

Giovanna Summerfield  
Auburn University  
summegi@auburn.edu

## GIOVANNI VERGA, GUSTI E SAPORI DI UNA SICILIA CONTEMPORANEA

**Riassunto:** *Il presente articolo intende analizzare realizzazioni gastronomiche ispirate alle narrative verghiane. Se la cucina siciliana presente nelle opere di Verga è povera e strettamente locale, l'iniziativa di chef e ristoratori isolani va oltre, proponendo cibi e bevande che non solo si riagganciano a tale tradizione, ma propongono anche un'interpretazione delle funzioni dei testi letterari, o almeno del carattere e del mondo simbolico di alcuni personaggi. Si parlerà di Andrea Finocchiaro e il suo dessert 'Provvidenza', del barman Alfio Liotta e il suo cocktail 'Rosso Malpelo'; si analizzerà inoltre il menu gastronomico offerto in locali come 'A' Cunziria'. Il mio articolo tratterà quindi queste rivisitazioni culturali che servono sia a incuriosire i meno conosi alla lettura che a offrire un accesso libero transculturale e transgenerazionale.*

**Parole chiave:** *cucina, narrativa, Giovanni Verga, Sicilia, ricette letterarie.*

**Abstract:** *This article intends to analyse gastronomic creations inspired by Verga's narratives. While the Sicilian cuisine present in Verga's works is poor and strictly local, the initiative of the island's chefs and restaurant owners results in food and drinks that not only connect with the tradition, but also propose an interpretation of the functions of literary texts, or at least, of the personality and symbolic world of some characters. Andrea Finocchiaro and his dessert 'Provvidenza', the barman Alfio Liotta and his cocktail 'Rosso Malpelo', and the gastronomical specialties offered in places like 'A' Cunziria' are at the centre of this paper. The analysis will deal with these cultural commemorations, which serve both to attract those less inclined to reading and to offer free transcultural and transgenerational access.*

**Keywords:** *cuisine, narrative, Giovanni Verga, Sicily, literary recipes.*

### Letteratura e cultura popolare

Quando nel suo famoso saggio *Of Studies* (1597), Francis Bacon scrive, "Some books are to be tasted, others to be swallowed, and some few to be chewed

and digested”,<sup>1</sup> cerca di trasmettere l’idea che i libri debbano essere letti secondo l’importanza che hanno nella vita quotidiana e per l’arricchimento dell’intelletto. Il filosofo britannico mette in rilievo l’intrinseco rapporto tra lettura, istruzione e vita quotidiana e l’impatto che il leggere ha sulla crescita intellettuale e personale di un lettore. Poiché il messaggio di Bacon è difficile da diffondere e, di conseguenza, da far assorbire quando imposto da rigidi canoni scolastici e scelte curriculari che sembrano avulsi dalla realtà quotidiana, la lezione diventa sempre più ardua da impartire in una società *post-literate* come quella attuale, dove la parola scritta è spesso sostituita da suoni, *spoken words* e musica, foto e immagini in movimento, che hanno un impatto più immediato anche per coloro che sanno leggere e scrivere ma preferiscono non farlo.

La cultura popolare ha, senza alcun dubbio, un ruolo importante nel processo di apprendimento: le competenze necessarie per decodificare i segni di quello che ci circonda (come segnali stradali, comportamenti tra amici e conoscenti, immagini di genere stereotipate, concetti relativi a emozioni, espressioni comunicative, ecc.), sono essenzialmente le stesse competenze necessarie per sviluppare argomentazioni coerenti e convincenti per iscritto.<sup>2</sup> Le nostre nuove forme di narrazione via Internet, televisione, cinema e musica, sono affini alla letteratura e altrettanto significative; ogni modalità di *storytelling* non solo intrattiene, ma riflette anche la società che l’ha prodotta.

Quando si riconosce questa forma di capitale culturale si convalida anche una conoscenza più pratica e il valore in sé dell’esperienza, creando degli ambienti di apprendimento significativi e motivanti per coloro che vogliono imparare consciamente o inconsciamente.<sup>3</sup>

### Cibo, cultura popolare e letteratura

Indipendentemente dal sistema economico di una società, cibo e bevande sono da sempre parte di un sistema simbolico che veicola messaggi culturali, quali indicatori specifici che caratterizzano la vita sociale e la rendono comprensibile. Il cibo, infatti, non è solo un mezzo per nutrirci ma un vero e proprio sistema di comunicazione, un insieme di immagini, un protocollo di usi, situazioni e atteggiamenti,<sup>4</sup> trasmettitori e garanti di storia e memoria. Il cibo contribuisce quindi

<sup>1</sup> Francis Bacon, *The Works of Francis Bacon*, Vol. I, London, A. Millar, 1765, p. 515.

<sup>2</sup> Sonia Maasik e Jack Solomon (eds.), “Introduction” *Sign of Life in the USA: Reading on Popular Culture for Writers*, Boston, Bedford, 1994, pp. 1–14.

<sup>3</sup> Cfr. Jesse Gainer, “Who is DeAndre? Tapping the Power of Popular Culture in Literary Learning”, *Voices from the Middle*, XVI, 1 (2008), pp.23–30; Joanne Larson & Jackie Marsh, *Making Literacy Real: Theories and Practices for Learning and Teaching*, Thousand Oaks (CA), Sage, 2005; Glenn Savage, “Silencing the Everyday Experiences of Youth? Deconstructing Issues of Subjectivity and Popular/Corporate Culture in the English Classroom”, *Discourse: Studies in the Cultural Politics of Education*, XXIX, 1 (2008), pp. 51–68.

<sup>4</sup> Cfr. Roland Barthes, “Pour une psycho-sociologie de l’alimentation moderne”, *Annales. Economies, sociétés, civilisations*, XXVI, 5 (1961), pp. 977–986.

allo sviluppo e alla trasmissione della cultura, laddove per cultura, mutuando da Montanari (2006), s'intende l'intersezione di tradizione e innovazione, un atto complesso, co-creato e appreso da individui, negoziato, cangiante, fluido, inteso e accettato tra i membri di uno stesso gruppo.<sup>5</sup> Come attestato da Kittler, Sucher e Nelms (2012), l'atto del mangiare può essere inteso come una riaffermazione quotidiana della propria identità culturale; la cultura è quindi memoria e appartenenza, che l'individuo sente, esprime ed elargisce mentre cucina e si nutre dei prodotti elaborati da una determinata comunità.<sup>6</sup> Coloro che ricevono e assaporano una ricetta se ne fanno complici: imparano, diventano parte della storia trasmessa o almeno la comprendono, ne apprezzano i tratti distintivi, e magari la ritrasmettono, in una personale rielaborazione, frutto della propria esperienza e bagaglio culturale.

