Qui
dove la terra finisce e comincia il mare

Libero Consorzio Comunale di Trapani
già Provincia Regionale di Trapani

Aquì...
onde a terra se acàba
e o' mar começa.

Abbiamo voluto prendere a prestito e tradurre in titolo le parole di Pessoa (leggibili nel cippo che, in Portogallo, contrassegna il Cabo da Roca, la estremità più prominente dell'Europa nell'Atlantico) perché anche questa è terra di confine, perché anche noi ci sentiamo donne e uomini ... di punta.

Il territorio in cui viviamo ha confini amministrativi, anche varietà orografiche, ma un unico sentire: è la "casa" di persone radicate alla terra, ma con lo sguardo al mare. Quel *westernmost point* che ci rende avamposto del ... continente siciliano, ma con la vista ed il respiro orientati verso il Mediterraneo più aperto.

Sfogliando le pagine che seguono, costeggiando le nostre isole, camminando nei centri storici delle nostre municipalità, sarà facile "annusare" questa civiltà di terra e di mare che è la nostra cifra, si potrà condividere la nostra meridionalità peculiare: orgogliosa di un passato inestimabile, speranzosa in un futuro possibile.

Rieditando questa pubblicazione a beneficio di quanti vorranno assaporare l'esperienza della nostra proverbiale ospitalità, intendiamo agevolare l'approccio a questo che è certamente un luogo della memoria universale: un'area antropo-climatica in cui la temperatura delle stagioni caratterizza il temperamento delle persone, un posto fisico e del pensiero nel quale riesce piacevole coniugare la profondità dei nostri limpidi fondali marini, della storia e della cultura con la semplicità delle storie quotidiane, delle attività marinare e della generosa agricoltura.

Qui
dove la terra finisce e comincia il mare

Libero Consorzio Comunale di Trapani
già Provincia Regionale di Trapani

© 2015
Libero Consorzio Comunale di Trapani

Tutti i diritti riservati
all rights reserved

Testi di
Giacomo Pilati e Alba Allotta

Fotografie
Archivio Libero Consorzio Comunale di Trapani
Franco Pizzocchero, Preve, Mario Virga,
Emanuele Baudo, Lucio Coccia, Alfo Garozzo,
Franco Fontana, Pier Silvio Ongaro
e di
Giuseppe Giuffrè, Nino Lombardo,
Debora Marchingiglio, Pierpaolo Rizzo,
Leonardo Schifano

Grafica interno
Alter

Copertina e assemblaggio
Puntographica

Stampa
Arti Grafiche Campo

Con la nuova edizione di questo pamphlet, il Libero Consorzio Comunale di Trapani intende riattivare una rete volitiva, capace di focalizzare ogni particolare di questa straordinaria estremità siciliana.

E insieme al clima unico al mondo - siamo proprio al centro della "fascia del sole" - propagheremo una buona comunicazione sugli "assi da briscola" di cui disponiamo: l'agricoltura eroica, la suggestiva attività delle saline, l'arte del pane, il paesaggio vitivinicolo, i riti religiosi, i mitici arcipelaghi, la straordinaria archeologia ...

Quelli appena descritti costituiscono tutti - inimitabilmente - tipicità, denominazioni, patrimoni. E meritano, ognuno, adeguata difesa e protezione.

Dalla sinergia fra queste filiere di pensiero e di produzione, si può pianificare l'immissione sui mercati nazionali ed internazionali del prodotto *made in Sicily*, valorizzando ogni fattore, sviluppando il turismo *incoming* e facendolo diventare sistema economico.

Da qui, il metodo strategico che proponiamo: proiettare questo territorio verso una ancor maggiore notorietà nell'opinione pubblica mondiale, puntando a mettere sotto la più alta tutela le sue più peculiari ricchezze materiali ed immateriali.

Dopo il recente riconoscimento della "Pratica agricola della coltivazione della vite ad alberello di Pantelleria" nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO, vorremo veder realizzata un'altra idea che - lanciata anch'essa, quasi tre lustri addietro, dal nostro attuale Dirigente della Cultura e Promozione Turistica - assume adesso una più ampia configurazione: è giunto il tempo ed è ormai pienamente legittimo che a partire dall'isola di Mozia e la sua laguna, quali punte di diamante della civiltà fenicio-punica, l'area vasta delle saline di Marsala, Paceco e Trapani venga dichiarata Patrimonio dell'Umanità.

In quale altrove, infatti, possono rinvenirsi prove così importanti della più antica "coltivazione del mare" e della più consistente (ed ancor viva) tradizione viticola e cerealicola, capolinea - oltre che dei commerci vinicoli - pure delle "rotte dei grani", di un incrocio unico fra la civiltà fenicia, quella greca e quella imperiale romana?

Vogliamo rammentare che proprio da qui e da allora ha preso piede quello stile di vita che ora viene protetto e chiamato "dieta mediterranea"?

Dove, se non qui, si può trovare un'isola-museo, circondata da saline attive e mulini a vento, al centro di una laguna naturale e che si irradia sul comprensorio vitivinicolo più denso al mondo? E che il tutto sia un insieme vivibile come emporio, bacino ed arcipelago dell'epopea fenicia-ellenica-romana nel *Mare Nostrum*?

La ritrovata affascinante statua dell'auriga/giovinetto in tunica, la strada subacquea per i carretti dell'uva, il suo incredibile vigneto con i ceppi secolari: proprio da Mozia partono - da secoli - le vie del pane, del vino, del sale e del vento !

Quanto alla unicità ambientale e storica di questo territorio ed ai suoi tesori, valga citare la Liburna Punica di Marsala (con le sue anfore vinarie), il Satiro danzante di Mazara del Vallo, il mito della Venere ericina, i coralli del Museo Pepoli di Trapani, le diecine di migliaia di ettari a vigneto, la Nave di Marausa, le tracce della più antica arte della panificazione, gli straordinari stabilimenti vinicoli, i mosaici romani dell'*insula* lilibetana, l'Efebo di Castelvetrano, il fondale marino con i suoi tesori ancora da esplorare...

Ecco perché questo irripetibile segmento costiero, forma ormai - anche immaterialmente - un luogo della memoria collettiva, prediletto dalla comunità internazionale. Ecco perché questo Libero Consorzio, anche con questa pubblicazione, proprio ad un così alto progetto si dedicherà.

Dott. Giuseppe Amato
Commissario Straordinario del
Libero Consorzio Comunale di Trapani

Prefazione

Dicono gli atlanti - ed è vero - che esiste un Sud in ogni parte del mondo.

L'Europa finisce in quest'isola a tre punte (appartenente solo politicamente al continente boreale, ma da esso staccata fisicamente): che, fra quelle affacciate nel Mare di mezzo, é - nei secoli e nel presente - la più soggetta a "contaminazioni" di civiltà.

Dicono le carte nautiche come ci sia sempre un Ovest nel mare.

Ed è dell'Ovest di questo Sud che qui vogliamo parlarvi.

Chi immaginasse il momento genetico, primordiale di un sistema viario o di navigazione che colleghi i siti, le cose e la gente della vite e dell'ulivo, del vino e dell'olio, del sale e del frumento, non potrebbe che farlo partire proprio dalla Sicilia ad Occidente: una terra-ponte fra le culture dell'Europa, dell'Africa, del Medio Oriente. Abitata da un popolo di terra e di mare.

Più che con l'informatica, noi che viviamo in questo Sud-Ovest potremo rimediare ad una presunta perifericità geografica solo con la riappropriazione di tutta la nostra mediterraneità: della quale sono permeate le pagine che seguono. Raccontare al mondo la nostra identità vuol dire valorizzare la profondità della nostra storia, la colorita saggezza della nostra lingua, l'orgogliosa abilità di trarre frutti da queste terre profonde e del saper coltivare il mare! Ma anche fare del nostro immenso patrimonio artistico, ambientale e produttivo, lo strumento di uno sviluppo reale.

Qui resistono consuetudini secolari e nascono alcuni fra i migliori prodotti siciliani di qualità: il *Marsala* e il Passito di Pantelleria, l'olio extravergine di oliva Nocellara del Belice e delle Valli Trapanesi, il pane nero di Castelvetrano, i grandi vini di Alcamo, il pescato di Mazara del Vallo, il cuscus di San Vito Lo Capo, il sale marino di Trapani, l'aglio rosso di Nubia, il formaggio Pecorino e la Vastedda del Belice, la dolceria artigianale di Erice, le fragole di Bufalata, i fiori di Samperi, il Carnevale di Petrosino, ma anche le Processioni pasquali di Trapani e Marsala, i templi e gli anfiteatri di Selinunte e Segesta, le grotte preistoriche di Levanzo, il bosco del Monte Bonifato, la foca monaca che ha ripreso ad abitare nelle acque limpide di Marettimo, le tonnare di Favignana e Bonagia, la pietra campanella della giudecca di Salemi, i marmi di Custonaci, le Orestiadi di Gibellina, i faraglioni di Scopello, i capperi e lo zibibbo e i dammùsi di Pantelleria, il fascino del Golfo di Castellammare, le vie del vento che fanno capolinea allo Stagnone e le saline in faccia a Mozia. Se qualcuna di queste singole cose è presente in altre parti del mondo, è difficile trovare un insieme tanto ricco ed accogliente come questo scrigno che le racchiude.

Al di qua delle referenze, stanno tremila anni di civiltà. Proprio qui, infatti, possono farsi datare le prime coltivazioni della Magna Grecia. Proprio qui cominciò l'usanza di incidere nelle tessere d'argilla sulle anfore il nome del vino, denominandolo con quello del luogo di provenienza: le d.o.c. *ante litteram.*

Il "Rinascimento" di una cultura così antica vive anche attraverso questa narrazione dell'insieme inscindibile di racconti e raccolti, di miti e riti, di tradizioni e generazioni. Ecco perché, più che soltanto percorrere un itinerario topografico, il visitatore potrà vivere qui un autentico *eno-sistema* : fatto di vignaioli e di imprenditori, di cantine e di frantoi, di salinari e di pescatori, di enoteche e di bottaie, di piantagioni a perdita d'occhio e di gustosità senza fine.

Pertanto, anziché sconfinare in presuntuose derive auto-identitarie, confideremo sull'onestà intellettuale di chi - dopo essere stato nostro ospite - vorrà riconoscere che questo Occidente siciliano è la risultante di un mix fra enologie e genealogie, sapori e sapienze, tipicità e universalità.

Avv. Diego Maggio
Dirigente della Cultura
e Promozione Turistica

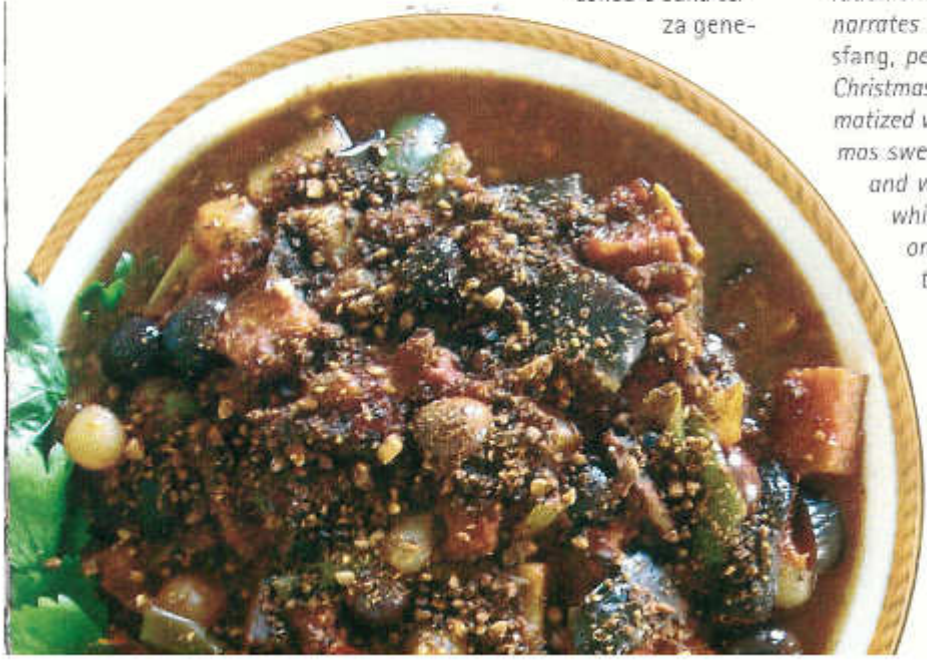
la terra dei sapori

Itinerari enogastronomici
della provincia di
TRAPANI

Una lunga storia di sapori

La millenaria mescolanza di razze e tradizioni ha condizionato la storia e la gastronomia della provincia di Trapani.
Echi remoti gravano sugli aromi e i sapori della cucina di questo territorio, una lunga teoria di contaminazioni, anche conflittuali, tra culture diverse. Nelle abitudini alimentari dei trapanesi, ingredienti e tecniche produttive evocano civiltà antichissime. Le cotture alla griglia e l'uso dell'origano, dell'aglio e delle olive sono riconducibili ai greci che, sebbene non stabilirono un vero e proprio dominio in questo comprensorio, riuscirono a varcarne i confini sotto forma di influsso culturale e arte culinaria. Ateneo, nel suo "Sofisti a banchetto" del II d.C., racconta che per i festeggiamenti in onore della dea Venere, Erice odorava di soavi e prelibate vivande.
I fenici capirono per primi la versatilità del suolo e le potenzialità offerte dal mare. Risalgono probabilmente al loro estro imprenditoriale le tecniche per la cattura del tonno, le vasche per la coltivazione del sale, la pesca del pesce azzurro.
Particolarmente ricco è l'apporto degli arabi, che si fermarono sull'isola dall'inizio del IX secolo fino all'anno Mille. In agricoltura appaiono nuove coltivazioni: i meloni, gli agrumi, la frutta secca, il gelsomino che, ancora oggi, viene utilizzato per la preparazione di una deliziosa granita, la *scursunera*. Si diffonde l'uso dell'agrodolce per verdure, carni e pesci. La cucina trapanese acquista una propria identità, molte ricette apparentemente di importazione araba furono invece perfezionate dalla seconda e dalla terza gene-

Echi remoti gravano sugli aromi e i sapori della cucina di questo territorio, una lunga teoria di contaminazioni tra culture diverse...



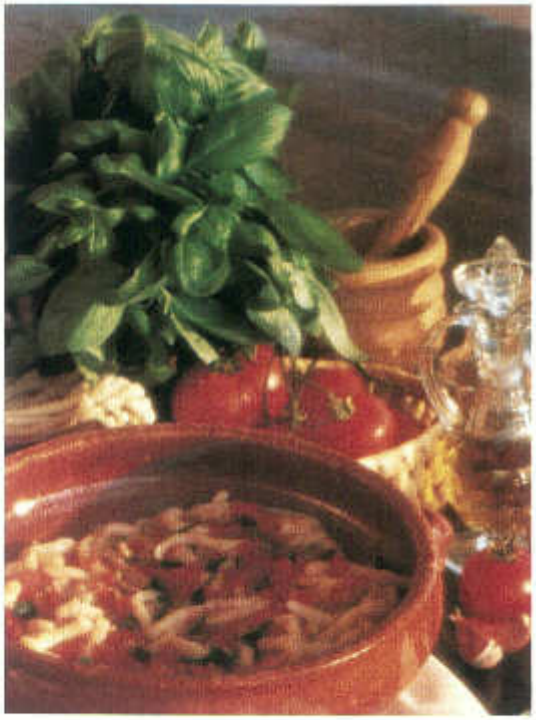
A long history of flavours

The millenary medley of races and traditions has conditioned both the history and the gastronomy of the province of Trapani. Distant echoes lie heavy on the scents and flavours of this territory, together with a long theory of often conflictual contaminations between different cultures. In the eating habits of people from Trapani, the ingredients and production techniques evoke ancient civilizations. Grilling, the use of oregano, garlic and olives were probably inherited from the Greek who did not establish their rule in this area, but definitely influenced both its culture and cuisine. Ateneo in his "Sophists at banquet" dated II A.D. says that during the celebrations in Venus's honour, Erice smelled of sweet and delicious victuals. The Phoenicians were the first ones to understand the versatility of the land and what the sea was able to offer. The techniques adopted for tuna fishing, the use of tanks for the cultivation of salt and fresh-water fishing are probably to be traced back in their entrepreneurial skills. Particularly rich is the contribution of the Arabs who landed on the island at the beginning of the IX century and remained there until year 1000. New cultivations appear in agriculture: melons, citrus fruits, dry fruits and jasmin that is still used to make a delicious crushed-ice drink called scursunera. *Sweet-and-sour for vegetables, meat and fish becomes popular. The Trapani cuisine gains its own identity, many recipes, apparently of Arab origin, were improved by the second and third generation of Sicilian Arabs. The historian Michele Amari narrates that fermented and fried pastes called* sfang, *perhaps ancestors of the so-called* sfinci, *Christmas fritters made with flour and potatoes aromatized with cinnamon and sugar, and even Christmas sweets were well-known in Berberia. Sounds and words in use lead to a geography of taste which is unequivocal. The prevalence of only one dish and the great confectionery prove this remote union. Sounds and words used today lead to a geography of taste which is unequivocal. In Trapani,* tria *means "vermicelli", the same kind of pasta that the Arabic geographer Edrisi in 1154 calls* Itrya *in his "Ruggero's book". Of Arabic origin is the so-called* cuscus, *the dish that is the symbol of the province. Many*

razione di arabi siciliani. Lo storico Michele Amari racconta che in Berberia erano note paste fermentate e fritte denominate *sfong*, antenate forse degli *sfinci*, le frittelle di Natale a base di farina e patate aromatizzate con cannella e zucchero.

