

scelti per voi

SU E GIÙ PER TRAPANI

Gli indirizzi di Slow Food su dove dormire, mangiare e fare shopping nel capoluogo siciliano



Campi coltivati con aglio rosso di Nubia

ELISA RICCI

DOVE DORMIRE

Duca di Castelmonte

VIA SALVATORE MOTISI 3, XITTA (TP)
TEL. 0923-526139

WWW.DUCADICASTELMONTE.IT

PREZZI: DOPPIA DA 36 EURO A 42 EURO,
DOPPIA MEZZA PENSIONE DA 50 EURO
A 58 EURO COLAZIONE INCLUSA

► Raggiungibile dagli aeroporti di Trapani e Palermo, oltre a essere meta degli amanti della campagna è un comodo punto di partenza per escursioni verso le isole Egadi, le riserve naturali dello Zingaro e delle saline, Erice, i templi di Segesta e Selinunte.

DOVE DORMIRE E MANGIARE

Podere San Giovanni

VIA SERRO-MOKARTA 5, TRAPANI
TEL. 0923-861807 - 348-7621146

WWW.PODERESANGIOVANNI.COM

TRE STELLE

PREZZI: SINGOLA DA 33 A 38 EURO, DOPPIA DA 46 A 52 EURO COLAZIONE INCLUSA

► Ideale per un soggiorno rilassante, il Podere San Giovanni è un baglio ottocentesco tra vigne e oliveti, a pochi chilometri da Trapani. Inoltre, è un'ottima osteria (prezzi: 25 euro, vini esclusi) dove gustare caponata, polpette di melanzane e mentuccia, cuscus di verdure, pasta con le sarde, le fave o i broccoli.

DOVE MANGIARE

Trattoria Fontana dal 1938

VIA SAN GIOVANNI BOSCO 22-26
TRAPANI, TEL. 0923-24056

PREZZI: 25 EURO, VINI ESCLUSI

► Per cominciare, provate i tanti «sfizietti» misti: panelle, bruschette, primosale arrostito, caponata, crocchette di patate, bottarga di tonno,

mosciamme. Tra i primi, cuscus di pesce, busiati con ragù di polpo, spaghetti ai ricci, con la neonata, con uova di pesce spada, risotto al ragù di maialino nero dei Nebrodi. Secondi di pesce e, nel periodo della matanza, piatti a base di tonno.

Cantina siciliana

VIA GIUDECCA 32, TRAPANI
TEL. 0923-28673

PREZZI: 25-27 EURO, VINI ESCLUSI

► Questa bella osteria si trova in pieno centro storico, di fronte la Torre della Giudecca. Tra i piatti, polpette di sarde, un'ampia scelta di primi (fra scatole con brodo di pesce e gamberetti, spaghetti rotti in brodo di pesce, busiati con pesto alla trapanese e melanzane) e cuscus alla trapanese. Si prosegue con gamberoni arrostiti, calamari panati, seppie ripiene, involtini di pesce

spada, sgombro allardato. In cantina circa 300 etichette e un'ampia scelta di passiti e Marsala.

I Trabinis

PORTA GALLI 4, TRAPANI

TEL. 347-6924607

PREZZI: 22-25 EURO, VINI ESCLUSI

► Si comincia con gli antipasti: sarde allinguate, peperoni e patate, caponata di melanzane, tonno sott'olio fatto in casa. Tra i primi, spaghetti rotti con l'aragosta, pasta con uova di tonno, con pesto trapanese, con ragù di tonno o pesto di lattume. Si continua con polpette di melanzane, polpette di sarde in salsa di pomodoro, sgombri lardati, pepata di cozze, cozze ripiene.

Duca di Castelmonte

VIA MOTISI 3, XITTA (TP)

TEL. 0923-526139

PREZZI: 25 EURO

► L'inizio del pasto può essere costituito dalla classica caponata o dalle polpette di melanzane e mentuccia. Per proseguire, cuscus di verdure e pasta con le sarde, con le fave o con i broccoli. Altrettanto invitanti i secondi piatti a base di carne: da non perdere il coniglio e gli involtini alla siciliana. Si conclude con le classiche cassatelle di ricotta e la pignolata.

DOVE COMPRARE

Sale marino artigianale di Trapani

CONSORZIO SALE NATURA
FRAZIONE NUBIA, PACECO (TP)
TEL. 0923-873844

E-MAIL: SALINATURA@TRAPANIWEB.IT

► Questo Consorzio riunisce i produttori del Presidio.

Meloni d'inverno e aglio rosso di Nubia

RESPONSABILI DEI DUE PRESIDÌ:
FILIPPO SALERNO (TEL. 347-6673002)
FRANCO SACCA (TEL. 0923-559490)
WWW.AGLIOROSSODINUBIA.IT ■