Il rapporto tra cucina e narrativa non è di certo una novità – si pensi, per fare solo qualche esempio, all'ingordigia del *Pantagruel* di Rabelais, al seducente pasto del *Tom Jones* di Henry Fielding, ai fastosi banchetti ne *Il Gattopardo* di Tomasi di Lampedusa o al popolarissimo episodio della madeleine per Marcel Proust nel suo *À la recherche du temps perdu*. Non è neppure una novità leggere di una cucina tipica e locale, seppur misera e priva di rituali, tra le pagine delle opere di Giovanni Verga: pane nero, spesso senza alcun companatico ('pan e curtiddu', pane tagliato a piccoli pezzi col coltello per farlo durare di più), cipolle bianche, minestra di fave novelle per i poveri; pane bianco, maccheroni e carne ('pasta cu capuliatu') e salsiccia per i ricchi.<sup>7</sup> Si parla anche di lupini, di pomodori, spesso in conserva, di fichi d'india, di arance, di acciughe, di olive nere, componenti fondamentali di una dieta mediterranea, di "poveri cristi", "i grani di un rosario

<sup>5</sup> Cfr. Massimo Montanari, *Food is Culture*, New York, Columbia University Press, 2006.

<sup>6</sup> Cfr. Pamela Goyan Kittler, Kathryn P. Sucher e Marcia Nelms, *Food and Culture*, Wadsworth, Belmont, 2012.

<sup>7</sup> A titolo esemplificativo, cfr. "Veramente i lupini erano un po' avariati; ma non ce n'erano altri a Trezza", "il pane fresco, l'orcioolino coll'olio, le cipolle" (Giovanni Verga, *I Malavoglia*, Torino, Einaudi, 1985, pp. 23, 25); "Don Gesualdo stava mangiando una insalata di cipolle, onde prevenire qualche malattia causata dallo spavento" (Giovanni Verga, *Mastro Don Gesualdo*, Milano, Einaudi, 2000, p. 170); "I cenci svolazzavano allegramente, e le fave ballavano anch'esse nella pentola, borbottando in mezzo alla schiuma che faceva sbuffare la fiamma" (Giovanni Verga, "Nedda", in Id., *Le Novelle*, a cura di Nicola Merola, Vol.1, Milano, Garzanti, 1983, pp. 3–31, p. 5); "E a Natale, quando le anguille si vendono bene, nella casa in riva al lago, cenavano allegramente dinanzi al fuoco, maccheroni, salsiccia e ogni ben di Dio, mentre il vento urlava di fuori come un lupo che abbia fame e Freddo" (Ivi, "Malaria", pp. 275–283, p. 279); "Pentolaccia gli portava le prime fave e i primi piselli, gli spaccava la legna per la cucina, gli pigiava l'uva nel palmento; a lui in cambio non gli mancava nulla, né il grano nel graticcio, né il vino nella botte, né l'olio nell'orcio" (Ivi, "Pentolaccia", pp. 232–237, p. 234); "Comare Sidora gli mise dinanzi, su di uno scanno, il pane caldo, colle olive nere, un pezzo di formaggio di pecora, e il fiasco del vino [...]" (Ivi, "Gli Orfani", pp. 284–291, pp.287–288); "arrostiva le ghiande del querceto nella brace de' sarmenti di sommacco, che pareva di mangiare delle bruciate, o vi abbrustoliva le larghe fette di pane allorché cominciava ad avere la barba dalla muffa [...]" (Ivi, "Jeli il pastore", pp. 142–179, p. 146).

profano che ripeteva sempre la stessa triste litania alimentare” trattata magistralmente nel testo *I Malavoglia a tavola* (2007) di Maria Ivana Tanga.<sup>8</sup>

Tuttavia, il menu verghiano, o ispirato alle opere dello scrittore, non ci viene solo riproposto attraverso le analisi attente di studiosi della letteratura<sup>9</sup> ma anche tramite le iniziative di chef e ristoratori siciliani. Queste rivisitazioni servono a incuriosire i meno dediti alla lettura, a offrire un accesso libero, transculturale e transgenerazionale, che non conosce classi, etnie e confini geografici, a un determinato corpus letterario; a favorire l’appropriazione autonoma e diretta, perché non vincolata a norme restrittive, di un patrimonio culturale e anche sociale, fenomeno che è però, purtroppo, tutt’ora marginale e marginalizzato dalle élites intellettuali. Tali prodotti, e gli eventi gastronomici a essi collegati – presentazione di ricette, ristoranti in tema – sono invece di grande rilevanza e degni di ponderazione, poiché consentono di indagare in modo innovativo il corpus verghiano, ancora oggi di fondamentale importanza per la cultura contemporanea. Nel presentare queste pietanze e bevande a un pubblico spesso esterno agli ‘addetti ai lavori’, sia in campo culinario sia letterario, l’attenzione del critico si rivolge alle fonti d’ispirazione, alle curiosità storiche e culturali del periodo che possono avere fornito materia di rielaborazione, al perché, come e quando delle scelte gastronomiche ed economiche, includendo più approcci di ricerca, in stretta attinenza con le problematiche della società contemporanea, indagando altresì altre forme di disseminazione dell’opera letteraria nella cultura di massa.

### Le ricette d’ispirazione verghiana

Nel 2019, lo chef catanese e presidente dell’associazione Ristoworld Italy, Andrea Finocchiaro, è riuscito a conciliare lettura e degustazione, ideando una ricetta in onore del grande scrittore catanese, il dessert “Provvidenza”, nome dell’imbarcazione da pesca di Bastianuzzu e della sua famiglia ne *I Malavoglia* (1881). Il giovane chef catanese spiega che:

Il dolce è [...] composto da un pan Genoise a base di farina di lupini, simbolo di povertà ma anche di speranza e spirito di sopravvivenza; da una crema di limone, aspra come certi momenti della vita della famiglia Toscano, protagonista del romanzo di Verga; da un gelè di nespole, icona della “Casa del Nespolo”, focolare e rifugio domestico molto importante per i personaggi verghiani; da una pasta choux che avvolge tutto e che, proprio come l’amore dei genitori e dei figli, abbraccia e tiene insieme ogni cosa. In cima al dessert, infine, ho posto una foglia d’oro, simbolo di

<sup>8</sup> Maria Ivana Tanga, “Introduzione”, in Id., *I Malavoglia a tavola. Giovanni Verga e la cucina dei contadini siciliani*, Torino, Il leone verde edizioni, 2007, pp. 7–9.

