

Il 5 febbraio si festeggia Sant'Agata. Catania è in festa.

La Sicilia pure. Protagoniste delle vetrine pasticcere sono le "Minne di Virgini". A distanza di secoli,

evocarne il nome suscita ancora pudicizia e stupore. A Sambuca, attorno al dolce più famoso, è stata intessuta una fitta trama di racconti, storie scritte a metà, a ragione al limite del vero, avvolte da un alone di mistero. Di sicuro fagocitate da eventi storici e licenze poetiche. D'altro canto il nome e la forma si prestano, almeno all'apparenza, a dubbie interpretazioni. Le "Minne di Virgini" o per i più pudici le "Paste di Regina" o "Petti di Regina" o ancora "Paste delle Vergini" di tomasiana memoria. Lo scrittore - Tomasi di Lampedusa, che non è da escludere le abbia apprezzate in casa dei nonni nella vicina Santa Margherita, le ha fatte entrare di diritto tra le cose a lui più care, leit motiv del suo romanzo "Il Gattopardo", omaggio ad un'isola che non è più, ma che nonostante tutto vuole ancora apparire, una Sicilia che diventa come le paste di oggi, ricercate nella forma ma prive di contenuto, simbolico chiaramente. Un dolce che ha tenuto quella carica devozionale fin quando non è stato mercificato ed esposto in ogni vetrina. Sulla scia di Tomasi, altri autori non hanno esitato a farle entrare di diritto nel terzo Millennio. E così si trovano nel romanzo di Licia Cardillo "Eufrosina", schiaffo morale ad una donna che del corpo ha fatto oggetto di tradimenti e vendette e, più recentemente, nel romanzo di Giuseppina Torregrossa "Il conto delle Minne", edito da Mondadori.

Ma qual è la fortuna di questo dolce? Certamente, al di là della bontà, è il nome che incuriosisce e attrae. Affascina e fa storia. Ed oggi tendenza. Se ne parla sempre più spesso. Articoli e servizi speciali, ma anche documentari trasmessi dalla RAI e convegni uno per tutti quello promosso

## Le lontane origini delle Minne di Virgini

### Le paste del borgo tra spiritualità e sensualità

di Giuseppe Cacioppo



storia e libertà poetica, che vede la nascita del dolce quale devoto omaggio delle collegine al marchese Beccadelli, il nome è legato ad un martirio, quello di Agata. Una lunga scia di sangue lo precede, rosso e intenso come il suo colore, forte come la volontà della giovane catanese di non abiurare la propria Fede, fino allo strappo del seno.

Omaggio ad una santa e memoria di un martirio!

D'altro canto, in Sicilia, non è nuovo rievocare la memoria di un santo con un dolce. Basta ricordare le "Chiavi di San Pietro" o "l'Ucchiuzzi" di Santa Lucia.

Un dolce, le "minne", che comunque ci porta dentro il Collegio di Maria, dove le monache - alla stregua di tutti i monasteri siciliani - confezionavano dolci per sopravvivere. Nella "Carta dei dolci", non solo biscotti a "caviglia", ma anche "Minne di Virgini" la cui ricetta ha valicato le mura

claustrali grazie a Sr. M. Vittoria Sparacino (1850-1931), ultima collegina entrata a far parte della congregazione prima della soppressione religiosa e ultima ad uscirne. E con lei la ricetta.

Alla religiosa va il merito di averlo confezionato oltre le severe mura e di far passare in mani "laiche" il dolce agatino portato a Sambuca, probabilmente, nella seconda metà del Seicento quando il sambucese Michelangelo Bonadies viene eletto vescovo della città etnea, o qualche anno più tardi, nel 1741, quando la prima superiora apre i battenti del collegio e porta con sé da Palermo la ricetta del dolce che i palati più esigenti inseguono e di cui le cronache più recenti parlano sempre più. Un dolce che attrae e affascina. Goduria del palato e memoria di un martirio.

