



Provincia Regionale
di Trapani



la terra dei **sapori**



Itinerari enogastronomici
della provincia di
TRAPANI





Una lunga storia di sapori

La millenaria mescolanza di razze e tradizioni ha condizionato la storia e la gastronomia della provincia di Trapani.

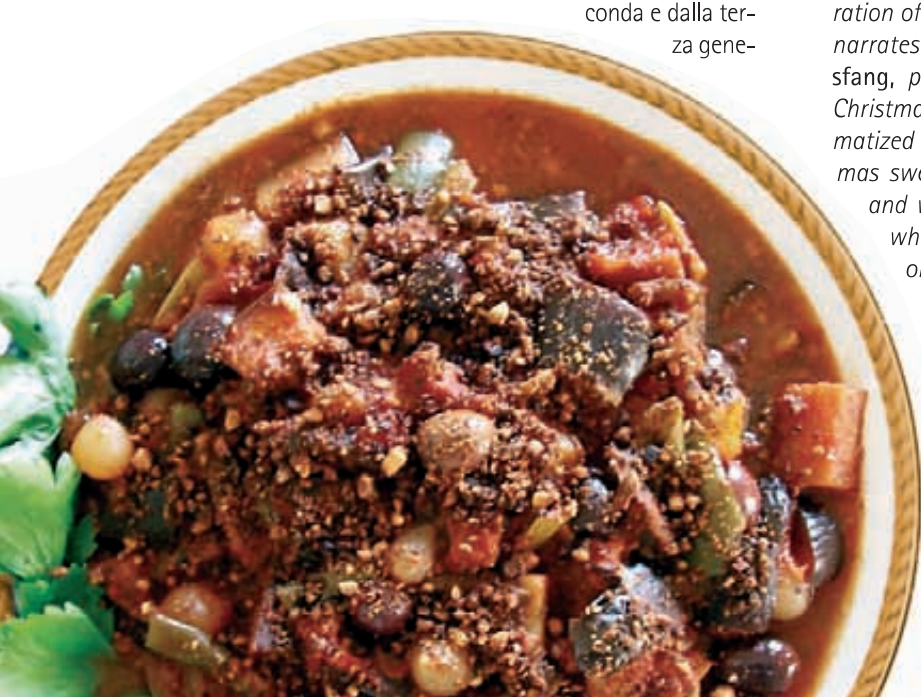
Echi remoti gravano sugli aromi e i sapori della cucina di questo territorio, una lunga teoria di contaminazioni, anche conflittuali, tra culture diverse. Nelle abitudini alimentari dei trapanesi, ingredienti e tecniche produttive evocano civiltà antichissime. Le cotture alla griglia e l'uso dell'origano, dell'aglio e delle olive sono riconducibili ai greci che, sebbene non stabilirono un vero e proprio dominio in questo comprensorio, riuscirono a varcarne i confini sotto forma di influsso culturale e arte culinaria. Ateneo, nel suo "Sofisti a banchetto" del II d.C., racconta che per i festeggiamenti in onore della dea Venere, Erice odorava di soavi e prelibate vivande.

I fenici capirono per primi la versatilità del suolo e le potenzialità offerte dal mare. Risalgono probabilmente al loro estro imprenditoriale le tecniche per la cattura del tonno, le vasche per la coltivazione del sale, la pesca del pesce azzurro.

Particolarmente ricco è l'apporto degli arabi, che si fermarono sull'isola dall'inizio del IX secolo fino all'anno Mille. In agricoltura appaiono nuove coltivazioni: i meloni, gli agrumi, la frutta secca, il gelsomino che, ancora oggi, viene utilizzato per la preparazione di una deliziosa granita, la *scursunera*. Si diffonde l'uso dell'agrodolce per

verdure, carni e pesci. La cucina trapanese acquista una propria identità, molte ricette apparentemente di importazione araba furono invece perfezionate dalla seconda e dalla terza gene-

Echi remoti gravano sugli aromi e i sapori della cucina di questo territorio, una lunga teoria di contaminazioni tra culture diverse...



A long history of flavours

The millenary medley of races and traditions has conditioned both the history and the gastronomy of the province of Trapani. Distant echoes lie heavy on the scents and flavours of this territory, together with a long theory of often conflictual contaminations between different cultures. In the eating habits of

people from Trapani, the ingredients and production techniques evoke ancient civilizations. Grilling, the use of oregano, garlic and olives were probably inherited from the Greek who did not establish their rule in this area, but definitely influenced both its culture and cuisine. Ateneo in his "Sophists at banquet" dated II A.D. says that during the celebrations in Venus's honour, Erice smelled of sweet and delicious victuals. The Phoenicians were the first ones to understand the versatility of the land and what the sea was able to offer. The techniques adopted for tuna fishing, the use of tanks for the cultivation of salt and fresh-water fishing are probably to be traced back in their entrepreneurial skills. Particularly rich is the contribution of the Arabs who landed on the island at the beginning of the IX century and remained there until year 1000. New cultivations appear in agriculture: melons, citrus fruits, dry fruits and jasmín that is still used to make a delicious crushed-ice drink called scursunera. Sweet-and-sour for vegetables, meat

and fish becomes popular. The Trapani cuisine gains its own identity, many recipes, apparently of Arab origin, were improved by the second and third generation of Sicilian Arabs. The historian Michele Amari narrates that fermented and fried pastes called sfang, perhaps ancestors of the so-called sfinci, Christmas fritters made with flour and potatoes aromatized with cinnamon and sugar, and even Christmas sweets were well-known in Berberia. Sounds and words in use lead to a geography of taste which is unequivocal. The prevalence of only one dish and the great confectionery prove this remote union. Sounds and words used today lead to a geography of taste which is unequivocal. In Trapani, tria means "vermicelli", the same kind of pasta that the Arabic geographer Edrisi in 1154 calls Itrya in his "Ruggero's book". Of Arabic origin is the so-called cuscus, the dish that is the symbol of the province. Many



razione di arabi siciliani. Lo storico Michele Amari racconta che in Berberia erano note paste fermentate e fritte denominate *sfang*, antenate forse degli *sfinci*, le frittelle di Natale a base di farina e patate aromatizzate con cannella e zucchero.

Suoni e parole in uso, riportano a una inequivocabile geografia del gusto. A Trapani, *tria* sono i vermicelli, lo stesso tipo di pasta che il geografo arabo Edrisi nel suo "Libro di Ruggero" nel 1154 chiama *Itrya*. Di origine araba è il *cuscus*, il piatto simbolo di gran parte della provincia. Di derivazione francese alcune piccole ma sostanziali rivoluzioni: la cipolla stufata al posto dell'aglio, l'*aggrasato* e il *rollò* di carne. A Trapani le anguille si preparano alla *matalotta*, versione siciliana del francese *à la matelote*, alla marinara. Il *braciolone* (falsomagro) è una fetta di carne arrotolata e farcita. Ma è con gli spagnoli che fuochi e cibo si elevano a gastronomia. Le tortillas diventano frittate, l'aglio ispira una classica pietanza trapanese, la *pasta cu l'agghia* (pasta con l'aglio). Con questo pesto a base di aglio, pomodoro, basilico e olio extravergine, che nell'ericino si arricchisce di mandorle tritate, si condiscono due specialità di pasta fresca: le *busiate* (sottili listarelle di pasta arrotolate attorno all'apposito ferretto, il *buso*) e gli *gnocculi* cavati a mano. L'aglio è protagonista pure nel *salamureci* e nel *matarocco*, due zuppe di pomodoro e aglio, parenti del *gaspacho*. Pomodori sec-



small, but important changes are of French origin: the use of stewed onions instead of garlic, the aggrasato and the rollò made with meat. In Trapani eels are cooked the matalotta way, which is a Sicilian version of what the French call à la matelote. The braciolone is a rolled stuffed slice of meat. But it is with the arrival of the Spanish that food rises to gastronomy.

The tortillas become omelettes, garlic becomes the main ingredient of a typical Trapani dish called pasta cu l'agghia (pasta with garlic). With this garlic sauce with tomatoes, basil and oil, that in Erice is enriched with minced almonds, two different types of fresh pasta are made: the busiate (thin layers of pasta rolled round what is called buso) and the handmade gnocculi. Garlic is also the main ingredient of the so-called salamureci and matarocco, typical soups made with water, tomatoes and oil, very similar to the gaspacho. Dried tomatoes, olives, polyp salad, oilcakes and caponata, are little snacks that are very similar to the Spanish tapas, ideal with a good bottle of wine. In the XVIII century the Bourbons introduced the glamour of the courts of Naples. Kitchens see the arrival of the monzù, heir and interpreter of the great French school. The damask dining-rooms of the palaces of the nobles of the province house sumptuous dinners and balls in which rice timbales, sauced fish, fried artichokes, turkey with peas, Marsala and Champagne are served on English porcelain and silver dishes. With the coming of the XX century, country and sea products are rediscovered and this marks the boundaries of two different cuisines which have in common the prevalence of



ci. Pomodori sec-



only one dish. On the coast cuscus with fish, pasta served with tomato sauce and fried fish, whereas in the inland pasta served with rabbit, chicken and goat sauce. There are also recipes belonging to the sea gastronomy which have been adapted using land products. An example is the cuscus served either with



chi, olive, insalata di polpo, *panelle*, caponata, sono stuzzichini difficili da collocare fra gli antipasti classici; somigliano alle tapas spagnole e da soli non disdegnano la compagnia di una buona bottiglia di vino.

Nel Settecento, i Borboni portarono il glamour delle corti napoletane. In cucina arriva il *monzù*, erede e interprete della grande scuola francese. I saloni damascati dei palazzi nobiliari della provincia ospitano cene e feste sontuose, in cui compaiono su porcellane inglesi e piatti d'argento, timballi di riso, pesce salsito, fritto di cervella e carciofi umido di galletti con piselli, Marsala, Champagne.

Il Novecento è alle porte. La riscoperta dei prodotti della campagna e del mare rimarca i confini fra due cucine differenti, unite dalla prevalenza del piatto unico. Nella fascia costiera, il cuscus con il pesce, la pasta con la salsa e il pesce fritto. Nell'entroterra, la pasta condita con ragù di coniglio, di pollo o di capretto. Esistono anche ricette rubate alla gastronomia marinara, rimaneggiate utilizzando prodotti della terra. Un esempio è il cuscus, nelle varianti con carne di maiale e cavolfiori, con le verdure e con le lumache. L'omelette con mollica di pane, pecorino grattugiato e prezzemolo tritato, si chiama *pischi d'ova* (pesce di uova) e insaporisce il sugo di pomodoro fresco. La *pasta con le sarde* si può fare anche con *le sarde a mare*, utilizzando quelle sotto sale.

Il pesce è cotto negli stessi modi della carne: farcito e al ragù. La consuetudine di conservare il



pork and cauliflowers, vegetables or snails. Omelettes made with bread crumbs, grated sheep's milk cheese and minced parsley is called pischi d'ova (fish of eggs) which gives flavour to the fresh tomato sauce. The pasta with sardines is prepared with le sarde a mare, using those under salt. The fish is cooked the same way the meat is cooked: stuffed and with sauce. The habit of conserving the fresh product for those periods in which they are not available is well spread in the inland, where pork substitutes fish and provides meat and cold-cuts. A typical dish is the so-called pasqualora, sausages seasoned for at least a couple of months. They both have





prodotto fresco per i periodi di indisponibilità resiste nell'entroterra, dove il maiale sostituisce il tonno e fornisce carne e salumi. Una specialità è la *pa-squalora*, una salsiccia insaccata e stagionata per almeno un paio di mesi. Legano le due culture l'utilizzo della pasta fatta in casa, le verdure spontanee (finocchio, *qualeddu*, cicoria, biette), il pomodoro, gli aromi e le spezie (origano, cannella e aglio), il sale marino.