<sup>9</sup> Si vedano, ad esempio, Silvana Ghiazza, “Il cibo come segno nelle opere giovanili di Giovanni Verga”, in *Nuova ricerca, XVII/XVIII*, Pisa-Roma, Fabrizio Serra, 2008, pp. 1–18; Cristina Benussi, “Cibo e storia nel romanzo italiano moderno”, in *A tavola con le Muse. Immagini del cibo nella letteratura italiana della modernità*, a cura di Ilaria Crotti e Beniamino Mirisola, Venezia, Edizioni Ca’ Foscari, 2017, pp.19–31.

avarizia e potere che contrasta con la base povera, a sottolineare maggiormente la disparità sociale tra ricchi e poveri e la visione pessimistica di Verga per il quale le disgrazie si succedono nella famiglia Toscano fino ad affondare le sorti di tutti i componenti che non possono fare altro che subirle con rassegnazione.<sup>10</sup>

Meravigliandosi del fatto che ancora nessuno avesse dedicato una composizione culinaria a Verga e trovandosi proprio ad Acitrezza, colpito come sempre dalla bellezza dei faraglioni e da una nave in costruzione al porto dal nome 'Provvidenza', Finocchiaro elabora tale prodotto; l'idea scaturisce, a suo dire, non solo dall'amore e l'interesse che anche lui, come lo scrittore siciliano, nutre per la propria terra e cultura, ma anche dall'ambizione di promuovere i tesori enogastronomici della Sicilia.<sup>11</sup> La ricetta, senza scopo di lucro, è stata messa a disposizione di tutte le pasticcerie e dei privati, che saranno liberi di riprodurla secondo le istruzioni originali oppure le proprie esigenze; quindi non è sottoposta a diritti d'autore bensì è offerta al pubblico per una divulgazione libera ed eventualmente per un'interpretazione o rielaborazione soggettiva. Nel settembre del 2020, Finocchiaro ha anche consegnato al Museo Verga la ricetta del dolce, la cui copia, realizzata in porcellana fredda da Agata Consoli, pluripremiata campionessa di *cake design*, verrà collocata in un'esposizione permanente, realizzando la fusione di due forme d'arte, connesse anche fisicamente.

I dolci non sono comunque pietanze di facile consumo per i personaggi verghiani, il cui menu giornaliero è largamente povero e pratico, contenente l'essenziale per la sopravvivenza; i pasti sono costituiti da pane raffermo, accompagnato da verdure o pesci, quasi da buttare. Il tutto viene preparato in misere cucine affumicate, dove si dorme in un cantuccio (ben noto quello che pretende per sé Pina, protagonista di *La lupa*, in *Vita dei Campi*, 1880), dove si conservano e riciclano i prodotti della terra, lavorati con fatica; cucine dove si consumano pasta e formaggio solo durante giorni speciali o nelle domeniche di festa.

Una delle poche eccezioni che Verga ci regala in dettaglio è quella per celebrare le nozze di Don Gesualdo con Bianca, un'occasione in cui la casa dei La Gurna, affittata per gli sposi e il loro ricevimento, dispone di leccornie per tutti gli invitati: "una gran tavola carica di dolci e di bottiglie di rosolio ancora nella carta ritagliata come erano venuti dalla città, sparsa di garofani e gelsomini d'Arabia".<sup>12</sup> La ricchezza e l'alta qualità delle pietanze è anche segno della volontà

---

<sup>10</sup> Maria Aurilia Boemi, "Ora c'è un dolce dedicato a Giovanni Verga: ecco la ricetta ideata dallo chef Andrea Finocchiaro", *La Sicilia*, 24 settembre 2019, <https://www.lasicilia.it/news/cibo-salute/284864/ora-c-e-un-dolce-dedicato-a-giovanni-verga-ecco-la-ricetta-ideata-dello-chef-andrea-finocchiaro.html> [9/10/2022].

<sup>11</sup> Sabrina Portale, "Intervista allo chef Andrea Finocchiaro ideatore del dessert 'Provvidenza', *It. Catania*, 28 maggio 2020. <https://catania.italiani.it/intervista-allo-chef-andrea-finocchiaro-ideatore-del-dessert-provvidenza/> [9/10/2022].

<sup>12</sup> Giovanni Verga, *Mastro Don Gesualdo*, Milano, Einaudi, 2000, pp. 116–117.

di affermazione sociale di Don Gesualdo, che vizia la figlia Isabella con alimenti raffinati e particolari:

Don Gesualdo non guardò a spesa per far stare contenta Isabellina in collegio: dolci, libri colle figure, immagini di santi, noci col bambino Gesù di cera dentro, un presepio del Bongiovanni che pigliava un'intera tavola: tutto ciò che avevano le figlie dei primi signori, la sua figliuola l'aveva; e i meglio bocconi, le primizie che offriva il paese, le ciliege e le albicocche venute apposta da lontano. Le altre ragazzette guardavano con tanto d'occhi, e soffocavano dei sospiri grossi così. La minore delle Zacco, e le Mèndola di seconda mano, le quali dovevano contentarsi delle cipolle e delle olive nere che passava il convento a merenda, si rifacevano parlando delle ricchezze che possedevano a casa e nei loro poderi.<sup>13</sup>

D'ispirazione verghiana è ancora un cocktail di Alfio Liotta – “un mix ramato, al profumo di agrumi e decorato con una fetta di arancia, che porta il nome Rosso Malpelo”,<sup>14</sup> titolo di una delle novelle più celebri di Verga – che si serve nel noto locale catanese ‘Me Cumpari Turiddu’ (nome prettamente siculo ma anche inequivocabilmente ispirato da Verga, poiché cita uno dei protagonisti di *Cavalleria rusticana*, *Vita dei Campi*). Pochi ingredienti per un cocktail dal carattere deciso e i toni mediterranei dell'amaro, con sentori di erbe spontanee e il profumo di arance rosse, che richiamano la terra natia dello scrittore. Nel *drink* sono presenti elementi fondamentali del racconto verghiano: il rosso dell'arancia, sinonimo di energia, di passione, di provocazione, di malizia, e ancora di amarezza e appartenenza etnica, unito alla dolcezza nascosta del protagonista simile al gusto del vermouth, qui aggiunto come omaggio non solo alle radici nobili dello scrittore ma anche a uno dei suoi amori, la pianista Dina Castellazzi, che era piemontese.<sup>15</sup>

Il barman Liotta, che ha trascorso parte della sua carriera in paesi come l'Irlanda e la Svizzera, offre una nuova versione dell'“Americano” con questa sua ricetta. Pubblicizzato come l'aperitivo “con l'aspetto aristocratico del Negroni e il nome di una delle novelle più celebri dello scrittore siciliano”,<sup>16</sup> *Rosso Malpelo* è non solo un cocktail esteticamente attraente ma fa parte di un menu e di un modo di cucinare e degustare che si prefiggono di riportare i clienti indietro nel tempo, parte strategica del piano di ‘Me Cumpari Turiddu’, in uno spazio dai svettanti soffitti a volta con appesi pizzi *vintage* e pareti intonacate grezze. Lampadari,

<sup>13</sup> *Ivi*, p. 228.

