



## Dove dormire

L'albergo chic  
col negozio  
di antiquariato

MARIA CRISTINA CASTELLUCCI

Vincitore 2018 del premio Best Urban Hotel della rivista internazionale di *lifestyle* "Wallpaper", il boutique hotel **Palazzo Asmundo di Gisira** è un riferimento chic per chi desidera soggiornare a Catania. In posizione molto centrale, mette a disposizione sei splendide camere, tutte diverse ma accomunate da stile unico e comfort. All'interno dell'albergo un *art market* di antiquariato e vintage (via Gisira 40, tel. 095 0978894, pernottamento e prima colazione per due da 170 euro). Chi desidera soggiornare ad Acitrezza può rimanere in tema scegliendo il tre stelle **Malavoglia Inn**. Si trova davanti al mare, ristorante, parcheggio, wifi (via Provinciale 5 tel. 095 6175341 camera doppia con prima colazione da 89 euro). Bella la posizione per l'**Appartamento in Villa Agnese**, vicino al mare su cui protende una bella terrazza (via Livorno 106, tel. 347 471831, tariffa per due 59,50 euro).

## Dove mangiare

Dodici portate  
di antipasti  
e vista faraglioni

ADRIANA FALSONE

La **Trattoria Malavoglia** (via Lungomare dei Cicliopi 167, telefono 095 7116556) offre una veduta marina mozzafiato sui faraglioni di Acitrezza. Un omaggio al capolavoro di Verga non solo nel nome, ma anche nei richiami alla vita marinara che qui si racconta attraverso portate semplici e abbondanti. Ad esempio sono dodici le portate che compongono l'antipasto tra gamberi, tartare di tonno e salmone con cipolla calabrese in agrodolce. I primi piatti vanno dalla pasta ai ricci alla pasta Malavoglia con vongole, gamberetti e pistacchio. **Timo** (via Antonello da Messina 45, telefono 095 7114764) si trova all'interno dell'Hotel Four Points by Sheraton, ma è aperto anche alla clientela esterna. Lo chef Saverio Piazza è autore di pietanze raffinate che rievocano i sapori e i profumi siciliani in chiave contemporanea. Si comincia con lo spiedino d'agnello marinato al limone, miele e guacamole, la caponata di carciofi e finocchi con scaglie di piacentino, poi il risotto al pesto di gamberi e calamari mantecato alle alghe.

## Il luogo

I libri, le foto e i regali  
da Catania ad Acitrezza  
sulle tracce di Verga

ISABELLA DI BARTOLO

Al civico 8 di via Sant'Anna, a due passi dal Duomo, si varca un portone e ci si immerge, d'improvviso, nella Catania di fine Ottocento tra i salotti animati da chiacchiere, note e versi letterari. Qui c'è la casa di Giovanni Verga e visitarla è come scoprire il volto di una città di dame e gentiluomini come quella vissuta dal padre del Verismo che, proprio tra la mondanità e l'aristocrazia dell'epoca, riuscì a cogliere e dare dignità al mondo degli umili. E le storie dei vinti riecheggiano in una casupola di Acitrezza che è oggi il museo dei *Malavoglia*. La vita di Giovanni Verga, i suoi scritti, i suoi vestiti e i suoi oggetti raccontano un'epoca e la ricostruiscono narrando anche la rinascita barocca di Catania dopo il terremoto del 1693 che nel centro storico mostra tutta la sua bellezza. Sul portone di via Sant'Anna, con i vetri serigrafati di inizio Novecento che volle lo stesso Verga per impreziosire l'ingresso del palazzo, c'è una lapide che recita: "In questa casa nacque e morì Giovanni Verga qui formò il suo mondo e lo concluse nell'immortale potenza dell'arte 1840-1922. Il Municipio di Catania nell'anno dei grandi siciliani 1939". Casa Verga è oggi monumento nazionale e, alla morte degli eredi, dopo anni di abbandono venne acquistata, negli anni Ottanta, dalla Regione siciliana che lo ha trasformato in un museo gestito ora dal Polo regionale di Catania. Al primo piano c'è la biblioteca del Verismo con le testimonianze di De Roberto e Capuana e al secondo le stanze in cui nacque e morì Verga. Una casa dagli arredi sobri, molti dei quali provenienti da Vizzini, dove la famiglia aveva una tenuta, tra cui spicca la scrivania che lo scrittore usò durante gli anni in cui visse a Milano frequentando l'alta borghesia dell'epoca e di cui sono

testimonianza anche la cappelleria e la valigia con cui Verga viaggiava. Nella prima stanza del museo un salotto con mobili, quadri e suppellettili tipici del gusto dell'alta borghesia siciliana del primo Novecento, con alcune vetrine dove sono esposte prime edizioni di scritti vergheiani, tradotti in varie lingue, e ancora stampe e ritagli di giornali. La seconda stanza è la biblioteca privata di Giovanni Verga arredata con librerie in noce che lo stesso scrittore fece realizzare sfruttando il legno degli alberi della sua tenuta a Tebidi: sei librerie con 2.600 volumi preziosi che Verga fece rilegare e sul cui dorso fece incidere le sue iniziali. Da De Amicis a Capuana, a D'Annunzio, Deledda e De Roberto, e poi autori russi e francesi; sono numerosi i libri di autori a lui contemporanei che raccontano delle letture e degli interessi culturali dello scrittore. Nella stanza c'è anche un grande leggio che si trova davanti a una grande finestra: era qui che Verga