E il vino. La scelta delle etichette è così varia che è impossibile non trovare l'abbinamento giusto. Trapani offre una estesa varietà di vitigni, un mappa enografica che ricalca l'andamento del territorio, e disegna le DOC della provincia:

Erice, Alcamo, Salaparuta, Delia Nivolelli, Marsala, Moscato e Passito di Pantelleria. E poi i vitigni, autoctoni e internazionali, che in questo quadrilatero trovano caratteristiche pedoclimatiche ideali: Nero d'Avola, Perricone, Pignatello, Sangiovese, Frappato, Inzolia, Catarratto, Grillo, Grecanico, Trebbiano, Cabernet, Syrah, Merlot e Chardonnay.



in common the home-made sauce, the wild vegetables (wild fennel, qualeddu, chicory and chards), the tomatoes, the aromas and spices (oregano, cinnamon and garlic), and the sea salt. As for the wine, there is such a wide variety that it is impossible not to find the right one. Trapani offers a wide range of species of vines, an oenographic map that reflects its territory and draws the DOC of the province: Erice, Alcamo, Delia Nivolelli, Marsala, Moscato and Passito di Pantelleria. And there are also the autochthonal and international vines that in this area find the ideal climatic features: Nero d'Avola, Perricone, Pignatello, Sangiovese, Frappato, Inzolia, Catarratto, Grillo, Grecanico, Trebbiano, Cabernet, Syrah, Merlot and Chardonnay.







Trapani, il mare e l'entroterra

E' fra le viuzze del centro storico di Trapani, che si colgono i profumi di questa città. Un cuore barocco da mordere piano, un giro per venule spagnole e corsi bordati da palazzi sontuosi e chiese di straordinaria bellezza. Un paradiso di pietra che è proprio lì a due passi dal mare. Trapani nascosta dalla cortina delle case povere dei marinai, che da secoli sono la sua anima vera, è una meraviglia scandita da sequenze infinite di dimore appartenute a principi e baroni, conventi e basiliche. In mezzo a queste pietre remote, gli odori diventano vivi e vibrano di memorie che appartengono a civiltà diverse. Il *cuscus* è una bandiera spiegata fra queste suggestioni. Un piatto intimamente legato alle tradizioni della città, anche sotto il profilo sociale. Un rito che si tramanda di madre in figlia. La semola, legata in grani con acqua e condita con olio e un trito di aglio, cipolla e prezzemolo, viene



cotta a vapore per circa un'ora nella *cuscusera*, uno speciale tegame di coccio con i buchi. Il cuscus si passa, quindi, nella *mafaradda* (recipiente di terracotta a pareti svasate). Si *abbivira* (irrorata) con brodo di pesce, e si lascia riposare al caldo, sotto una coperta, per almeno un paio d'ore. Un altro caposaldo della cucina marinara è la *ghiotta*, la zuppa tipica trapanese: olio, cipolla, aglio, pomodoro fresco e pesci di ogni tipo: scorfani, pesci San Pietro, martelli, ma anche *ope* (boghe), *serranie* (sciarrani). Il tonno è la vera testa coronata di questa gastronomia, una scia di sapori che da Trapani dilaga in tutta la provincia. Si gusta a ragù, con la salsa di pomodoro, oppure al forno con cipolla abbondante e vino. Le parti più grasse sono destinate alla cottura alla griglia, magari irrorate con un semplice salmoriglio composto da olio, sale, origano, pepe e succo di limone. Il taglio più magro, la cosiddetta *tunnina*, si mangia fritto con la cipollata. Con la parte finale, vicina alla coda

Trapani, the sea and the inland

The scent of Trapani is to be found in the tiny roads of its historical centre with its baroque features, Spanish venules, sumptuous buildings and wonderful churches. A stone paradise not far away from the sea. The hidden Trapani, with the poor houses of its sailors, the real essence of the city, is a wonder, with its buildings, that used to belong to princes and barons, its convents and churches. Amidst all this, the odours come to life, vibrating with memories belonging to different civilizations. This rejoicing of our senses brings the cuscus to mind, like a flag that is unfurled amidst all this charm. This dish is extremely linked to the town's traditions, even from a social point of view. A sort of rite handed down from mother to daughter. The bran is kept in grains in water, flavoured with little oil, garlic, onion and parsley and steam-cooked for about an hour in the so-called cuscusera, a special earthen pot with

... il cuscus, una bandiera spiegata fra queste suggestioni, un piatto intimamente legato alle tradizioni della città, anche sotto il profilo sociale...

holes in it. The cuscus is then set in the mafaradda (a terracotta container with its sides flared). It is then said to be abbivirato (bedewed) in a fish soup, and then left to rest under a warm blanket for at least a couple of hours. Another typical dish of the sea cuisine is the so-called ghiotta, very popular in the Trapani area: oil, garlic, fresh tomatoes and all sorts of fish:

Il tonno è la vera testa coronata di questa gastronomia, una scia di sapori che da Trapani dilaga in tutta la provincia. Si prepara a ragù oppure al forno...



scorpion-fish, San Pietro fish, hammer but also ope (bogue), and serranie. Tuna is the main ingredient of this dish which is very common in the whole province of Trapani. It may be prepared with tomato sauce or in the oven with plenty of onion and wine. The fattest parts are grilled, possibly bedewed with a sauce made with oil, salt, oregano, pepper and lemon juice. The leaner part, the so-called tinnina, is fried with onions. The end part, next to the tail is used to make rissoles. Tuna is used to make many other delicious dishes. Tuna eggs, dried and then salted, are used as appetizers: sliced and then bedewed with oil or grated on buttered canapés. When fried, they are an excellent ingredient for spaghetti. The botargo, the heart, the tinnina salata, smoked fillet and the ficazza, a sort of spicy sausages served in slices and dressed with oil are delicious. The sea offers many other products. From tiny fish like the so-called viole, serranie, ritunni to higher quality fish such as lobsters (delicious in pastina broth



si ottiene un'ottima base per le polpette. Dalla lavorazione del tonno si ricavano numerose altre prelibatezze. A cominciare dalle uova che, essiccate e salate, sono utilizzate come antipasto: tagliate a fettine e irrorate con un filo d'olio, oppure grattugiate sulle tartine imburrate. Sbriciolate nel soffritto, sono un eccellente condimento per gli spaghetti. Oltre alla bottarga, sono squisiti anche il cuore, la *tinnina salata*, i filetti affumicati e la *ficazza*, una sorta di insaccato piccante che si gusta affettato e condito con olio. Il mare, particolarmente pescoso, offre sul mercato tanti altri prodotti. Pesciolini minuti, (*viole, serranie, ritunni*) e qualità pregiate come aragoste (eccellenti in brodo con la pastina o con le *frascatole*, granelli di semola *incocciata*), merluzzi, gamberi, polpetti. Una cottura tipica del pesce è *alla matalotta*, un brodetto a base di pomodoro e cipolla. La pasta con le sarde si fa in bianco con i bucatini e senza zafferano. La *milanisa* si prepara

or with the frascatole, bran grains), cod, prawns and polyp. A typical way of cooking fish is alla matalotta, a soup made with tomatoes and onions. Pasta with sardines is made with bucatini, plain and without saffron. The so-called milanisa is prepared with salted sardines, sauce and toasted crumbs. A stroll around the houses near the fishing port may give an idea of the way fish was conserved. The habit of hanging the fish on the balcony to dry it is still practiced, especially if it is minnule, which is kept outside for 3 or 4 days before roasting it. Fried fish is flavoured with the cipuddata (onion, vinegar and oil), roast fish is flavoured with the agghiata (garlic, vinegar and oil). Just as important is the inland cuisine mainly based on vegetables, cheese, eggs and meat. The main dish is roast wether. Typical soups are the so-called maccu with beans and tagghiarine (fresh tagliatelle and mash beans), courgettes and tenerumi (long summer courgettes with leaves and sprouts) soup, chickpea soup, beans served with gira (dry beans, potatoes

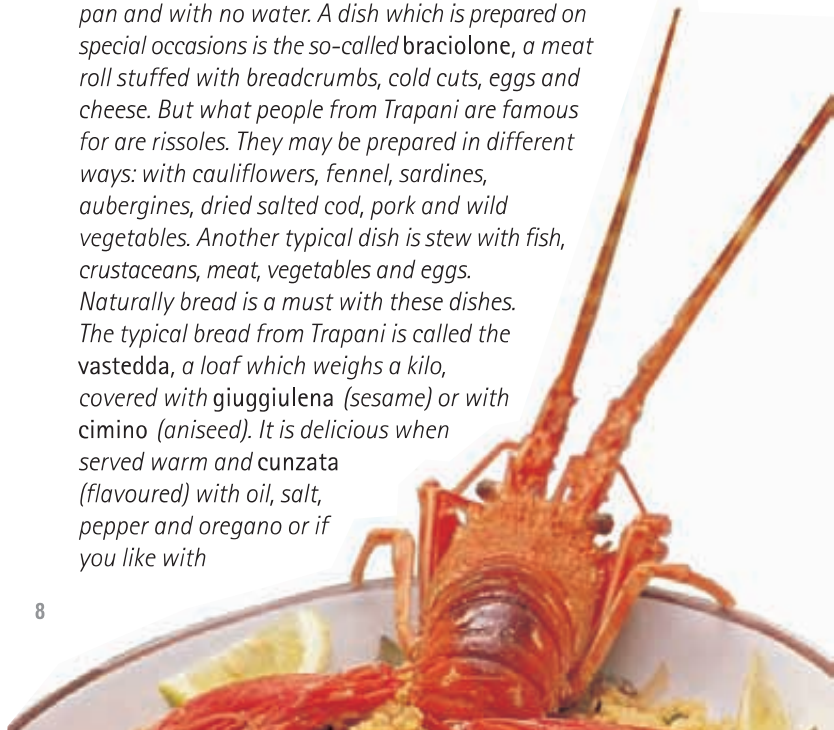
con le sarde salate, la salsa e la mollica abbrustolita. Un giro fra le case del porto peschereccio offre un'idea, seppure minima, dei costumi che regolavano da queste parti la conservazione del pesce. Non è del tutto estinto l'uso di appendere ai balconi il pesce secco, principalmente *minnule* (menole), che si tiene all'aperto per 3-4 giorni, prima di essere arrostito. Il pesce fritto si condisce con la *cipuddata* (cipolla, aceto e olio), quello arrostito con l'*agghiata* (aglio, aceto e olio). Non meno importante è la cucina dell'entroterra che predilige le verdure, i formaggi, le uova, le carni. Piatto forte della tavola contadina è il castrato (un agnello messo all'ingrasso) alla brace. Minestre della tradizione sono il *maccu* di fave con *tagghiarine* (purea di fave con tagliatelle fresche), la minestra di zucchine e tenerumi (le zucchine lunghe estive con i loro germogli e le foglie), la zuppa di ceci, le *fave pizzicate con la gira* (fave secche, biette e patate). Le verdure selvatiche si cucinano in brodo oppure

