



Trapani:
Veduta della Torre di Ligny
View of the Ligny Tower, Trapani

ringraziamenti

thanks

In chiusura, è mio dovere e piacere rendere omaggio a quanti mi hanno sostenuto nella realizzazione di questo libro, con i loro diversi apporti: dall'incoraggiamento al consiglio, dall'indicazione di fonti ai diretti interventi.

Nel ringraziare tutti, un pensiero speciale va agli chef Paolo Gallo, Mario Bianco, Francesco Pinello e Pino Maggiore; al sommelier Giovanni Filippo Catania, al signor Valerio Campo, del mulino omonimo, e ad Alessandro Di Bella, nutrizionista; al fotografo Lenny Fanara e al video-operatore Piero Spezia; alla storica delle arti minori Annamaria Precopi Lombardo, e allo scrittore Salvatore Mugno; agli amici Claudia Bivona, Luca Cai, Peppe D'Aietti, Stefano Grillo, Clelia Mirto e Nino Rallo; ai coniugi Saverio e Dorella Catania, alla signora Nina Tobia e ai signori Salvo Arena, Nino Barone.

Sono inoltre debitore verso gli amici e conoscenti del panel test: Nevio Ronconi da Ravenna, Sergio Rossi da Genova, Giuseppe Calabrese da Firenze, Antonia Mantiero da Vicenza, Gianfranco Truglio da Catania e Giuseppe Botrugno da Milano, che hanno verificato in anteprima la riproducibilità della ricetta pubblicata, fornendomi preziosi riscontri.

Infine, ringrazio in particolar modo Patrizia D'Aietti, per l'affettuosa adesione al progetto.

In the end, it is my duty and my pleasure to give credit to all those who helped me bring this book to life, be it through encouragements or advice, by finding sources or making direct interventions.

A special thought goes to chefs Paolo Gallo, Mario Bianco, Francesco Pinello and Pino Maggiore; to sommelier Giovanni Filippo Catania, to Mr. Valerio Campo, owner of the mill of the same name, and to nutritionist Dr. Alessandro Di Bella; to photographer Lenny Fanara and operator Piero Spezia; to the historian of minor arts Annamaria Precopi Lombardo and to author Salvatore Mugno; to my friends Claudia Bivona, Luca Cai, Peppe D'Aietti, Stefano Grillo, Clelia Mirto and Nino Rallo; to Mr. Saverio Catania and his wife Dorella, to Mrs. Nina Tobia and to Salvo Arena, Nino Barone.

My gratitude goes also to friends and acquaintances from the test panel: Nevio Ronconi from Ravenna, Sergio Rossi from Genova, Giuseppe Calabrese from Florence, Antonia Mantiero from Vicenza, Gianfranco Truglio from Catania and Giuseppe Botrugno from Milan, who did home-tests of the recipe published in this book and provided me with valuable feedback.

Finally, I wish to give special thanks to Patrizia D'Aietti for her loving commitment to the project.

bibliografia. bibliography

Abad Alegria Francisco, *Cuscùs. Recetas e historia del alcuzuz maghrebi-andalusí*, Libros Certeza, 2000

Abala Ken, *Cooking in Europe, 1250-1650*, The Greenwood Press, 2006

Adragna Vincenzo, *Le incursioni dei corsari barbareschi nelle coste della Sicilia Nord-Occidentale (secoli XVI-XVIII)*, in "Rassegna della Provincia", n. 229, Trapani, 1979

Africano Giouan Lioni, *Della descrizione dell'Africa et delle cose notabili che ivi sono*, in Ramusio M. Gio. Battista, *Delle navigazioni et viaggi*, Primo volume, 8. Terza edizione, in *Venetia nella stamperia de Giunti*. L'anno MDLXXII, www.books.google.it

Amari Michele, *Storia dei Musulmani di Sicilia*, Firenze, Felice Le Monnier, 1854, Vol. 1; 1858, Vol. 2, cap. 1, www.books.google.it