Suoni e parole in uso, riportano a una inequivocabile geografia del gusto. A Trapani, *tria* sono i vermicelli, lo stesso tipo di pasta che il geografo arabo Edrisi nel suo "Libro di Ruggero" nel 1154 chiama *Itrya*. Di origine araba è il *cuscus*, il piatto simbolo di gran parte della provincia. Di derivazione francese alcune piccole ma sostanziali rivoluzioni: la cipolla stufata al posto dell'aglio, l'*aggrassato* e il *rollò* di carne. A Trapani le anguille si preparano alla matalotta, versione siciliana del francese *à la matelote*, alla marinara. Il *braciolone* (falsomagro) è una fetta di carne arrotolata e farcita. Ma è con gli spagnoli che fuochi e cibo si elevano a gastronomia. Le tortillas diventano frittate, l'aglio ispira una classica pietanza trapanese, la *pasta cu l'agghia* (pasta con l'aglio). Con questo pesto a base di aglio, pomodoro, basilico e olio extravergine, che nell'ericino si arricchisce di mandorle tritate, si condiscono due specialità di pasta fresca: le *busiate* (sottili listarelle di pasta arrotolate attorno all'apposito ferretto, il *buso*) e gli *gnocculi* cavati a mano. L'aglio è protagonista pure nel *salamureci* e nel *matarocco*, due zuppe di pomodoro e aglio, parenti del gaspacho. Pomodori sec-

small, but important changes are of French origin: the use of stewed onions instead of garlic, the aggrassato *and the* rollò *made with meat. In Trapani eels are cooked the* matalotta *way, which is a Sicilian version of what the French call* à la matelote. *The* braciolone *is a rolled stuffed slice of meat. But it is with the arrival of the Spanish that food rises to gastronomy. The tortillas become omelettes, garlic becomes the main ingredient of a typical Trapani dish called* pasta cu l'agghia *(pasta with garlic). With this garlic sauce with tomatoes, basil and oil, that in Erice is enriched with minced almonds, two different types of fresh pasta are made: the* busiate *(thin layers of pasta rolled round what is called* buso*) and the handmade* gnocculi. *Garlic is also the main ingredient of the so-called* salamureci *and* matarocco, *typical soups made with water, tomatoes and oil, very similar to the gaspacho. Dried tomatoes, olives, polyp salad, oilcakes and* caponata, *are little snacks that are very similar to the Spanish tapas, ideal with a good bottle of wine. In the XVIII century the Bourbons introduced the glamour of the courts of Naples. Kitchens see the arrival of the* monzù, *heir and interpreter of the great French school. The damask dining-rooms of the palaces of the nobles of the province house sumptuous dinners and balls in which rice timbales, sauced fish, fried artichokes, turkey with peas, Marsala and Champagne are served on English porcelain and silver dishes. With the coming of the XX century , country and sea products are rediscovered and this marks the boundaries of two different cuisines which have in common the prevalence of*



only one dish. On the coast cuscus with fish, pasta served with tomato sauce and fried fish , whereas in the inland pasta served with rabbit, chicken and goat sauce.There are also recipes belonging to the sea gastronomy which have been adapted using land products. An example is the cuscus served either with

chi, olive, insalata di polpo, *ponelle*, caponata, sono stuzzichini difficili da collocare fra gli antipasti classici; somigliano alle tapas spagnole e da soli non disdegnano la compagnia di una buona bottiglia di vino.

Nel Settecento, i Borboni portarono il glamour delle corti napoletane. In cucina arriva il *monzù*, erede e interprete della grande scuola francese. I saloni damascati dei palazzi nobiliari della provincia ospitano cene e feste sontuose, in cui compaiono su porcellane inglesi e piatti d'argento, timballi di riso, pesce salsito, fritto di cervella e carciofi umido di galletti con piselli, Marsala, Champagne.

Il Novecento è alle porte. La riscoperta dei prodotti della campagna e del mare rimarca i confini fra due cucine differenti, unite dalla prevalenza del piatto unico. Nella fascia costiera, il cuscus con il pesce, la pasta con la salsa e il pesce fritto. Nell'entroterra, la pasta condita con ragù di coniglio, di pollo o di capretto. Esistono anche ricette rubate alla gastronomia marinara, rimaneggiate utilizzando prodotti della terra. Un esempio è il cuscus, nelle varianti con carne di maiale e cavolfiori, con le verdure e con le lumache. L'omelette con mollica di pane, pecorino grattugiato e prezzemolo tritato, si chiama *pisci d'ova* (pesce di uova) e insaporisce il sugo di pomodoro fresco. La *pasta con le sarde* si può fare anche *con le sarde a mare*, utilizzando quelle sotto sale.

Il pesce è cotto negli stessi modi della carne: farcito e al ragù. La consuetudine di conservare il

pork and cauliflowers, vegetables or snails. Omelettes made with bread crumbs, grated sheep's milk cheese and minced parsley is called pisci d'ova *(fish of eggs) which gives flavour to the fresh tomato sauce. The* pasta with sardines *is prepared with* le sarde a mare, *using those under salt. The fish is cooked the same way the meat is cooked: stuffed and with sauce. The habit of conserving the fresh product for those periods in which they are not available is well spread in the inland, where pork substitutes fish and provides meat and cold-cuts. A typical dish is the so-called* pasqualora, *sausages seasoned for at least a couple of months. They both have*

prodotto fresco per i periodi di indisponibilità resiste nell'entroterra, dove il maiale sostituisce il tonno e fornisce carne e salumi. Una specialità è la *pasqualora*, una salsiccia insaccata e stagionata per almeno un paio di mesi. Legano le due culture l'utilizzo della pasta fatta in casa, le verdure spontanee (finocchietto, *qualeddu*, cicoria, biete), il pomodoro, gli aromi e le spezie (origano, cannella e aglio), il sale marino.

E il vino. La scelta delle etichette è così varia che è impossibile non trovare l'abbinamento giusto. Trapani offre una estesa varietà di vitigni, un mappa enografica che ricalca l'andamento del territorio, e disegna le DOC della provincia: *Erice, Alcamo, Salaparuta, Delia Nivolelli, Marsala, Moscato e Passito di Pantelleria*. E poi i vitigni, autoctoni e internazionali, che in questo quadrilatero trovano caratteristiche pedoclimatiche ideali: Nero d'Avola, Perricone, Pignatello, Sangiovese, Frappato, Inzolia, Catarratto, Grillo, Grecanico, Trebbiano, Cabernet, Syrah, Merlot e Chardonnay.

in common the home-made sauce, the wild vegetables (wild fennel, qualeddu, *chicory and chards), the tomatoes, the aromas and spices (oregano, cinnamon and garlic), and the sea salt. As for the wine, there is such a wide variety that it is impossible not to find the right one. Trapani offers a wide range of species of vines, an oenographic map that reflects its territory and draws the DOC of the province:* Erice, Alcamo, Delia Nivolelli, Marsala, Moscato and Passito di Pantelleria. *And there are also the autochthonal and international vines that in this area find the ideal climatic features: Nero d'Avola, Perricone, Pignatello, Sangiovese, Frappato, Inzolia, Catarratto, Grillo, Grecanico, Trebbiano, Cabernet, Syrah, Merlot and Chardonnay.*

Trapani, il mare e l'entroterra

E' fra le viuzze del centro storico di Trapani, che si colgono i profumi di questa città. Un cuore barocco da mordere piano, un giro per venule spagnole e corsi bordati da palazzi sontuosi e chiese di straordinaria bellezza. Un paradiso di pietra che è proprio lì a due passi dal mare. Trapani nascosta dalla cortina delle case povere dei marinai, che da secoli sono la sua anima vera, è una meraviglia scandita da sequenze infinite di dimore appartenute a principi e baroni, conventi e basiliche. In mezzo a queste pietre remote, gli odori diventano vivi e vibrano di memorie che appartengono a civiltà diverse. Il *cuscus* è una bandiera spiegata fra queste suggestioni. Un piatto intimamente legato alle tradizioni della città, anche sotto il profilo sociale. Un rito che si tramanda di madre in figlia. La semola, legata in grani con acqua e condita con olio e un trito di aglio, cipolla e prezzemolo, viene

Trapani, the sea and the inland

The scent of Trapani is to be found in the tiny roads of its historical centre with its baroque features, Spanish venules, sumptuous buildings and wonderful churches. A stone paradise not far away from the sea. The hidden Trapani, with the poor houses of its sailors, the real essence of the city, is a wonder, with its buildings, that used to belong to princes and barons, its convents and churches. Amidst all this, the odours come to life, vibrating with memories belonging to different civilizations. This rejoicing of our senses brings thecuscus to mind, like a flag that is unfurled amidst all this charm. This dish is extremely linked to the town's traditions, even from a social point of view. A sort of rite handed down from mother to daughter. The bran is kept in grains in water, flavoured with little oil, garlic, onion and parsley and steam-cooked for about an hour in the so-called cuscusera, *a special earthen pot with*

cotta a vapore per circa un'ora nella *cuscusera* uno speciale tegame di coccio con i buchi. Il cuscus si passa, quindi, nella *mafaradda* (recipiente di terracotta a pareti svasate). Si abbivira (irrora) con brodo di pesce, e si lascia riposare al caldo, sotto una coperta, per almeno un paio d'ore.
Un altro caposaldo della cucina marinara è la *ghiotta*, la zuppa tipica trapanese: olio, cipolla, aglio, pomodoro fresco e pesci di ogni tipo: scorfani, pesci San Pietro, martelli, ma anche *ope* (boghe), *serranie* (sciarrani). Il tonno è la vera testa coronata di questa gastronomia, una scia di sapori che da Trapani dilaga in tutta la provincia. Si gusta a ragù, con la salsa di pomodoro, oppure al forno con cipolla abbondante e vino. Le parti più grasse sono destinate alla cottura alla griglia, magari irrorate con un semplice salmoriglio composto da olio, sale, origano, pepe e succo di limone. Il taglio più magro, la cosiddetta *tunnina*, si mangia fritto con la cipollata. Con la parte finale, vicina alla coda

... il cuscus, una bandiera spiegata fra queste suggestioni, un piatto intimamente legato alle tradizioni della città, anche sotto il profilo sociale...

holes in it. The cuscus is then set in the mafaradda *(a terracotta container with its sides flared). It is then said to be* abbivirato *(bedewed) in a fish soup, and then left to rest under a warm blanket for at least a couple of hours.*
Another typical dish of the sea cuisine is the so-called ghiotta, *very popular in the Trapani area: oil, garlic, fresh tomatoes and all sorts of fish:*

Il tonno è la vera testa coronata di questa gastronomia, una scia di sapori che da Trapani dilaga in tutta la provincia. Si prepara a ragù oppure al forno...

si ottiene un'ottima base per le polpette. Dalla lavorazione del tonno si ricavano numerose altre prelibatezze. A cominciare dalle uova che, essiccate e salate, sono utilizzate come antipasto: tagliate a fettine e irrorate con un filo d'olio, oppure grattugiate sulle tartine imburrate. Sbriciolate nel soffritto, sono un eccellente condimento per gli spaghetti. Oltre alla bottarga, sono squisiti anche il cuore, la *tunnino salato*, i filetti affumicati e la *ficazza*, una sorta di insaccato piccante che si gusta affettato e condito con olio. Il mare, particolarmente pescoso, offre sul mercato tanti altri prodotti. Pesciolini minuti, (*viole, serranie, ritunni*) e qualità pregiate come aragoste (eccellenti in brodo con la pastina o con le *frascatole*, granelli di semola *incocciata*), merluzzi, gamberi, polpetti. Una cottura tipica del pesce è *alla matalotta*, un brodetto a base di pomodoro e cipolla. La pasta con le sarde si fa in bianco con i bucatini e senza zafferano. La *milanisa* si prepara

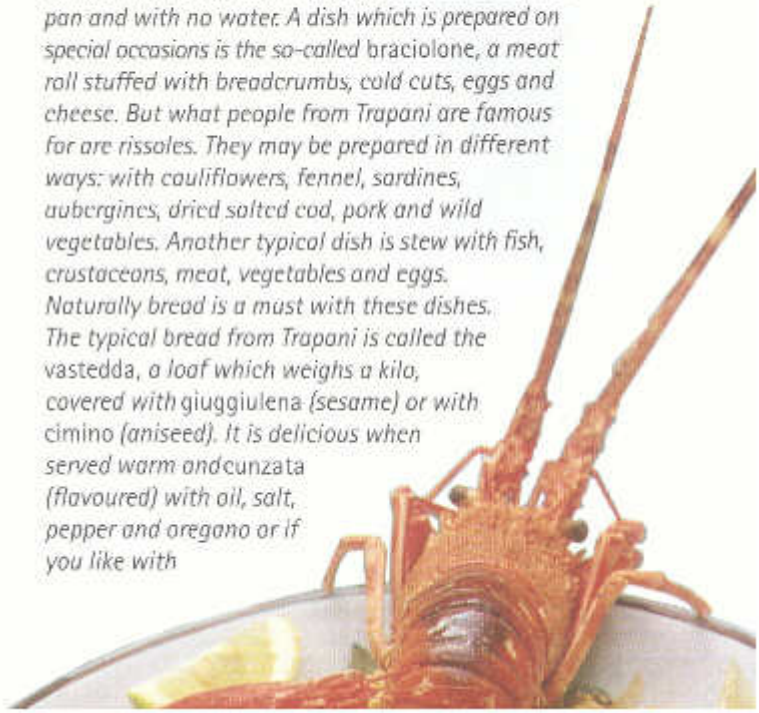
scorpion-fish, San Pietro fish, hammer but also ope (bogue), and serranie. *Tuna is the main ingredient of this dish which is very common in the whole province of Trapani. It may be prepared with tomato sauce or in the oven with plenty of onion and wine. The fattest parts are grilled, possibly bedewed with a sauce made with oil, salt, oregano, pepper and lemon juice. The leaner part, the so-called* tunnina, *is fried with onions. The end part, next to the tail is used to make rissoles. Tuna is used to make many other delicious dishes.* Tuna eggs, *dried and then salted, are used as appetizers: sliced and then bedewed with oil or grated on buttered canapés. When fried, they are an excellent ingredient for spaghetti. The botargo, the heart, the* tunnina salata, *smoked fillet and the* ficazza, *a sort of spicy sausages served in slices and dressed with oil are delicious. The sea offers many other products. From tiny fish like the so-called* viole, serranie, *ritunni to higher quality fish such as lobsters (delicious in pastina broth or with the* frascatole, *bran grains), cod, prawns and polyp. A typical way of cooking fish is* alla matalotta *a soup made with tomatoes and onions.* Pasta with sardines *is made with* bucatini, *plain and without saffron. The so-called* milanisa *is prepared with salted sardines, sauce and toasted crumbs. A stroll around the houses near the fishing port may give an idea of the way fish was conserved. The habit of hanging the fish on the balcony to dry it is still practiced, especially if it is* minnule, *which is kept outside for 3 or 4 days before roasting it. Fried fish is flavoured with the* cipuddata *(onion, vinegar and oil), roast fish is flavoured with the* agghiata *(garlic, vinegar and oil). Just as important is the inland cuisine mainly based on vegetables, cheese, eggs and meat. The main dish is roast wether. Typical soups are the so-called* maccu *with beans and* tagghiarine *(fresh tagliatelle and mash beans), courgettes and* tenerumi *(long summer courgettes with leaves and sprouts) soup, chickpea soup, beans served with* gira *(dry beans, potatoes*

con le sarde salate, la salsa e la mollica abbrustolita. Un giro fra le case del porto peschereccio offre un'idea, seppure minima, dei costumi che regolavano da queste parti la conservazione del pesce. Non è del tutto estinto l'uso di appendere ai balconi il pesce secco, principalmente *minnule* (menole), che si tiene all'aperto per 3-4 giorni, prima di essere arrostito. Il pesce fritto si condisce con la *cipuddata* (cipolla, aceto e olio), quello arrostito con l'*agghiata* (aglio, aceto e olio). Non meno importante è la cucina dell'entroterra che predilige le verdure, i formaggi, le uova, le carni. Piatto forte della tavola contadina è il castrato (un agnello messo all'ingrasso) alla brace. Minestre della tradizione sono il *maccu* di fave con *tagghiarine* (purea di fave con tagliatelle fresche), la minestra di zucchine e tenerumi (le zucchine lunghe estive con i loro germogli e le foglie), la zuppa di ceci, le *fave pizzicate con la gira* (fave secche, biete e patate). Le verdure selvatiche si cucinano in brodo oppure