Dai pesciolini minuti che accompagnano la pasta con la salsa di pomodoro, alle qualità più pregiate come aragoste, gamberi, polipetti...



affucate, cioè cotte lentamente in tegame coperto e senza acqua. Piatto della festa per eccellenza è il *braciolone*, un rotolo di carne farcito con pangrattato (oppure tritato), salumi, uova e formaggi. Ma è per le polpette che i trapanesi hanno una vera passione. Si fanno con i cavolfiori, il finocchietto selvatico, le sarde, le melanzane, il baccalà, la carne di maiale. Un intingolo trasversale è lo stufato. Non c'è cibo che non finisca nei pentoloni ricolmi di salsa: pesci, crostacei, carni, ortaggi, uova. Naturalmente è il pane ad onorare degnamente sughi e brodetti. La tipica forma trapanese è la *vastedda*, una pagnotta del peso di un chilogrammo, cosparsa di *giuggiulena* (sesamo) o con *cimino* (semi di anice). Ancora calda, è squisita *cunzata* (condita) con olio, sale, pepe e origano o aggiungendo, a piacere, pomodoro, filetti di acciuga e formaggio primo sale. Caratteristico e molto diffuso è il forno in pietra con alimentazione a legna. Nei banconi dei panifici

and dried beans, beetroots). Wild vegetables are boiled or affucate, that is slowly cooked in a covered pan and with no water. A dish which is prepared on special occasions is the so-called braciolone, a meat roll stuffed with breadcrumbs, cold cuts, eggs and cheese. But what people from Trapani are famous for are rissoles. They may be prepared in different ways: with cauliflowers, fennel, sardines, aubergines, dried salted cod, pork and wild vegetables. Another typical dish is stew with fish, crustaceans, meat, vegetables and eggs. Naturally bread is a must with these dishes. The typical bread from Trapani is called the vastedda, a loaf which weighs a kilo, covered with giuggiulena (sesame) or with cimino (aniseed). It is delicious when served warm and cunzata (flavoured) with oil, salt, pepper and oregano or if you like with



non mancano mai i *cosci 'ncoddu* (filone lungo ripiegato varie volte su se stesso, coperto di sesamo), il *mafaldone* (a zig zag con una fettuccia di pane verticale), la *scaletta*, il *pistulune* (filone impastato a mano con tagli in superficie), la *esse* con i semi di anice nell'impasto, la *treccia* (filone allungato e attorcigliato), la *farfalla*, la *lunicedda* (panini di semola), il *cucciddato* (pane di semola a esse frastagliata) e, per San Martino, i *mufuletti*. Sono prodotti da forno pure alcuni biscotti: i *mustazzoli* di vino cotto, i *miliddi*, i biscotti Umberto, i *tricotti*, i biscotti *Regina*, le *sciambellette* (savoiardi trapanesi), i biscotti all'anice, i quaresimali con le mandorle, i catalani, i taralli glassati e i biscotti con i fichi. Le pizzerie propongono la *rianata*, la pizza trapanese con sarde salate, pomodoro, prezzemolo, origano, aglio e pecorino. Sempre con la stessa base di pasta lievitata si prepara il *cabucio*, una focaccia farcita con pomodoro, acciughe, origano, formaggio primo sale

tomatoes, anchovies and cheese. Stone wood fed ovens are very common in this area. Cosci 'ncoddu (a loaf of bread folded several times on itself and covered with sesame), the mafaldone (a zig zag with a strip of bread in a vertical position), the scaletta, the pistulune (a hand-kneaded loaf with cuts on top), the es with aniseed in the pastry, the treccia (a long twisted loaf), the farfalla, the lunicedda (bran rolls), the cucciddato (bran bred in the shape of an es) and for Saint Martin the so-called mufuletti are to be found in all bakeries. You may also find biscuits such as the mustazzoli made with cooked wine, the miliddi, Umberto biscuits, the tricotti, the Regina biscuits, the sciambellette, aniseed biscuits, lent biscuits with almonds, the catalani, the taralli with sugar topping and biscuits with figs. Pizzerias offer the rianata, a typical pizza from Trapani served with salted sardines, tomatoes, parsley, oregano, garlic and sheep's milk cheese. The cabucio, a flat cake stuffed with tomatoes, anchovies, oregano,



Non meno importante è la cucina dell'entroterra che predilige le verdure, i formaggi, le uova, le carni... e per ciascun piatto, una varietà di abbinamenti con i vini...

e pepe, o col salame. Nelle rosticcerie, trionfano *panelle*, *crocchè* di patate, *arancine*, *iris* con carne o con ricotta, calzoni al prosciutto, cardinali con la carne. Una enorme ricchezza, nel panorama gastronomico locale, sono i dolci. Oltre a quelli classici, cannoli di ricotta e cassate, esiste un'infinità di generi di pasticceria: *pesche* colorate di alchermes e ripiene di ricotta, *sfincioni di San Giuseppe*, diplomatici,

cheese and pepper, and sometimes with salame, is prepared in the same way and with the same leavened pastry. In rotisseries you may find oilcakes, potato crocchès, arancine, iris either with meat or ricotta, ham calzoni and cardinali with meat. The local gastronomy is furthermore enriched by the sweets. Apart from the classical ones such as cannoli with ricotta and cassate, there is a large variety of confectionary products: coloured alchermes peaches with ricotta, sfincioni di San Giuseppe with ricotta, diplomatici, sweet potatoes and graffe with ricotta. A typical sweet to be found on December 13 is the so-called cuccia, boiled wheat flavoured with boiled wine, with ricotta or cream. On November 2 children are given Martorana fruit or puppets made of sugar. For Easter a delicious almond paste is used to make artistic lambs with cider filling. Another jewel of this map of flavours is the oil. Since 1999 the oil from the Trapani Valleys has had the acknowledgment of the Denominazione di Origine Protetta. To bear the

patate dolci, *graffe* con la ricotta. Il 13 dicembre, rituale è la *cuccia*, grano lessato e condito col vino cotto, con la ricotta o con la crema.

Per la festa dei Morti, ai bambini si regalano *frutti di Martorana* e *pupi* di zucchero.

A Pasqua con la pasta di mandorla si confezionano artistici *agnellini*, ripieni di conserva di cedro. L'olio è un altro gioiello di questa cartina dei sapori. Dal 1999 l'*olio delle Valli Trapanesi* ha ottenuto il riconoscimento della *Denominazione di Origine Protetta*. Per fregiarsi del marchio, le varietà di olive presenti da sole o congiuntamente devono essere del tipo *Cerasuola* e *Nocellara del Belice* in misura non inferiore all'80%. I frutti sani raccolti al giusto punto di maturazione, spremuti senza l'uso di additivi chimici o stressanti manipolazioni, sono il condimento ideale della cucina trapanese. La zona di produzione comprende i comuni di Trapani, Alcamo, Buseto Palizzolo, Calatafimi, Castellammare del Golfo, Custonaci,

...esiste un'infinità di generi di pasticceria: pesche colorate di alchermes e ripiene di ricotta, sfincioni di San Giuseppe, patate dolci, graffe di ricotta.



Erice, Gibellina, Marsala, Mazara del Vallo, Paceco, Petrosino, Poggioreale, Salemi, San Vito lo Capo, Valderice, Vita.

Le campagne trapanesi, naturalmente vocate alla vitivinicoltura, sono il cuore della *DOC Erice* (Buseto Palizzolo, Erice, Castellammare del Golfo, Custonaci, Trapani e Valderice). Le tipologie previste dal disciplinare sono: *bianco* (Ansonica, Catarratto, Grecanico, Grillo, Chardonnay, Muller Thurgau, Sauvignon), *rosso* (Calabrese, Frappato, Perricone, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot), rosso riserva, moscato, passito, spumante dolce e brut.

trade-mark the olives must be at least 80% of the Cerasuola and Nocellara del Belice kind. Picked at the right time and squeezed without chemical additives or further manipulations, these olives are the ideal ingredient of the Trapani cuisine. They are grown in Trapani, Alcamo, Buseto Palizzolo, Calatafimi, Castellammare del Golfo, Custonaci, Erice, Gibellina, Marsala, Mazara del Vallo, Paceco, Petrosino, Poggioreale, Salemi, San Vito lo Capo, Valderice and Vita.

The Trapani countryside, devoted to vinegrowing includes Buseto Palizzolo, Erice, Castellammare del Golfo, Custonaci, Trapani and Valderice.

The wines produced include white wine (Ansonica, Catarratto, Grecanico, Grillo, Chardonnay, Muller Thurgau, Sauvignon), red wine (Calabrese, Frappato, Perricone, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot), red reserve, Muscat, raisin wine, sparkling wine, sweet and brut.







Erice, a tavola con il mito

C'è da smarrirsi ad Erice, fra le intricate trame dell'antico borgo. Ad inseguire torri, chiese, castelli. O soltanto a ripercorrere le tracce di un odore, di un profumo inebriante che riporta ai focolari, ai biscotti fatti in casa, alla pasta cotta nel forno a legna. Caratteristica variante ericina del cuscus trapanese è l'aggiunta delle mandorle tritate nella zuppa. Nelle fredde sere d'inverno, le minestre riannodano i legami con il passato: i *semini di mela* con il brodo di gallina, le *cassatelle* di ricotta in brodo di gallinella, le *frascatole* in brodo di pesce, la *ghiotta di babbaluci* (lumache) con la menta e le mandorle, le fave secche *a cunigghiu*, con finocchietto di montagna e biette. La pasta fresca va a nozze col *pesto ericino*: aglio, basilico, pomodoro, olio, mandorle e mollica abbrustolita. Un vero tesoro sono i dolci. La pasticceria ericina ha origini lontane. Non c'era



casa umile o patrizia sprovvista di forno a legna, dove venivano preparati dolci a base di ricotta, crema pasticceria, mandorle, marmellata di agrumi. Ma erano soprattutto i conventi i depositari di molte ricette. Le suore di clausura di San Carlo e di Santa Teresa, sfornavano pasticcini e biscotti la cui fama toccava ogni angolo della Sicilia. Un patrimonio mai disperso, riproposto ancora oggi dalle pasticcerie di Erice a palati moderni desiderosi di riscoprire remote tradizioni. Nei laboratori che animano di odori le venule lastricate dell'antico borgo, le ultime apprendiste delle suore cesellano le decorazioni floreali che impreziosiscono la glassa dei dolci di riposto, delicati bauletti con conserva di cedro. Monacali sono pure i bocconcini di mandorla, gli amaretti, i *frutti di Martorana*, i *quaresimali*, i *mustazzoli*. Da una moderna rilettura delle ricette dei conventi sono nate le *genovesi* con la crema, i *belli e brutti*, i *sospiri*, le palline all'arancia, i dolcetti di mandorla al liquore.

