremoso e liscio. In un'altra bacinella ammorbidire in acqua fredda la colla di pesce. Appena il latte è arrivato a temperatura, togliere le scorze di limone e versarvi dentro a fiamma dolce il composto di farina e succo di limone, mescolare fino a che si addensi il composto, unendo infine la gelatina in fogli precedentemente ammollata in acqua e strizzata. Mescolare il tutto per bene e far raffreddare la crema.

### Base gelatina di Nespole

- 12 gr Gelatina in Fogli
- 500 gr Polpa di Nespola fresca o sciroppata in purea
- 70 ml Acqua

Riscaldare l'acqua e quando sta per bollire toglietela dal fuoco e aggiungete i fogli di colla di pesce precedentemente ammollati in acqua fredda per 5 minuti e poi ben strizzati. Quando la gelatina è ben sciolta, unitela alla purea di nespola.

### Base Meringa Italiana

- 100 gr di albumi temp. Ambiente
- 200 gr di zucchero semolato
- 30 ml acqua

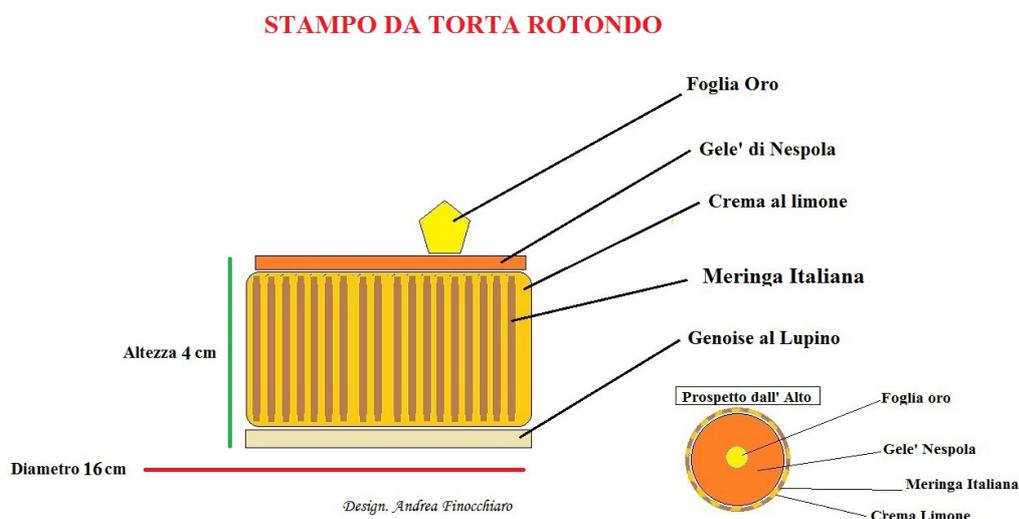
In una casseruola riunite lo zucchero e l'acqua, girando di tanto in tanto per farlo sciogliere. Quando lo sciroppo avrà la temperatura di 110° iniziate a montare gli albumi in una planetaria o con le fruste elettriche. Quando sarà arrivato a 121° versatelo a filo sugli albumi, continuando a montare fino a completo raffreddamento. Dovrete ottenere una meringa lucida e bianca.

### **Le dosi sopra indicate sono realizzate per la produzione Per 4 Torte Diametro 16 / Altezza 4**

#### Procedimento

Utilizzando un disco in acciaio da torta moderna bisogna rivestirlo internamente al suo interno con il nastro in Pvc per alimenti, poggiare il disco foderato su un vassoietto rotondo da 22 cm, mettere un disco di base genoise della stessa grandezza del disco, aggiungervi con sac à poche la crema al limone livellandola alla perfezione e aggiungervi la gelatina di nespole. Far riposare in frigo per circa 1 ora.

Sfoderare la torta togliendo il disco e il rotolo in pvc, completare il bordo della torta aggiungendo la meringa all'italiana e infine caramellarla con un cannello da cucina. Completare nella parte superiore aggiungendo una fogliolina oro.