Dai pesciolini minuti che accompagnano la pasta con la salsa di pomodoro, alle qualità più pregiate come aragoste, gamberi, polipetti...

affucate, cioè cotte lentamente in tegame coperto e senza acqua. Piatto della festa per eccellenza è il *braciolone*, un rotolo di carne farcito con pangrattato (oppure tritato), salumi, uova e formaggi. Ma è per le polpette che i trapanesi hanno una vera passione. Si fanno con i cavolfiori, il finocchietto selvatico, le sarde, le melanzane, il baccalà, la carne di maiale. Un intingolo trasversale è lo stufato. Non c'è cibo che non finisca nei pentoloni ricolmi di salsa: pesci, crostacei, carni, ortaggi, uova. Naturalmente è il pane ad onorare degnamente sughi e brodetti. La tipica forma trapanese è la *vasteddo*, una pagnotta del peso di un chilogrammo, cosparsa di *giuggiulena* (sesamo) o con *cimino* (semi di anice). Ancora calda, è squisita *cunzata* (condita) con olio, sale, pepe e origano o aggiungendo, a piacere, pomodoro, filetti di acciuga e formaggio primo sale. Caratteristico e molto diffuso è il forno in pietra con alimentazione a legna. Nei banconi dei panifici

and dried beans, beetroots). Wild vegetables are boiled or affucate, *that is slowly cooked in a covered pan and with no water. A dish which is prepared on special occasions is the so-called* braciolone, *a meat roll stuffed with breadcrumbs, cold cuts, eggs and cheese. But what people from Trapani are famous for are rissoles. They may be prepared in different ways: with cauliflowers, fennel, sardines, aubergines, dried salted cod, pork and wild vegetables. Another typical dish is stew with fish, crustaceans, meat, vegetables and eggs. Naturally bread is a must with these dishes. The typical bread from Trapani is called the* vastedda, *a loaf which weighs a kilo, covered with* giuggiulena *(sesame) or with* cimino *(aniseed). It is delicious when served warm and* cunzata *(flavoured) with oil, salt, pepper and oregano or if you like with*



non mancano mai i *cosci 'ncoddu* (filone lungo ripiegato varie volte su se stesso, coperto di sesamo), il *mafaldone* (a zig zag con una fettuccia di pane verticale), la *scaletta*, il *pistulune* (filone impastato a mano con tagli in superficie), la *esse* con i semi di anice nell'impasto, la *treccia* (filone allungato e attorcigliato), la *farfalla*, la *lunicedda* (panini di semola), il *cucciddato* (pane di semola a esse frastagliata) e, per San Martino, i *mufuletti*. Sono prodotti da forno pure alcuni biscotti: i *mustazzoli* di vino cotto, i *miliddi*, i biscotti Umberto, i *tricotti*, i biscotti *Regina*, le *sciambellette* (savoiardi trapanesi), i biscotti all'anice, i quaresimali con le mandorle, i catalani, i taralli glassati e i biscotti con i fichi. Le pizzerie propongono la *rianata*, la pizza trapanese con sarde salate, pomodoro, prezzemolo, origano, aglio e pecorino. Sempre con la stessa base di pasta lievitata si prepara il *cabucio*, una focaccia farcita con pomodoro, acciughe, origano, formaggio primo sale

tomatoes, anchovies and cheese. Stone wood fed ovens are very common in this area. Cosci 'ncoddu *(a loaf of bread folded several times on itself and covered with sesame), the* mafaldone *(a zig zag with a strip of bread in a vertical position), the* scaletta, *the* pistulune *(a hand-kneaded loaf with cuts on top), the es with aniseed in the pastry, the* treccia *(a long twisted loaf), the* farfalla, *the* lunicedda *(bran rolls), the* cucciddato *(bran bred in the shape of an es) and for Saint Martin the so-called* mufuletti *are to be found in all bakeries. You may also find biscuits such as the* mustazzoli *made with cooked wine, the*miliddi, Umberto *biscuits, the* tricotti, *the* Regina *biscuits, the* sciambellette, *aniseed biscuits, lent biscuits with almonds, the* catalani, *the* taralli *with sugar topping and biscuits with figs. Pizzerias offer the* rianata, *a typical pizza from Trapani served with salted sardines, tomatoes, parsley, oregano, garlic and sheep's milk cheese. The* cabucio, *a flat cake stuffed with tomatoes, anchovies, oregano,*

Non meno importante è la cucina dell'entroterra che predilige le verdure, i formaggi, le uova, le carni... e per ciascun piatto, una varietà di abbinamenti con i vini...

e pepe, o col salame. Nelle rosticcerie, trionfano *panelle, crocchè* di patate, *arancine, iris* con carne o con ricotta, calzoni al prosciutto, cardinali con la came. Una enorme ricchezza, nel panorama gastronomico locale, sono i dolci. Oltre a quelli classici, cannoli di ricotta e cassate, esiste un'infinità di generi di pasticceria: *pesche* colorate di alchermes e ripiene di ricotta, *sfincioni di San Giuseppe*, diplomatici,

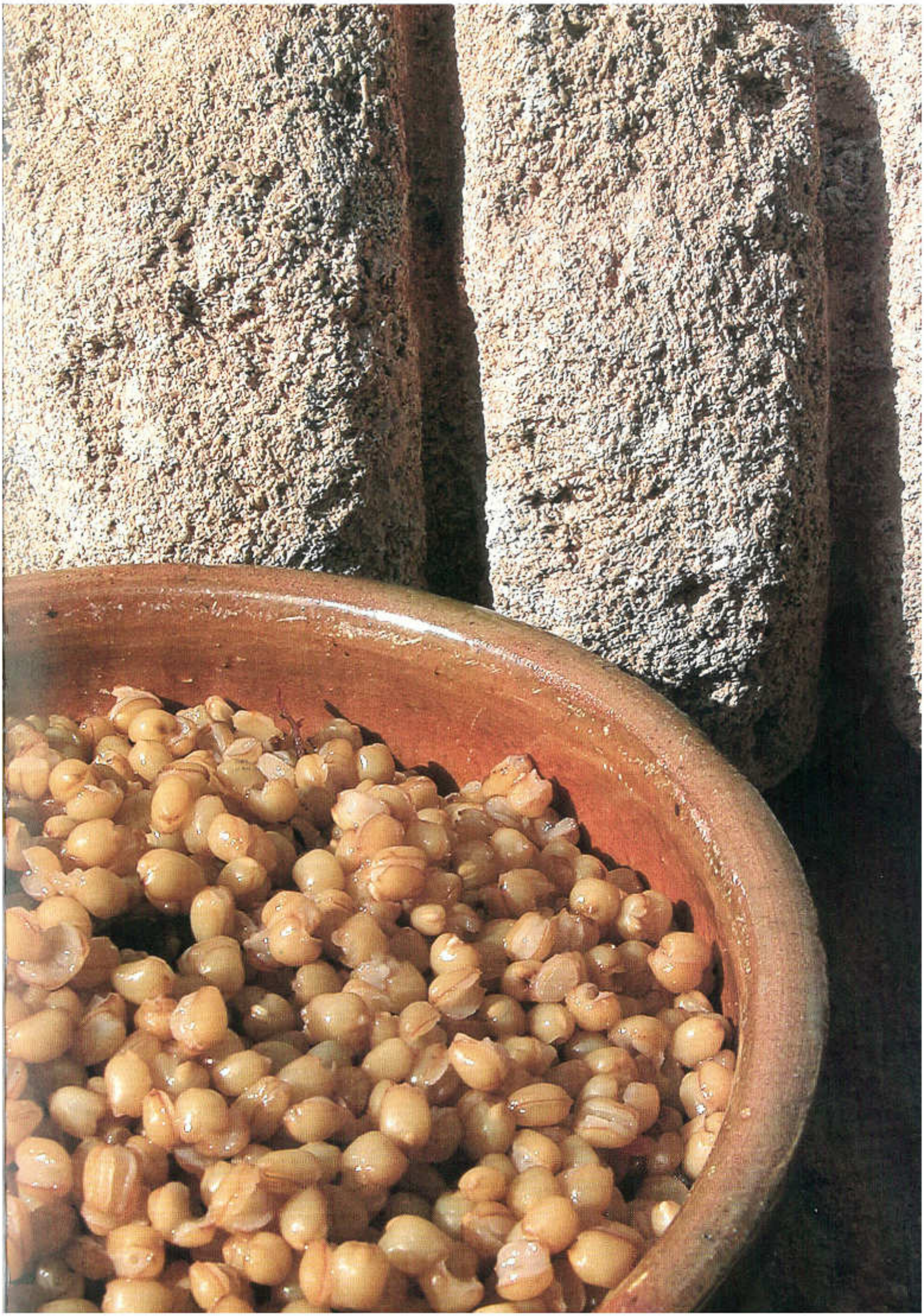
cheese and pepper, and sometimes with salame, is prepared in the same way and with the same leavened pastry. In rotisseries you may find oilcakes, potato crocchès, arancine, iris *either with meat or ricotta, ham*calzoni *and* cardinali *with meat. The local gastronomy is furthermore enriched by the sweets. Apart from the classical ones such as* cannoli *with ricotta and* cassate, *there is a large variety of confectionary products: coloured alkermes* peaches *with ricotta,*sfincioni di San Giuseppe *with ricotta,* diplomatici, *sweet*potatoes *and* graffe *with ricotta. A typical sweet to be found on December 13 is the so-called* cuccia, *boiled wheat flavoured with boiled wine, with ricotta or cream. On November 2 children are given* Martorana fruit *or* puppets *made of sugar. For Easter a delicious almond paste is used to make artistic* lambs *with cider filling. Another jewel of this map of flavours is the oil. Since 1999 the oil from the Trapani Valleys has had the acknowledgment of the* Denominazione di Origine Protetta. *To bear the*

patate dolci, *graffe* con la ricotta. Il 13 dicembre, rituale è la cuccìa, grano lessato e condito col vino cotto, con la ricotta o con la crema.
Per la festa dei Morti, ai bambini si regalano *frutti di Martorana* e *pupi* di zucchero.
A Pasqua con la pasta di mandorla si confezionano artistici *agnellini*, ripieni di conserva di cedro.
L'olio è un altro gioiello di questa cartina dei sapori. Dal 1999 l'*olio delle Valli Trapanesi* ha ottenuto il riconoscimento della *Denominazione di Origine Protetta*. Per fregiarsi del marchio, le varietà di olive presenti da sole o congiuntamente devono essere del tipo *Cerasuola* e *Nocellara* del Belice in misura non inferiore all'80%. I frutti sani raccolti al giusto punto di maturazione, spremuti senza l'uso di additivi chimici o stressanti manipolazioni, sono il condimento ideale della cucina trapanese. La zona di produzione comprende i comuni di Trapani, Alcamo, Buseto Palizzolo, Calatafimi, Castellammare del Golfo, Custonaci,

...esiste un'infinità di generi di pasticceria: pesche colorate di alchermes e ripiene di ricotta, sfincioni di San Giuseppe, patate dolci, graffe di ricotta.

Erice, Gibellina, Marsala, Mazara del Vallo, Paceco, Petrosino, Poggioreale, Salemi, San Vito lo Capo, Valderice, Vita.
Le campagne trapanesi, naturalmente vocate alla vitivinicoltura, sono il cuore della DOC Erice (Buseto Palizzolo, Erice, Castellammare del Golfo, Custonaci, Trapani e Valderice). Le tipologie previste dal disciplinare sono: *bianco* (Ansonica, Catarratto, Grecanico, Grillo, Chardonnay, Muller Thurgau, Sauvignon), *rosso* (Calabrese, Frappato, Perricone, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot), rosso riserva, moscato, passito, spumante dolce e brut.

trade-mark the olives must be at least 80% of the Cerasuola *and* Nocellara *del Belice kind. Picked at the right time and squeezed without chemical additives or further manipulations, these olives are the ideal ingredient of the Trapani cuisine. They are grown in Trapani, Alcamo, Buseto Palizzolo, Calatafimi, Castellammare del Golfo, Custonaci, Erice, Gibellina, Marsala, Mazara del Vallo, Paceco, Petrosino, Poggioreale, Salemi, San Vito lo Capo, Valderice and Vita.*
The Trapani countryside, devoted to vinegrowing includes Buseto Palizzolo, Erice, Castellammare del Golfo, Custonaci. Trapani and Valderice.
The wines produced include white wine (Ansonica, Catarratto, Grecanico, Grillo, Chardonnay, Muller Thurgau, Sauvignon), red wine (Calabrese, Frappato, Perricone, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot), red reserve, Muscat, raisin wine, sparkling wine, sweet and brut.



Erice, a tavola con il mito

C'è da smarrirsi ad Erice, fra le intricate trame dell'antico borgo. Ad inseguire torri, chiese, castelli. O soltanto a ripercorrere le tracce di un odore, di un profumo inebriante che riporta ai focolari, ai biscotti fatti in casa, alla pasta cotta nel forno a legna. Caratteristica variante ericina del cuscus trapanese è l'aggiunta delle mandorle tritate nella zuppa. Nelle fredde sere d'inverno, le minestre riannodano i legami con il passato: i *semini di mela* con il brodo di gallina, le *cassatelle* di ricotta in brodo di gallinella, le *frascatole* in brodo di pesce, la *ghiotta di babbaluci* (lumache) con la menta e le mandorle, le fave secche *a cunigghiu*, con finocchietto di montagna e biete.
La pasta fresca va a nozze col *pesto ericino*: aglio, basilico, pomodoro, olio, mandorle e mollica abbrustolita. Un vero tesoro sono i dolci.
La pasticceria ericina ha origini lontane. Non c'era casa umile o patrizia sprovvista di forno a legna, dove venivano preparati dolci a base di ricotta, crema pasticcera, mandorle, marmellata di agrumi. Ma erano soprattutto i conventi i depositari di molte ricette. Le suore di clausura di San Carlo e di Santa Teresa, sfornavano pasticcini e biscotti la cui fama toccava ogni angolo della Sicilia.
Un patrimonio mai disperso, riproposto ancora oggi dalle pasticcerie di Erice a palati moderni desiderosi di riscoprire remote tradizioni. Nei laboratori che animano di odori le venule lastricate dell'antico borgo, le ultime apprendiste delle suore cesellano le decorazioni floreali che impreziosiscono la glassa dei dolci di riposto, delicati bauletti con conserva di cedro. Monacali sono pure i bocconcini di mandorla, gli amaretti, i *frutti di Martorana*, i *quaresimali*, i *mustazzoli*. Da una moderna rilettura delle ricette dei conventi sono nate le *genovesi* con la crema, i *belli e brutti*, i *sospiri*, le palline all'arancia, i dolcetti di mandorla al liquore.