Erice, at table with myth

You could easily get lost in Erice among the intricate plots of the old village chasing towers, churches and castles, or simply following the tracks of an odour, a stirring perfume that leads to fireplaces, home-made biscuits and pasta. A typical feature of the Erice cuscus are the minced almonds which are added to the soup. On dark winter evenings these soups lead back to the past: the pasta "semini di mela" with the chicken soup, the cassatelle made with ricotta in chicken soup, the frascatole in fish soup, the ghiotta di babbaluci (snails) with mint and almonds, dried beans, as they say a cunigghiu with wild fennel and sugar-beet. The home-made pasta served with pesto ericino, a typical sauce from Erice made with garlic, basil, tomatoes, oil, almonds and toasted bread crumbs. A speciality are the sweets which have far and distant roots. Even the poorest houses had a wood-stoken oven where all kinds of sweets, with



Nei laboratori che animano di odori le venule lastricate dell'antico borgo, le ultime apprendiste delle suore cesellano le decorazioni di glassa...

ricotta, custard, almonds or even vegetable sauce, were made. But most recipes were to be found in convents. The cloistered nuns of San Carlo and Santa Teresa, baked sweets and biscuits known all over Sicily. A never-lost patrimony, which is still offered by the Erice pastry-shops to those whose palate is anxious to discover old traditions. In the workshops that fill the paved roads of the village with odours,

Le saline, forzieri di questo tesoro, si srotolano lente lungo la litoranea che appena fuori Trapani si allunga fino a Marsala, costeggiando i mulini...

the last apprentices of the nuns chisel the flower decorations that embellish the sweets' icing, concealed sweets, delicate cases with cider jam. Also the bocconcini made with almonds, the amaretti, the Martorana fruit, the lent sweets and the mustazzoli are monachal. A second-reading of these recipes has led to new sweets such as the genovesi with cream, the belli e brutti, the sospiri, the palline all'arancia, the sweets made with almonds and liqueur. An ancient mist that tastes of cinnamon, almonds and cloves.



Le strade del sale

E' una fuga del sole dal cielo. Precipita giù rapito dal sale e si immerge fra i granelli candidi trasformandoli in piccole pietre preziose. Le saline, forzieri di questo tesoro, si srotolano lente lungo la litoranea che appena fuori Trapani si allunga fino a

Salt roads

A ray of sun escaped from the sky and captured by the salt it turns the white grains into little precious stones. The salt pans, the box in which this treasure is kept, are just outside Trapani and reach Marsala, coasting along the windmills and the tiny



Marsala, costeggiando mulini a vento e minuscoli arcipelaghi. Furono i fenici più di tremila anni fa, a detenere fino al primo millennio a.C. il monopolio del sale, risorsa indispensabile per la conservazione del pesce, della carne e per la concia delle pelli. Il perfetto equilibrio dei suoi composti e l'elevato contenuto di magnesio assicurano sapidità e salubrità, consentendone un consumo inferiore del 35% nella dieta giornaliera, una qualità che lo pone al primo posto fra quelli prodotti in Italia. Alle linee tradizionali si aggiungono tipologie da intenditori: i *soffi di sale*, briciole grattate dalla superficie delle vasche, nelle giornate prive di vento; i *cristalli di sale*, selezionati a mano dal centro dei cumuli. Il sale di Trapani è ideale su pesci (orate, spigole e dentici), cacciagione (pernici, fagiani e conigli), polli, cuscus. A Nubia, il Museo del sale consente di cogliere tutti gli aspetti di questo affascinante mondo. Nelle vasche, l'allevamento del pesce, una primitiva forma di

archipelago. The Phoenicians were those who up to the first millennium A.D. kept the monopoly of salt which was indispensable for preserving meat, fish and for leather working. The perfect balance of its compounds and the high content of magnesium assure sapidity and salubrity, allowing a daily consumption lower than 35% in the daily diet, a quantity which makes it the best product produced in Italy. The traditional lines are sided by others such as salt blows, grains coming from the surface of the containers on days with no wind; salt crystals, hand-selected from the centre of the heaps. The salt from Trapani is ideal on fish (gilthead, bass and dentex), game (partridges, pheasants



acquicoltura, offre sul mercato una rara produzione di spigole e orate dal gusto delizioso e inconfondibile. I terreni che si dipanano fra il sale e le colline sono coltivati prevalentemente ad aglio e meloni. L'*aglio rosso* di Nubia raccolto fra maggio e giugno, essiccato in parte sui campi, viene confezionato in trecce da cento *teste* (bulbi) e appeso ai balconi, o nei magazzini. Ha sapore e odore intensi, per l'elevato contenuto di allicina. E' indispensabile nel pesto alla trapanese e nel cuscus. I meloni sono uno dei prodotti più longevi dell'agricoltura trapanese. Il melone giallo di Paceco, detto *cartucciaro* è di forma allungata, con l'estremità ricurva e la buccia liscia e gialla. E' una delizia affogato nel Marsala o più semplicemente in un buon bicchiere di vino vecchio, o nel gelato. Colazioni storiche dell'agro pacecoto sono l'*agghia pistata*, una zuppa di pane raffermo nell'acqua fredda condita con pomodori *seccagni* e aglio; il *limune cunzato*, servito con acqua fredda, pane e olio di oliva.

L'aglio rosso di Nubia viene confezionato in trecce da cento teste e appeso ai balconi o nei magazzini. Ha odore e sapore intensi ed è indispensabile nel pesto...

and rabbits), chicken and cuscus. In Nubia the salt Museum gives you the possibility to grasp all the aspects of this fascinating world. Fishbreeding offers the market a rare production of gilthead and bass with their delicious and unique taste. Most of the land between the salt and the hills have garlic and melon crops. The red Nubia garlic, picked between March and June, is dried on the fields, put



Le montagne bianche che trapuntano la litoranea Ettore e Infersa rimandano inequivocabilmente ai Fenici di Mozia, primi maestri della coltivazione del sale.

Non si può perdere un giro fra le vasche se si vuole catturare l'impronta di questo passaggio.

in strings of a hundred bulbs, and then hanged on the balconies or in warehouses. It has a very intense flavour. The main ingredient of the Trapani sauce and cuscus.

Melons are one of the oldest products of the Trapani agriculture. The yellow melon from Paceco, called cartucciaro has a long shape and the ends are curved and the skin is smooth and yellow. It is delicious when served with Marsala or even in a glass of old wine or in ice-cream.

Typical breakfasts of the Pacco area are the agghia pistata, a cold soup with bread flavoured with dried tomatoes and garlic; the limune cunzato, served with cold water, bread and olive-oil. The white mountains along the Ettore and Infersa coast road remind us of the Mothia's Phoenicians, the first masters of salt cultivation. You must absolutely have a look at the containers if you really want to capture the track of this landscape.





Il romanzo del Marsala

Il Marsala è molto più di un vino. Accostare le labbra a questo straordinario nettare liquoroso vuol dire legare il palato alla storia. Battaglie, rivoluzioni, alleanze, strategie, nessun vino è stato così presente nei momenti cruciali del passato. Una corsa di quasi 250 anni sulle ali di cambiamenti epocali che hanno segnato il mondo. Passando fra le mani di Napoleone, Nelson, Cavour, Mazzini e Garibaldi. Andare per cantine a Marsala, non è soltanto



l'occasione per memorabili degustazioni; sotto le volte intatte di manufatti secolari si sente il respiro del tempo. Le aziende storiche custodiscono preziosi cimeli di archeologia industriale in piccoli musei da esplorare senza fretta. Scoperto per caso da un commerciante inglese, John Woodhouse, nel 1773, il Marsala dopo avere conquistato il mercato britannico, è con la famiglia Florio che, nel 1832, raggiunge la popolarità in tutti i continenti. Un successo consolidato dalla estensione sempre maggiore dei vigneti e dalla realizzazione di nuovi stabilimenti. E' del 1969 l'attribuzione della Denominazione di Origine, il primo di una serie di disciplinari a tutela dei migliori vini italiani. La zona di produzione è limitata alla provincia di Trapani con esclusione dei comuni di Alcamo, Pantelleria e Favignana. Le uve consentite sono: Grillo, Inzolia, Catarratto e Damaschino, Pignatello, Calabrese e Nerello. La ricetta: spremitura, fermentazione alcolica, svinatura. Aggiunta della

The Marsala novel

Marsala is much more than a wine. To taste this extraordinary nectar means to taste history. Battles, revolutions, alliances, strategies, no other wine has ever been so present in such important moments of the past. Nearly 250 years which radically changed and marked the world, through the hands of Napoleon, Nelson, Cavour, Mazzini and Garibaldi. Walking through the wine vaults in Marsala, gives you the chance not only to taste the wine, but to feel the breath of time. The historical wine factories house precious relics of industrial archaeology in little museums to be explored with no hurry. Marsala was discovered by chance by an English businessman John Woodhouse in 1773, and it soon conquered the British market. It reached its popularity with the Florio family and in 1832 it was known all over the world. Its success was consolidated by the greater extension of vineyards and the creation of new



Il Marsala è molto più di un vino. Accostare le labbra a questo straordinario nettare liquoroso vuol dire legare il palato alla storia...

factories. The attribution of the Denominazione di Origine, the first of a series of disciplinary measures to protect the best Italian wines, dates back to 1969. The production area covers the whole province of Trapani except for Alcamo, Pantelleria and Favignana. The grapes include: Grillo, Inzolia, Catarratto and Damaschino, Pignatello, Calabrese and Nerello, The recipe: squeezing, alcoholic fermentation, drawing.

Gli appuntamenti col gusto

19 marzo, San Giuseppe

Sfincioni di San Giuseppe
Cubbaita di San Giuseppe
(torrone di sesamo e mandorle)
Altari e Cene di San Giuseppe

Carnevale

Confetti di Carnevale
(con rosolio o pasta di mandorle)
Chiacchiere

Pasqua

Agnellini di pasta di mandorle
Cassata siciliana
Campanari o pupi cu l'ova o cannatuni
(pasta di pane o frolla, al centro un uovo sodo)
Cassatelle di ricotta o ravioli o cappidduzza

Maggio e giugno

Tonno fresco
Aglio nuovo di Nubia

24 giugno, San Giovanni

Torrone di San Giovanni

29 giugno, San Pietro

Chiavi di San Pietro
(pasta di mandorle)

Luglio e agosto

Granite di gelsomini e di gelsi

2 novembre, festa dei Morti

Frutta di Martorana
Pupi di zucchero
Ossa di morto
(biscotti tradizionali)

