

# Trionfo trapanese a Cuneo

## *Con Slow Food l'aglio di Nubia, il tonno di Favignana e il pane di Castelvetro*

Nuovo trionfo culinario per i prodotti tipici della provincia. Il successo è targato ancora una volta Slow food condotta «Drepanum Valle del Belice» di Trapani, presieduta da Franco Saccà, che è riuscita a far apprezzare i nostri cibi migliori al palato di esigenti degustatori piemontesi. L'incontro tra questi ultimi e le delizie nostrane risale a un paio di settimane fa ed è stato possibile grazie alla condotta di Cuneo di Slow food che ha organizzato l'evento.

Il menù, a base di pesce, è stato preparato dallo chef trapanese Pino Maggiore che ha proposto sette tipi di antipasti, tre primi, due secondi e quattro tipi di dolci, il tutto annaffiato da buon Marsala, Moscato e Zibibbo immancabilmente Doc e Igt. L'idea di proporre il menù siciliano all'estrema punta del Nord-Ovest d'Italia è sta-

ta vincente: i posti disponibili sono stati tutti prenotati in brevissimo tempo e numerose persone non hanno potuto partecipare al banchetto che tra le altre cose ha proposto bruschette con pesto alla Trapanese, olive Nocellara del Belice dop, pescespada alla pantasca, castelle, dolci di fico e arance al Marsala.

Oltre alla cena preparata da Pino Maggiore la condotta di Trapani ha promosso i presidi che ormai valorizza in ogni incontro. Si tratta del prelibatissimo quanto unico pane nero di Castelvetro, prodotto con la tipica farina «tumminia», l'aglio rosa di contrada Nubia, a Paceco, che ha delle proprietà organolettiche superiori alle altre varietà di aglio, i prodotti del tonno del presidio di Favignana e quelli dell'azienda agricola Latomie.

**Margherita Leggio**