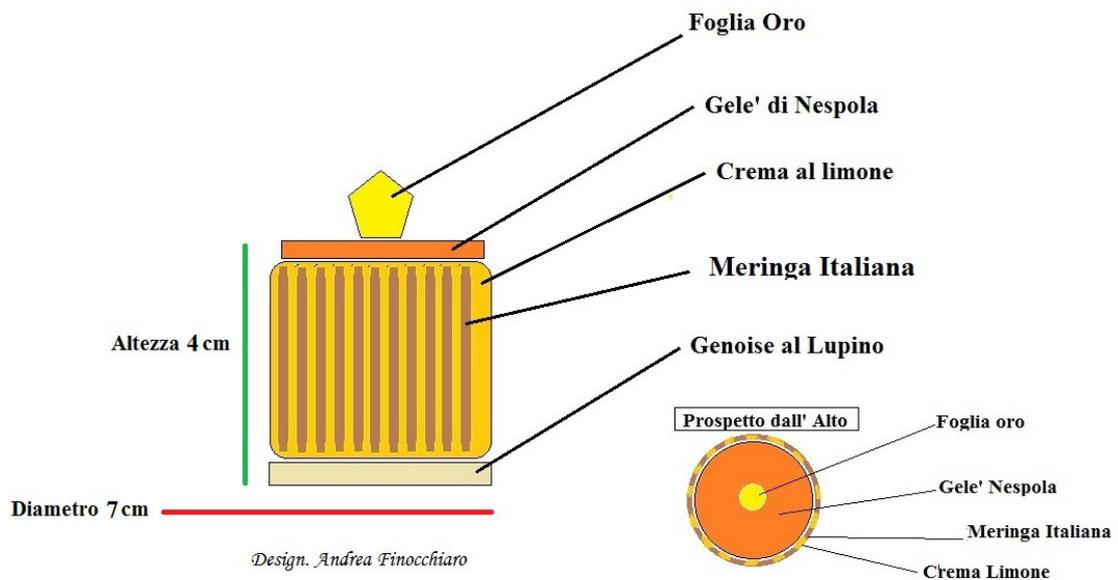


## Per 24 Monoporzioni a Piatto Diametro 7 / Altezza 4

### Procedimento

Utilizzando uno disco in acciaio da torta moderna bisogna rivestirlo internamente al suo interno con il nastro in Pvc per alimenti, poggiare il disco foderato su un vassoietto rotondo da 12 cm, mettere un disco di base genoise della stessa grandezza del disco, aggiungerci con sac à poche la crema al limone livellandola alla perfezione e aggiungere la gelatina di nespole. Far riposare in frigo per circa 1 ora. Sfoderare la torta togliendo il disco e il rotolo in pvc, completare il bordo della torta aggiungendo la meringa all' italiana e infine caramellarla con un cannello da cucina. Completare nella parte superiore aggiungendo una fogliolina oro.

