

Vizzini, un weekend sulle tracce di Giovanni Verga

Con attestazioni della sua esistenza già nell'Età del Bronzo, Vizzini è una delle cittadine più antiche della Sicilia. Situato a un'altezza di 600 metri, vicino alle sorgenti del Fiume Dirillo, è famoso per aver dato i natali, nel 1840, al grande scrittore Giovanni Verga, che qui ambientò molti dei suoi romanzi e delle sue novelle.



Nel centro storico, si può infatti visitare il **Museo "Immaginario Verghiano"** (Salita Vespucci 5, tel 0933/966343, orario: mar-sab 9-13 e 15.30 – 19.30), collocato in un palazzo nobile del Settecento, che ospita la Mostra Permanente delle foto di Verga, arricchita con cimeli e raccolte di foto dei set cinematografici dei film ispirati alle sue opere.



Il paese conserva ancora integra la struttura originaria del centro storico, che si sviluppa attorno alla centrale **Piazza Umberto I**, su cui si affacciano, appunto, **Palazzo Verga** e il **Palazzo Municipale**. A fianco di quest'ultimo passa la suggestiva **Salita Marineo**, una scalinata riccamente decorata con maioliche e motivi geometrici e floreali. Da non perdere una visita alla **Chiesa Madre** dedicata a San Gregorio, e con il portale gotico-normano. Al suo interno, custodisce due dipinti di Filippo Paladino del 1600, raffiguranti il Martirio di San Lorenzo e la Madonna della Mercede.



Poco distante si trova la **Basilica di San Vito**, in stile tardo barocco, ma con reminiscenze rinascimentali e uno splendido crocifisso ligneo. Tra i tesori della **Chiesa di Sant'Agata**, spicca invece una pala d'altare con il Martirio di Sant'Agata e una Cappella barocca. Spostandosi in Contrada Maserà, invece, si possono trovare i resti della "Cunziria" (conceria), resa famosa dal Verga che vi ambientò la sua celebre *Cavalleria Rusticana*.

Ossa di Morto (*crozzi 'i mottu*)

Di consistenza croccante e dal sapore speziato, questi biscotti tipici della tradizione siciliana si preparano nel periodo di Ognissanti e della Commemorazione dei defunti._

Ingredienti

500 gr di farina 00

600 gr di zucchero

150 ml d'acqua

un pizzico di cannella

un pizzico di chiodi di garofano tritati

Scaldate un po' d'acqua in un pentolino, poi aggiungete piano piano lo zucchero. Spegnete l'acqua prima che vada in ebollizione. Mettete in una ciotola capiente la farina, la cannella e i chiodi di garofano tritati. Aggiungete lo sciroppo di acqua e zucchero e impastate. Lasciate raffreddare qualche minuto, poi lavorate la pasta dandole la forma di un filoncino. Tagliate dei tocchetti spessi 3-4 cm, date loro la forma di osso e posizionateli in una teglia rivestita di carta da forno. Ricopriteli con uno strofinaccio e lasciateli asciugare per 2-3 giorni senza mai girarli per fare sì che la parte dei biscotti a contatto con l'aria rimanga bianca e croccante. Il terzo giorno, preriscaldate il forno a 180° e infornate per circa 15-20 minuti. Il calore scioglierà lo zucchero che inizierà a caramellarsi facendo assumere ai biscotti uno strato scuro, in contrasto con il bianco della glassa



COME ARRIVARE

Da **Catania**, immettersi sulla SS194 all'altezza del ponte Primosole in direzione Ragusa e seguire indicazioni per

Vizzini. **Da Messina**, A18 in direzione Catania, poi imboccare la SS194 per Ragusa e dopo 40 km si arriva al bivio per Vizzini. **Da Palermo**, A19 in direzione Catania poi come sopra

DOVE MANGIARE

***Ristorante La Ruota**, Contrada Corvo, Vizzini, tel 0933/961820, www.ristorantelaruota.net .

***La Giara**, Contrada Stazione Vizzini-Licodia, tel 0933/965743.

DOVE DORMIRE

Castello Cameni**, Contrada Cameni, Vizzini, tel 0933/010999, www.castellocameni.it

***Il Campanile di Terlato B&B**, Piazza Santa Maria di Gesù 1, Vizzini, tel 0933/961174, www.ilcampanilevizzini.eu

INFO

www.comune.vizzini.ct.it