11 novembre, San Martino

Mufuletti
(panini morbidi)
Biscotti di San Martino

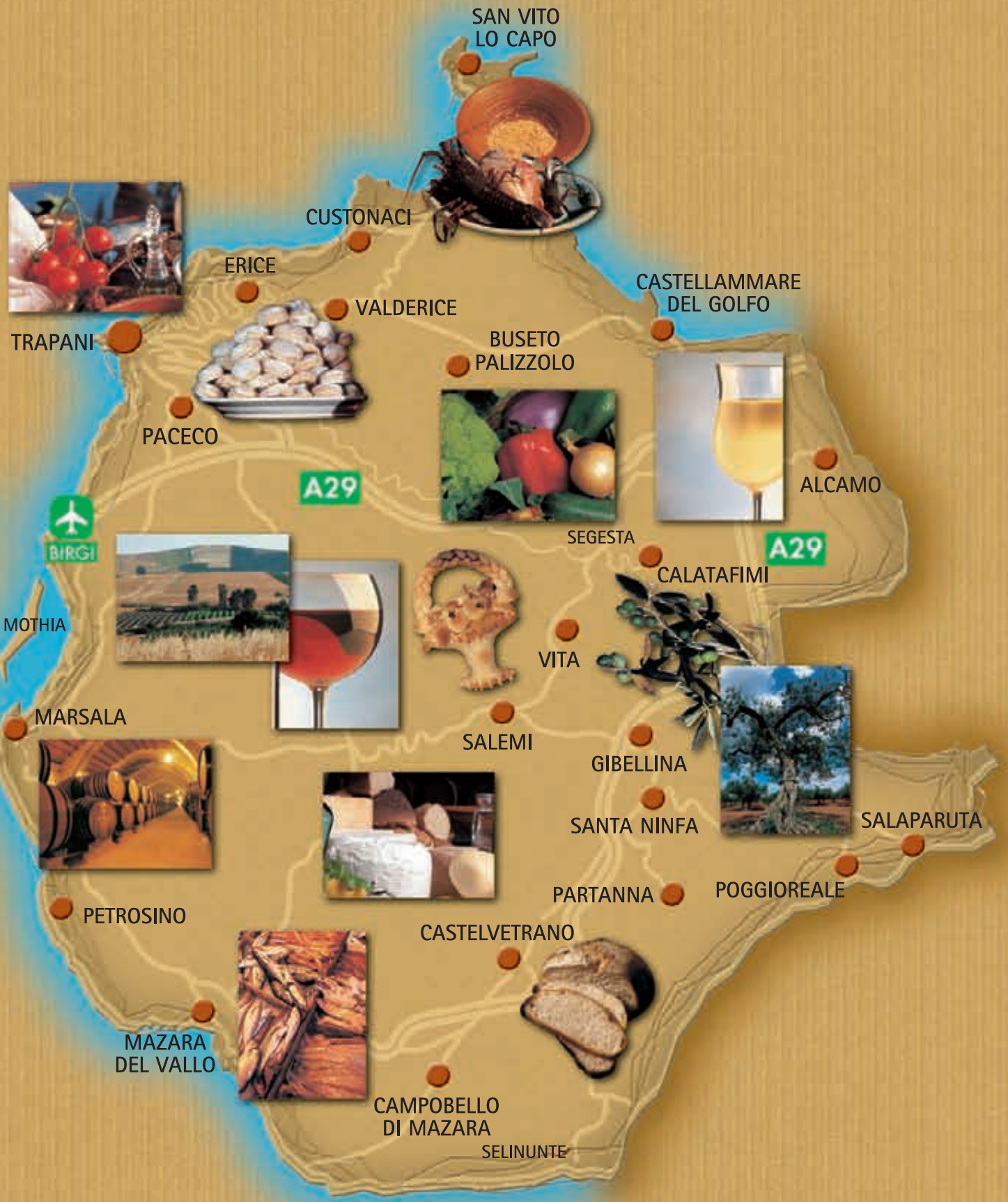
13 dicembre, Santa Lucia

Cuccia
(grano lessato condito con vino cotto, ricotta o crema)
Arancine di riso
(con carne, con verdure,
al burro e con prosciutto e formaggio)

25 dicembre, Natale

Sfinci
(frittelle di farina e patate)
Biscotti con i fichi
Cuori di pasta di mandorla
Pasticcio con conserva di zucca





concia (alcol e mosto cotto) e della *mistella* (mosto di uva raccolta tardivamente e alcol). L'invecchiamento avviene in grandi botti di rovere e può svolgersi anche con il *metodo Soleras* (travasi parziali in botti che contengono vini di diverse annate). Il colore può essere oro, ambra, rubino. Secondo la durata dell'invecchiamento si distingue in: *Fine* (minimo 1 anno), *Superiore* (2 anni), *Superiore riserva* (4 anni), *Vergine* o *Soleras* (5 anni), *Vergine stravecchio* (10 anni). Per il contenuto zuccherino: secco, semisecco, dolce o Garibaldi. Compagno versatile in cucina, insaporisce salse, creme, antipasti, primi e secondi piatti, dolci e frutta. E' una sorpresa con i formaggi a pasta dura. Secco è ottimo come aperitivo o con i biscotti coi fichi. Ideale, con alcuni piatti tipici: ghiotte di pesce (superiore riserva) e castrati alla brace (vergine stravecchio). Fuori pasto è un eccellente vino da meditazione, meglio se in compagnia di un quadrato di cioccolato o di un buon sigaro.

The adding of the concia (alcohol and cooked must) and of the mistella (must of late picked grapes and alcohol). The wine is then stored and aged in oak barrels and ageing may be carried out with the Soleras method (which consists in partially decanting in barrels containing wines of different years). The colour may be gold, amber or ruby. According to its ageing, it may be distinguished in: Fine (minimum 1 year) Superior (2 years), Superior reserve (4 years), Virgin or Soleras (5 years), Very Old Virgin (10 years). For the amount of sugar: dry, semi-dry, sweet or Garibaldi. It may be used in different ways: to flavour sauces, creams, appetizers, first and second courses, sweets and fruit. It is surprising with cheese; plain it becomes an excellent aperitif either with biscuits or dried figs. It is ideal with some typical Trapani dishes: fish ghiotte (Superior Reserve) and roast wether (Very old Virgin). Between meals it is an excellent meditation wine, especially with chocolate and a good cigar.



La cucina del Val di Mazara

Il territorio, una fitta rete di frazioni e contrade che si dipana fra Marsala, Mazara e Castelvetro, è un sussidiario di memorie lunghe almeno duemila anni, un grande patrimonio che il cibo ha reso immortale. Un compendio di testimonianze che, proprio in queste terre, vive il suo momento più alto, coniugando cucina di terra e di mare. I primi piatti sono così ricchi da diventare spesso piatti unici. Il cuscus a Mazara si irroro con la zuppa di pesce arricchita con crostacei, zucchine, carote, patate e verza. Nel marsalese si condisce con brodo di tacchino oppure con lumache e verdure. Sostanziosa è anche la *pasta con le sarde* che i mazaresi chiamano 'a *milanisa*, con la salsa di pomodoro al posto dello zafferano. A Castelvetro, il piatto delle feste è uno stufato a base di polpa di maiale e braciola. A Marsala e

The Val di Mazara cuisine

Its territory, a thick network of fractions and districts unravelling between Marsala, Mazara and Castelvetro, is a subsidiary of memories at least two thousand years old, a great patrimony that the food has made immortal, blending the cuisine of land and sea products. The first courses are so rich that they become unique dishes. The cuscus in Mazara is bedewed with fish soup enriched with crustaceans, courgettes, carrots, potatoes, potatoes and savoy cabbage; in the Marsala area with turkey soup or snails and vegetables. Very nourishing is also the pasta with sardines that the people from Mazara call 'a milanisa, with tomato sauce instead of saffron. In Castelvetro, the dish which is served on special occasions is pork chops stew. Instead in Marsala

*... un grande patrimonio,
un compendio di
testimonianze che
proprio in queste terre
vive il suo momento più
alto, coniugando
cucina di terra e di mare.*



and Mazara they cook the so-called vope (bogues), which are stuffed with flavoured breadcrumbs once the fish-bones have been taken off.

The same filling but with raisins and pine-nuts are used to prepare beccafico sardines: open like books and arranged on one another.

Sea-eels, cut into pieces and cooked, are used to flavour fresh pasta, topped with breadcrumbs and minced garlic and parsley.

In Castelvetro ricotta plays an important role. Served warm and dripping with whey is a titbit to be eaten with home-made bread dipped into it.

Linked to the succeeding of the seasons in the countryside and to the fish haul along the coasts, soups are the pillars of folk cuisine: beans, soups with vegetables or fish, chickpea soup, tagliatelle with chicken sauce. A rather unusual peasant soup in Marsala is the so-called matorocco: a tomato, garlic and basil sauce, softened with oil.

The sea of Mazara offers infinite gastronomical



Mazara, invece, nella salsa si cuociono le vope (boghe), diliscate e imbottite con una farcia di mollica condita. Stesso ripieno, con aggiunta di uvetta e pinoli, si usa per le sarde a beccafico: aperte a libro e disposte una sull'altra, vengono stufate in tegame con il pomodoro. Il gronco, spezzettato e cucinato a ragù, insaporisce la pasta fresca, spolverizzata da una nevicata di mollica mista a un trito di aglio e prezzemolo.

A Castelvetro, la ricotta occupa un ruolo importante. Calda, grondante di siero, è una leccornia da gustare intingendovi il pane casereccio. Legate al susseguirsi delle stagioni in campagna e al tipo di pescato lungo le coste, le minestre sono i pilastri della cucina popolare: macco di fave, minestre con le verdure o con il pesce, zuppa di ceci, brodo di galletti ruspanti con le tagliatelle.

Una insolita zuppa contadina è il matorocco marsalese, un pesto di pomodoro,

hints for grilled and fried dishes and soups. Dried salted cod is best if fried with potatoes and tomatoes or pied. The so-called ghiotta fish is prepared with the so-called cagnulicchi (dogfish), fishing frogs and cocchio (priest fish), it may also be served with green beans, potatoes and tomatoes.

The recipe of the vope chine is of Greek origin: stuffed bogues wrapped in vine leaves and then roasted. The fish sauce is enriched with wild fennel. In the inland they prefer vegetables and meat: roast chicken or chicken soup with spaghetti



Il mare offre infiniti spunti gastronomici: grigliate, frittture miste, brodetti. Il baccalà è proposto in guazzetto con patate e pomodoro, fritto o in timballo.

aglio e basilico, ammorbidito con olio. Il mare mazarese offre infiniti spunti gastronomici: grigliate, frittture miste, brodetti. Il baccalà è proposto in guazzetto con patate e pomodoro, fritto o in timballo. La *ghiotta* di pesce si prepara con *cagnulicchi* (gattucci di mare), rana pescatrice e *coccio* (pesce prete). Una variante classica è l'aggiunta di fave verdi, patate e pomodoro.

and entrails, *stigghiola*, (rolled round parsley stems), stewed lamb, *maccu di fave* with pork sauce and pigskin, grilled wether and rabbit. Pigs provide thick sausages for sauces and plait sausages with fennel seeds, *caciocavallo* and tomato.

A speciality from Castelvetro is the so-called *pasta a tiano*, a baked timbale with sardines, fennel, tomatoes, broccoli, cauliflower and toasted breadcrumbs.

The black bread from Castelvetro is from early times and very much appreciated. It is hand-made and the pastry contains two different types of flour of autochthon wheat (*russulidda* and *tumminia*), selected in Sicily by the Greeks of Selinunte.

You can recognise it because it has the same colour as toasted coffee, a very pleasant aroma.

All this is exalted by it being cooked in stone ovens *camciati* (burnt) with olive branches. The *squarato*, bran bread of hard corn boiler in hot water before being cooked is also from Marsala. The fried



Di origine greca è la ricetta delle *vope chine*: le boghe farcite, avvolte nelle foglie di vite e cotte sulla brace. Il ragù di pesce è arricchito con finocchietto selvatico.

Nell'entroterra si prediligono le verdure e le carni: pollo al forno o in brodo con gli spaghetti spezzati e le interiora a *stigghiola* (attorcigliati nei gambi di prezzemolo), agnello

cabbuceddi are remainders of bread pastry cut into pieces which gourmets dip in cooked wine or in Marsala. The *sciovata*, a flat round loaf kneaded with more water than usual, is delicious especially with oil, tomatoes, cheese, olives and basil.