<sup>14</sup> Il cocktail non è da confondere con un vino robusto, con sentori di frutta rossa dell'azienda campana Amarano, con data 2011. Il nome dato a questo vino è probabilmente dovuto a varie ragioni: prima di tutto per il fatto che tutte le viti della ditta crescono su suolo vulcanico; il vino che porta questo nome è un vino rosso, robusto, verace; la ditta vanta anche una certa biodiversità di prodotti che la distingue.

<sup>15</sup> MeCumpariTuriddu, “Rosso Malpelo, il più ‘verista’ dei cocktail di Turiddu”, <https://www.mecumparituriddu.it/rosso-malpelo-il-piu-verista-dei-cocktail-di-turiddu/> [12/9/2022].

<sup>16</sup> *Ibidem*.

sedie e tavoli antichi accostano piastrelle siciliane consumate e rifiniture in legno, mentre un muro vegetale diffonde un'audace esplosione di colore nello spazio imbiancato; un mix di listoni grezzi e parquet completa l'aspetto antichizzato. La proposta è di un menu ricco di sapori autentici, mirato alla valorizzazione della tradizione culinaria siciliana, con piccole produzioni artigianali e un fedele impegno alla filosofia dello *slow food*, riconosciuti sin dalla sua apertura nel 2016 non solo dalle guide Michelin, ma anche dal Gambero Rosso, da *La Repubblica* (18 maggio 2021) e da *Lonely Planet* (22 febbraio 2023).<sup>17</sup> La troupe della CNN vi ha accompagnato il famoso attore italo-americano, premio Oscar, due volte vincitore dei Golden Globe, Stanley Tucci, durante le riprese della serie televisiva *Searching for Italy*. L'ex avvocato e proprietaria di 'Me Cumpari Turiddu', Roberta Capizzi, che ha cessato l'attività forense per dedicarsi appunto alla ristorazione, racconta: "[...] ci siamo visti arrivare lui che ci ha chiesto di preparare la pasta alla Norma. Abbiamo raccontato la nostra storia, una squadra tutta formata da giovani tra cui lo chef Gianluca Leocata e il responsabile di sala Giovanni La Rosa, lo abbiamo accompagnato nel nostro orto, ogni piatto segue la stagione, coltiviamo erbe aromatiche, piselli, fave, cachi, nespole".<sup>18</sup>

Un altro cocktail ispirato alla letteratura verghiana, e più precisamente alla novella "La Lupa" da cui prende il nome, è la creazione della palermitana Adriana Firicano, riservata alle donne trasgressive ed estrose, che non hanno paura di uscire dalla norma. Afferma l'autrice, istituendo un implicito raffronto fra l'emarginazione nonché il desiderio di sostenere la diversità del personaggio verghiano e di superare le difficoltà per una ragazza di farsi strada in un mondo a dominanza maschile: "Il cocktail è dedicato a tutte le barlady che hanno il coraggio di mostrare ogni giorno la propria autenticità e in generale alle donne forti e ribelli".<sup>19</sup> Proprio nel 2019, questo nuovo ed effervescente

---

<sup>17</sup> Per le guide consultare <https://www.mecumparituriddu.it/en/reviews/>; per l'articolo su *La Repubblica*, "La pasta alla norma siciliana strega Stanley Tutti e finisce sulla CNN", *la Repubblica*, 18 maggio 2021, [https://palermo.repubblica.it/cronaca/2021/05/25/foto/la\\_pasta\\_alla\\_norma\\_siciliana\\_strega\\_stanley\\_tucci\\_e\\_finisce\\_sulla\\_cnn-302768125/1/\[12/10/22\]](https://palermo.repubblica.it/cronaca/2021/05/25/foto/la_pasta_alla_norma_siciliana_strega_stanley_tucci_e_finisce_sulla_cnn-302768125/1/[12/10/22]); per l'articolo su *Lonely Planet*: Nicola Williams, "What to eat and drink in Sicily", *Lonely Planet*, 22 febbraio 2023, <https://www.lonelyplanet.com/articles/what-to-eat-and-drink-in-sicily> [12/10/22].

<sup>18</sup> Giada Lo Porto, "La pasta alla norma siciliana strega Stanley Tucci e Finisce sulla CNN", *la Repubblica*, 2021, [https://palermo.repubblica.it/cronaca/2021/05/25/foto/la\\_pasta\\_alla\\_norma\\_siciliana\\_strega\\_stanley\\_tucci\\_e\\_finisce\\_sulla\\_cnn-302768125/1/\[12/10/22\]](https://palermo.repubblica.it/cronaca/2021/05/25/foto/la_pasta_alla_norma_siciliana_strega_stanley_tucci_e_finisce_sulla_cnn-302768125/1/[12/10/22]).

<sup>19</sup> <https://www.mixerplanet.com/mixology/166278/lady-amarena-italia-2019-e-adriana-firicano-la-videointervista.html>. Firicano è ancora più esplicita in un'intervista di Luigi Cristiani (*Adriana Firicano la giovane barlady di Palermo*) per il blog 'Foodmakers. Le storie dei protagonisti del food'. Alla domanda sui motivi dell'intitolazione verghiana per il cocktail, risponde: "Volevo mostrare quanto forme d'arte completamente diverse possano in realtà collimare portando con me un pezzetto della mia Sicilia Bedda. "La lupa" in quanto protagonista rompe qualsiasi stereotipo di Donna, non si sottomette al patriarcato maschile e se ne frega totalmente di ciò che pensa la gente. Beh, come poteva non affascinarmi?" (<https://www.foodmakers.it/adriana-firicano-la-giovane-barlady-di-palermo/>). Una lettura 'femminista' del personaggio verghiano è anche nella trasposizione teatrale *La Lupa* (2022) di Donatella Finocchiaro, andata in scena al teatro Stabile di Catania (17– 26/03/2023) e al

alcolico all'amarena, Bourbon e lime e un rametto di menta, ha vinto il concorso Fabbri 1905.<sup>20</sup>

