

# SICILIA

NATURA, CULTURA  
TRADIZIONI GASTRONOMICHE  
CONSIGLI E IDEE PER ISPIRARSI

37

ESCURSIONI  
E ITINERARI

prima che i banchi di corallo al largo di Trapani e di San Vito Lo Capo venissero decimati. Non perdetevi il bel presepe settecentesco di Andrea Tipa (realizzato in alabastro, corallo, conchiglie e altro materiale proveniente dal mare) e le sculture di corallo meno elaborate ma a nostro parere più belle di fra' Matteo Bavera. Altre opere di pregio sono una straordinaria cassetta delle reliquie (proveniente dal laboratorio di Alberto e Andrea Tipa) e i resti dei pavimenti piastrellati dipinti della Chiesa di Santa Maria delle Grazie (con scene di pesca) e della Chiesa di Santa Lucia (con scene di vita cittadina).

## IL MEGLIO A TAVOLA

La posizione privilegiata di Trapani sulle rotte marittime per la Tunisia ha reso il cuscus una sorta di piatto tipico locale, soprattutto se servito alla trapanese (con pesce, aglio, peperoncino, pomodori, zafferano, cannella e noce moscata).

Un'altra irresistibile specialità è il pesto alla trapanese (preparato con pomodori freschi, basilico, aglio e mandorle), con cui si condiscono le busiate, tipici maccheroni fatti in casa.

### ☛ AL SOLITO POSTO €€

☎ 0923 2 45 45; [www.trattoria-alsolitoposto.com](http://www.trattoria-alsolitoposto.com);  
Via Orlandini 30a; pasti €28; ☑ chiuso domenica e 15-31 agosto

Nascosta in fondo a Via Orlandini, questa minuscola trattoria prepara le busiate con pesto alla trapanese migliori della città e tutti i piatti a base di pesce freschi e saporiti: provate il tonno da maggio a giugno e il pesce spada o altre specie ittiche in altri periodi dell'anno. Consigliata

Per arrivare al banconedovrete farvi largo perché questo caffè, situato di fronte al molo degli aliscafi, è sempre molto affollato. Serve il miglior espresso di Trapani e una buona scelta di dolci ghiotti, paste (provate il bombolone di ricotta) e stuzzichini saporiti come gli arancini.

### ☛ CANTINA SICILIANA €€

☎ 0923 2 86 73; [www.cantinasiciliana.it](http://www.cantinasiciliana.it); Via Giudic-  
ca 36; pasti €35

Nascosto nel vecchio ghetto ebraico, questo ristorante è famoso in tutta l'isola per i suoi piatti semplici e squisiti come le sarde allinguate (filetti di sarde infarinati e fritti) e le busiate con pesce spada e melanzane. I secondi prediligono il pesce (tra cui un cuscus alla trapanese speziato al punto giusto), ma ci sono anche piatti di carne. Il ristorante possiede anche l'enoteca accanto, per cui non sorprende che anche il vino sia all'altezza dei piatti. Se avete fortuna, il simpatico titolare Pino Maggiore potrebbe offrirvi un bicchierino di Passito di Pantelleria per accompagnare il dessert.

### ☛ LA RINASCENTE €

☎ 0923 2 37 67; Via Gatti 3; ☑ 9-13 e 15-19  
a giovedì a martedì

Se volete vedere come vengono preparati i dolci siciliani, come la cassata e i cannoli, venite in questa pasticceria estremamente suggestiva nel cuore della parte vecchia della città. Il signor Costadura e il suo assistente lavorano nella cucina aperta in stile tradizionale usando solo gli ingredienti migliori e creando torte favolose, biscotti e gelati per la loro clientela fedelissima.