

panorama

TRAVEL

€ 3,90

TURCHIA

Le sorprese di Smirne, tra botteghe e mercati

SICILIA

Pesto e cous cous: il crogiuolo di aromi e sapori della cucina trapanese

VALLE D'AOSTA

Camminare ai piedi dei Quattromila dormendo in accoglienti rifugi

MONTE AMIATA

Il cuore verde della Toscana

estate europea

**12 CITTÀ CHE VALE LA
PENA DI SCOPRIRE O RISCOPRIRE**

I nuovi quartieri per divertirsi

I ristoranti scelti per voi

I negozi dove fare acquisti





La pasta con le sarde e il finocchietto, le sarde «allinguate», i pescetti fritti per accompagnare la pasta all'aglio: l'offerta è grande. Il sapore pure. Anche se lo scontrino del mercato, alla fine, non fa male.

«Per capire la nostra cultura gastronomica pensiamo all'arte, in particolare ai carretti siciliani: si tratta di poche assi di abete che di per sé non valgono nulla. Ma che dopo essere state lavorate e colorate diventano pezzi unici e preziosi», teorizza Gaetano Basiricò. «La stessa cosa accade in cucina: le materie prime sono umili, ma manipolate attentamente e trattate con cura danno vita a preparazioni irresistibili e speciali».

Semola e carretti, zuppa e assi di legno: detto così paiono mondi lontani. Invece non sono altro che volti diversi di una cultura fiera e antica, stratificata e arricchita dal fatto che con le onde sono arrivate lingue e saperi diversi. Ma che soprattutto deve dire grazie a terra e mare che, bontà loro, sono sfacciatamente generosi.

«Con le materie prime che abbiamo, cucinare è facile: bisogna impegnarsi per rovinare prodotti simili», è il commento divertito degli chef che, ciascuno a modo proprio, si svela poi tifoso. Di un piatto e di un sapore.

«Pensiamo al cous cous, che è probabilmente la ricetta simbolo della città, anche se nasce dall'altra sponda del Mediterraneo»,

si accalora Hajer Aissi, ai fornelli della sempre affollata Cantina Siciliana. «Sembra un piatto semplice, ma tutti i dettagli sono importanti: l'incocciatura (sgranatura) della semola, la cottura e soprattutto l'aggiunta del brodo di pesce. E poi, ultimo elemento, la mano di chi lo prepara. Che diventa l'ingrediente segreto». Tanto che - anche questa è certificata vox populi - pare impossibile trovare due cous cous uguali in città. «È proprio così, i trapanesi lo sanno e se ne vantano. E allora potete immaginare quante differenze si possano scoprire andando ad assaggiarlo pochi chilometri più in là». Magari a Erice, che dall'alto della roccia sembra proteggere Trapani dalle bizzze delle onde, o a San Vito Lo Capo dove al cous cous dedicano, ogni anno a settembre, addirittura un festival.

«Dalla zona di Marsala, ricca di acqua, provengono invece tradizionalmente le verdure e i vegetali che sono la base di tanti piatti», spiega Peppe Carpentieri, chef del ristorante Le Mura. «Qui si sono sempre usate le combinazioni di alimenti: un classico è la pasta all'aglio accompagnata dai pesci fritti o dalle melanzane fritte. E ci spiace per gli anglosassoni che ne vorrebbero il brevetto: ma il piatto unico, quello che unisce primo e secondo, lo hanno inventato i nostri pescatori secoli fa».

Se sia un primato è difficile dirlo. Ma quei pescatori ancora oggi è

facile incontrarli seduti a terra nei fondaci delle case di via Corallai mentre districano le reti prima di uscire al largo. Per fare inciampare in una muraglia di corda la galoppata guizzante dei tonni. «Ora le quote fissate per legge nelle catture e gli altri vincoli di tutela del mare riducono la quantità del pescato. Ma questo re del mare resta il protagonista della tavola».

Un protagonista sicuramente rispettato anche perché, da sempre, dona ricchezza. E nessuno trova ingeneroso paragonarlo al suino: come nel maiale non si butta via nulla.

«Alla griglia, il tonno è una squisitezza. Ma non dimentichiamo le polpette in agrodolce, il sugo per la pasta, le uova che diventano bottarga. E con quello che resta si prepara la ficazza, un salame assai saporito». Già, un salame addirittura. Ma in fondo dal «maiale marino» non ci si può aspettare altro. Soprattutto in una città che si dice indecisa tra due mari. Che a ben pensare sono poi tre. Per incontrarli basta percorrere la strada che in pochi minuti porta dall'aeroporto al centro sfiorando la geometrica scansione delle saline. Viste dall'alto sembrano un quadro di Mondrian. Ma senza colori: solo declinato in tutti i bianchi possibili. Qui, 3000 anni fa i fenici impararono che la vampa del sole, evaporando il mare, sa creare piccoli diamanti. Il vento, poi, soffiando sui mulini, dava la forza per spezzare i cristalli e farli arrivare sulle tavole.

Ora quelle saline non sono più la fonte di favolosa ricchezza che furono ai tempi dei mitici navigatori del Mediterraneo,

ma regalano ancora sapore. Mentre i colori si miscelano poco lontano dove il blu del mare diventa il bianco del sale per poi sfumare nel rosso del prelibato aglio di Nubia. Che a sua volta si inchina al giallo del melone di Paceco.

«La gente di Trapani è legatissima a questi prodotti. E li vuole conservare», aggiunge Alfredo Catanzaro della centralissima Tavernetta Ai Lumi. «Anche per questo lo sforzo di riprendere le vecchie ricette qui funziona. Noi mangiamo ancora quelle preparazioni che ci hanno insegnato le nonne e che non passeranno mai di moda».

Una certezza che rassicura in una città che in pochi anni ha comunque cambiato volto. Dal 2005 l'arrivo dell'America's Cup ha regalato a Trapani nuova visibilità nel mondo e un rinnovato entusiasmo. La quinta naturale delle case di pescatori è stata rimessa a nuovo, piccoli locali e aggraziati bed and breakfast sono spuntati a riempire di chiacchiere forestiere il silenzio dei vicoli, musica e divanetti di tendenza hanno arricchito lo struscio dei ragazzi nelle sere d'estate. Fino all'arrivo di nuovi voli low-cost che hanno fatto nascere un turismo prima solo sognato.

Eppure basta avere la fortuna di essere tra queste strade nella settimana di Pasqua per capire che nessun volo e nessun lounge bar potrà incidere la vera anima della città. Che in quei giorni scende in piazza per la Processione dei Misteri. E dietro le venti statue di legno, portate a braccia dai massari con le casacche scure, da 400 anni sfilano proprio tutti. Per un rito che racconta la >>