Erice, at table with myth

You could easily get lost in Erice among the intricate plots of the old village chasing towers, churches and castles, or simply following the tracks of an odour, a stirring perfume that leads to fireplaces, home-made biscuits and pasta. A typical feature of the Erice cuscus are the minced almonds which are added to the soup. On dark winter evenings these soups lead back to the past: the pasta "semini di mela" *with the chicken soup, the* cassatelle *made with ricotta in chicken soup, the* frascatole *in fish soup, the* ghiotta di babbaluci *(snails) with mint and almonds, dried beans, as they saya* cunigghiu *with wild fennel and sugar-beet. The home-made pasta served with* pesto ericino, *a typical sauce from Erice made with garlic, basil, tomatoes, oil, almonds and toasted bread crumbs. A speciality are the sweets which have far and distant roots. Even the poorest houses had a wood-stoken oven where all kinds of sweets, with ricotta, custard, almonds or even vegetable sauce, were made. But most recipes were to be found in convents. The cloistered nuns of San Carlo and Santa Teresa, baked sweets and biscuits known all over Sicily. A never-lost patrimony, which is still offered by the Erice pastry-shops to those whose palate is anxious to discover old traditions. In the workshops that fill the paved roads of the village with odours,*

Nei laboratori che animano di odori le venule lastricate dell'antico borgo, le ultime apprendiste delle suore cesellano le decorazioni di glassa...

Le saline, forzieri di questo tesoro, si srotolano lente lungo la litoranea che appena fuori Trapani si allunga fino a Marsala, costeggiando i mulini...

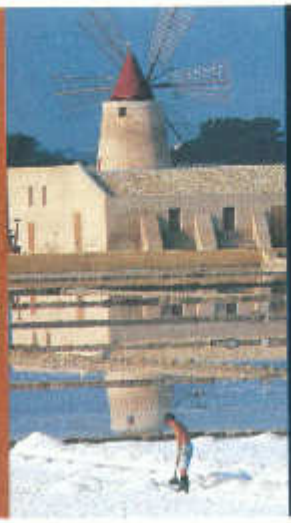
Le strade del sale

E' una fuga del sole dal cielo. Precipita giù rapito dal sale e si immerge fra i granelli candidi trasformandoli in piccole pietre preziose. Le *saline*, forzieri di questo tesoro, si srotolano lente lungo la litoranea che appena fuori Trapani si allunga fino a Marsala, costeggiando mulini a vento e minuscoli arcipelaghi. Furono i fenici più di tremila anni fa, a detenere fino al primo millennio a.C. il monopolio del sale, risorsa indispensabile per la conservazione del pesce, della carne e per la concia delle pelli.
Il perfetto equilibrio dei suoi composti e l'elevato contenuto di magnesio assicurano sapidità e salubrità, consentendone un consumo inferiore del 35% nella dieta giornaliera, una qualità che lo pone al primo posto fra quelli prodotti in Italia.
Alle linee tradizionali si aggiungono tipologie da intenditori: i *soffi di sale*, briciole grattate dalla superficie delle vasche, nelle giornate prive di vento; i *cristalli di sale*, selezionati a mano dal centro dei cumuli. Il sale di Trapani è ideale su pesci (orate, spigole e dentici), cacciagione (pernici, fagiani e conigli), polli, cuscus. A Nubia, il Museo del sale consente di cogliere tutti gli aspetti di questo affascinante mondo. Nelle vasche, l'allevamento del pesce, una primitiva forma di

Salt roads

*A ray of sun escaped from the sky and captured by the salt it turns the white grains into little precious stones. The*salt pans, *the box in which this treasure is kept, are just outside Trapani and reach Marsala, coasting along the windmills and the tiny archipelago. The Phoenicians were those who up to the first millennium A.D, kept the monopoly of salt which was indispensable for preserving meat, fish and for leather working.*
The perfect balance of its compounds and the high content of magnesium assure sapidity and salubrity, allowing a daily consumption lower than 35% in the daily diet, a quantity which makes it the best product produced in Italy. The traditional lines are sided by others such as salt blows, *grains coming from the surface of the containers on days with no wind;* salt crystals, *hand-selected from the centre of the heaps. The salt from Trapani is ideal on fish (gilthead, bass and dentex), game (partridges, pheasants*

the last apprentices of the nuns chisel the flower decorations that embellish the sweets' icing, concealed sweets, delicate cases with cider jam. Also the bocconcini *made with almonds, the* amaretti, *the* Martorana fruit, *the lent sweets and the* mustazzoli *are monachal. A second-reading of these recipes has led to new sweets such as the* genovesi *with cream, the* belli e brutti, *the* sospiri, *the* palline all'arancia , *the sweets made with almonds and liqueur. An ancient mist that tastes of cinnamon, almonds and cloves.*



acquicoltura, offre sul mercato una rara produzione di spigole e orate dal gusto delizioso e inconfondibile. I terreni che si dipanano fra il sale e le colline sono coltivati prevalentemente ad aglio e meloni. L' *aglio rosso* di Nubia raccolto fra maggio e giugno, essiccato in parte sui campi, viene confezionato in trecce da cento *teste* (bulbi) e appeso ai balconi, o nei magazzini. Ha sapore e odore intensi, per l'elevato contenuto di allicina. E' indispensabile nel pesto alla trapanese e nel cuscus. I meloni sono uno dei prodotti più longevi dell'agricoltura trapanese. Il melone giallo di Paceco, detto *cartucciaro* è di forma allungata, con l'estremità ricurva e la buccia liscia e gialla. E' una delizia affogato nel Marsala o più semplicemente in un buon bicchiere di vino vecchio, o nel gelato. Colazioni storiche dell'agro pacecoto sono *l'agghia pistata* una zuppa di pane raffermo nell'acqua fredda condita con pomodori seccagni e aglio; il *limune cunzato* servito con acqua fredda, pane e olio di oliva.

L'aglio rosso di Nubia viene confezionato in trecce da cento teste e appeso ai balconi o nei magazzini. Ha odore e sapore intensi ed è indispensabile nel pesto...

and rabbits), chicken and cuscus. In Nubia the salt Museum gives you the possibility to grasp all the aspects of this fascinating world. Fishbreeding offers the market a rare production of gilthead and bass with their delicious and unique taste.
Most of the land between the salt and the hills have garlic and melon crops. The red Nubia garlic, *picked between March and June, is dried on the fields, put*

Le montagne bianche che trapuntano la litoranea Ettore e Infersa rimandano inequivocabilmente ai Fenici di Mozia, primi maestri della coltivazione del sale. Non si può perdere un giro fra le vasche se si vuole catturare l'impronta di questo passaggio.

in strings of a hundred bulbs, and then hanged on the balconies or in warehouses. It has a very intense flavour. The main ingredient of the Trapani sauce and cuscus.
Melons are one of the oldest products of the Trapani agriculture. The yellow melon from Paceco, called cartucciaro *has a long shape and the ends are curbed and the skin is smooth and yellow. It is delicious when served with Marsala or even in a glass of old wine or in ice-cream.*
Typical breakfasts of the Paceo area are the agghia pistata, *a cold soup with bread flavoured with dried tomatoes and garlic; the* limune cunzato, *served with cold water, bread and olive-oil.*
The white mountains along the Ettore and Infersa coast road remind us of the Mothia's Phoenicians, the first masters of salt cultivation. You must absolutely have a look at the containers if you really want to capture the track of this landscape.

Il romanzo del Marsala

Il Marsala è molto più di un vino. Accostare le labbra a questo straordinario nettare liquoroso vuol dire legare il palato alla storia. Battaglie, rivoluzioni, alleanze, strategie, nessun vino è stato così presente nei momenti cruciali del passato. Una corsa di quasi 250 anni sulle ali di cambiamenti epocali che hanno segnato il mondo. Passando fra le mani di Napoleone, Nelson, Cavour, Mazzini e Garibaldi.
Andare per cantine a Marsala, non è soltanto

l'occasione per memorabili degustazioni; sotto le volte intatte di manufatti secolari si sente il respiro del tempo. Le aziende storiche custodiscono preziosi cimeli di archeologia industriale in piccoli musei da esplorare senza fretta. Scoperto per caso da un commerciante inglese, John Woodhouse, nel 1773, il Marsala dopo avere conquistato il mercato britannico, è con la famiglia Florio che, nel 1832, raggiunge la popolarità in tutti i continenti.
Un successo consolidato dalla estensione sempre maggiore dei vigneti e dalla realizzazione di nuovi stabilimenti. E' del 1969 l'attribuzione della Denominazione di Origine, il primo di una serie di disciplinari a tutela dei migliori vini italiani.
La zona di produzione è limitata alla provincia di Trapani con esclusione dei comuni di Alcamo, Pantelleria e Favignana. Le uve consentite sono: Grillo, Inzolia, Catarratto e Damaschino, Pignatello, Calabrese e Nerello. La ricetta: spremitura, fermentazione alcolica, svinatura. Aggiunta della

The Marsala novel

Marsala *is much more than a wine. To taste this extraordinary nectar means to taste history. Battles, revolutions, alliances, strategies, no other wine has ever been so present in such important moments of the past. Nearly 250 years which radically changed and marked the world, through the hands of Napoleon, Nelson, Cavour, Mazzini and Garibaldi. Walking through the wine vaults in Marsala, gives you the chance not only to taste the wine, but to feel the breath of time. The historical wine factories house precious relics of industrial archaeology in little museums to be explored with no hurry. Marsala was discovered by chance by an English businessman John Woodhouse in 1773, and it soon conquered the British market. It reached its popularity with the Florio family and in 1832 it was known all over the world. Its success was consolidated by the greater extension of vineyards and the creation of new*

Il Marsala è molto più di un vino. Accostare le labbra a questo straordinario nettare liquoroso vuol dire legare il palato alla storia...

factories. The attribution of the Denominazione di Origine, *the first of a series of disciplinary measures to protect the best Italian wines, dates back to 1969. The production area covers the whole province of Trapani except for Alcamo, Pantelleria and Favignana. The grapes include: Grillo, Inzolia, Catarratto and Damaschino, Pignatello, Calabrese and Nerello. The recipe: squeezing, alcoholic fermentation, drawing.*

Gli appuntamenti col gusto

19 marzo, San Giuseppe

Sfincioni di San Giuseppe
Cubbaita di San Giuseppe
(torrone di sesamo e mandorle)
Altari e Cene di San Giuseppe

Carnevale

Confetti di Carnevale
(con rosolio o pasta di mandorle)
Chiacchiere

Pasqua

Agnellini di pasta di mandorle
Cassata siciliana
Campanari o pupi cu l'ova o cannatuni
(pasta di pane o frolla, al centro un uovo sodo)
Cassatelle di ricotta o ravioli o cappidduzza

Maggio e giugno

Tonno fresco
Aglio nuovo di Nubia

24 giugno, San Giovanni

Torrone di San Giovanni

29 giugno, San Pietro

Chiavi di San Pietro
(pasta di mandorle)

Luglio e agosto

Granite di gelsomini e di gelsi

2 novembre, festa dei Morti

Frutta di Martorana
Pupi di zucchero
Ossa di morto
(biscotti tradizionali)

11 novembre, San Martino

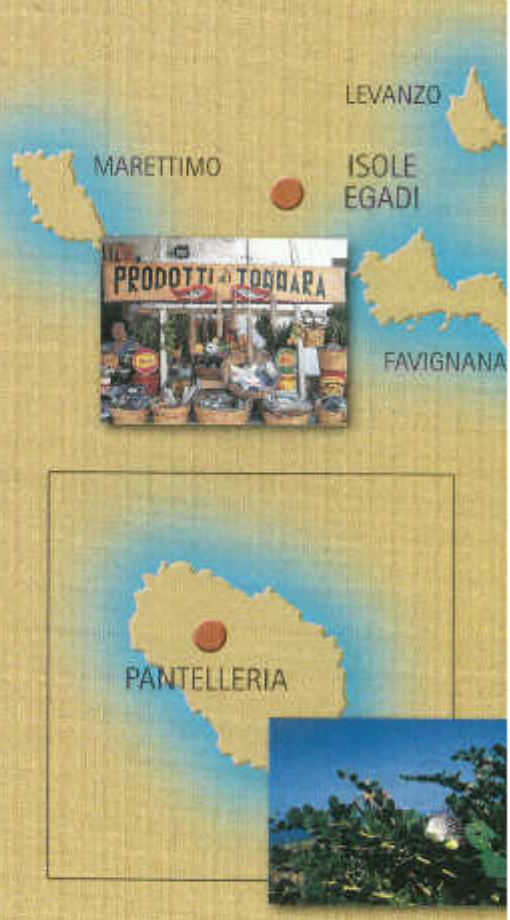
Mufuletti
(panini morbidi)
Biscotti di San Martino

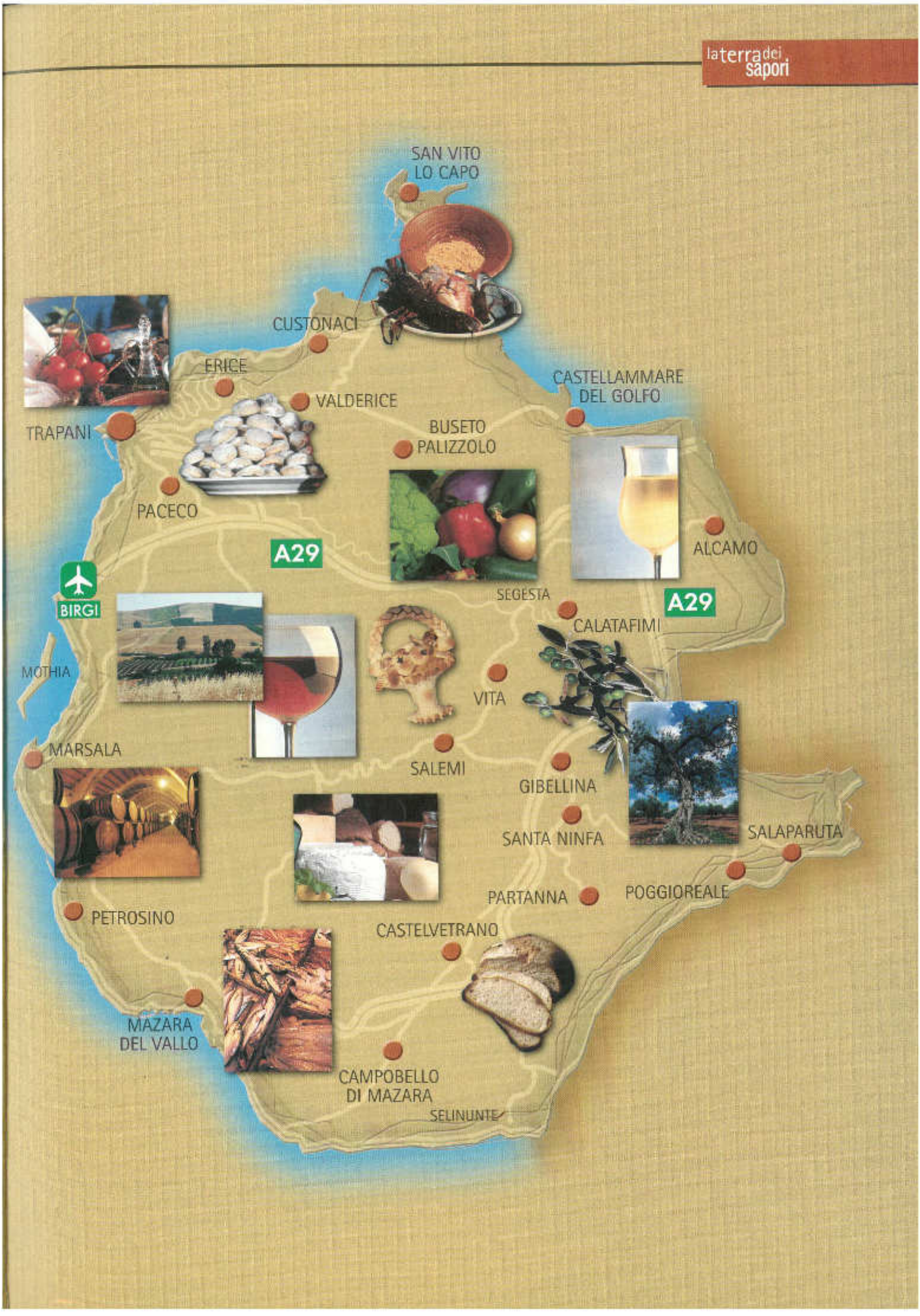
13 dicembre, Santa Lucia

Cuccia
(grano lessato condito con vino cotto, ricotta o crema)
Arancine di riso
(con carne, con verdure,
al burro e con prosciutto e formaggio)