The Val di Mazara confectionery has colours and shapes which are unique. Marsala has a great variety of sweets: the so-called *spagnolette*, made with *savoiarda* pastry and with a *ricotta* filling; the *pagnottini* with cream, country sweets with marmalade, the *cappellette di sfoglia* with *ricotta*, the *monacali* with marmalade, the *sbriciolata* with *ricotta*. In Castelvetro the primacy is held by the *gattò* with *ricotta* and baked. In Mazara del Vallo, the Benedictine nuns of the San Michele Convent, everyday prepare delicious sweets, recipes handed down for centuries:

muccunetti (almond balls with a marmalade filling), *cassatedde* (biscuits with



a stufato, *maccu* di fave con ragù di maiale e cotiche, castrato alla brace e coniglio alla cacciatora. Dal maiale si ricava la salsiccia a rocchi grossi per il ragù, e quella a nastro con semi di finocchio, caciocavallo e pomodoro. Una proposta di Castelvetro è la *pasta a tiano*, un timballo al forno con sarde, finocchietto, pomodoro, broccoletti, cavolfiore, pangrattato abbrustolito. Antico e apprezzato è il *pane nero* di Castelvetro. Lavorato a mano, l'impasto custodisce due farine di grani autoctoni (*russulidda* e *tumminia*), selezionati in Sicilia dai greci di Selinunte. Si riconosce subito: ha il colore del caffè tostato e un aroma piacevolissimo. Una bontà esaltata dalla cottura nei forni in pietra *camiatu* (attizzati) con i rami d'ulivo. Marsalese è lo *squarato*, pane di semola di grano duro sbollentato nell'acqua calda, prima della cottura. I *cabbuceddi* fritti sono ritagli di pasta di pane che i buongustai bagnano nel vino cotto o nel

... le spagnolette, scrigni delicati di pasta savoiarda ripieni di ricotta, i pagnottini con la crema, i dolci con la conserva di zucca, la frutta di Martorana...



Marsala. La *sciovata*, una pagnotta schiacciata impastata con più acqua, è squisita con olio, pomodoro, primo sale, olive, basilico. La pasticceria del Val di Mazara annovera forme e colori unici. Marsala vanta un interessante repertorio: le *spagnolette*, scrigni delicati di pasta savoiarda ripieni di ricotta, i *pagnottini* con la crema, i dolci di campagna con la conserva di zucca, le *cappellette* di sfoglia con la ricotta, le monacali con la conserva di zucca, la *sbriciolata di ricotta*. A Castelvetro il primato spetta al *gattò* di ricotta cotto in forno. A Mazara del Vallo, le suore benedettine del convento di San Michele, ogni giorno sfornano deliziosi pasticcini, ricette che si tramandano da secoli: *muccunetti* (palline di pasta di mandorla ripiene di conserva di zucca), *cassatedde* (biscotti farciti di fichi secchi, mandorle, cioccolato e bucce di arancia), frutta di Martorana. La ricotta è ovunque la dolce sorpresa di mezzelune di sfoglia frita (a Mazara *raviola*, a

filling of dried figs, almonds, chocolate and orange skin), Martorana fruit. Ricotta is always the sweet surprise of the so-called mezzelune made with fried pastry (*raviola* in Mazara, *cappidduzza* in Marsala, *cassatedde* in Castelvetro). The wines of the Denominazione di Origine Controllata Delia Nivolelli (Mazara del Vallo, Marsala, Petrosino e Salemi) seem to be made to accompany the traditional dishes of this valley. There are several types: white (*paglierino*, fruttato) with Chardonnay, Damaschino, Grecanico, Grillo, Muller thurgau, Sauvignon grapes; red (*rubino*, vinoso, buoni profumi) with Cabernet Sauvignon, Merlot, Nero d'Avola, Pignatello or Perricone, Sangiovese, Syrah grapes. The so-called Nocellara del Belice olives represent another must of this gastronomical map of taste. It has a round drupe, with a wide and round base, a hard, crispy and dark green pulp. It is picked rather early and by hand and it may be flavoured

Marsala *cappidduzza*, a Castelvetro *cassatedde*). I vini della *Denominazione di Origine Controllata Delia Nivoletti* (Mazara del Vallo, Marsala, Petrosino e Salemi) sembrano fatti apposta per accompagnare i piatti della tradizione di queste valli. Diverse le tipologie contemplate: il *bianco* (paglierino, fruttato) con uve Chardonnay, Damaschino, Grecanico, Grillo, Muller Thurgau, Sauvignon; il *rosso* (rubino, vinoso, buoni profumi) con uve Cabernet Sauvignon, Merlot, Nero d'Avola, Pignatello o Perricone, Sangiovese, Syrah. L'oliva da mensa *Nocellara del Belice* è un altro "must" di questa mappa del gusto. Ha drupa sferoidale, con base larga ed arrotondata, polpa soda, croccante, di colore verde intenso. Raccolta precocemente e manualmente, può essere condita in vari modi: olio, aglio e origano, oppure sedano, carota e sottaceti. La *Denominazione di Origine Protetta* è estesa ai comuni di Castelvetro, Campobello di Mazara e Partanna. Dalla stessa oliva

Le olive grosse e succose, macinate a freddo, producono un nettare da intenditori: verde tendente al giallo, fruttato, dal retrogusto di mandorla...



si ricava l'*olio DOP Valle del Belice*. Le olive grosse e succose macinate a freddo producono un nettare da intenditori: verde tendente al giallo, fruttato, retrogusto di mandorla. L'area di maggiore concentrazione della cultivar, presente nell'olio almeno per il 75%, comprende i territori dei comuni di Castelvetro, Partanna, Campobello di Mazara, Santa Ninfa, Poggioreale e Salaparuta.

in several ways: oil, garlic and oregano, or celery, carrots and pickles. The Denominazione di Origine Protetta is extended to Castelvetro, Campobello di Mazara and Partanna. The DOP oil from Valle del Belice comes from the same olive. The big juicy olives pressed a freddo produce a nectar for experts: a green and yellowish colour, yielded with an almond taste. The area where olives are mostly cultivated and which make up 75% of the oil, includes Castelvetro, Partanna, Campobello di Mazara, Santa Ninfa, Poggioreale and Salaparuta.





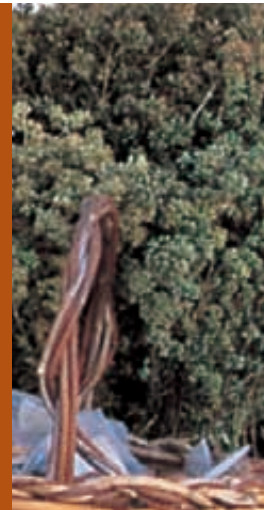


Valle del Belice, la colazione dei pastori

Verso l'interno il paesaggio cambia radicalmente; la fitta vegetazione dei pascoli ricopre colline e valli, racchiudendo fazzoletti di frumento, di viti, e di ulivi. Qui la provincia appare più che altrove divisa in due: in basso la zona costiera e l'imminente entroterra, al centro la polpa, il Belice. E, ovunque, praterie battute da ovini e caprini, la vera ricchezza di questo territorio. In campagna resiste fra i contadini la *zabbina*, una colazione a base di ricotta e siero. Dalla stessa lavorazione si estrae la *tumma*, un formaggio tenerissimo, adoperato in svariate pietanze, compresa la pizza. Il *primo sale* è un pecorino di freschissima stagionatura; i caseifici lo condiscono con le olive, col peperoncino, con il pomodoro secco. Un classico è col pepe nero, il pepato. Da questi pascoli nasce la *Vastedda del Belice*, una prelibatezza inserita a pieno titolo nella mappa dei formaggi italiani di rango, l'unico a pasta filata prodotto esclusivamente con

Valle del Belice, shepherds' breakfast

Towards the inland, the landscape changes completely; the thick vegetation of the pasture-land covers its hills and valleys, containing handkerchieves of wheat and vines and olives. Here, more than anywhere else, the land seems to be divided into two parts: in the low part the coast area and the imminent inland; in the centre: Belice. And everywhere fields trod by ovines and caprines, the richness of this territory. In the countryside the zabbina still resists, a breakfast based on ricotta and serum. From its working the tumma is extracted, a cheese which is extremely tender and used in different recipes, including pizza. The so-called primo sale is sheep's milk cheese freshly seasoned; it is flavoured with olives, hot pepper, dried tomatoes and a classic is with black pepper, called pepato. This is where the Vastedda del Belice is made, a daintiness to be found among the best



latte ovino crudo. La filatura è la parte più difficile della produzione. La cagliata rotta in grumi, si lascia rassodare all'interno di *fascette* (cestelli) di plastica. Tagliata a fettine sottili, viene rimpastata nella scotta bollente, residuo della lavorazione della ricotta. Sistemata in piatti fondi da cui prende il nome, rimane in salamoia per tre ore. Si consuma asciutta, in pezzature fino a un chilogrammo, quasi subito. Il modo migliore per gustarla è con un filo di olio, pomodoro e origano. La propongono in degustazione un ventina di caseifici sparsi nella zona. Nella cucina di Partanna, onnipresente è la ricotta: pasta con fave fresche e ricotta, polpette di ricotta, pasta con l'aglio e ricotta salata, pasta con le fave, verdure selvatiche e ricotta fresca. L'agnello e il capretto si cuociono con le patate, al forno o in tegame; la pecora si prepara bollita con le verdure o a stufato con le

Da questi pascoli nasce la Vastedda del Belice, una prelibatezza inserita a pieno titolo nella mappa dei formaggi italiani di rango...

cheese made in Italy, the only one made exclusively with raw ovine milk. The most difficult part of its production is the spinning. The curd broken into lumps is left to harden in the so-called fascette (plastic baskets). Cut into very thin slices, it is then mixed with the boiling whey left over after the working of the ricotta. Put into shallow plates, and this is where



... le donne impastano quintali di farina, ognuna col suo coltellino incide la pasta e la trasforma in merletti, oggetti, animali, fiori...

patate e il finocchietto selvatico. A Santa Ninfa, l'agnello 'nziro si rosola sulla brace dentro una *quartara* (anfora) di terracotta, con la cipolla, l'alloro, l'olio e le patate. Un intingolo tipico di questa parte del Belice è il *tiano*, un pasticcio di broccoli, *qualeddu*, sarde fresche e finocchietto. Dalle vigne di questa Valle, nasce nel comune di Salaparuta l'omonima DOC: freschi e profumati i bianchi, strutturati i rossi.

its names comes from,, it is pickled for three hours. It is served almost immediately dry and in pieces up to a kilo. The best way to enjoy its flavour is with a little oil, tomatoes and oregano. You can try it in over twenty different cheese factories in the valley. In the Partanna kitchen ricotta is one of the main ingredients: pasta with fresh beans and ricotta, ricotta balls, pasta with garlic and salted ricotta, pasta with beans, wild vegetables and fresh ricotta. Lamb and kid are roasted or stewed and cooked with potatoes; sheep is boiler with vegetables or stewed with potatoes and wild fennel. In Santa Ninfa, the agnello 'nziro (lamb) is cooked in a container made of terracotta called quartara, with onions, laurel, oil and potatoes. A typical dish of this part of Belice is the so-called tiano, a pasty of broccoli, qualeddu, fresh sardines and wild fennel. From the vines of this valley, in Salaparuta, come both the fresh tasting and scented white wines and the sophisticated persistent red wines, wich are officially recognised as DOC.