Sambuca, 26 febbraio - Si riscaldano i motori per la ripartenza della produzione bio legata alla valorizzazione dei territori. "Bioshop

Sicilia dei Monti Sicani" il progetto dell'ATS "Bio Distretto dei Borghi Sicani" che coinvolge nove aziende di diverse tipologie di nove comuni a cavallo tra la provincia palermitana e quella agrigentina "è un progetto di ampio respiro che abbiamo fortemente voluto - dice la presidente Antonella Murgia - per affrontare la crisi economica causata dalla pandemia, ripartendo proprio da quei territori di cui noi, con le nostre aziende, siamo l'espressione più autentica dell'identità di un luogo e della sua storia".

"Bioshop Sicilia - Monti Sicani" è un progetto di cooperazione tra piccoli produttori locali che è stato avviato nell'ambito della sottomisura 16.4 del Piano di Sviluppo Rurale Sicilia 2014-2020 e finanziato dai fondi europei.

"La misura 16.4 prevede il sostegno alla cooperazione di filiera, verticale ed orizzontale - spiega Pietro Miosi, dirigente dell'Area Brand Sicilia e Marketing territoriale dell'assessorato Regionale Agricoltura - per lo sviluppo e la promozione di filiere corte e di mercati locali".

Tra gli intervenuti l'onorevole Michele Catanzaro, vicepresidente alla commissione Attività produttive della Regione Siciliana, che è il primo firmatario di un disegno di legge sull'agricoltura biologica in Sicilia.

"La sinergia tra filiere e territori - dice il Sindaco Leo Ciaccio, - è un volano di sviluppo per i territori interessati grazie all'impegno delle aziende che ci credono". "Bioshop Sicilia Monti Sicani" coinvolge imprese diverse che hanno produzione agricola biologica, le aziende sono: Antico Frantoio di Antonella Murgia produttori di olio evo e vino bio, Cooperativa La goccia d'Oro, oltre mille soci che producono olio evo biologico, Filari della Rocca di Ciro Benanti, azienda vinicola, Entellano di Luca Colletti azienda vinicola, Prelibatezze del Feudo Pollichino di Carolina Lala, un'azienda che da generazioni declina al femminile l'arte casearia, Altamore di Cristina Altamore, produttori di pasta biologica, A.A., Gaudio di Crapa Maria Luisa

## Storie di cibo

### Bioshop Sicilia dei Monti Sicani modello di sviluppo territoriale



produttori di mandorle, olio evo e di miele d'aneto e di ciliegio, Azienda Mandorlandia con la coltivazione, lavorazione e confezionamento di

mandorle bio e l'A.A. F.lli Perricone, coltivatori di ciliegie e altri prodotti tipici bio. "Ricco il calendario degli appuntamenti spiega Giuseppe Oddo direttore del Bio distretto dei Borghi Sicani con manifestazioni, convegni, educational tour nelle aziende, nei percorsi e nei siti dei comuni interessati. Un'opportunità per far apprezzare anche la straordinaria bellezza di luoghi vicini ma poco conosciuti". Per Gori Sparacino, presidente della Federazione Strade del Vino e dei Sapori di Sicilia, è stata l'occasione di tracciare un bilancio sui primi

vent'anni della "Strada del Vino Terre Sicane" evidenziando, nel contempo, anche l'importante ruolo svolto dalla Strada del Vino in un contesto territoriale vocato al biologico ed alle produzioni d'eccellenza. Tra gli altri interventi Francesca Cerami, direttrice dell'Istituto per la promozione e valorizzazione della dieta mediterranea, Alfio Furnari, presidente dell'Associazione Italiana per l'agricoltura Biologica della Sicilia, Giuseppe Zambito, dirigente scolastico dell'Istituto "Don Calogero di Vincenti" a Bisacquino e lo chef Giovanni Montemaggiore. G.M.

**PLANETA**

Vini di Sicilia

www.planeta.it

C.da Ulmo e Maroccoli - Lago Arancio  
SAMBUCA DI SICILIA  
Tel. 0925 80009 - 091 327965

**EG** **ELETTROFORNITURE**  
**CARDILLO**

**MATERIALE ELETTRICO**  
**AUTOMAZIONI - TV COLOR**  
**HI-FI - CELLULARI**

V.le Berlinguer, 16  
Tel. 0925 941233  
**SAMBUCA DI SICILIA**