25 dicembre, Natale

Sfinci
(frittelle di farina e patate)
Biscotti con i fichi
Cuori di pasta di mandorla
Pasticciotti con conserva di zucca




SAN VITO LO CAPO
CUSTONACI
ERICE
VALDERICE
TRAPANI
PACECO
CASTELLAMMARE DEL GOLFO
BUSETO PALIZZOLO
A29
ALCAMO
BIRGI
SEGESTA
A29
CALATAFIMI
MOTHIA
VITA
MARSALA
SALEMI
GIBELLINA
SANTA NINFA
SALAPARUTA
PARTANNA
POGGIOREALE
PETROSINO
CASTELVETRANO
MAZARA DEL VALLO
CAMPOBELLO DI MAZARA
SELINUNTE

concia (alcol e mosto cotto) e della *mistella* (mosto di uva raccolta tardivamente e alcol).
L'invecchiamento avviene in grandi botti di rovere e può svolgersi anche con il *metodo Soleras* (travasi parziali in botti che contengono vini di diverse annate). Il colore può essere oro, ambra, rubino. Secondo la durata dell'invecchiamento si distingue in: *Fine* (minimo 1 anno), *Superiore* (2 anni), *Superiore riserva* (4 anni), *Vergine* o *Soleras* (5 anni), *Vergine stravecchio* (10 anni). Per il contenuto zuccherino: secco, semisecco, dolce o Garibaldi. Compagno versatile in cucina, insaporisce salse, creme, antipasti, primi e secondi piatti, dolci e frutta. E' una sorpresa con i formaggi a pasta dura. Secco è ottimo come aperitivo o con i biscotti coi fichi. Ideale, con alcuni piatti tipici: ghiotte di pesce (superiore riserva) e castrati alla brace (vergine stravecchio). Fuori pasto è un eccellente vino da meditazione, meglio se in compagnia di un quadrato di cioccolato o di un buon sigaro

The adding of the concia*(alcohol and cooked must) and of the* mistella *(must of late picked grapes and alcohol). The wine is then stored and aged in oak barrels and ageing may be carried out with the* Soleras *method (which consists in partially decanting in barrels containing wines of different years). The colour may be gold, amber or ruby. According to its ageing, it may be distinguished in:* Fine *(minimum 1 year)* Superior *(2 years),* Superior reserve *(4 years), Virgin or Soleras (5 years),*Very Old Virgin *(10 years). For the amount of sugar: dry, semi-dry, sweet or Garibaldi. It may be used in different ways: to flavour sauces, creams, appetizers, first and second courses, sweets and fruit. It is surprising with cheese; plain it becomes an excellent aperitif either with biscuits or dried figs. It is ideal with some typical Trapani dishes: fish* ghiotte *(Superior Reserve) and roast wether (Very old Virgin).*
Between meals it is an excellent meditation wine, especially with chocolate and a good cigar.

La cucina del Val di Mazara

Il territorio, una fitta rete di frazioni e contrade che si dipana fra Marsala, Mazara e Castelvetrano, è un sussidiario di memorie lunghe almeno duemila anni, un grande patrimonio che il cibo ha reso immortale. Un compendio di testimonianze che, proprio in queste terre, vive il suo momento più alto, coniugando cucina di terra e di mare.
I primi piatti sono così ricchi da diventare spesso piatti unici. Il cuscus a Mazara si irrora con la zuppa di pesce arricchita con crostacei, zucchine, carote, patate e verza. Nel marsalese si condisce con brodo di tacchino oppure con lumache e verdure. Sostanziosa è anche la *pasta con le sarde* che i mazaresi chiamano *'a milanisa*, con la salsa di pomodoro al posto dello zafferano.
A Castelvetrano, il piatto delle feste è uno stufato a base di polpa di maiale e braciole. A Marsala e

The Val di Mazara cuisine

Its territory, a thick network of fractions and districts unravelling between Marsala, Mazara and Castelvetrano, is a subsidiary of memories at least two thousand years old, a great patrimony that the food has made immortal, blending the cuisine of land and sea products.
The first courses are so rich that they become unique dishes. The cuscus in Mazara is bedewed with fish soup enriched with crustaceans, courgettes, carrots, potatoes, potatoes and savoy cabbage; in the Marsala area with turkey soup or snails and vegetables.
Very nourishing is also the pasta with sardines *that the people from Mazara call* 'a milanisa, *with tomato sauce instead of saffron.*
In Castelvetrano, the dish which is served on special occasions is pork chops stew. Instead in Marsala

... un grande patrimonio, un compendio di testimonianze che proprio in queste terre vive il suo momento più alto, coniugando cucina di terra e di mare.

Mazara, invece, nella salsa si cuociono le *vope* (boghe), diliscate e imbottite con una farcia di mollica condita. Stesso ripieno, con aggiunta di uvetta e pinoli, si usa per le sarde *a beccafico*: aperte a libro e disposte una sull'altra, vengono stufate in tegame con il pomodoro. Il gronco, spezzettato e cucinato a ragù, insaporisce la pasta fresca, spolverizzata da una nevicata di mollica mista a un trito di aglio e prezzemolo.
A Castelvetrano, la ricotta occupa un ruolo importante. Calda, grondante di siero, è una leccornia da gustare intingendovi il pane casereccio. Legate al susseguirsi delle stagioni in campagna e al tipo di pescato lungo le coste, le minestre sono i pilastri della cucina popolare: *macco* di fave, minestre con le verdure o con il pesce, zuppa di ceci, brodo di galletti ruspanti con le tagliatelle.
Una insolita zuppa contadina è il *matarocco* marsalese, un pesto di pomodoro,

and Mazara they cook the so-called vope (bogues), which are stuffed with flavoured breadcrumbs once the fish-bones have been taken off.
The same filling but with raisins and pine-nuts are used to prepare beccafico *sardines: open like books and arranged on one another.*
Sea-eels, cut into pieces and cooked, are used to flavour fresh pasta, topped with breadcrumbs and minced garlic and parsley.
In Castelvetrano ricotta plays an important role. Served warm and dripping with whey is a titbit to be eaten with home-made bread dipped into it.
Linked to the succeeding of the seasons in the countryside and to the fish haul along the coasts, soups are the pillars of folk cuisine: beans, soups with vegetables or fish, chickpea soup, tagliatelle *with chicken sauce. A rather unusual peasant soup in Marsala is the so-called* matarocco*: a tomato, garlic and basil sauce, softened with oil.*
The sea of Mazara offers infinite gastronomical

hints for grilled and fried dishes and soups. Dried salted cod is best if fried with potatoes and tomatoes or pied. The so-called ghiotta *fish is prepared with the so-called* cagnulicchi *(dogfish), fishing frogs and* coccio *(priest fish), it may also be served with green beans, potatoes and tomatoes. The recipe of the* vope chine *is of Greek origin: stuffed bogues wrapped in vine leaves and then roasted. The fish sauce is enriched with wild fennel. In the inlands they prefer vegetables and meat: roast chicken or chicken soup with spaghetti*

Il mare offre infiniti spunti gastronomici: grigliate, fritture miste, brodetti. Il baccalà è proposto in guazzetto con patate e pomodoro, fritto o in timballo.

aglio e basilico, ammorbidito con olio. Il mare mazarese offre infiniti spunti gastronomici: grigliate, fritture miste, brodetti. Il baccalà è proposto in guazzetto con patate e pomodoro, fritto o in timballo. La *ghiotta* di pesce si prepara con *cagnulicchi* (gattucci di mare), rana pescatrice e *coccio* (pesce prete). Una variante classica è l'aggiunta di fave verdi, patate e pomodoro.

and entrails, stigghiola, *(rolled round parsley stems), stewed lamb,* maccu di fave *with pork sauce and pigskin, grilled wether and rabbit. Pigs provide thick sausages for sauces and plait sausages with fennel seeds,* caciocavallo *and tomato.*
A speciality from Castelvetrano is the so-called pasta a tiano, *a baked timbale with sardines, fennel, tomatoes, broccoli, cauliflower and toasted breadcrumbs.*
The black bread *from Castelvetrano is from early times and very much appreciated. It is hand-made and the pastry contains two different types of flour of autochthon wheat (*russulidda *and* tumminia*), selected in Sicily by the Greeks of Selinunte.*
You can recognise it because it has the same colour as toasted coffee, a very pleasant aroma.
All this is exalted by it being cooked in stone ovens camiati *(burnt) with olive branches. The* squarato, *bran bread of hard corn boiler in hot water before being cooked is also from Marsala. The fried*

Di origine greca è la ricetta delle *vope chine*: le boghe farcite, avvolte nelle foglie di vite e cotte sulla brace. Il ragù di pesce è arricchito con finocchietto selvatico.
Nell'entroterra si prediligono le verdure e le carni: pollo al forno o in brodo con gli spaghetti spezzati e le interiora a *stigghiola* (attorcigliati nei gambi di prezzemolo), agnello

cabbuceddi *are remainders of bread pastry cut into pieces which gourmets dip in cooked wine or in Marsala. The* sciovata, *a flat round loaf kneaded with more water than usual, is delicious especially with oil, tomatoes, cheese, olives and basil.*
The Val di Mazara confectionery has colours and shapes which are unique. Marsala has a great variety of sweets: the so-called spagnolette, *made with savoiardo pastry and with a ricotta filling; the pagnottini with cream, country sweets with marmalade, the* cappellette di sfoglia *with ricotta, the monacali with marmalade, the sbriciolata with ricotta. In Castelvetrano the primacy is held by the* gattò *with ricotta and baked. In Mazara del Vallo, the Benedictine nuns of the San Michele Convent, everyday prepare delicious sweets, recipes handed down for centuries:* muccunetti *(almond balls with a marmalade filling),* cassatedde *(biscuits with*

a stufato, *maccu* di fave con ragù di maiale e cotiche, castrato alla brace e coniglio alla cacciatora. Dal maiale si ricava la salsiccia a rocchi grossi per il ragù, e quella a nastro con semi di finocchio, caciocavallo e pomodoro.
Una proposta di Castelvetrano è la *pasta a tiano*, un timballo al forno con sarde, finocchietto, pomodoro, broccoletti, cavolfiore, pangrattato abbrustolito. Antico e apprezzato è il *pane nero* di Castelvetrano. Lavorato a mano, l'impasto custodisce due farine di grani autoctoni (*russulidda* e *tumminia*), selezionati in Sicilia dai greci di Selinunte. Si riconosce subito: ha il colore del caffè tostato e un aroma piacevolissimo. Una bontà esaltata dalla cottura nei forni in pietra *camiati* (attizzati) con i rami d'ulivo.
Marsalese è lo *squarato*, pane di semola di grano duro sbollentato nell'acqua calda, prima della cottura. I *cabbuceddi* fritti sono ritagli di pasta di pane che i buongustai bagnano nel vino cotto o nel

... le spagnolette, scrigni delicati di pasta savoiarda ripieni di ricotta, i pagnottini con la crema, i dolci con la conserva di zucca, la frutta di Martorana...

Marsala. La *sciovata*, una pagnotta schiacciata impastata con più acqua, è squisita con olio, pomodoro, primo sale, olive, basilico.
La pasticceria del Val di Mazara annovera forme e colori unici. Marsala vanta un interessante repertorio: le *spagnolette*, scrigni delicati di pasta savoiarda ripieni di ricotta, i *pagnottini* con la crema, i dolci di campagna con la conserva di zucca, le *cappellette* di sfoglia con la ricotta, le monacali con la conserva di zucca, la *sbriciolata di ricotta*. A Castelvetrano il primato spetta al *gattò* di ricotta cotto in forno. A Mazara del Vallo, le suore benedettine del convento di San Michele, ogni giorno sfornano deliziosi pasticcini, ricette che si tramandano da secoli: *muccunetti* (palline di pasta di mandorla ripiene di conserva di zucca), *cassatedde* (biscotti farciti di fichi secchi, mandorle, cioccolato e bucce di arancia), frutta di Martorana. La ricotta è ovunque la dolce sorpresa di mezzelune di sfoglia fritta (a Mazara *raviola*, a

filling of dried figs, almonds, chocolate and orange skin), Martorana fruit. *Ricotta is always the sweet surprise of the so-called* mezzelune *made with fried pastry (*raviola *in Mazara,* cappidduzza *in Marsala,* cassatedde *in Castelvetrano).*
The wines of the Denominazione di Origine Controllata Delia Nivolelli *(Mazara del Vallo, Marsala, Petrosino e Salemi) seem to be made to accompany the traditional dishes of this valley. There are several types: white* (paglierino, fruttato) *with Chardonnay, Damaschino, Grecanico, Grillo, Muller thurgau, Sauvignon grapes; red* (rubino, vinoso, buoni profumi) *with Cabernet Sauvignon, Merlot, Nero d'Avola, Pignatello or Perriconc, Sangiovese, Syrah grapes.*
The so-called Nocellara del Belice *olives represent another must of this gastronomical map of taste. It has a round drupe, with a wide and round base, a hard, crispy and dark green pulp. It is picked rather early and by hand and it may be flavoured*

Marsala *cappidduzza*, a Castelvetrano *cassatedde*).
I vini della *Denominazione di Origine Controllata Delia Nivolelli* (Mazara del Vallo, Marsala, Petrosino e Salemi) sembrano fatti apposta per accompagnare i piatti della tradizione di queste valli. Diverse le tipologie contemplate: il *bianco* (paglierino, fruttato) con uve Chardonnay, Damaschino, Grecanico, Grillo, Muller Thurgau, Sauvignon; il *rosso* (rubino, vinoso, buoni profumi) con uve Cabernet Sauvignon, Merlot, Nero d'Avola, Pignatello o Perricone, Sangiovese, Syrah.
L'oliva da mensa *Nocellara del Belice* è un altro "must" di questa mappa del gusto. Ha drupa sferoidale, con base larga ed arrotondata, polpa soda, croccante, di colore verde intenso.
Raccolta precocemente e manualmente, può essere condita in vari modi: olio, aglio e origano, oppure sedano, carota e sottaceti. La *Denominazione di Origine Protetta* è estesa ai comuni di Castelvetrano, Campobello di Mazara e Partanna. Dalla stessa oliva

Le olive grosse e succose, macinate a freddo, producono un nettare da intenditori: verde tendente al giallo, fruttato, dal retrogusto di mandorla...

si ricava *l'olio DOP Valle del Belice*. Le olive grosse e succose macinate a freddo producono un nettare da intenditori: verde tendente al giallo, fruttato, retrogusto di mandorla.
L'area di maggiore concentrazione della cultivar, presente nell'olio almeno per il 75%, comprende i territori dei comuni di Castelvetrano, Partanna, Campobello di Mazara, Santa Ninfa, Poggioreale e Salaparuta.

in several ways: oil, garlic and oregano, or celery, carrots and pickles. The Denominazione di Origine Protetta *is extended to Castelvetrano, Campobello di Mazara and Partanna.*
The DOP oil from Valle del Belice *comes from the same olive. The big juicy olives pressed* a freddo *produce a nectar for experts: a green and yellowish colour, yielded with an almond taste.*
The area where olives are mostly cultivated and which make up 75% of the oil, includes Castelvetrano, Partanna, Campobello di Mazara, Santa Ninfa, Poggioreale and Salaparuta.