Artusi Pellegrino, *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Giunti, 1891

Atiyad Edward, *Gli Arabi*, Universale Cappelli, 1962

Baseggio Giambattista, Celio Apicio, *Delle vivande e condimenti, ovvero Dell'arte della cucina*, Venezia, G. Antonelli Editore, 1852, private library of Margaret B. Wilson, www.books.google.it

Bassani Lisa Jenny, *La storia passa dalla cucina*, Edizioni ETS, 2011, Pisa

Bono Salvatore, *I corsari barbareschi*, Torino, Eri, 1964

Brech Micheli, *Arabi per lingua Ebrei per religione: l'evoluzione dell'ebraismo siciliano in ambiente latino dal XII al XV secolo*, Mesogea, Catania, 2001

Brenner Michael, *Breve Storia Degli Ebrei*, Donzelli Editore, Roma, 2009, anteprema, www.books.google.it

Bruno Segre, *Gli Ebrei in Italia*, Editrice La Giuntina, Firenze, 2001, anteprema, www.books.google.it

Burgio e Clavice Nicolò, *Lettere critiche scritte a una dama in Livorno*, Berna, 1777, 1 edizione

Busciano Antonio, *I tonnaroti trapanesi impiantano la pesca tonnara in Toscana*, Ricerca storica, Lo Scoglio, III trimestre, Anno V - Portoferraio - 1987, www.processionemisterip

Calvino Giuseppe Marco, *L'ombra di Mastru Maru. O sia Lu cuscus trapanisi, in Poesie scherzevoli*, edizione postuma del 1900

Campanella Lorenza, *L'uomo e il cibo, in El hombre fenicio: Estudios y materiales*, a cura di José-Angel Zamora, José A. Zamora (ed.) - Roma: Escuela Española de Historia y Arqueología, 2003, anteprema, www.books.google.it

Camps Gabriel, *I Berberi*, Jaca Book, Milano, 1996

Camps Gabriel, *Los berberes, ¿Mito o Realidad?*, in *Las Culturas del Maghreb: Antropología, Historia y Sociedad*, Icaria Editorial, 1996, anteprema, www.books.google.it

Catone Marco Porcio, *De Re Rustica con note*, tradotto da Giuseppe Compagnoni, MDCCXCV, Venezia, tomo II, cap. LXXXVI

Chastanet Monique, *Couscous «à la sahélienne»* (Sénégal, Mali, Mauritania), in *Francie Héline, Chastanet Monique et Sigaut François, Couscous, boulgour et polenta. Transformer et consommer les céréales dans le monde*, Karthala, 2010

Ciampi Carlo Azeglio, *Non è il paese che sognavo: tacchino laico per i 150 anni dell'unità d'Italia*. Colloquio con Alberto Ortolì, Il Saggiatore, Milano, 2010

Coria Giuseppe, *Profumi di Sicilia. Il libro della cucina siciliana*, Vito Cavallo editore, 2006

Costanza Salvatore, *Storia di Trapani*, Edizioni Arbor, 2009

Costanza Salvatore, *Tra Sicilia e Africa. Trapani. Storia di una città mediterranea*, Corrao Editore, 2005

Croce Marcella, *Guida ai sapori perduti. Storie e segreti del cibo siciliano con quaranta antiche ricette*, Kalòs, 2008

D'Amico Elio, *Il couscous*, Peppè Giuffè Editore, 2006

D'Alba Tommaso, *La cucina siciliana di derivazione araba*, Vittorietti, 1980

Di Léon Galiberti, Anicio Bonnucci, *Storia d'Algeri antica e moderna*, Firenze presso Giuseppe Celli, 1845. Tomo I, www.books.google.it

Di Marco Maria Teresa, *La cucina siciliana*, Guido Tommasi Editore, 2011

Di Marzo Giuseppe, "Cu avi rinari, fa varchi e navi!". *Echi dialettali della vecchia Trapani*. Nuova edizione ampliata da un'appendice integrativa, Arti Grafiche Costentino, Trapani, 2006