I colli dei sacri pani

In alto il castello e i campanili delle chiese sovrastano la collina di Salemi, un borgo che gli arabi non a torto chiamarono *Saleiman*, luogo di delizie. E' San Giuseppe, e per queste contrade assolate immerse nel cuore della campagna siciliana fra viti e spighe, è capodanno. L'orologio biologico della terra riparte oggi. Raccolto, semina, vendemmia e ogni altra speranza terrena si glorificano con antichi riti propiziatori, ringraziandosi il santo. Chi ha contratto un debito con San Giuseppe, costruisce in suo onore templi di pane, veri capolavori d'arte. Sotto le volte si offrono prima ai tre santi (in origine erano i bambini più poveri del paese) e poi ai visitatori, cento e più pietanze. I preparativi hanno inizio almeno un mese prima: le donne impastano quintali di farina, ognuna col suo coltellino incide la pasta e la trasforma in merletti, oggetti, animali, fiori.

The hills of sacred bread

The castle and the bell towers of the churches overhang the hill of Salemi, an area which was called by the Arabs Saleiman, the land of delight. It is the festivity of San Giuseppe, and in these sunny lands in the heart of the Sicilian countryside it is New Year. The biological clock of the land starts again today. Harvest, seeding, vintage and any other terrestrial hope is glorified by propitiatory rites to ingratiate the saint. Whoever has a debt with San Giuseppe, makes bread temples, which are real masterpieces, in his honour. Hundreds or maybe more dishes are offered first to the three saints(once the poorest children in the village) and then to the visitors under the vaults. The preparations begin at least a month ahead: the women knead quintals of flour; each one of them carves the dough with her knife and turns it into laces, objects, animals or

Sfornati i pani, si costruisce il tempio. L'armatura è decorata con rami di mirto, alloro, arance e limoni. Assi di legno sono disposte a formare da due a cinque gradini. Animali, fiori, frutta e ortaggi sono rappresentati nei *panuzzi* che, a centinaia, ricoprono l'altare, frammisti a arance e limoni. La scena frontale è tutta dei *cucciddati*, grosse pagnotte intagliate fra i 3 e i 7 chili, realizzate con farina, acqua e una pennellata di uovo sbattuto. Gli ingredienti utilizzati per la decorazione sono: il sesamo per le corolle dei fiori, il cacao per scurire, la chiara d'uovo per lucidare. Nei due giorni precedenti la festa, le donne cucinano le vivande per il banchetto rituale. Il numero delle pietanze è centouno, ma qualche famiglia arriva pure a centotrenta portate. Gli spaghetti aprono la lunga lista del menù, li insaporisce un insolito intingolo: olio, zucchero, mollica, cannella, prezzemolo e un pezzo di finocchio crudo. Il primo assaggio è dei tre santi, poi la tavola è aperta a tutti. In pochi minuti la festa diventa corale,

... frittate di ogni tipo, melanzane impanate, cozze ripiene, involtini di pesce spada, calamari ripieni, arancine, torte e pasticcini con la crema e con la ricotta...

flowers. Once they are taken out of the oven, the temple is made. It is all decorated with myrtle, laurel, orange and lemon branches. Wooden axes are used to make from two to five steps. Animals, flowers, fruit and vegetables are represented in the so-called panuzzi that decorate the altar. The front scene sees the cucciddati, big carved loaves weighing between 3 and 7 kilos, made with flour,



il rito condiviso con ciascuno dei visitatori si trasforma in convivio. Ecco alcune specialità. Frittate di ogni tipo (con i carciofi, con le cipolle, con i peperoni, con i broccoli, col formaggio, col pomodoro fresco e il basilico, con la ricotta), verdure e ortaggi (senape fritta, cicoria fritta con il pecorino, polpette di broccoli, polpette di finocchietto selvatico, finocchi fritti, melanzane impanate, pomodori secchi fritti, funghi ripieni), pesci (sarde fritte, boghe fritte, polpette di sarde, cozze ripiene, involtini di pesce spada, calamari ripieni), arancine, torte e pasticcini con la crema e con la ricotta (cannoli, cassate, biscotti con i fichi, pignolata). A Calatafimi i pani sono protagonisti di una sontuosa festa, il Santissimo Crocifisso, che si tiene ogni cinque anni i primi tre giorni di maggio. I *massari* (fattori) da un carro trainato dai buoi lanciano sulla folla i *cucciddati*, tipici pani decorati, mentre i figuranti distribuiscono confetti e frutta secca, mimando il gesto della semina.

water and a brush of beaten egg. The ingredients which are used for the decorations are sesame for the flower corollas, cocoa to darken and egg albumen to make them shiny. Two days before the festivity, the women cook for the ritual banquet. The number of dishes is one hundred and one, but some families prepare up to one hundred and thirty dishes. The menu begins with spaghetti, flavoured with oil, sugar, breadcrumbs, cinnamon, parsley and a piece of raw fennel. Those who taste first are the three saints and then the table is there for everybody. In a short time the celebration becomes choral and the ritual becomes a real banquet. Some of the specialities are: all kinds of omelettes (with artichokes, onions, peppers, broccoli, cheese, fresh tomatoes and basil and with ricotta), vegetables and greens (fried senape, fried chicory with sheep's milk cheese, broccoli balls, fennel balls, fried fennel, crumbed aubergines, fried dried tomatoes and stuffed mushrooms), fish (fried



Per la festa dei Quattro Santi Incoronati, il primo sabato di novembre, ai fedeli sono offerti i *mufuletti*, pani morbidi, ripieni di ricotta. E per San Biagio i *miliddi*, biscotti di pane.

A Vita, il giorno dell'Ascensione, per la festa della Madonna di Tagliavia, *cucciddati* e frutta secca vengono lanciati dai carri addobbati con pani artistici.

... la cucina di Alcamo regna sotto lo scettro di un grande vino, l'omonima DOC. Storicamente bianco, oggi è ripartito in diverse tipologie...

sardines, fried bogues, sardine balls, stuffed mussels, sword fish roulades and stuffed squids), arancine, cakes and sweets with cream and ricotta (cannoli, cassate, biscuits with figs, pignolata). In Calatafimi bread is the main product of another sumptuous festivity, il Santissimo Crocifisso, which is held once every five years the first three days of May. The so-called massari (bailiffs) throw the so-called cucciddati at the crowd from a cart. The cucciddati are typical bread rolls decorated with laces, while the so-called figuranti hand out confettis and dried fruit miming seeding at the same time. For the festivity of the Four Crowned Saints, the first Saturday in November, the believers are given the so-called mufuletti, soft bread with ricotta. And for San Biagio the miliddi, bread biscuits. In Vita, the day of the Ascension for the festivity of the Madonna di Tagliavia, cucciddati and dried fruit are thrown from the carts that are decorated with artistic bread rolls.



Alcamo, i nettari della terra

In bilico fra mare e campagna, la cucina di Alcamo regna sotto lo scettro di un grande vino, l'omonima *Denominazione di Origine Controllata*. Storicamente solo bianco, oggi è ripartito in diverse tipologie: rosso, rosso riserva, rosato e novello. Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, bouquet fragrante, l'*Alcamo bianco* si ottiene con uve Catarratto, eventualmente integrate con Damaschino, Grecanico, Trebbiano fino al 20%. Si coniuga perfettamente con tutti i piatti di mare: pasta con le sarde, pesce alla griglia, frittura di gamberi e calamari arrosto. L'*Alcamo rosso* si ricava da uve Calabrese o Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, e si abbina bene con i *bruciuluna* farciti con mortadella, uova e caciocavallo, broccoli affogati, salsiccia con cavoletti, *stigghiole* (budella di agnellino) arrosto, *babbaluci a ghiotta* con le patate,

Alcamo, the land's nectar

Poised between the sea and the countryside, the Alcamo cuisine reigns under the sceptre of a great wine, the homonymous Denominazione di Origine Controllata. It once used to be only white, but now it is available in several typologies: red, red reserve, roseate and new. Bright yellow like hay and greenish, fragrant bouquet, the white Alcamo wine is made with Catarratto grapes, sometimes mixed with Damaschino, Grecanico, up to 20%. It matches well with all sea dishes: pasta with sardines, grilled fish, fried prawns and roast squid. The red Alcamo wine is made with Calabrese grapes or Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah, and is perfect with the so-called bruciuluna stuffed with mortadella, eggs and cheese, broccoli, sausages with sprouts, roast stigghiole (lamb's entrails), babbaluci a ghiotta with potatoes, and with rabbit.

coniglio. L'area di produzione ricade nelle province di Trapani e Palermo e comprende i comuni di Alcamo, Calatafimi, Castellammare del Golfo, Gibellina, Balestrate, Camporeale, Monreale, Partinico, San Cipirello e San Giuseppe Jato. Un altro vanto di questo territorio è il melone *purceddu*. Caratterizzato da buccia verde e rugosa e forma ovale, ha polpa bianca e succosa, e si conserva a lungo. E' una delizia immerso nell'Alcamo bianco o nel Marsala.

It is made between the province of Trapani and Palermo and includes Alcamo, Calatafimi, Castellammare del Golfo, Gibellina, Balestrate, Camporeale, Monreale, Partinico, San Cipirello and San Giuseppe Jato. Another pride of the area is the purceddu melon with its green and rough skin, round shape and white and juicy pulp. It is long-lasting and is delicious if served with white Alcamo or Marsala.



San Vito Lo Capo, la festa del couscus

Appare così, all'improvviso, dietro una curva, dopo chilometri di roccia e mare. Un arazzo di colori nuovi, intessuto di trame fitte di scogliere, rena e acqua. Fra San Vito Lo Capo e Scopello è un saliscendi di emozioni che approdano su litorali che sembrano disegnati dalla mano di un bambino.

San Vito Lo Capo, the cuscus feast

It appears just like that, all of a sudden, after a curb, after kilometres of rocks and sea. A tapestry of new colours, woven with thick plots of cliffs, sand and water. Between San Vito Lo Capo and Scopello it is nothing but a coming and going of emotions that seem to be drawn by the hands of a child. The long



La lunga spiaggia bianca brunita dal riverbero del sole, taglia in due la scena: da un lato il paese con le case basse dei pescatori, gli alberghetti e la passeggiata con i ristoranti e i tavolini all'aperto; dall'altra parte il faro, le torri, le montagne che precipitano giù dal cielo in acrobatiche ombre che laccano il mare.

E' sullo sfondo di queste suggestioni che a fine settembre per le strade di San Vito Lo Capo va in scena il *Couscous Fest*, una

... una kermesse gastronomica che trasforma il borgo marinaro in un immenso laboratorio del gusto, un segno di apertura fra mondi e culture...

beach of San Vito, burnished by the sun, cuts the scene into two: on one side the low houses of the fishermen, the little hotels and the restaurants with their tables outside; on the other the lighthouse, the towers, the mountains that come tumbling down from the sky and colour the sea.

This is where at the end of September on the streets of San Vito Lo Capo the Couscous Fest is held, a



kermesse gastronomica che per sei giorni trasforma il borgo marinaro in un immenso laboratorio del gusto. A una giuria di giornalisti spetta il compito di laureare il miglior cuscus del mondo.