Valle del Belice, la colazione dei pastori

Verso l'interno il paesaggio cambia radicalmente; la fitta vegetazione dei pascoli ricopre colline e valli, racchiudendo fazzoletti di frumento, di viti, e di ulivi. Qui la provincia appare più che altrove divisa in due: in basso la zona costiera e l'imminente entroterra, al centro la polpa, il Belice. E, ovunque, praterie battute da ovini e caprini, la vera ricchezza di questo territorio. In campagna resiste fra i contadini la *zabbina*, una colazione a base di ricotta e siero. Dalla stessa lavorazione si estrae la *tumma*, un formaggio tenerissimo, adoperato in svariate pietanze, compresa la pizza. Il *primo sale* è un pecorino di freschissima stagionatura; i caseifici lo condiscono con le olive, col peperoncino, con il pomodoro secco. Un classico è col pepe nero, il pepato. Da questi pascoli nasce la *Vasteddo del Belice*, una prelibatezza inserita a pieno titolo nella mappa dei formaggi italiani di rango, l'unico a pasta filata prodotto esclusivamente con

Valle del Belice, shepherds' breakfast

Towards the inland, the landscape changes completely; the thick vegetation of the posture-land covers its hills and valleys, containing handkerchieves of wheat and vines and olives. Here, more than anywhere else, the land seems to be divided into two parts: in the low part the coast area and the imminent inland; in the centre: Belice.
And everywhere fields trod by ovines and caprines, the richness of this territory. In the countryside the zabbina *still resists, a breakfast based on ricotta and serum. From its working the* tumma *is extracted, a cheese which is extremely tender and used in different recipes, including pizza. The so-called* primo sale *is sheep's milk cheese freshly seasoned; it is flavoured with olives, hot pepper, dried tomatoes and a classic is with black pepper, called pepato. This is where the* Vastedda del Belice *is made, a daintiness to be found among the best*

latte ovino crudo. La filatura è la parte più difficile della produzione. La cagliata rotta in grumi, si lascia rassodare all'interno di *fascedde* (cestelli) di plastica. Tagliata a fettine sottili, viene rimpastata nella scotta bollente, residuo della lavorazione della ricotta. Sistemata in piatti fondi da cui prende il nome, rimane in salamoia per tre ore. Si consuma asciutta, in pezzature fino a un chilogrammo, quasi subito. Il modo migliore per gustarla è con un filo di olio, pomodoro e origano. La propongono in degustazione un ventina di caseifici sparsi nella zona. Nella cucina di Partanna, onnipresente è la ricotta: pasta con fave fresche e ricotta, polpette di ricotta, pasta con l'aglio e ricotta salata, pasta con le fave, verdure selvatiche e ricotta fresca. L'agnello e il capretto si cuociono con le patate, al forno o in tegame; la pecora si prepara bollita con le verdure o a stufato con le

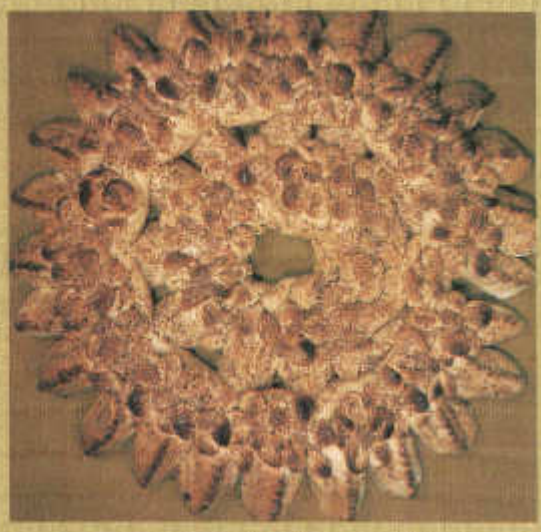
Da questi pascoli nasce la Vastedda del Belice, una prelibatezza inserita a pieno titolo nella mappa dei formaggi italiani di rango...

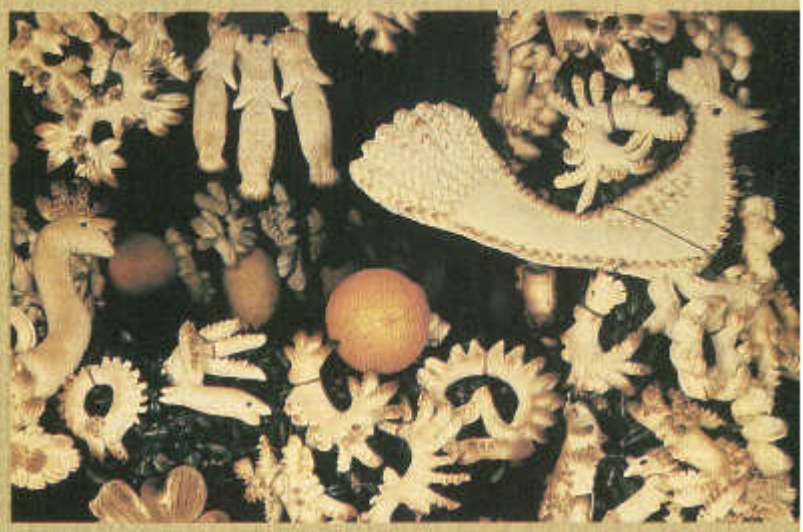
cheese made in Italy, the only one made exclusively with raw ovine milk. The most difficult part of its production is the spinning. The curd broken into lumps is left to harden in the so-called fascedde *(plastic baskets). Cut into very thin slices, it is then mixed with the boiling whey left over after the working of the ricotta. Put into shallow plates, and this is where*

... le donne impastano quintali di farina, ognuna col suo coltellino incide la pasta e la trasforma in merletti, oggetti, animali, fiori...

patate e il finocchietto selvatico. A Santa Ninfa, l'agnello *'nziro* si rosola sulla brace dentro una *quartara* (anfora) di terracotta, con la cipolla, l'alloro, l'olio e le patate. Un intingolo tipico di questa parte del Belice è il *tiano*, un pasticcio di broccoli, *qualeddu*, sarde fresche e finocchietto. Dalle vigne di questa Valle, nasce nel comune di Salaparuta l'omonima DOC: freschi e profumati i bianchi, strutturati i rossi.

its names comes from,, it is pickled for three hours. It is served almost immediately dry and in pieces up to a kilo. The best way to enjoy its flavour is with a little oil, tomatoes and oregano. You can try it in over twenty different cheese factories in the valley. In the Partanna kitchen ricotta is one of the main ingredients: pasta with fresh beans and ricotta, ricotta balls, pasta with garlic and salted ricotta, pasta with beans, wild vegetables and fresh ricotta. Lamb and kid are roasted or stewed and cooked with potatoes; sheep is boiler with vegetables or stewed with potatoes and wild fennel. In Santa Ninfa, the agnello 'nziro *(lamb) is cooked in a container made of terracotta called* quartara, *with onions, laurel, oil and potatoes. A typical dish of this part of Belice is the so-called* tiano, *a pasty of broccoli,* qualeddu, *fresh sardines and wild fennel. From the vines of this valley, in* Salaparuta, *come both the fresh tasting and scented white wines and the sophisticated persistent red wines, wich are officially recognised as* DOC.





I colli dei sacri pani

In alto il castello e i campanili delle chiese sovrastano la collina di Salemi, un borgo che gli arabi non a torto chiamarono *Saleiman*, luogo di delizie. E' San Giuseppe, e per queste contrade assolate immerse nel cuore della campagna siciliana fra viti e spighe, è capodanno. L'orologio biologico della terra riparte oggi. Raccolto, semina, vendemmia e ogni altra speranza terrena si glorificano con antichi riti propiziatori, ingraziandosi il santo. Chi ha contratto un debito con San Giuseppe, costruisce in suo onore templi di pane, veri capolavori d'arte. Sotto le volte si offrono prima ai tre santi (in origine erano i bambini più poveri del paese) e poi ai visitatori, cento e più pietanze. I preparativi hanno inizio almeno un mese prima: le donne impastano quintali di farina, ognuna col suo coltellino incide la pasta e la trasforma in merletti, oggetti, animali, fiori.

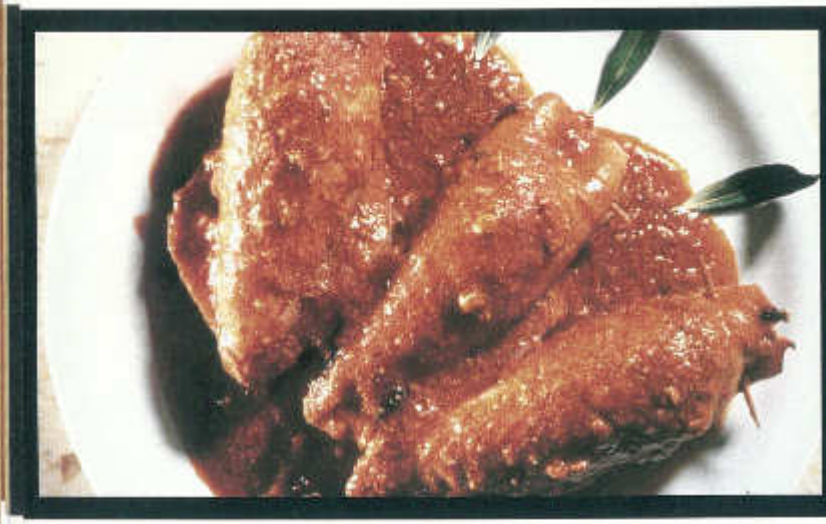
The hills of sacred bread

The castle and the bell towers of the churches overhang the hill of Salemi, an area which was called by the Arabs Saleiman, *the land of delight. It is the festivity of San Giuseppe, and in these sunny lands in the heart of the Sicilian countryside it is New Year. The biological clock of the land starts again today. Harvest, seeding, vintage and any other terrestrial hope is glorified by propitiatory rites to ingratiate the saint. Whoever has a debt with San Giuseppe, makes bread temples, which are real masterpieces, in his honour. Hundreds or maybe more dishes are offered first to the three saints(once the poorest children in the village) and then to the visitors under the vaults. The preparations begin at least a month ahead: the women knead quintals of flour; each one of them carves the dough with her knife and turns it into laces, objects, animals or*

Sfornati i pani, si costruisce il tempio. L'armatura è decorata con rami di mirto, alloro, arance e limoni. Assi di legno sono disposte a formare da due a cinque gradini. Animali, fiori, frutta e ortaggi sono rappresentati nei *panuzzi* che, a centinaia, ricoprono l'altare, frammisti a arance e limoni. La scena frontale è tutta dei *cucciddati*, grosse pagnotte intagliate fra i 3 e i 7 chili, realizzate con farina, acqua e una pennellata di uovo sbattuto. Gli ingredienti utilizzati per la decorazione sono: il sesamo per le corolle dei fiori, il cacao per scurire, la chiara d'uovo per lucidare. Nei due giorni precedenti la festa, le donne cucinano le vivande per il banchetto rituale.
Il numero delle pietanze è centouno, ma qualche famiglia arriva pure a centotrenta portate.
Gli spaghetti aprono la lunga lista del menù, li insaporisce un insolito intingolo: olio, zucchero, mollica, cannella, prezzemolo e un pezzo di finocchio crudo. Il primo assaggio è dei tre santi, poi la tavola è aperta a tutti. In pochi minuti la festa diventa corale,

... frittate di ogni tipo, melanzane impanate, cozze ripiene, involtini di pesce spada, calamari ripieni, arancine, torte e pasticcini con la crema e con la ricotta...

flowers. Once they are taken out of the oven, the temple is made. It is all decorated with myrtle, laurel, orange and lemon branches. Wooden axes are used to make from two to five steps. Animals, flowers, fruit and vegetables are represented in the so-called panuzzi *that decorate the altar. The front scene sees the* cucciddati, *big carved loaves weighing between 3 and 7 kilos, made with flour,*



il rito condiviso con ciascuno dei visitatori si trasforma in convivio. Ecco alcune specialità. Frittate di ogni tipo (con i carciofi, con le cipolle, con i peperoni, con i broccoli, col formaggio, col pomodoro fresco e il basilico, con la ricotta), verdure e ortaggi (senape fritta, cicoria fritta con il pecorino, polpette di broccoli, polpette di finocchietto selvatico, finocchi fritti, melanzane impanate, pomodori secchi fritti, funghi ripieni), pesci (sarde fritte, boghe fritte, polpette di sarde, cozze ripiene, involtini di pesce spada, calamari ripieni), arancine, torte e pasticcini con la crema e con la ricotta (cannoli, cassate, biscotti con i fichi, pignolata).
A Calatafimi i pani sono protagonisti di una sontuosa festa, il Santissimo Crocifisso, che si tiene ogni cinque anni i primi tre giorni di maggio. I *massari* (fattori) da un carro trainato dai buoi lanciano sulla folla i *cucciddati*, tipici pani decorati, mentre i figuranti distribuiscono confetti e frutta secca, mimando il gesto della semina.

water and a brush of beaten egg. The ingredients which are used for the decorations are sesame for the flower corollas, cocoa to darken and egg albumen to make them shiny. Two days before the festivity, the women cook for the ritual banquet. The number of dishes is one hundred and one, but some families prepare up to one hundred and thirty dishes. The menu begins with spaghetti, *flavoured with oil, sugar, breadcrumbs, cinnamon, parsley and a piece of raw fennel. Those who taste first are the three saints and then the table is there for everybody. In a short time the celebration becomes choral and the ritual becomes a real banquet.*
Some of the specialities are: all kinds of omelettes (with artichokes, onions, peppers, broccoli, cheese, fresh tomatoes and basil and with ricotta), vegetables and greens (fried senape ,fried chicory with sheep's milk cheese, broccoli balls, fennel balls, fried fennel, crumbed aubergines, fried dried tomatoes and stuffed mushrooms), fish (fried

Per la festa dei Quattro Santi Incoronati, il primo sabato di novembre, ai fedeli sono offerti i *mufuletti*, pani morbidi, ripieni di ricotta. E per San Biagio i *miliddi*, biscotti di pane.
A Vita, il giorno dell'Ascensione, per la festa della Madonna di Tagliavia, *cucciddati* e frutta secca vengono lanciati dai carri addobbati con pani artistici.

... la cucina di Alcamo regna sotto lo scettro di un grande vino, l'omonima DOC. Storicamente bianco, oggi è ripartito in diverse tipologie...

sardines, fried bagues, sardine balls, stuffed mussels, sword fish roulades and stuffed squids), arancine, *cakes and sweets with cream and ricotta (*cannoli, cassate, *biscuits with figs,* pignolata*). In Calatafimi bread is the main product of another sumptuous festivity, il Santissimo Crocifisso, which is held once every five years the first three days of May.*
The so-called massari *(bailiffs) throw the so-called* cucciddati *at the crowd from a cart.*
The cucciddati *are typical bread rolls decorated with laces, while the so-called* figuranti *hand out confettis and dried fruit miming seeding at the same time .For the festivity of the Four Crowned Saints, the first Saturday in November, the believers are given the so-called* mufuletti, *soft bread with ricotta. And for San Biagio the* miliddi, *bread biscuits. In Vita, the day of the Ascension for the festivity of the Madonna di Tagliavia,* cucciddati *and dried fruit are thrown from the carts that are decorated with artistic bread rolls.*

Alcamo, i nettari della terra

In bilico fra mare e campagna, la cucina di Alcamo regna sotto lo scettro di un grande vino, l'omonima *Denominazione di Origine Controllata*. Storicamente solo bianco, oggi è ripartito in diverse tipologie: rosso, rosso riserva, rosato e novello. Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, bouquet fragrante, l'*Alcamo bianco* si ottiene con uve Catarratto, eventualmente integrate con Damaschino, Grecanico, Trebbiano fino al 20 %.
Si coniuga perfettamente con tutti i piatti di mare: pasta con le sarde, pesce alla griglia, frittura di gamberi e calamari arrosto. L'*Alcamo rosso* si ricava da uve Calabrese o Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, e si abbina bene con i *bruciuluna* farciti con mortadella, uova e caciocavallo, broccoli affogati, salsiccia con cavoletti, *stigghiole* (budella di agnellino) arrosto, *babbaluci a ghiotta* con le patate,

Alcamo, the land's nectar

Poised between the sea and the countryside, the Alcamo cuisine reigns under the sceptre of a great wine, the homonymous Denominazione di Origine Controllata *It once used to be only white, but now it is available in several typologies: red, red reserve, roseate and new. Bright yellow like hay and greenish, fragrant bouquet, the* white Alcamo *wine is made with Catarratto grapes, sometimes mixed with Damaschino, Grecanico, up to 20 %. It matches well with all sea dishes: pasta with sardines, grilled fish, fried prawns and roast squid. The* red Alcamo *wine is made with Calabrese grapes or Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah, and is perfect with the so-called* bruciuluna *stuffed with mortadella, eggs and cheese, broccoli, sausages with sprouts, roast* stigghiole *(lamb's entrails)*, babbaluci a ghiotta *with potatoes, and with rabbit.*

coniglio. L'area di produzione ricade nelle province di Trapani e Palermo e comprende i comuni di Alcamo, Calatafimi, Castellammare del Golfo, Gibellina, Balestrate, Camporeale, Monreale, Partinico, San Cipirello e San Giuseppe Jato. Un altro vanto di questo territorio è il melone *purceddu*. Caratterizzato da buccia verde e rugosa e forma ovale, ha polpa bianca e succosa, e si conserva a lungo. E' una delizia immerso nell'Alcamo bianco o nel Marsala.