L'atrio della casa natale di Giovanni Verga a Catania e in alto la sua biblioteca con libri di De Roberto e Capuana

amava scrivere, rimanendo in piedi per ore, affascinato dal brusio della vita che scorreva fuori e che lui guardava dalla sua finestra su via Sant'Anna. Si affacciava invece su via Garibaldi, più affollata di carrozze e persone, la camera da letto di Verga di cui restano ancora le fotografie e i ritratti dei familiari appesi alle pareti: da questa stanza, lo scrittore poteva ascoltare anche il canto delle monache larisce che vivevano nel convento poco distante nella loro rigida clausura e che furono fonte di ispirazione per "Storia di una capinera". Altra stanza della casa-museo è poi la camera da pranzo dove spicca un tavolino che faceva parte della scenografia del primo allestimento romano della *Cavalleria rusticana* regalato a Verga da un giovane Pietro Mascagni e, ancora, un grande vassoio di legno che l'attrice Eleonora Duse volle donargli. Dalla città al mare, dalla nobiltà al mondo degli umili: ad Acitrezza si trova la "Casa del nespolo", un piccolo museo allestito in una vecchia casa di pescatori dove si rievoca il romanzo *Malavoglia* e il film che ispirò Luchino Visconti "La terra trema", qui girato nel 1947 con attori scelti tra la popolazione del borgo marinaro. Una casupola di metà Ottocento accanto alla chiesa di San Giovanni, con un arco in pietra lavica e un cortile con un orto e, appunto, un grande nespolo. Due stanze al suo interno: la prima raccoglie fotografie, locandine e varie testimonianze del film; la seconda ospita testimonianze del mondo dei pescatori dell'epoca in cui Verga ambientò *Malavoglia*, con una raccolta di antichi strumenti di lavoro e suppellettili della vita quotidiana. In mostra anche le foto scattate da Giovanni Verga e una raccolta di lettere inviate al fratello Pietro.

## Il vino

Il rosso dell'Etna  
così fresco  
così stagionato

MARIA ANTONIETTA PIOPPO

Se è vero che il *piacentinu* ennese Dop è uno dei formaggi siciliani più apprezzati e non solo dai "cacio lovers", anche l'Etna rosso delle Cantine Russo non è da meno. Prende il nome dalla contrada di appartenenza, Contrada Crasà, del versante nord dell'Etna. Si tratta dell'ultimo nato in casa Russo, una delle più antiche cantine etnee. La tradizione vitivinicola di questa azienda inizia infatti due secoli fa ed è stata tramandata di padre in figlio. Dal 1860 si coltivano i vigneti che si trovano in territorio di Solicchiata, frazione di Castiglione di Sicilia. Alla fine degli anni Cinquanta, Don Ciccio insieme con il figlio Vincenzo decide di fare il salto di qualità e iniziare a imbottigliare il vino e creare così una piccola cantina. La storia di questa realtà s'intreccia con quella del vino dell'Etna: la certificazione della Doc Etna viene riconosciuta nel 1968, stesso anno in cui la cantina cambiò nome in Ruvini per poi arrivare al brand odierno, Cantine Russo. Oggi assieme al padre, ci sono i fratelli Francesco e Gina. Francesco segue la parte enologica mentre Gina la parte marketing e commerciale. Il vino, viene prodotto utilizzando all'80 per cento Nerello Mascalese e per la restante parte Cappuccio. All'olfatto emergono note di ciliegia e amarena che s'intrecciano con sentori di floreale e poi a chiusura, soffi minerali e toni tra il vegetale e lo speziato. È un rosso fresco, piacevole e allo stesso tempo ben strutturato. Si può degustare con formaggi stagionati o con piatti della medesima struttura. Il connubio è con una delle preparazioni proposte da Tommy's wine, il ristorante di Enna gestito da Pierelisa Rizzo. Contrada Crasà trova un'ottima risposta nelle chitarrine al *piacentinu* ennese, una sublimazione della più nota cacio e pepe romana, caratterizzata da persistenza aromatica intensa, data dalla presenza dello zafferano, rigorosamente autoctono come le chitarrine. Il piatto è caratterizzato anche da leggera grassezza che viene bilanciata dalla freschezza e dal tannino del vino. La parte alcolica sostiene il piatto lasciando emergere la speziatura del formaggio e la sua spiccata aromaticità data dallo zafferano. E se è vero che quest'ultimo è noto per le sue proprietà benefiche, è evidente, la piacevolezza del connubio con questo Etna rosso.



Il Crasà delle Cantine Russo un Etna rosso con uve Nerello Mascalese (all'80 per cento) e Cappuccio