Le due ricette sono nate, dunque, dall'ispirazione che i barman hanno avuto riferendosi a personaggi forti nonostante le loro sofferenze, le angherie e le maldicenze subite; due esseri ostracizzati a priori per il colore dei capelli o per le loro predisposizioni. I cocktail celebrano queste differenze e queste oltranze, regalando ai palati fini dei sapori robusti, freschi e colorati, arricchiti ancora una volta dai prodotti della terra sicula.<sup>21</sup>

Considerando specificamente la città verghiana, Catania, e i suoi ristoranti, bisogna anche annoverare la trattoria 'Giovanni Verga', sita in una piazza dedicata allo scrittore, vicina alla Fontana dei Malavoglia, opera del 1975 di Carmelo Mendola, che riproduce il naufragio della *Provvidenza*, seguendo il decimo capitolo dell'omonimo romanzo. Qui i clienti sono invitati ad assaggiare delle pietanze a base di pesce, evocative del romanzo verghiano: antipasti che includono un percorso gastronomico marinaro tra crudi e cotti di pesce, insalata di mare e selezioni varie di antipasti crudi e marinati; come primi piatti spaghetti con datterino giallo, pesto e triglia di scoglio e riso Carnaroli agli agrumi di Sicilia; per secondo, piatti speciali come crostacei e trancio del pescatore a modo dello chef. Si tratta quindi di un'esperienza culinaria e sociale, arricchita dalla scelta personale del pesce fresco da consumare. A parte la trattoria, *location* d'ispirazione verghiana che orienta la ricezione, e l'antipasto che porta il nome dell'autore, la proposta non sembra sia comunemente dissimile da molti altri ristoranti in località balneari siciliane.

A sessantadue chilometri da Catania, a Vizzini, troviamo 'A' Cunziria', ristorante e agriturismo, che prende il nome dal vicino borgo della Cunziria, in cui avveniva, nel Settecento e Ottocento, la concia del cuoio. L'agriturismo è identificato, sul sito del locale, come "un piccolo angolo di paradiso, un luogo incontaminato dove il tempo pare essersi fermato, dove è possibile immergersi in uno scenario siciliano unico e inimitabile fatto di fichi d'india, costruzioni in pietra bianca, muri a secco e vialetti che si inerpicano su per la collina".<sup>22</sup> I proprietari della struttura, dove registi come Zeffirelli e Lavia hanno girato rispettivamente

Biondo di Palermo (11–16/04/2023). Si veda al riguardo l'articolo di Marta Occhipinti, "Donatella Finocchiaro diventa 'La lupa': 'La sensualità è un valore'", *la Repubblica*, 10 aprile 2023. [https://palermo.repubblica.it/societa/2023/03/15/news/donatella\\_finocchiaro\\_la\\_lupa\\_giovanni\\_verga\\_teatro\\_stabile\\_catania-392243174/](https://palermo.repubblica.it/societa/2023/03/15/news/donatella_finocchiaro_la_lupa_giovanni_verga_teatro_stabile_catania-392243174/).

<sup>20</sup> Trattasi di un concorso internazionale dedicato esclusivamente alle donne specialiste di mixology, Lady Amarena, nato nel 2015 in occasione del centenario dall'"invenzione" dell'Amarena Fabbri (Fabbri, Lady Amarena 2019, *Fabbri 1905*, <https://www.fabbri1905.com/notizie/area-stampa/comunicati-stampa/lady-amarena-2019.kl> [14.08.2023]).

<sup>21</sup> Sostiene Firicano: "In questo cocktail c'è il mio nuovo inizio, la voglia di rinascere tutte le volte che cado – dice sorseggiando un Americano – di alzare sempre la testa nonostante le difficoltà" (Giusy Messina, "Adriana Firicano, la regina dello shaker: Il contest della Fabbri è arrivato quando pensavo di mollare", *Sicilymag.it*, 25 ottobre 2019. <https://www.sicilymag.it/adriana-firicano-la-regina-dello-shaker-il-contest-della-fabbri-e-arrivato-quando-pensavo-di-mollare.htm> [15/11/2022]).

<sup>22</sup> Cfr. [www.cunziria.com](http://www.cunziria.com) [09/10/22].

*Cavalleria rusticana* (1982) e *La lupa* (1996), stampano sul menu delle citazioni da “Nedda”, “Jeli il pastore”, *Mastro Don Gesualdo*, e *Gli Orfani*. A piè di pagina dell'accattivante e alquanto esteso menu (circa sedici pagine), troviamo citazioni verghiane appropriate. Sulla pagina degli antipasti leggiamo: “Verso mezzogiorno sederono al rezzo per mangiare il loro pane nero e le loro cipolle bianche”, tratto da “Nedda”;<sup>23</sup> sulla pagina dei primi piatti di pesce: “Arrostiva le ghiande del querceto sulla brace di un focherello di sarmenti di sommanco, abbrustoliva le larghe fette di pane”, da “Jeli il pastore” (*Vita dei campi*); nella lista dei secondi di carne, la citazione è “Una minestra di fave novelle, con una cipolla in mezzo, quattro uova fresche e due pomodori ch’era andata a cogliere dietro la casa”, tratta da *Mastro don Gesualdo*;<sup>24</sup> ed infine, nella pagina delle insalate e contorni, si legge: “Il pane come lo faceva la buon’anima nessuno lo sa fare. Pareva di semola addirittura! E con una manata di finocchi selvatici vi preparava una minestra da leccarvene le dita”, da “Gli orfani” (*Novelle rusticane*). Come si può notare tutte le citazioni demarcano l’uso quotidiano del pane e delle cipolle, prodotti di base nel menu verghiano: si distinguono due tipi di pane, il bianco e il nero, e le cipolle usate come unico sostentamento, o insieme a uova o altre verdure, da insalata o da zuppa, in funzione distintiva del ceto sociale dei consumatori, e qui applicate secondo la categoria di pasto e la varietà dei piatti serviti.<sup>25</sup> Il menu si conclude con una lunga lista dei prodotti e delle componenti alimentari utilizzati per la preparazione delle pietanze; tra questi menziono qui solamente le erbe come il prezzemolo, rosmarino, basilico, salvia, origano, alloro, timo; le verdure come le melanzane, i peperoni, i carciofi, e i funghi; i vari formaggi come il grana, il formaggio di pecora, il formaggio fresco, il caciocavallo, e mozzarelle di bufala; i salumi e gli insaccati, il tonno sott’olio, olive e capperi, a conferma di una ‘sicilianità’ che acquista una precisa connotazione verghiana in virtù delle citazioni.