Una competizione che è anche un segno di apertura fra mondi e culture differenti.

A San Vito lo preparano con i pesci e i crostacei; nella versione dolce, si serve con miele e frutta secca.

Una specialità è il *caldo freddo*, una coppa di gelato, pan di Spagna, panna, liquore e cioccolata calda.

gastronomical kermesse that turns this sea village into a massive laboratory of taste. A jury of journalists has the duty to appoint the best cuscus in the world. A competition which marks the opening between two different worlds and cultures. In San Vito the cuscus is prepared with fish and crustaceans ; it may also be sweet and served with honey and dry fruit.

A speciality is the caldo freddo, a goblet of ice-cream, sponge-cake, cream liqueur and hot chocolate.



Egadi, tre perle da mangiare

Dall'aliscafo che lentamente si avvicina a Favignana, le isole Egadi sembrano pezzetti di Scozia volati in Sicilia, nel cuore del Mediterraneo. Le spiagge bianche, le nuvole rosa, le colline tinte di verde. E il continuo inseguirsi di scenari: giardini,

Egadi, three pearls to be eaten

From the hydrofoil that gently approaches Favignana, the Egadi islands seem little pieces of Scotland flown to Sicily, in the heart of the Mediterranean. The white beaches, the pink clouds and the green hills make up such a wonderful view: gardens, woods, mountains



boschi, voragini, montagne. Un paradiso terrestre in mezzo al blu, a nove miglia da Trapani. La gastronomia è incentrata soprattutto sulla pesca del tonno, una risorsa di primaria importanza. Innumerevoli le ricette: a ragù sui rigatoni, in polpette, al forno, in agrodolce, con le erbe di montagna, a falsomagro, a stufato, alla *matalotta*, in involtini, a tortino. Vero capolavoro sono le *frascatole*, grosse palline di semola, in brodo di aragosta. E poi, naturalmente, le pastasciutte: con la bottarga di tonno, con le patelle, con il ragù di grongo, con le uova dei ricci. E il cuscus con i pesci.

La gastronomia è incentrata soprattutto sulla pesca del tonno, una risorsa di primaria importanza, innumerevoli le preparazioni: a ragù, a polpette, al forno...

and abysses. A terrestrial paradise plunged in the blue, nine miles away from Trapani. The local gastronomy is based on the fishing of tuna, a resource of great importance. There are innumerable recipes: with sauce and rigatoni, in balls, baked, sweet-and-sour, with mountain herbs, a falsomagro, stewed, alla matalotta, cooked in roulades, or in pies. A real masterpieces are the so-called frascatole, big bran

Sapori decisi, forti e concentrati che si scoprono con calma, viaggiano nel vento, si riposano sui sassi e partoriscono i capperi o lo zibibbo...

Marettimo è un incessante susseguirsi di pianure rigogliose e inaspettate fughe verso l'alto, pareti rocciose che si allungano in prospettive dolomitiche, l'acqua verde laccata dai riflessi iridati della roccia che cambia colore. Una bandiera è la pasta fresca col sugo di aragosta, una simbiosi ideale di semplicità e gusto. Il cuscus si prepara anche con gli scampi. Resiste l'usanza di fare i *pisci*

*balls with lobster soup. And then of course the pastasciutte: with tuna botargo, knee-pan, sea-eel sauce and sea-urchin eggs. And then there is the cuscus with fish. In Marettimo the luxuriant plains and unexpected hills succeed one another, the rocky mountains seem perspectives of the Dolomites, the green water in which the rocks reflect themselves changes colour. The fresh pasta with lobster sauce is like a flag, a perfect symbiosis of simplicity and taste. The cuscus is prepared also with shrimps. To make the so-called *pisci scacciati* (dry) with cicireddi*



scacciati (secchi) con *cicireddi* (cicerelli), *ritunni* e polpi. La ghiotta classica è con il coccio e gli scorfani. Per San Giuseppe, si allestiscono gli altari con i pani e si offrono pietanze, più di cento, ai poveri dell'isola. I dolci sono zeppole semplici o con la ricotta, *petramennula* (torrone di mandorle e miele), *cubbaita di giuggiulena* (torrone di semi di sesamo), *cassatedde*, cannoli e *pignolo* (pignolata).

(chickpeas), ritunni and octopus is still very popular. The ghiotta is made with coccio and scorpion-fish. For the festivity of San Giuseppe altars with bread are prepared and more than one hundred dishes are offered to the poor of the whole island. The sweets are simple zeppole or with ricotta, petramennula (almond and honey torrone), cubbaita di giuggiulena (sesame seed torrone), cassatedde, cannoli and pignolo.



Pantelleria, le delizie del vulcano

Settemila chilometri di muretti racchiudono quattromila dammusi che punteggiano gli 84 chilometri quadrati dell'isola. Cornici di pietra che stringono vigneti, alberi da frutta, erbe aromatiche. Sapori decisi, forti e concentrati che si scoprono con calma. Viaggiano nel vento, si riposano sui sassi e partoriscono dolcezze asciutte come i

Pantelleria, the volcano's delights

Seven thousand kilometres of walls surround the four thousand dammusi (typical houses of the island) that mark the 84 square metres of the island. Stone walls surround the vines, fruit trees and aromatic herbs. Strong and concentrated flavours caper and zibibbo grapes that seem to travel with the wind and then have a rest on the stones are to

capperi o l'uva *zibibbo*. A tavola, la base di tutti i piatti è il *pesto pantesco*: pomodoro fresco scottato, prezzemolo, basilico, olio e aglio. Succulento sulla pasta, sulle carni lessate, sui pesci arrosto. Il cuscus col pesce si accompagna con le verdure fritte: zucchine, peperoni, melanzane. I ravioli ripieni di ricotta, aromatizzata con foglie di menta sminuzzate, si servono con la salsa di pomodoro. L'insalata pantasca è un'altra istituzione dell'isola: patate, pomodoro, cipolle, capperi, olive verdi, sgombri sott'olio e origano. Così come la *sciakisciuka*, una caponata calda a base di patate, peperoni, melanzane e zucchine. Con capperi, olive, pomodori, cipolla e origano, si cucinano il coniglio e l'aricciola alla pantasca. I capperi sono contrassegnati dalla *Indicazione Geografica Protetta*. Dopo la raccolta maturano in salamoia, al termine di una complessa procedura. In pasticceria trionfano i *baci* (due dischi croccanti farciti con ricotta di mucca) e i ravioli dolci (ripieni di ricotta, cioccolato e scorza di limone).

be discovered little by little. The main ingredient of all recipes is the pantesco sauce: fresh scalded tomato, parsley, basil, oil and garlic, ideal on pasta, boiled meat and grilled fish. The cuscus is prepared with fish and flavoured with fried vegetables: courgettes, peppers and aubergines. Ricotta ravioli, flavoured with chopped mint leaves, are served with tomato sauce. The salad is another speciality of the island: potatoes, tomatoes, onions, capes, green olives, oiled mackerel and oregano. And then there is the sciakisciuka, a warm caponata with potatoes, peppers, aubergines and courgettes. Rabbit and the aricciola alla pantasca are cooked with capes, olives, tomatoes, onions and oregano. Capes are countermarked by the Indicazione Geografica Protetta. After the picking they are left to mature in pickles, a very complicated procedure. As far as sweets are concerned, the so-called baci are very common, two crunchy biscuits with cow ricotta in the middle, sweet ravioli with ricotta filling, chocolate and lemon skin.

Passito, il nettare degli dei

La vite orla gli sbalzi e i sentieri dell'isola in un gigantesco ricamo di grappoli e foglie. I filari di uva *zibibbo* ricoprono il 70% del terreno coltivabile di Pantelleria. La *Denominazione di Origine Controllata Pantelleria* è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: moscato liquoroso, moscato spumante, moscato dorato, passito liquoroso, zibibbo dolce e bianco, anche frizzante. Secondo il tipo di vinificazione e di appassimento, più o meno accentuato, nei vini si possono riconoscere sentori di spezie, ma anche mandorle, albicocche secche e agrumi. Il passito è un vino da meditazione, da provare con cioccolato, ricotta, formaggi erborinati, dolci di mandorla, cassata siciliana. Da uve non appassite si ottiene il *moscato*, che può essere liquoroso e spumante; si abbina a formaggi saporiti, macedonie, gelato, pesci affumicati, caprini. Vini dai colori delicati e profondi che riconducono agli spazi dell'isola. Le cupole bianche dei *dammusi* sparsi sopra tappeti di vigne, ricamati da muretti filettati di capperi, si macchiano d'ambra e trattengono gli ultimi raggi di sole, come topazi gettati sul tavolo verde da un bizzarro giocatore. Nuance e profumi che lo zibibbo concentra nei suoi grappoli e li fa rivivere nel bicchiere, sintesi straordinaria di un territorio che si identifica nell'uva fino a calzarne la storia.

Passito, the nectar of the gods

Vines border the island's ways in a huge embroidery of bunches of grapes and leaves. The zibibbo grapes cover 70% of the farm land in Pantelleria. The Denominazione di Origine Controllata Pantelleria is reserved to those wines that satisfy the conditions and requirements established by the production measures of the following typologies: liqueurish Muscat, Muscat sparkling wine, gold Muscat, liqueurish raisin wine, sweet, white and even fizzy zibibbo. According to the type of vinification and withering, more or less accentuated, wines may have a spicy or almond taste, dry apricots and citrus fruits.

Passito, a raisin wine, is a meditation wine, ideal if drunk accompanied by chocolate, ricotta, cheese, sweet almonds or with cassata siciliana.

The Muscat is made from non withered grapes and it may be liqueurish or sparkling; ideal with savoury cheeses, fruit salads, ice-cream, smoky fish and caprines. Wines that have a delicate but sometimes deep colour lead to the spaces of the island. The white domes of the dammusi scattered on the vine carpets, embroidered by walls decorated with capes, are stained with amber and hold the last sun-rays like topazes thrown over a green table by a bizarre player. Nuance and perfumes that the zibibbo concentrates in its grapes making them live in a glass which becomes the extraordinary synthesis of a land that identifies itself in its grapes as to almost wear its history.



Provincia Regionale di Trapani

Assessorato al Turismo

91100 Trapani

Tel. (39) 0923 806627

Fax (39) 0923 806620

<http://www.provincia.trapani.it>

Testi di

Giacomo Pilati e Alba Allotta

Fotografie Archivio Provincia di

Franco Pizzocchero, Preve, Mario Virga,

Emanuele Baudo, Lucio Coccia, Alfo Garozzo, Franco Fontana, Pier Silvio Ongaro

e di

Giuseppe Giuffrè, Nino Lombardo, Debora Marchigiglio, Pierpaolo Rizzo, Leonardo Schifano

Grafica

Alter

Stampa

INDUSTRIA GRAFICA
 TSARCUTO-1921

Agrigento

www.tipografiatsarcuto.com

*Nelle abitudini
alimentari
dei trapanesi,
ingredienti e tecniche
produttive evocano
civiltà antichissime...
Un grande patrimonio,
un compendio
di testimonianze
che proprio
in queste terre vive il
suo momento più alto,
coniugando cucina
di terra e di mare...*



Provincia Regionale di Trapani