It is made between the province of Trapani and Palermo and includes Alcamo, Calatafimi, Castellammare del Golfo, Gibellina, Balestrate, Camporeale, Monreale, Partinico, San Cipirello and San Giuseppe Jato. Another pride of the area is the purceddu *melon with its green and rough skin, round shape and white and juicy pulp. It is long-lasting and is delicious if served with white Alcamo or Marsala.*

San Vito Lo Capo, la festa del cuscus

Appare così, all'improvviso, dietro una curva, dopo chilometri di roccia e mare. Un arazzo di colori nuovi, intessuto di trame fitte di scogliere, rena e acqua. Fra San Vito Lo Capo e Scopello è un saliscendi di emozioni che approdano su litorali che sembrano disegnati dalla mano di un bambino.

San Vito Lo Capo, the cuscus feast

It appears just like that, all of a sudden, after a curb, after kilometres of rocks and sea. A tapestry of new colours, woven with thick plots of cliffs, sand and water. Between San Vito Lo Capo and Scopello it is nothing but a coming and going of emotions that seem to be drawn by the hands of a child. The long

La lunga spiaggia bianca brunita dal riverbero del sole, taglia in due la scena: da un lato il paese con le case basse dei pescatori, gli alberghetti e la passeggiata con i ristoranti e i tavolini all'aperto; dall'altra parte il faro, le torri, le montagne che precipitano giù dal cielo in acrobatiche ombre che laccano il mare.
E' sullo sfondo di queste suggestioni che a fine settembre per le strade di San Vito Lo Capo va in scena il *Couscous Fest*, una

... una kermesse gastronomica che trasforma il borgo marinaro in un immenso laboratorio del gusto, un segno di apertura fra mondi e culture...

beach of San Vito, burnished by the sun, cuts the scene into two: on one side the low houses of the fishermen, the little hotels and the restaurants with their tables outside; on the other the lighthouse, the towers, the mountains that come tumbling down from the sky and colour the sea.
This is where at the end of September on the streets of San Vito Lo Capo the Couscous Fest is held, a

kermesse gastronomica che per sei giorni trasforma il borgo marinaro in un immenso laboratorio del gusto. A una giuria di giornalisti spetta il compito di laureare il miglior cuscus del mondo.
Una competizione che è anche un segno di apertura fra mondi e culture differenti.
A San Vito lo preparano con i pesci e i crostacei; nella versione dolce, si serve con miele e frutta secca.
Una specialità è il *caldo freddo*, una coppa di gelato, pan di Spagna, panna, liquore e cioccolata calda.

gastronomical kermesse that turns this sea village into a massive laboratory of taste. A jury of journalists has the duty to appoint the best cuscus in the world. A competition which marks the opening between two different worlds and cultures. In San Vito the cuscus is prepared with fish and crustaceans ; it may also be sweet and served with honey and dry fruit.
A speciality is the caldo freddo, *a goblet of ice-cream, sponge-cake, cream liqueur and hot chocolate.*

Egadi, tre perle da mangiare

Dall'aliscafo che lentamente si avvicina a Favignana, le isole Egadi sembrano pezzetti di Scozia volati in Sicilia, nel cuore del Mediterraneo. Le spiagge bianche, le nuvole rosa, le colline tinte di verde. E il continuo inseguirsi di scenari: giardini,

Egadi, three pearls to be eaten

From the hydofoil that gently approaches Favignana, the Egadi islands seem little pieces of Scotland flown to Sicily, in the heart of the Mediterranean. The white beaches, the pink clouds and the green hills make up such a wonderful view: gardens, woods, mountains

boschi, voragini, montagne. Un paradiso terrestre in mezzo al blu, a nove miglia da Trapani.
La gastronomia è incentrata soprattutto sulla pesca del tonno, una risorsa di primaria importanza. Innumerevoli le ricette: a ragù sui rigatoni, in polpette, al forno, in agrodolce, con le erbe di montagna, a falsomagro, a stufato, alla *matalotta*, in involtini, a tortino. Vero capolavoro sono le *frascatole*, grosse palline di semola, in brodo di aragosta. E poi, naturalmente, le pastasciutte: con la bottarga di tonno, con le patelle, con il ragù di grongo, con le uova dei ricci. E il cuscus con i pesci.

La gastronomia è incentrata sopratutto sulla pesca del tonno, una risorsa di primaria importanza, innumerevoli le preparazioni: a ragù, a polpette, al forno...

and abysses. A terrestrial paradise plunged in the blue, nine miles away from Trapani. The local gastronomy is based on the fishing of tuna, a resourse of great importance. There are innumerable recipes: with souce and rigatoni, *in balls, baked, sweet-and sour, with mountain herbs,* a falsomagro, *stewed,*alla matalotta, *cooked in roulades, or in pies. A real masterpieces are the so-called* frascatole, *big bran*

Sapori decisi, forti e concentrati che si scoprono con calma, viaggiano nel vento, si riposano sui sassi e partoriscono i capperi o lo zibibbo...

Marettimo è un incessante susseguirsi di pianure rigogliose e inaspettate fughe verso l'alto, pareti rocciose che si allungano in prospettive dolomitiche, l'acqua verde laccata dai riflessi iridati della roccia che cambia colore. Una bandiera è la pasta fresca col sugo di aragosta, una simbiosi ideale di semplicità e gusto. Il cuscus si prepara anche con gli scampi. Resiste l'usanza di fare i *pisci scacciati* (secchi) con *ciciredd*i (cicerelli), *ritunni* e polpi. La ghiotta classica è con il coccio e gli scorfani. Per San Giuseppe, si allestiscono gli altari con i pani e si offrono pietanze, più di cento, ai poveri dell'isola. I dolci sono zeppole semplici o con la ricotta, *petramennula* (torrone di mandorle e miele), *cubbaita di giuggiulena* (torrone di semi di sesamo), *cassatedde*, cannoli e *pignolo* (pignolata).

balls with lobster soup. And then of course the pastasciutte*: with tuna botargo, knee-pan, sea-eel sauce and sea-urchin eggs. And then there is the cuscus with fish. In Marittimo the luxuriant plains and unexpected hills succeed one another, the rocky mountains seem perspectives of the Dolomites, the green water in which the rocks reflect themselves changes colour. The fresh pasta with lobster sauce is like a flag, a perfect symbiosis of simplicity and taste. The cuscus is prepared also with shrimps. To make the so-called* pisci scacciati *(dry) with*ciciredd*i (chickpeas),*ritunni *and octupus is still very popular. The*ghiotta *is made with* coccio *and scorpion-fish. For the festivity of San Giuseppe altars with bread are prepared and more than one hundred dishes are offered to the poor of the whole island. The sweets are simple* zeppole *or with ricotta,* petramennula *(almond and honey torrone),* cubbaita di giuggiulena *(sesame seed torrone),*cassatedde, cannoli *and* pignolo.

Pantelleria, le delizie del vulcano

Settemila chilometri di muretti racchiudono quattromila dammusi che punteggiano gli 84 chilometri quadrati dell'isola. Cornici di pietra che stringono vigneti, alberi da frutta, erbe aromatiche. Sapori decisi, forti e concentrati che si scoprono con calma. Viaggiano nel vento, si riposano sui sassi e partoriscono dolcezze asciutte come i

Pantelleria, the volcano's delights

Seven thousand kilometres of walls surround the four thousand dammusi (typical houses of the island) that mark the 84 square metres of the island. Stone walls surround the vines, fruit trees and aromatic herbs. Strong and concentrated flavours caper and zibibbo *grapes that seem to travel with the wind and then have a rest on the stones are to*

capperi o l'uva *zibibbo*. A tavola, la base di tutti i piatti è il *pesto pantesco*: pomodoro fresco scottato, prezzemolo, basilico, olio e aglio. Succulento sulla pasta, sulle carni lessate, sui pesci arrosto. Il cuscus col pesce si accompagna con le verdure fritte: zucchine, peperoni, melanzane.
I ravioli ripieni di ricotta, aromatizzata con foglie di menta sminuzzate, si servono con la salsa di pomodoro. L'insalata pantesca è un'altra istituzione dell'isola: patate, pomodoro, cipolle, capperi, olive verdi, sgombri sott'olio e origano. Così come la *sciakisciuka*, una caponata calda a base di patate, peperoni, melanzane e zucchine. Con capperi, olive, pomodori, cipolla e origano, si cucinano il coniglio e l'aricciola alla pantesca.
I capperi sono contrassegnati dalla *Indicazione Geografica Protetta*. Dopo la raccolta maturano in salamoia, al termine di una complessa procedura.
In pasticceria trionfano i *baci* (due dischi croccanti farciti con ricotta di mucca) e i ravioli dolci (ripieni di ricotta, cioccolato e scorza di limone).

be discovered little by little. The main ingredient of all recipes is the pantesco sauce: *fresh scalded tomato, parsley, basil, oil and garlic, ideal on pasta, boiled meat and grilled fish. The cuscus is prepared with fish and flavoured with fried vegetables: courgettes, peppers and aubergines. Ricotta ravioli, flavoured withchopped mint leaves, are served with tomato sauce. The salad is another speciality of the island: potatoes, tomatoes, onions, capes, green olives, oiled mackerel and oregano. And then there is the* sciakisciuka, *a worm* caponata *with potatoes, peppers, aubergines and courgettes. Rabbit and the* aricciola alla pantesca *are cooked with capes, olives, tomatoes, onions and oregano. Capes are countermarked by the* Indicazione Geografica Protetta. *After the picking they are left to mature in pickles, a very complicated procedure.*
As far as sweets are concerned, the so-called baci *are very common, two crunchy biscuits with cow ricotta in the middle, sweet ravioli with ricotta filling, chocolate and lemon skin.*

Passito, il nettare degli dei

La vite orla gli sbalzi e i sentieri dell'isola in un gigantesco ricamo di grappoli e foglie. I filari di uva *zibibbo* ricoprono il 70% del terreno coltivabile di Pantelleria. La *Denominazione di Origine Controllata Pantelleria* è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: moscato liquoroso, moscato spumante, moscato dorato, passito liquoroso, zibibbo dolce e bianco, anche frizzante. Secondo il tipo di vinificazione e di appassimento, più o meno accentuato, nei vini si possono riconoscere sentori di spezie, ma anche mandorle, albicocche secche e agrumi. Il passito è un vino da meditazione, da provare con cioccolato, ricotta, formaggi erborinati, dolci di mandorla, cassata siciliana.
Da uve non appassite si ottiene il *moscato*, che può essere liquoroso e spumante; si abbina a formaggi saporiti, macedonie, gelato, pesci affumicati, caprini. Vini dai colori delicati e profondi che riconducono agli spazi dell'isola.
Le cupole bianche dei *dammusi* sparsi sopra tappeti di vigne, ricamati da muretti filettati di capperi, si macchiano d'ambra e trattengono gli ultimi raggi di sole, come topazi gettati sul tavolo verde da un bizzarro giocatore. Nuance e profumi che lo zibibbo concentra nei suoi grappoli e li fa rivivere nel bicchiere, sintesi straordinaria di un territorio che si identifica nell'uva fino a calzarne la storia.

Passito, the nectar of the gods

Vines border the island's ways in a huge embroidery of bunches of grapes and leaves. The zibibbo *grapes cover 70% of the farm land in Pantelleria. The* Denominazione di Origine Controllata Pantelleria *is reserved to those wines that satisfy the conditions and requirements established by the production measures of the following typologies: liqueurish Muscat, Muscat sparkling wine, gold Muscat, liqueurish raisin wine, sweet, white and even fizzy zibibbo. According to the type of vinification and withering, more or less accentuated, wines may have a spicy or almond taste, dry apricots and citrus fruits.*
Passito, *a raisin wine, is a meditation wine, ideal if drunk accompanied by chocolate, ricotta, cheese, sweet almonds or with cassata siciliana.*
The Muscat *is made from non withered grapes and it may be liqueurish or sparkling; ideal with savoury cheeses, fruit salads, ice-cream, smoky fish and caprines. Wines that have a delicate but sometimes deep colour lead to the spaces of the island. The white domes of the* dammusi *scattered on the vine carpets, embroidered by walls decorated with capes, are stained with amber and hold the last sun-rays like topazes thrown over a green table by a bizarre player. Nuance and perfumes that the zibibbo concentrates in its grapes making them live in a glass which becomes the extraordinary synthesis of a land that identifies itself in its grapes as to almost wear its history.*

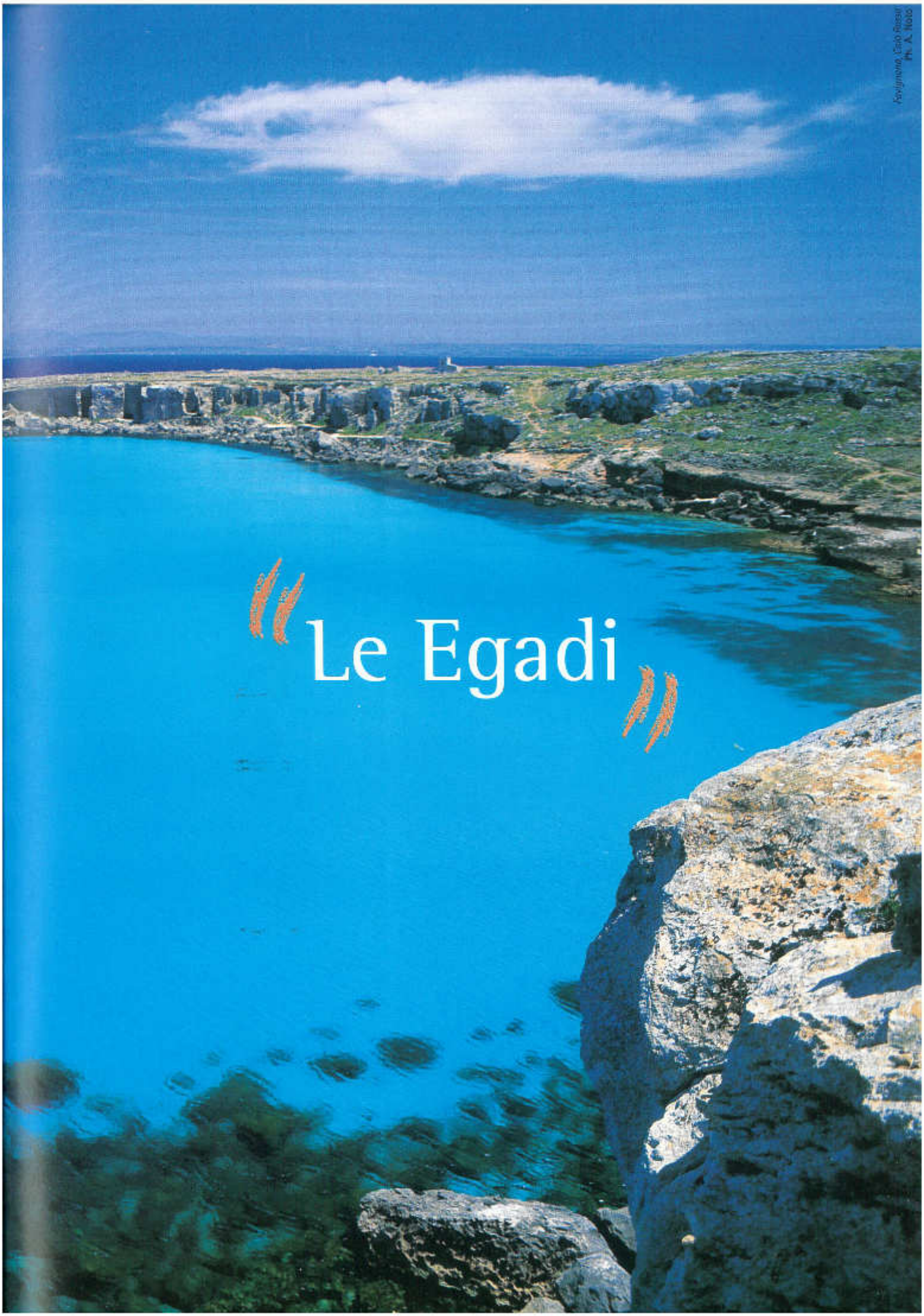
Flora e fauna marine delle Egadi - Ph. E. Ruggeri

Arcipelago delle
Egadi
LEVANZO
TRAPAN
MARETTIMO
FAVIGNANA
MARSALA
Pantelleria

Sulla rotta di Ulisse, alla scoperta affascinante e misteriosa di piccole isole nel cuore caldo del Mediterraneo.

