

# DOVE

WWW.DOVEVIAGGI.IT  
 MENSILE ANNO 24 N°8 AGOSTO 2014 €4,90

## I DIECI VIAGGI DA FARE NELLA VITA



SPECIALE



**TUAMOTU**  
Acqua vergine

**TANZANIA**  
Ultimo mal d'Africa

**USA**  
In treno, da pionieri

**GRECIA**  
Isole mito, dell'Olimpo

**COREA DEL NORD**  
Estrema cortina

**PATAGONIA**  
Sud fino al Polo

**SICILIA**  
Tour del cibo barocco

**CARGO**  
Le rotte da trasporto

**VAN GOGH**  
Sulle tracce dell'arte

**AUSTRALIA**  
La grande traversata



la versione attuale di quello che, tagliato durante la cena del Principe di Salina, erompeva col suo vapore carico di aromi: dalla crosta di pasta dolce fuoriescono ragù picadillo di tradizione spagnola, polpettine di manzo, fegatini di pollo, carne bianca glassata. La cassata nel suo scrigno di fondente francese ha invece una sontuosa decorazione di ghiaccia reale e i canditi interi, ispirati al barocco, sono colorati come faceva a fine Ottocento il pasticciere palermitano **Salvatore Guli**. La città, dietro gli eleganti palazzi, cela il suo volto popolare fra i vicoli della Giudecca nella sala da pranzo di **Pino Maggiore**, a la **Cantina Siciliana**, un antro di meraviglie marinare e vecchi oggetti. Pino racconta di come il cuscus trapanese non sia stato portato dagli arabi, ma a inizio Settecento da mercanti locali che si stabilirono in Tunisia. Rientrati in patria introdussero l'uso della semola, che bene si adattava alle minestre dei pescatori preparate con il pesce di scarto.

Esiste anche una versione conventuale del cuscus, dolce, con mandorle e pistacchi: per comprarlo basta andare ad **Agrigento**, dove le suore del **monastero del Santo Spirito** proseguono questa tradizione, introdotta nel XIV secolo dalle serve africane delle monache di nobile famiglia. Fra le ricette, le impudiche Paste delle Vergini di cui parla Tomasi di Lampedusa. Le Minne di Vergine, di mandorle e conserva di cedro, si acquistano nel centro storico di **Erice**, nella pasticceria di **Maria Grammatico**, cresciuta dalle suore del **convento di San Carlo**. Un'infanzia triste, a spiare i segreti dei loro dolci, trasformata in pasticceria di successo. La sua storia e alcune ricette sono raccontate in *Mandorle amare* di Mary Taylor Simeți (ed. Flaccovio). Dalla pasticceria, sulla centrale via Vittorio Emanuele, si sale fra botteghe

