

contiene il
DVD
VIDEO™
con la lezione completa
Features: DVD with full lesson
english text included

paolo salerno

..CÙSCUSU..

Il cuscus alla trapanese: come si fa, testimonianze, note storiche
The Trapanese cuscus: recipes, recollections, historical notes

EDIZIONI TRAPANI WELCOME



Paolo Salerno si occupa di comunicazione, marketing, editoria ed eventi da più di trent'anni. Già professore a contratto di Economia e Tecnica della Pubblicità, presso la facoltà di Scienze della Formazione dell'Università di Palermo (1998-2004), è responsabile del centro di cultura gastronomica "Molino Excelsior" di Valderice (TP); organizzatore delle rassegne gastronomiche "Stragusto" e "Rosso Aglio & Bianco Sale"; ideatore del progetto "Trapani Welcome, Web App e Libri".

È inoltre editore e coautore del libro "I tesori della cucina siciliana" e di guide turistiche.

Paolo Salerno has been working in the fields of communication, marketing, publishing and events for over thirty years, including a period from 1998 to 2004 when he taught Economics and Advertising Techniques at the University of Palermo. He now manages the centre for food culture "Molino Excelsior" in Valderice, Trapani, and organises the yearly food-related events "Stragusto" and "Rosso Aglio & Bianco Sale". He also initiated the tourism project "Trapani Welcome: Web Apps and Books."

He is also the editor and co-author of the cookbook "Treasures of Sicilian cuisine" and of several guidebooks.

paolo salerno

••CÙSCUSU..

Il cuscus alla trapanese: come si fa, testimonianze, note storiche
The Trapanese cuscus: recipes, recollections, historical notes

EDIZIONI TRAPANI WELCOME

CÙSCUSU - I edizione 2013

Testi e Ricerche: **Patrizia D'Aietti**

Progetto, Ricerche e Coordinamento Editoriale: **Paolo Salerno**

Progetto Grafico: **Carlo ingrassia**

Stampa: **Priulla**

Foto: **Lenny Fanara**

Traduzioni: **Scuola Virgilio**, Trapani - a cura di: **Stefano Grillo** e **Christian Redford**

Traduzione Appendice: **Miranda Westbrook**

Dvd Video Allegato

Produzione Video: **Studio Video Fotografico Lenny Fanara** - Trapani

www.lennyfanara.it

Riprese e Montaggio: **Piero Spezia**

Contributi Fotografici

Foto pag. 10 e 80: **Francesco Genovese**

Foto pag. 12: **Paolo Salerno**

Foto pag. 66: **Baldo Messina**

Progetti App: **Francesco Genovese**



**La semola per il Cùscusu e gli utensili tradizionali
puoi trovarli sul negozio on-line www.viniscilia.com**

siti di riferimento:

www.cuscusu.it - www.allatrapanese.it

Editore: **ASSOCIAZIONE TRAPANI WELCOME**

info@trapaniwelcome.it

© Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del libro e del DVD allegato può essere riprodotta o diffusa, memorizzata in un sistema di recupero o trasmessa con qualsiasi mezzo, elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o altro, senza il permesso scritto dell'editore.

© All rights reserved. No part of this book and accompanying DVD shall be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or otherwise, without written permission from the publisher.

paolo salerno

“CÛSCUSU..”

Il cuscus alla trapanese: come si fa, testimonianze, note storiche
The Trapanese cuscus: recipes, recollections, historical notes

EDIZIONI TRAPANI WELCOME

sommario

index

- 9 premessa**
premise
- 13 una piccola geografia**
antipasto di leggenda, evidenze
e note storiche sul cùscusu
hints of history and geography
*an "appetiser" full of legends, evidence
and historical facts about cùscusu*
- 17 discorso preliminare sul cùscusu**
introducing the cùscusu
- 21 utensili**
come usarli. come sostituirli
the cooking utensils:
using them and finding the right substitutes
- 23 preparazione**
preparation
- 25 il cùscusu** - ingredienti
the cùscusu: ingredients
- 27 prima fase: incocciata**
first step: incocciata (clustering)
- 31 seconda fase: condimento**
second step: seasoning the semolina
- 33 terza fase: preparazione della pentola**
third step: preparing the pot
- 37 quarta fase: cottura della semola**
fourth step: cooking semolina
- 39 quinta fase: abbevirata**
fifth step: abbeviràta (watering)
- 39 ultima fase: ultima ripusàta**
last step: the last ripusàta
- 41 la zuppa** (ghiotta)
preparing the soup
- 47 come servirlo**
how to serve cùscusu
- 49 quali vini abbinare**
wine pairings
- 51 aneddotta trapanese**
da metà '800 a oggi
trapani anecdotes from mid-19th Century to present days
- 55 gli chef**
chiamatemi ambasciatore
chefs: call me an ambassador
- 56 gaetano basiricò**
- 57 angelo benivegna**
- 58 mario bianco**
- 59 nino d'ambrogio**
- 60 gianni fontana**
- 61 peppe giuffrè**
- 62 matteo giurlanda**
- 63 pino maggiore**
- 64 francesco pinello**
- 65 gianni zichichi**
- 67 il cùscusu dietro le quinte**
cultura della semola, tradizione molitoria
e grano di qualità (di valerio campo)
cùscusu behind the scenes
*semolina know-how, milling tradition
and quality wheat (by valerio campo)*
- 69 appendice** dessert di conversazione
appendix. *a conversational dessert*
- 81 ringraziamenti**
thanks
- 83 bibliografia**
bibliography