Gallico Augusto, *Tunisi, i Berberi e l'Italia nei secoli*, La Lucerna, Ancona, 1928

Gast Marceau, *Une hypothèse sur l'origine historique et culturelle du couscous*, in *Francine Héline, Chastanet Monique et Sigaut François, Couscous, boulgour et polenta. Transformer et consommer les céréales dans le monde*, Karthala, 2010

Gibbon Edward, *Decadenza e caduta dell'impero romano*, 3 vol., Newton Compton Italiana, Roma, 1973

Griffo Maria Grazia, *A tavola con i Fenici*, conferenza organizzata da FIDAM Trapani, Molino Excelsior, Valderice (TP), 9 novembre 2012

Hamdi Abdul, *Algeria. Storia, Economia e Risorse. Società e Tradizioni. Arte e Cultura Religione*, Edizioni Pendragon, 1998, anteprema, books.google.it

Il cous cous e San Vito lo Capo, *Guida turistica e ricettari*, Officina Grafica Bolognese, 2010

Italia Judaica, *Gli Ebrei in Sicilia sino all'espulsione del 1492*, Atti del V convegno internazionale Palermo, 15-19 giugno 1992, Ministero per i Beni Culturali e Ambientali, Ufficio Centrale per i Beni Archivistici, 1995, www.books.google.it

Katz Solomon H. - Weaver William W., *Encyclopedia of food and culture*, New York, Scribner, 2003, vol. 1^a, www.books.google.it

Lauro Salvatore, *Gli Arabi di Spagna e i limitrofi reami cristiani dal 711 al 1031*, Fiacco, 1991

Lentini Rosario, *Economia e storia delle tonnare di Sicilia*, in *Consolo Vincenzo, La pesca in Sicilia*, Selliero, Palermo, 1986

Liorente Juan-Antonio, *Storia critica della inquisizione di Spagna*, Tomo Primo, Milano, 1820, www.books.google.it

Marks Copeland, *The great book of couscous*, Donald I. Fine, INC, 1994

Martellotti Anna, *I ricettari di Federico II. Dal "Meridionale" al "Liber de coquina"*, Olschki, 2005

Martellotti Anna, *Il Liber de ferculis di Giambonino da Cremona*. La gastronomia araba in Occidente nella trattatistica dietetica, Schena, 2001

Martellotti Anna, *Linguistica e cucina*, Olschki, 2012

Maurici Ferdinando, *Breve storia degli Arabi in Sicilia*, Fiacco Editore, 2006

Maurici Ferdinando, *Medioevo trapanese. Gli insediamenti nel territorio della provincia di Trapani dal tardo antico alle soglie dell'età moderna*, Regione Siciliana, Assessorato dei Beni Culturali e Ambientali e dell'Educazione Permanente, Palermo, 2002

Mazzeo Tore, Giuseppe Marco Calvino (1785-1833), *2 poeti in 1*, Trapani, Corrao Editore, 2004

Milana Emilio, *La scia dei tetraedri*, Danilo Montanari Editore, 2007

Moscatti Sabatino, *Oriente in nuova luce*, Guida Editori, Guida 2000

Mouhoub - Rabaa, *Les aventures du couscous*, Sindbad Actes Sud, 2003

Pendola Marinette, (a cura di), *Cuscus, in L'Alimentazione degli italiani di Tunisia*, Tunisi, ed. Finzi, 2005, estratto gentilmente fornito dalla curatrice

Perry Charles (tradotto da), *An Anonymous Andalusian Cookbook of the 13th Century*, www.davidfriedman.com

Perry Charles, *Couscous and Its Cousins*, in *Staple Foods: Oxford Symposium on Food and Cookery*, 1989, London: Prospect Books, 1990, anteprema, www.books.google.it

Petronio Arbitro, *Le satire (Satyricon)*. *Recate in italiano da Vincenzo Lancietti*, Milano, Casa Editrice Sonzogno