In piazza Santa Maria di Gesù, a Vizzini, un B&B con ristorante e altri servizi, ‘Il Campanile’, con diverse rappresentazioni delle scene delle opere di Verga dipinte a parete, aperto nel 2017, riporta il visitatore a un menu tradizionale, con nomi prettamente ecclesiastici (come arrosto del sacerdote, tagliere dell’Abbazia o stuzzichino della diocesi) ma anche con una pizza e con un pizzolo (una variante della focaccia in Sicilia) speciali dedicati al suo autore, che a Vizzini trovò ispirazione per molti dei suoi racconti più popolari.<sup>26</sup> Gli ingredienti della pizza verghiana con ricotta sono pomodoro Pachino, pesto, caponata al forno, salsiccia,

<sup>23</sup> Cfr. Verga, 1983, *op. cit.*, pp. 26, 146, 288.

<sup>24</sup> Verga, 2000, *op. cit.*, p. 69.

<sup>25</sup> Sulla presenza in letteratura del pane, alimento “classista” nelle pagine verghiane – bianco per i padroni, nero per isottoposti – si veda Maria Rosa Panté, “Pane”, in *Banchetti letterari. Cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri*, a cura di Gian Mario Anselmi e Gino Ruozzi, Roma, Carocci, 2011, pp. 243–253.

<sup>26</sup> Vediamo, in paese, per esempio la Cunziria, di cui si è già trattato per essere stata scena del duello di *Cavalleria Rusticana*, la casa del centro storico vicina all’odierno castello medievale in cui è posta la residenza di *Mastro Don Gesualdo* nell’omonimo romanzo, il monastero di San Sebastiano

ricotta, mentre quelli della pizza verghiana con burrata sono pomodoro Pachino, pesto, caponata al forno, salsiccia, zucchine, burrata. Il pizzolo verghiano ripete tali componenti: caponata al forno, pesto di basilico, salsiccia, primo sale, pomodori Pachino, ad esclusione quindi della burrata. I pasti, gustati in un'atmosfera emulatrice dei panorami dell'autore, coadiuvati da un murale con i compari in lotta, si concludono con un amaro verghiano alle carrube.<sup>27</sup>

È proprio a Vizzini che la famiglia Verga possedeva degli appezzamenti di terreno e dove Giovanni Verga passò molti dei suoi giorni, osservando e scrivendo, in quel palazzo meta adesso di turisti e curiosi. Vizzini è parte integrante del Parco letterario Verga,<sup>28</sup> un itinerario che parte dalla Riviera dei Ciclopi, a Catania, per passare da Aci Trezza e Aci Castello e quindi arrivare a Vizzini; un percorso attraverso i luoghi che ispirarono l'autore, che però, come si lamenta la presidentessa provinciale dell'Associazione guide turistiche di Catania, Giusy Belfiore “non ha la capacità trainante che dovrebbe e potrebbe avere invece da un punto di vista culturale e turistico”.<sup>29</sup>

### Conclusioni

La forza e la larga divulgazione della cultura popolare, trasmessa attraverso cibi e bevande, permettono di coinvolgere un pubblico vasto e variegato che altrimenti non si sarebbe forse mai accostato alla letteratura, e ai testi verghiani nello specifico. L'adattamento dei testi in maniera non ortodossa tramite prodotti gastronomici, inseriti fra l'altro in contesti spaziali o accostati a testi significativi che richiamano contenuti culturali, allettano prima di tutto i sensi, dal tatto alla vista, dall'olfatto alle papille gustative, senza alcuna imposizione dall'alto verso il basso. La curiosità intellettuale di massa in epoca contemporanea, seppur distante dagli anni del Verismo, viene stimolata dai colori e sapori di pietanze d'uso giornaliero e a prezzi abbordabili, fruiti e gustati in siti che non si pensano più come luoghi esclusivi ed elitari, ma che invece accolgono chi ama la natura, l'ecoturismo, l'autenticità dei prodotti e dell'ambiente. Si leggono i menu per ordinare e ci si ritrova con un riferimento a una frase forse sentita alle scuole medie, o forse sconosciuta; un titolo, un personaggio, una situazione che vivono in un luogo che conserva la memoria di situazioni verghiane.

Le pietanze non sono quindi solo un tramite per conoscere la letteratura locale – ed anche nazionale e internazionale, se si considera l'importanza dell'o-

---

dove Verga, all'epoca quindicenne, si innamora di Rosalia, giovane educanda del monastero in cui è monaca anche sua zia, circostanza che ispira il romanzo epistolare *Storia di una Capinera*.

<sup>27</sup> La carruba, frutto povero, dagli scarsi valori nutritivi ma saziante per l'alta quantità di fibra, ha un ruolo significativo nei Malavoglia, in cui è presente un'intera famiglia (padre, madre, figlia) dal nome parlante dei Mangiacarrube; miseri e avidi, in particolare la figlia, in perenne ricerca di un marito.

<sup>28</sup> Cfr. [www.parchiletterari.com](http://www.parchiletterari.com)

<sup>29</sup> Fabio Rao, “Riscoprire Verga in attesa del Centenario: sulle tracce dei luoghi dello scrittore catanese”, *CataniaToday*, 15 novembre 2021, <https://www.cataniatoday.it/blog/on-the-road/riscoprire-verga-in-attesa-del-centenario-sulle-tracce-dei-luoghi-dello-scrittore-catanese.html> [15/10/2022].

pera verghiana – ma altresì un modo per recuperare tradizioni e radici culturali, direttamente collegate alla propria terra, quando i fruitori dell’evento gastronomico sono siciliani. Cibi e bevande di ispirazione verghiana permettono inoltre di accostarsi in una forma forse inconsueta, non mediata da testi o altri prodotti culturali, alla ‘sicilianità’ come categoria antropologica e storica, da parte di chi appartiene ad altri ambiti geografici. Le riscritture gastronomiche di cui si è parlato costituiscono infatti un mezzo di condivisione e appropriazione di concetti che il discorso verghiano sviluppa in ambito isolano – la fatica, l’abuso di potere, il fatalismo –, che acquistano però una significazione e validità universali. È questa una maniera più democratica di elargire il sapere, piuttosto che far studiare e canonizzare autori che, nella forma desueta e libresca in cui vengono offerti, sembrano non appartenerci. Il cliente gusta una pizza, assaporando il duro lavoro dei contadini della zona, beve un aperitivo di colore arancio che porta il peso dell’ostracismo subito da chi ha qualcosa in più o di diverso che non siano i capelli rossi. E improvvisamente il nome sulla lastra di marmo, che indica piazze e vie, acquista un valore maggiore rispetto al semplice riferimento toponomastico, a un passato che appare distante e differente dalla propria esperienza.

