

DONLISANDER

COMUNICATO STAMPA

Il ristorante **Don Lisander** presenta “**La Provvidenza**” una torta originale che vuol rendere omaggio a Alessandro Manzoni, scrittore a cui il locale storico deve il nome dalla sua nascita, nel 1947. I milanesi infatti chiamavano affettuosamente l’autore dei Promessi Sposi, “Don Lisander”.

Il dolce, che fa riferimento alla Provvidenza manzoniana nel suo senso salvifico e di profonda speranza, ha un legame speciale con il nostro più celebre romanziere: trae ispirazione da un dolce antico tipico della civiltà contadina che si festeggiava il primo giorno dell'anno: **la carsenza**.

«*El primm de l’ann se cumenza à mangià la carsenza*» così a quanto pare disse Manzoni il 2 gennaio 1837 in occasione delle sue seconde nozze con Teresa Borri Stampa. Tracce di questa ricetta si trovano leggendo il libro di Marina Marazza, “Le due mogli di Manzoni” (Solferino) romanzo con diversi riferimenti storici documentati.

Nell’Ottocento, a Milano, la «*carsenza de bombon*» era il «**dolce del riciclo**» per antonomasia, con ricetta tramandata da generazioni. La base era la pasta di pane bianco avanzata a Natale che veniva rilavorata con l’aggiunta di qualcosa di dolce, come le mele e l’uva. In ogni casa si preparava come si voleva: con la frutta secca, i fichi, le pere. Molti ci mettevano dentro un fagiolo e chi lo trovava era certo che avrebbe avuto davanti un anno fortunato. La tradizione del dolce a casa di Alessandro Manzoni era così consolidata che se ne parlava anche nella corrispondenza di famiglia.

“*L’idea mi è venuta a Vienna assaggiando la torta Sacher – afferma **Stefano Marazzato, patron del Don Lisander** - . Mi sono chiesto perché Milano non avesse una sua torta, a parte il Panettone che però è un dolce lievitato. Così ci siamo messi al lavoro ricercando pezzi di storia di Milano legati al Manzoni, per verificare se ci fosse un dolce a lui caro. E abbiamo scoperto che lo scrittore amava la torta chiamata Carsenza, che significa “crescenza”, un dolce tipico lombardo che si usava preparare il primo dell’anno”.*

“*Semplice e armoniosa, popolana e insieme nobile, fatta di farina e dei frutti dei giardini di Milano e Brianza: fichi, mele, nocciole e uvette*” la definisce **Vittorio Feltri** esaltandone la milanesità in uno scritto dedicato alla torta “La Provvidenza”

Se nel dolce povero c’erano farina zucchero da canna, burro, mele o pere, uvette, fichi, la rivisitazione per il Don Lisander del **pastry chef Alessandro Servida** prevede anche l’aggiunta di gocce cioccolato che per il Manzoni, è noto, rappresentava un *comfort food*.

Il risultato è una torta in perfetto spirito manzoniano: popolana e allo stesso tempo raffinata, da consumare in ogni occasione della giornata, dalla prima colazione al pranzo, all'ora del the e anche dopo cena.

Per l'occasione è stata anche realizzata una riproduzione del celebre ritratto di Alessandro Manzoni dipinto da **Francesco Hayez** e conservato alla Pinacoteca di Brera a Milano. L'illustrazione, che sarà sulla confezione della torta, è a tutti gli effetti un nuovo disegno dove l'art director ha ricostruito completamente a mano la parte dedicata al dolce.

“La Provvidenza”, che sarà venduta al ristorante Don Lisander e nei principali store milanesi e nazionali si inserisce nella tradizione di ricerca delle radici culturali della milanesità del locale, ospitato nel nobile edificio settecentesco di Casa Trivulzio, tutelato dalla Soprintendenza delle Belle Arti, a due passi da Casa Manzoni in via Morone.

Ufficio Stampa e comunicazione
“La Provvidenza”

Antonella Fiori
T. 347 2526982
M. a.fiori@antonellafiori.it