Pilati Giacomo - Allotta Alba, *Cucina trapanese e delle Egadi*, Franco Muzzio Editore, 2004

Pitrè Giuseppe, *Biblioteca delle tradizioni popolari siciliane. La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano*, a cura di Aurelio Rigoli, prefazione di Bernardo Bernardi, volume unico, 1978, Edizione "Il Vespro", Palermo

Precoi Lombardo Annamaria, *Gli ebrei di Sicilia nella bufera dell'espulsione*, in "Libera Università Trapanese", Anno V, n. 12, marzo 1986

Precoi Lombardo Annamaria, *L'artigianato trapanese tra il XIV e il XIX secolo*, Palermo, Giovanni Caleca Editore, 1987

Precoi Lombardo Annamaria, *La funzione sociale della religione ebraica*, in "Libera Università Trapani", Anno VIII, n. 22, luglio 1989

Rangoni Laura, *La cucina toscana di mare in oltre 450 ricette*, Newton Manuali e Guide, Edizione digitale a cura di geo srl, agosto 2012, anteprema, www.books.google.it

Rebora Giovanni, *La civiltà della forchetta*, GLF Editori Laterza, Roma/Bari, 1998

Rizzo Marino Alberto, *I corsari barbareschi sulle coste mazzaresi e nel canale di Sicilia*, Trapani, Rassegna della Provincia, gennaio-febbraio 1969

Roden Claudia, *La cucina del Medio Oriente e del Nord Africa*, Ponte Alle Grazie, Milano, 2011

Rossi Sergio, *La cucina dei Tabarchini*, SAGEP, 2010

Sabatino Moscati, *La mostra dei Fenici*, in *La Nuova Antologia*, Firenze, aprile - giugno 1988

Salvo Clara, *I sapori del couscous - storia, tradizioni e ricette*, Coppola Editore, 2011

Samrakandi Mohammed-Habib (diretto da), *Mangiare in Maghreb*, 55/2006, Orizzonti Maghrebini - Il diritto alla memoria, Presses Universitaires du Mirail & C.I.A.M. 2006, Tolosa, anteprema, www.books.google.it

Sapio Bartolotti Nini, *La cucina siciliana nobile e popolare. Ricette - Storia - Aneddoti - Curiosità*, Franco Angeli, 1985

Scandaliato Angela, *L'ultimo canto di Ester: donne ebrei del Medioevo in Sicilia*, Selliero, 1999

Scinà Domenico, *I frammenti della gastronomia di Archestrato raccolti e volgarizzati da Domenico Scinà*, Palermo, nella Reale Stamperia, 1823, www.books.google.it

Scherer H. - Gilbert J.W. - Stirling P.G., *Lezioni sulla storia e sui principi del commercio presso gli antichi*, Biblioteca dell'economista, II serie, Trattati Speciali, Vol. IV, Stamperia dell'Unione Tipografico-Editrice, 1864, www.books.google.it

Segre Bruno, *Gli Ebrei in Italia*, Editrice La Giuntina, 2001, www.books.google.it

Tartamella Enzo, *Corallo. Storia e arte dal XV al XIX secolo*, III edizione, 2004, Maroda Editori

Tartamella Enzo, *Emigranti anonimi. Italiani in Tunisia tra Otto e Novecento*, 2011, Maroda Editori, anteprema, www.trapaninostra.it

Terrasi Marilù, *Cous-cous*, in *La Sicilia ricercata*, N. 5, luglio 2000

Toaff Ariel, *Mangiare alla giudia: cucine ebraiche dal Rinascimento all'età moderna*, Il Mulino, 2011

Tobia Antonino, *La storia presa per la gola*, Peppè Giuffrè Editore, 2009

Touring Club Italiano, *Guida Gastronomica d'Italia*, I Edizione, Milano, 1931

Touring Club Italiano, Sicilia: *Palermo e la Conca d'oro, Agrigento, Siracusa, Catania, Taormina, gli arcipelaghi e le isole*, Guide d'Italia, Edizione 2002