Le tavole verghiane che troviamo narrate tra le pagine scritte dall’autore dei Vinti sono povere, i suoi contadini e pescatori mangiano con misura e parsimonia e ogni atto del nutrirsi è connesso alla fatica per procurarsi quel cibo, per pagarlo e consumarlo. Il ricettario delle famiglie appartenenti al proletariato siciliano ottocentesco, se c’era, costituiva una testimonianza dell’impegno dei lavoratori e della capacità di sopravvivere grazie a cibi semplici ma creativi, come il pane con le cipolle. I menu dei ristoranti e dei bar della Sicilia qui presi in considerazione trasmettono tale eredità culturale, gettando un ponte fra l’aspra realtà isolana postunitaria, di violenza e sopraffazione, e la società attuale; le storie di Bastianazzu e la sua ‘Provvidenza’, del piccolo e selvaggio Malpelo e di suo padre Mastro Misciu detto Bestia, di donne come ‘Gna Pina, Maria e Narcisa, riempiono ancora, in altre forme, le pagine di quotidiani. Mangiando delle pietanze ‘verghiane’ nutriamo anche la nostra conoscenza e consapevolezza di un mondo ottocentesco, acquisendo un sapere non elitistico attraverso i sapori.

Il cibo, come importante mezzo comunicativo e come parte integrante della cultura popolare, è anche strumento di appartenenza e di identità, sia a livello individuale sia etnico e nazionale.<sup>30</sup> L’importanza del cibo deriva non solo dalla sua materiale centralità come fonte nutritiva della vita, ma dalla straordinaria capacità di legare l’esperienza di ogni giorno a un sistema culturale più ampio, a delle strutture egemoniche e politiche, a processi economici, in modi che sono coscienti, canonizzati o oltre il regno della consapevolezza. Se tale connessione avviene nell’ambito della scrittura letteraria, allo stesso modo i ristoratori, chef, barman di cui abbiamo parlato offrono, attraverso l’esperienza quotidiana e ap-

---

<sup>30</sup> Warren Bellasco and Philip Scranton, eds. *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*, London, Routledge, 2002.

parentemente banale della degustazione, delle micro-lezioni di cultura e società, che presentano il discorso verghiano alla luce dei sensi e del pensiero odierni.

Verga, i suoi personaggi e le sue storie si trasformano in memoria e riflessione gustativa grazie ad Adriana Firicano, ai proprietari della ‘Cunziria’ e di ‘Me Cumpari Turiddu’, ad Alfio Liotta ed Andrea Finocchiaro; deliziose, colorate, e fresche memorie nei palati e nelle menti di migliaia di clienti dei loro ristoranti e bar, perché l’impatto della letteratura è innegabilmente possibile anche attraverso la *pop culture*. Queste opportunità sono importanti in quanto facilitano un’atmosfera favorevole all’apprendimento per via della conoscenza individuale, della familiarità e dell’interesse genuino da parte di chi apprende, a prescindere dal ceto sociale, dal genere, nazionalità, credo religioso e affiliazione politica.<sup>31</sup> E non è nessuno a scegliere il piatto o il cocktail per i consumatori; bensì sono i consumatori stessi che leggono sui menu il nome di Rosso Malpelo, della Lupa o le frasi di *Mastro Don Gesualdo* e *Jeli il pastore* e ordinano.

## BIBLIOGRAFIA

- Agriturismo *A’Cunziria*, [www.cunziria.com](http://www.cunziria.com) [09/10/22].
- Bacon, Francis, *The Works of Francis Bacon*, Vol.I, London, A. Millar, 1765.
- Barthes, Roland, “Pour une psycho-sociologie de l’alimentation moderne”, *Annale., Economies, sociétés, civilisations*, XXVI, 5 (1961), pp. 977–986.
- Bellasco, Warren, Scranton, Philip (eds.), *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*, London, Routledge, 2002.
- Benussi, Cristina, “Cibo e storia nel romanzo italiano moderno”, in *A tavola con le Muse. Immagini del cibo nella letteratura italiana della modernità*, a cura di Ilaria Crotti e Beniamino Mirisola, Venezia, Edizioni Ca’ Foscari, 2017, pp.19–31.
- Boemi, Maria Aurilia, “Ora c’è un dolce dedicato a Giovanni Verga: ecco la ricetta ideata dallo chef Andrea Finocchiaro”, *La Sicilia*, 14 settembre 2019. <https://www.lasicilia.it/news/cibo-salute/284864/ora-c-e-un-dolce-dedicato-a-giovanni-verga-ecco-la-ricetta-ideata-dello-chef-andrea-finocchiaro.html> [9/10/2022].
- Cristiani, Luigi, “Adriana Firicano la giovane barlady di Palermo”, *Food-makers. Le storie dei protagonisti del food*, <https://www.foodmakers.it/adriana-firicano-la-giovane-barlady-di-palermo/> [12/10/22].

<sup>31</sup>Elizabeth J. Tisdell, “Critical Media Literacy and Transformative Learning: Drawing on Popular Culture and Entertainment Media in Teaching for Diversity in Adult Higher Education”, *Journal of Transformative Education*, 6, 1 (2008), pp. 48–67; Julie G. Maudlin e Jennifer A. Sandlin, “Pop Culture Pedagogies: Process and Praxis”, *Educational Studies*, LI, 5 (2015), pp. 368–384; Jessica Peacock et al. “University Faculty Perceptions and Utilization of Popular Culture in the Classroom”, *Studies in Higher Education*, XLIII, 4 (2018), pp. 601–613.

Fabbri, Lady Amarena 2019, *Fabbri 1905*, <https://www.fabbri1905.com/notizie/area-stampa/comunicati-stampa/lady-amarena-2019.kl> [14.08.2023].

Gainer, Jesse, “Who is DeAndre? Tapping the Power of Popular Culture in Literary Learning”, *Voices from the Middle*, XVI, 1 (2008), pp. 23–30.

Ghiazza, Silvana, “Il cibo come segno nelle opere giovanili di Giovanni Verga”, in *Nuova ricerca*, XVII/XVIII, Pisa-Roma, Fabrizio Serra, 2008, pp. 1–18.

Kittler, Pamela Goyan, Kathryn P. Sucher, Marcia Nelms, *Food and Culture*, Wadsworth, Belmont, 2012.

Larson, Joanne, Jackie Marsh, *Making Literacy Real: Theories and Practices for Learning and Teaching*, Thousand Oaks (CA), Sage, 2005.

