

Le Minne di Vergine di Sambuca di Sicilia

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 26 Maggio 2015 22:20



A **Sambuca di Sicilia (AG)**, nell'ambito dei festeggiamenti della Santa Patrona **Maria Santissima dell'Udienza**, ormai da sei anni, in una suggestiva commistione di sacro e profano, si svolge anche la **Sagra delle Minne di Vergine**, dolce che identifica il territorio sambucese e quindi da non confondere con le **Minne di Vergine o Cassatelle di S. Agata**, dolce tipico catanese. La mia visita a **Sambuca** del **16 Maggio 2015**, è stata determinata da **Nino Sutura**, dirigente della vicina Soat di **Menfi** ed esperto **De.Co.**, grazie al suo invito a partecipare ad un convegno sul dolce tipico locale, del quale, devo ammetterlo, non ero particolarmente erudito, ma ho colto quest'occasione al volo anche per conoscerlo meglio. Durante il convegno si è parlato di territorio, di dolci e di Expo, argomento per adesso molto caldo. A me è toccato il compito di chiudere il convegno, utilizzando degli argomenti indirizzati a spronare i giovani sambucesi alla valorizzazione dei loro prodotti agroalimentari anche citando eccellenze del territorio ormai affermate, come ad esempio la **Cantina Di Prima**, piuttosto che con altre appena formate, come la **BirrArpa** dei giovani fratelli **Rinaldo**. I festeggiamenti in onore della Santa Patrona e della Minna di Vergine, sono stati organizzati dalla Pro Loco "**L'Araba Fenicia**", in collaborazione con l'associazione **Palio dell'Udienza**, e la **Libera Università Rurale Saper&Sapor Onlus** di **Nino Sutura** e **Giuseppe Bivona**, ed hanno impegnato i giorni **16 e 17 Maggio** con numerosi eventi, ospitando persino la RAI, presente per documentare la manifestazione.

Per approfondire le origini del dolce, ci viene in aiuto una piccola ricerca storica-gastronomica effettuata da **Rosalba Li Vigni**.



"Le **Minni di Virgini**, sono un dolce della tradizione siciliana di **Sambuca di Sicilia**. Esse nascono nel **1725** dall'ispirazione di suor **Virginia Casale di Rocca Menna**, del **Collegio di Maria di Sambuca**, quando **Donna Francesca Reggio**, divenuta **Marchesa di Sambuca** per aver sposato **Don Giuseppe Beccatelli**, in occasione delle nozze dell'unico figlio, Pietro con donna **Marianna Gravina**, chiese alle suore di creare un nuovo dolce. **Suor Virginia** allora creò una pasta che rassomigliava al paesaggio che guardava ogni mattina dalla finestra della sua stanza, cioè le colline che si susseguono dalla Valle dell'Anguillara, sino alla collina del Castellaccio e alla costa della Minnulazza, il cui ripieno contenesse la dolcezza di questa terra. Un dolce prelibato a base di pasta frolla di farina, latte, strutto e uova, a forma di seno, con ripieno di crema di latte, conserva di cedro, cioccolato essenza di fiori di garofano e cannella, e ricoperto con glassa di zucchero. La **Sagra delle Minni di Virgini** si svolge nell'ambito dei festeggiamenti della patrona sambucese **Maria Santissima dell'Udienza**, realizzati la terza settimana di Maggio, durante la quale tutti i pasticceri sambucesi fanno degustare le loro specialità. Per proteggere l'identità di questa eccellenza enogastronomica il Comune agrigentino di **Sambuca di Sicilia**, per una maggiore tutela di questo dolce tipico del territorio, ha riconosciuto alle "**Minni di Virgini**" il marchio **De.Co.** (Denominazione Comunale)."



Io ho assaggiato le **Minne di Vergine** di **Enrico Pendola**, dell'omonima storica pasticceria, situata in una stradina a pochi metri dalla piazza principale del paese, che a detta di molti vanta il rispetto della ricetta originaria. In verità ho trovato le "Minne" di **Pendola** molto "moderne", un dolce per niente stucchevole, al contrario di come invece si potrebbe inizialmente pensare considerando gli ingredienti e l'epoca a cui risale, pertanto molto piacevole da gustare, con quel misto di zuccata, preparata con la zucchini **Lagenaria** e l'aggiunta di cedro candito, indispensabile per aromatizzare il ripieno. Anche la crema di latte che ha coperto il suo profumato cuore, poi

Le Minne di Vergine di Sambuca di Sicilia

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 26 Maggio 2015 22:20

foderato da una sottile pasta frolla, non era per niente troppo zuccherata. In sostanza un dolce al passo coi tempi, ma che contemporaneamente ci porta indietro fino a 400 anni fa.

moocasa_albumid=6151026373199954913