Trasselli Carmelo, *Aspetti della vita materiale*, in *Storia della Sicilia diretta da Rosario Romeo*, Società Editrice Storia di Napoli e della Sicilia, 1980, vol. terzo

Trasselli Carmelo, *Considerazioni sulla schiavitù in Sicilia, alla fine del Medioevo*, in *Clio, Trimestrale di studi storici*, Beniamino Carucci Editore, Anno VIII, n. 1, gennaio-marzo 1972

Trasselli Carmelo, *I privilegi di Messina e di Trapani (1160-1355)*, Palermo, Segesta, 1949

Trasselli Carmelo, *Il traffico nel porto di Trapani nel 1598-1599*, in *Annali della Facoltà di Economia e Commercio dell'Università di Palermo*, Anno I - 1947, n. 2, Editrice Lila, Palermo

Trasselli Carmelo, *La pesca nella provincia di Trapani (storia e problemi)*, Assessorato della Pesca e delle Attività Marittime della Regione Siciliana, Trapani, 1953

Trasselli Carmelo, *Sicilia Levante e Tunisia nei secoli XIV e XV*, S.E.D., Trapani, 1952

Trasselli Carmelo, *Gli Ebrei di Sicilia*, in *Nuovi Quaderni del Meridione*, Anno VIII, n. 25, gennaio-marzo 1969, Fondazione "Ignazio Morino del Banco di Sicilia

Trasselli Carmelo, *Sull'espulsione degli Ebrei della Sicilia*, Estratto da *Annali della Facoltà di Economia e Commercio dell'Università di Palermo*, Anno VIII, 1954, Palermo, Tipografia Cannizzaro, 1954

Tunisia, Guida Essenziale De Agostini, Novara, 1991

Vocabolario degli Accademici della Crusca (1741), www.books.google.it

Zaouali Lilia, *L'Islam a tavola. Dal Medioevo a oggi*, Laterza, 2004

Zaouali Lilia, *Le mani italiane sul cibo sacro*, in *La domenica di Repubblica*, domenica, 11 settembre 2005

finito di stampare il 20 maggio 2013
Tipografia Priulla - Palermo

© **ASSOCIAZIONE TRAPANI WELCOME - 2013**

info@trapaniwelcome.it
SICILY - ITALY

DVD
VIDEO™

cuscu
EDIZIONI TRAPANI

Verbatim



audio . solo video
durata complessiva:
8 MIN. circa



DVD ALLEGATO AL LIBRO "CUSCUSU". DVD-R 16x
NON PUÒ ESSERE VENDUTO SEPARATEMENTE
© Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo
DVD può essere riprodotta, diffusa, memorizzata in
un sistema di recupero o trasmessa con qualsiasi
mezzo elettronico, meccanico, registrazione o altro,
senza il permesso scritto dell'editore.
www.trapaniwelcome.it

..cùscusu..



Un libro per tutelare l'immagine del cùscusu e la sua sopravvivenza; rendere omaggio ai Trapanesi, che lo perpetuano da secoli; illustrarne la preparazione a quanti vogliono apprenderla. Seguendo i testi, le fotografie e il filmato, i lettori scopriranno tutti i segreti del cùscusu di Trapani. Il volume è arricchito da interventi tecnici, testimonianze di famiglie e chef, e una ricerca storica sulle possibili (e impossibili) origini del cùscusu e del suo antico progenitore.

This book is intended to preserve the historical image of cùscusu and to help ensure its survival; to pay tribute to the people of Trapani, who have perpetuated this gastronomic tradition for centuries and to illustrate its preparation for those who wish to learn it themselves. By following the texts, the photographs and the video, readers will discover all the secrets of Trapani's very own couscous. The volume is enriched with additional technical materials, recollections from local families and chefs and historical research on the possible (and impossible) origins of cùscusu and its ancestry.

ISBN 978-88-908812-0-6



9 789088 908812