Lo Porto, Giada, “La pasta alla norma siciliana strega Stanley Tucci e finisce sulla CNN”, *la Repubblica*, 18 maggio 2021, [https://palermo.repubblica.it/cronaca/2021/05/25/foto/la\\_pasta\\_alla\\_norma\\_siciliana\\_strega\\_staley\\_tucci\\_e\\_finisce\\_sulla\\_cnn-302768125/1/](https://palermo.repubblica.it/cronaca/2021/05/25/foto/la_pasta_alla_norma_siciliana_strega_staley_tucci_e_finisce_sulla_cnn-302768125/1/) [12/10/22].

Maasik, Sonia, Jack Solomon (eds.), *Sign of Life in the USA: Reading on Popular Culture for Writers*, Boston, Bedford, 1994.

Maudlin, Julie G. and Jennifer A. Sandlin, “Pop Culture Pedagogies: Process and Praxis”, *Educational Studies*, LI, 5 (2015), pp. 368–384.

MeCumpariTuriddu, “Rosso Malpelo, il più ‘verista’ dei cocktail di Turiddu”, <https://www.mecumparituriddu.it/rosso-malpelo-il-piu-verista-dei-cocktail-di-turiddu/> [12/10/22].

Messina, Giusy, “Adriana Firicano, la regina dello shaker: Il contest della Fabbri è arrivato quando pensavo di mollare”, *Sicilimag.it*, 25 ottobre 2019. <https://www.sicilymag.it/adriana-firicano-la-regina-dello-shaker-il-contest-della-fabbri-e-arrivato-quando-pensavo-di-mollare.htm> [15/11/2022].

Montanari, Massimo, *Food is Culture*, New York, Columbia University Press, 2006.

Occhipinti, Marta, “Donatella Finocchiaro diventa ‘La lupa’: ‘La sensualità è un valore’”, *la Repubblica*, 10 aprile 2023.

[https://palermo.repubblica.it/societa/2023/03/15/news/donatella\\_finocchiaro\\_la\\_lupa\\_giovanni\\_verga\\_teatro\\_stabile\\_catania-392243174/](https://palermo.repubblica.it/societa/2023/03/15/news/donatella_finocchiaro_la_lupa_giovanni_verga_teatro_stabile_catania-392243174/) [15/03/2022].

Panté, Maria Rosa, “Pane”, in *Banchetti letterari. Cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri*, a cura di Gian Mario Anselmi e Gino Ruozi, Roma, Carocci, 2011, pp. 243–253.

Parchi letterari, [www.parchiletterari.com](http://www.parchiletterari.com) [15/11/2022].

Peacock, Jessica, Covino, Ralph, Auchter, Jessica, Nagel Boyd, Jennifer, “University Faculty Perceptions and Utilization of Popular Culture in the Classroom”, *Studies in Higher Education*, XLIII, 4 (2018), pp. 601–613.

Portale, Sabrina, “Intervista allo chef Andrea Finocchiaro ideatore del dessert ‘Provvidenza’”, *It.Catania*, 28 maggio 2020, <https://catania.italiani.it/>

intervista-allo-chef- andrea-finocchiaro- ideatore-del- dessert-provvidenza/ [9/10/2022].

Rao, Fabio, “Riscoprire Verga in attesa del Centenario: sulle tracce dei luoghi dello scrittore catanese”, *CataniaToday*, 15 novembre 2021, <https://www.cataniatoday.it/blog/on-the-road/riscoprire-verga-in-attesa-del-centenario-sulle-tracce-dei-luoghi-dello-scrittore-catanese.html> [15/10/2022].

Savage, Glenn, “Silencing the Everyday Experiences of Youth? Deconstructing Issues of Subjectivity and Popular/Corporate Culture in the English Classroom”, *Discourse: Studies in the Cultural Politics of Education*, XXIX, 1 (2008), pp. 51–68.

Tanga, Maria Ivana, *I Malavoglia a tavola. Giovanni Verga e la cucina dei contadini siciliani*, Torino, Il leone verde edizioni, 2007.

Tisdell, Elizabeth J., “Critical Media Literacy and Transformative Learning: Drawing on Popular Culture and Entertainment Media in Teaching for Diversity in Adult Higher Education”, *Journal of Transformative Education*, VI, 1 (2008), pp. 48–67.

Verga, Giovanni, *I Malavoglia*. Milano, Einaudi, 1985.

-----, *Mastro Don Gesualdo*. Milano, Einaudi, 2000.

-----, *Le Novelle*, a cura di Nicola Merola, Vol.1, Milano, Garzanti, 1983.

Williams, Nicola, “What to eat and drink in Sicily”, *Lonely Planet*, 22 febbraio 2023, <https://www.lonelyplanet.com/articles/what-to-eat-and-drink-in-sicily> [12/10/22].

Ђована Самерфилд

ЂОВАНИ ВЕРГА,  
УКУСИ ОВОВРЕМЕНЕ СИЦИЛИЈЕ  
(Резиме)

Рад истражује дијалог Вергиног дела и гастрономије, полазећи од предузимљивости појединих куvara, бармена и угоститеља, које Вергино дело инспирише на стварање. У овој симфонији укуса успоставља се веза између употребљивости производа и клијента/читаоца, где се до Верге стиже посредством дегустације и амбијентације која упућује на дело сицилијанског аутора. Сиромашна трпеза писца *Поражених*, која нуди скромне састојке једнако сведене кухиње, постиже утисак истинске инспирације делима и за дела аутора из Катаније – од слаткиша, названог по барци *Промисао*, Финокјара, чији рецепт је уз копију од хладног порцелана Консолијење поклоњен Музеју Верга, преко коктела производа који су пажљиво и зналачки бирани како би призвали медитеранску атмосферу („Rosso Malpeo“, којег је осмислио Лиота а служи се у ресторану *Me Cumpari Turiddu* у Катанији, па све до „Вучице“ коју је

осмислио Фирикано. Допринос путовању кроз креативност и памћење Верге нуде и места као што су управо поменути ресторан, крчма *Ђовани Верга*, ресторан и сеоски туризам '*A' Cunziria* где се поједини Вергини цитати могу прочитати у јеловнику, као и В&В '*Il Campanile*' који нарочиту пажњу посвећује сликама који са зидова евоцирају Вергу и његово дело док нуде традиционална сицилијанска јела намерницима.

**Кључне речи:** кухиња, нарација, Ђовани Верга, Сицилија, књижевни рецепти.

Примљено 26. фебруара 2023, прихваћено за објављивање 2. септембра 2023. године.