### STAMPI DA MONODOSE A PIATTO

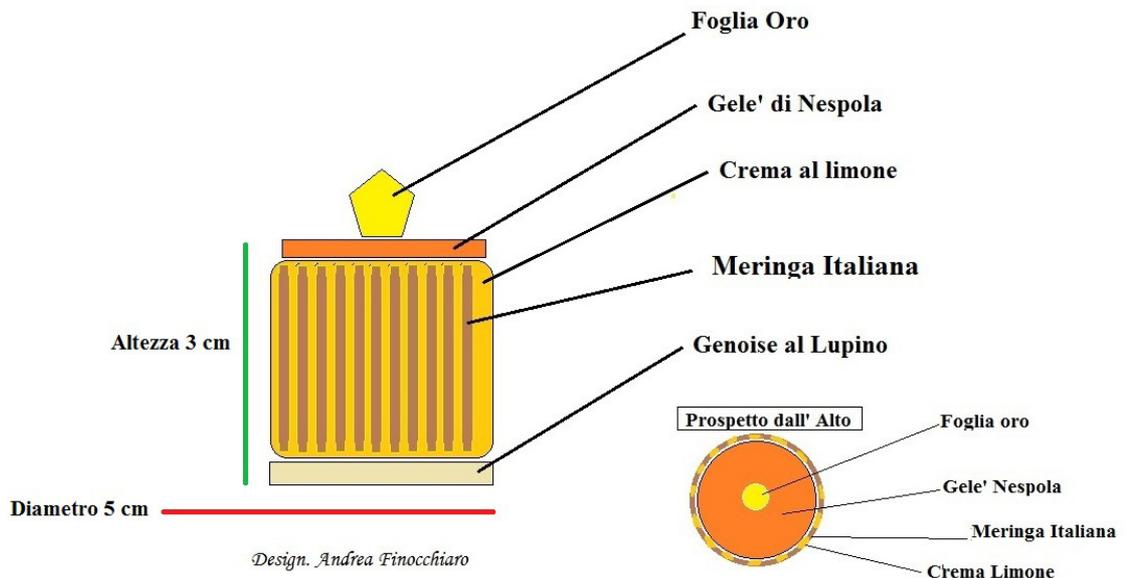


## Per 100 Miniporzioni da pasticceria Mignon Diametro 5 / Altezza 3

### Procedimento

Utilizzando uno stampino da pasticceria, anche usa e getta, mettere nella base un disco di genoise della stessa grandezza dello stampo, aggiungervi con sac à poche la crema al limone livellandola alla perfezione e aggiungere la gelatina di nespole. Far riposare in abbattitore o congelatore per circa 1 ora. Sfoderare le monoporzioni togliendole dallo stampo, metterle su un piattino o pirottino da pasticceria mignon e completare il bordo aggiungendo la meringa all' italiana. Infine caramellarla con un cannello da cucina, completando la parte superiore con l'aggiunta di una fogliolina oro.

### STAMPINI DA PASTICCERIA MIGNON



## CONCLUSIONI E RINGRAZIAMENTI

L'idea di questo progetto è nata dal bisogno di elogiare, dal punto di vista gastronomico, un'opera letteraria capace di diventare immortale negli anni e di risultare sempre attuale. La lotta personale per raggiungere il traguardo della ricchezza accompagna, da sempre, ogni uomo sulla terra e il Verga ha voluto immortalare questa condizione umana in un romanzo ottocentesco, ma sempre moderno. Allo stesso modo il dolce, realizzato con ingredienti umili come la farina di lupini, il limone e le nespole, vuole rappresentare il contatto diretto con la meravigliosa terra di Sicilia, da sempre utilizzata in racconti e narrazioni più o meno fantastiche. E proprio questa terra siciliana deve essere ringraziata perché, nonostante sia spesso e volentieri disprezzata dai "forestieri", riesce ancora a regalare a chiunque la visiti almeno una volta nella vita un'esperienza unica grazie al suo mix di bellezze naturali, patrimonio gastronomico e personaggi di spicco come scrittori e musicisti conosciuti in tutto il mondo.

Un ringraziamento particolare va, senza dubbio, ai pronipoti del narratore Verga che con la loro presenza e collaborazione preziosa hanno aggiunto un pizzico di importanza in più alla presentazione di questo ambizioso progetto; allo chef Andrea Finocchiaro, 33enne catanese – e fiero di esserlo - ideatore e realizzatore del dolce; al sindaco di Catania Salvo Pogliese, che ha reso possibile l'evento accordando il patrocinio del Comune etneo; a Gioconda Lamagna, Direttore Parco Archeologico e Paesaggistico di Catania e Valle delle Aci, a Giovanni Laudani, Dirigente UO2 Progettazione & Valorizzazione dei Siti dipendenti e Restauri Unità Casa Museo Giovanni Verga, a Giuseppe Manitta, scrittore, saggista e critico letterario, ad Anna Martano, Prefetto dell' Accademia Italiana Gastronomia Storica, a Marcello Proietto di Silvestro, moderatore dei lavori e Direttore Ristonews Ristoworld, alla sign.ra Sorbello e Sign.ra Carbonaro, funzionari della Casa Museo Giovanni Verga, all' Ufficio stampa del Comune di Catania rappresentato dal Dott. Nuccio Molino, al consigliere comunale Alessandro Campisi, alla Regione Siciliana per il patrocinio concesso dall' assessorato dei beni culturali e dell' identità siciliana, al sommelier Giuseppe Milazzo, a tutti gli studenti, al dirigente scolastico e al corpo docenti dell'Istituto "Rocco Chinnici" di Nicolosi (Ct) e a tutti gli altri intervenuti.

## **FIRME DEGLI OSPITI**