Isole punteggeranno un giorno il tuo orizzonte... né tu al momento riuscirai a intendere se siano spuntate all'improvviso dal blu profondo o se a loro volta siano mobili sulle acque come iceberg di terra oppure se, immobili nel regno liquido in perenne movimento, stiano da tempo immemorabile a raccogliere le tracce e i segni delle infinite vicende del mare.

Gin Racheli



Le Egadi

TAVIGNANA
MARETTIMO
PTA TERRO
PUZZU
GROTTE
PTA SOTILE
CALA GRANDE
APPRODO
M. DELLA SCATERINA
CALA ROTONDA
GROTTA SOMM.
STORNELLO
SCOGLIO CORRENTE
MIRAMARE
LA TRAVETTO
MARASOLO
PTA LUNGA
GROTTA PERCIATA
PTA TARFALO
SELLA DEL TORO
CALA AZZURRA
PTA MARSALA
BUE MARINO
CALA ROSSA
CAVE DI TUFO
MADONNINA
SCALO VECCHIO
PTA SANICOLA
C. APRICIONI
LEGADI
LEGUSA
L. ROSE
L. ROSSA
L. AZZURRA
Nm. 1
2
L'AUTORE HA RISERVA TUTTI I DIRITTI

Favignana

LA GRANDE FARFALLA

Panoramica
Ph. A. Noto

Favignana, che i Greci chiamarono Aegusa ed in epoca medievale prese l'attuale nome dal vento Favonio, assomiglia ad una grande farfalla venuta a posarsi placidamente sulle acque del Mediterraneo.

THE BIG BUTTERFLY

The Greek called the island Aegusa but the island was named Favignana after the wind Favonio during the Middle Ages. It looks like a big butterfly alighting peacefully on the Mediterranean waters.

Cala Rossa
Ph. Archivio APT

Acque che ancora evocano vicende di storia e di mito, che celano nella loro profondità i segreti di antiche battaglie, come la terribile Battaglia delle Egadi del 241 a. C. combattuta a Cala Rossa fra Romani e Cartaginesi, acque ancora pregne delle voci, dei canti, delle grida delle genti di mare impegnate in mille e mille "mattanze", l'antica e tradizionale pesca del tonno appresa dagli Arabi.
Chi approda a Favignana non può non notare come prima cosa l'eleganza e la leggerezza di Palazzo Florio, costruito nel 1876 circa. Alla famiglia Florio l'isola ha legato la sua prosperità dalla seconda metà dell'800 fino ai primi decenni di questo secolo. Il palazzo è sicuramente un simbolo dell'isola. Da qui si può iniziare la visita del paese e, seguendo la strada principale, arrivare al cuore della vita isolana, la Piazza Madrice, dove tutto accade. Sulla destra della piazza ci si addentra fra le vie del rione Sant'Anna, il nucleo più antico del paese edificato verso la metà del 1600, dove fra le semplici case costruite in tufo si nascondono splendidi giardini ipogei da cui provengono i profumi degli alberi da frutta e delle piante fiorite, gli odori delle erbe aromatiche: salvia, rosmarino, origano...
Poco fuori dall'abitato, sul lato nord-orientale, tutta la zona di S. Nicola è da esplorare per scoprire all'interno di grotte i segni di graffiti preistorici o incisioni del periodo punico o i resti di antiche tombe puniche e cristiane.
Al primo impatto l'isola appare arida, con scarsa vegetazione e piatta nel paesaggio, eppure, man mano che Favignana si lascia

These waters still evoke historical and mythical episodes. They keep the secrets of ancient battles as the terrible Battle of the Egadi in 241 b.C. fought at Cala Rossa by the Romans and the Carthagenians. These waters are still filled with the voices, the songs and the shouting of the seamen engaged in thousands of "mattanze", the ancient and traditional tuna fishing learned from the Arabs.
Those who reach Favignana first notice the elegance and the lightness of Palazzo Florio, built around 1876. The island's prosperity has been linked to the Florio family from the second half of the 19th century till the first decades of this century. The building is certainly a symbol of the island. You can start your tour around the town from here and following the main street you will reach the heart of the island's life, Piazza Madrice, where anything happens. On the right of the square you can penetrate into the S. Anna neighbourhood, the the most ancient nucleus of the town, built around the second half of the 17th century. Here, among the simple houses built in tuff, there are wonderful hypogeum gardens smelling of fruit trees and plants in bloom, scenting of spicy herbs: sage, rosemary, oregano...
Just outside the built-up areas, on the north - west side you can explore the S. Nicola area: in the caverns you will find prehistoric graffiti and engravings of the punic period or the ruins of ancient punic or christian tombs.
At first the island seems dry, with scarce vegetation and with a flat landscape, but she

Capo Rossano visto sfondo, Lampedusa
Ph. A. Noto

Cala Azzurra
Ph. A. Noto

Panorama
Ph. A. Noto

Favignana

scoprire da chi vuole conoscerla, facilmente gli rivela tutta la sua bellezza, lo affascina con la limpidezza del suo mare, lo cattura con il silenzio delle sue cale, lo stupisce con i colori della sua campagna.
Cala Rossa, vista dal mare o, improvvisamente, dall'alto delle sue rocce è semplicemente una emozione, un inestimabile dono della natura alla vista dell'uomo; Cala Azzurra, Grotta Perciata, la bella e bianca spiaggia del Burrone, Cala Stornello protetta dai piccoli isolotti del Preveto, Galera e Galeotta, Cala Rotonda accogliente e raccolta: sono questi i luoghi più frequentati per prendere tonificanti bagni di mare.
L'estremità settentrionale dell'isola è segnata da Punta Faraglione. Dal Faraglione, alto 34 metri circa a strapiombo sul mare, inizia la costa nord-occidentale la parte più impervia dell'isola, dominata dalla Montagna Grossa sul cui fianco si aprono grotte e caverne. Ma l'unica vera montagna di Favignana è il Monte che divide in due l'isola e alla cui sommità si erge il Forte di Santa Caterina, edificato da Ruggero II il Normanno nel XII sec., ampliato e fortificato nel XVII sec. dagli Spagnoli, che sembra vegliare sulla vita di Favignana e vigilare, silenzioso, sullo specchio di mare racchiuso dalle Egadi, gemme preziose del Mediterraneo.

easily reveals her beauties to those who want to know her, fascinating them with her clear waters, capturing them with the silence of her coves and amazing them with the colours of her countryside.
Cala Rossa, seen from the sea or, suddenly, from the top of her rocks is a great emotional experience, a priceless gift of nature; Cala Azzurra, Grotta Perciata, the nice and white Burrone beach, Cala Stornello protected by the small islands of Preveto, Galera and Galeotta, Cala Rotonda inviting and cosy: these are the most patronised places for invigorating bathes.
On the northern extremity of the island you will find Punta Faraglione. From the stack, about 34 metres high falling sheer to the sea,starts the north - west coast, the most inaccessible part of the island, dominated by Montagna Grossa: on its mountainside you will find caves and caverns. But Favignana's real mountain is "Il Monte" which divides the island in two parts. On its top there is the S. Caterina Fort, built by Ruggero II the Norman during the 12th century, enlarged and fortified during the 17th century by the Spanish. It seems to keep watch on the people of Favignana and to keep vigil, silently, on that part of sea surrounded by the Egadi Islands as precious jewels of the Mediterranean.

LE CAVE DI TUFO

Il tufo ha rappresentato in passato, insieme con la pesca e l'agricoltura, una delle più importanti risorse economiche per la gente di Favignana. Il tufo favignanese, tagliato a blocchi o "cantuni" veniva infatti esportato in tutta la Sicilia ed in nord Africa. Oggi le cave di tufo, nella zona nord-orientale dell'isola, contribuiscono a rendere il paesaggio estremamente singolare ed originale.

Le cave a cielo aperto della zona di S. Nicola testimoniano ancora della fatica e del lavoro dei cavatori, dei tagliatori di tufo e dei carrettieri; i grandi sprofondamenti nel terreno nel rione Sant'Anna e nella campagna vicina sono diventati ormai contenitori di giardini ed orti e racchiudono una splendida vita ipogea protetta dalle pareti di pietra tufacea e nascosta agli occhi del passante che dovrà appositamente andarne alla ricerca per scoprire la loro bellezza.

Le incredibili architetture, quasi torri e possenti colonne scavate nella roccia tufacea nella zona Cavallo e di Cala Rossa, creano un paesaggio innaturale di straordinaria suggestione. Ed ancora le grandi gallerie scavate per centinaia di metri si aprono come bocche enormi, buie e silenziose nelle pareti rocciose che si affacciano sullo splendido mare di Cala Rossa.

THE TUFF QUARRIES

Along with fishing and agriculture tuff has been one of Favignana's most important economic resources. Favignana's tuff, cut in blocks or "cantuni", was exported all over Sicily and in North Africa. Today these tuff quarries in the north - eastern part of the island make an extremely peculiar and unusual landscape.

The open air quarries near S. Nicola testify the fatigues and the hard work of the quarrymen, the tuff cutters and the carters. The great sunken parts near the S. Anna area and in the countryside nearby have become gardens and vegetable gardens. They hide a wonderful hypogean life protected by tuff walls and the passer - by who wish to discover their beauties must look for them.

The incredible architectures, almost towers and powerful columns excavated in the tuff near Cavallo and Cala Rossa, make an unnatural landscape of extraordinary grandeur. And so are the big tunnels excavated in the rock for hundreds of metres open as enormous mouths, dark and silent, on Cala Rossa's wonderful sea.

Ph. G. Maurici

Cave di tufo
Ph. A. Noto

LA REGINA DELLE TONNARE

Favignana impone subito alla vista di chi vi approda la regalità della Tonnara Florio. Può capitare, ancora oggi, al visitatore che si trovi nell'isola di essere svegliato all'alba d' un giorno di fine maggio da un vociare animato, dal rumore del mare percosso da grossi remi: sono i tonnaroti che, guidati dal Rais, escono in mare per la "mattanza", la pesca del tonno. Eseguono gli stessi gesti, pronunciano le stesse preghiere, cantano la stesse "cialome" da secoli e secoli; hanno la stessa tensione nell'attesa della pesca, sentono la stessa fatica durante la "mattanza", provano la stessa gioia, dopo ore di estenuante lavoro, tornando verso la tonnara con le barche cariche di grossi tonni. Consapevoli questi uomini di avere compiuto, ancora una volta, come da secoli, un rito antico la cui origine è difficile rintracciare nel tempo. Un rito che ha in sé qualcosa di sacro, che si compie ogni anno in primavera ma che segna la vita dell'isola e che in passato ne ha determinato la ricchezza.

La Tonnara Florio, superbo esempio di archeologia industriale, domina il porto di Fa-

THE TUNNY FISHING

Favignana soon calls for the visitor's attention for its majestic tonnare Florio. Even nowadays by the end of May at dawn you can be woken by the sound of the sea hit by big strokes: they are the tunny fishermen who go to sea for the "mattanza", tunny killing guided by the Rais. They have performed the same gestures, they have said the same prayers, they have sung the same "cialome" for centuries. They've got the same tension waiting for fishing time, they stand the same strain during tunny fishing, they feel the same joy, after hours of exhausting work, going back to the "tonnara" with their boats loaded with big tunnies. These men are conscious of having carried out, once again,an ancient rite, like centuries ago, whose origins are difficult to trace. This rite, carried out every year in spring, is somehow sacred and it marks the island's life, just as it brought about its richness.

The Tonnara Florio is a superb example of industrial archaeology and it commands Favignana's port like a cathedral on the sea to which all the islanders related their lives dur

La Tonnara Florio
Ph. Archivio APT

Dentro la tonnara
Ph. Archivio APT

vignana, come una cattedrale sul mare a cui gli isolani riferivano tutta la loro vita nel periodo di maggiore splendore, quando, alla pesca, seguiva la lavorazione del tonno e l'inscatolamento del pesce. E poco lontano dall'isola grande, in un'altra isoletta, a Formica, un'altra tonnara che ne occupa l'intera superficie, sta a testimoniare la copiosità della pesca in passato e l'importanza delle attività ad essa legate.

ing the island's most splendid period when processing and canning the tunnies followed fishing. And not so far away from the main island, on another small island, Formica, another "tonnara" takes up the island's entire surface and it testifies the abundance of fishing in the past and the importance of the activities linked to it.

Punta Sottile
Ph. A. Noto

Sullo sfondo, l'isolotto di Formica
Ph. N. Lombardo

Disegno di G. Bartolini
per gentile concessione dell'autore

Levanzo

LEVANZO, ISOLA OSPITALE

Cala Dogana
Ph. A. Nato

Chi giunge a Levanzo deve lasciarsi alle spalle i fragori del mondo, la fretta della vita quotidiana, i rumori delle città. Qui la vita scorre con serena lentezza in una dimensione spazio-temporale che nulla ha a che spartire con i ritmi della terraferma.

LEVANZO, HOSPITABLE ISLAND

Those who come to Levanzo, must leave behind the uproars of the world, the hustle of everyday life, the noises of the towns. Here life flows peacefully and slow in a space-temporal dimension that has nothing in common with the bustle of the dry land.

Levanzo

Veduta aerea dell'isola di Levanzo
Ph. I-Buga (n. c. 748/55)

Levanzo è un'isola speciale. Chi vi si ferma deve amare il mare profondamente, ma deve anche amare la terra, deve avere il gusto del vivere la natura, delle passeggiate a piedi o a dorso di mulo nei sentieri che si inerpicano verso la montagna, deve amare la gente, deve sapere stare con la gente, senza alcun pregiudizio, saperla ascoltare e sapersi raccontare, ma con discrezione.

Si vive tutti insieme, isolani e forestieri, fuori, nell'unica strada che attraversa il paese che si affaccia su Cala Dogana. Si dividono le giornate, le cose quotidiane, si chiacchera, si scherza, si raccontano storie, o si sta in silenzio. Chi ama Levanzo ama la semplicità delle cose, quella semplicità che non è superficialità, ma, al contrario è pienezza della vita. Levanzo è un'isola speciale, chi la ama veramente è persona speciale, e chiunque sia preso da questo innamoramento sappia che è per sempre.

Il paese si affaccia tutto sul mare, le case danno sulla via che è quasi una terrazza sul piccolo porto. A piedi dal paese, facendo una bellissima passeggiata verso occidente, superata Punta Pesce, si arriva al Faraglione e proseguendo, possibilmente a dorso di mulo, si giunge alla Grotta del Genovese. Andando invece verso est dal paese, percorrendo un sentiero, si va verso Cala Fredda e Cala Minnola, splendidi luoghi per godere del sole e del mare cristallino.

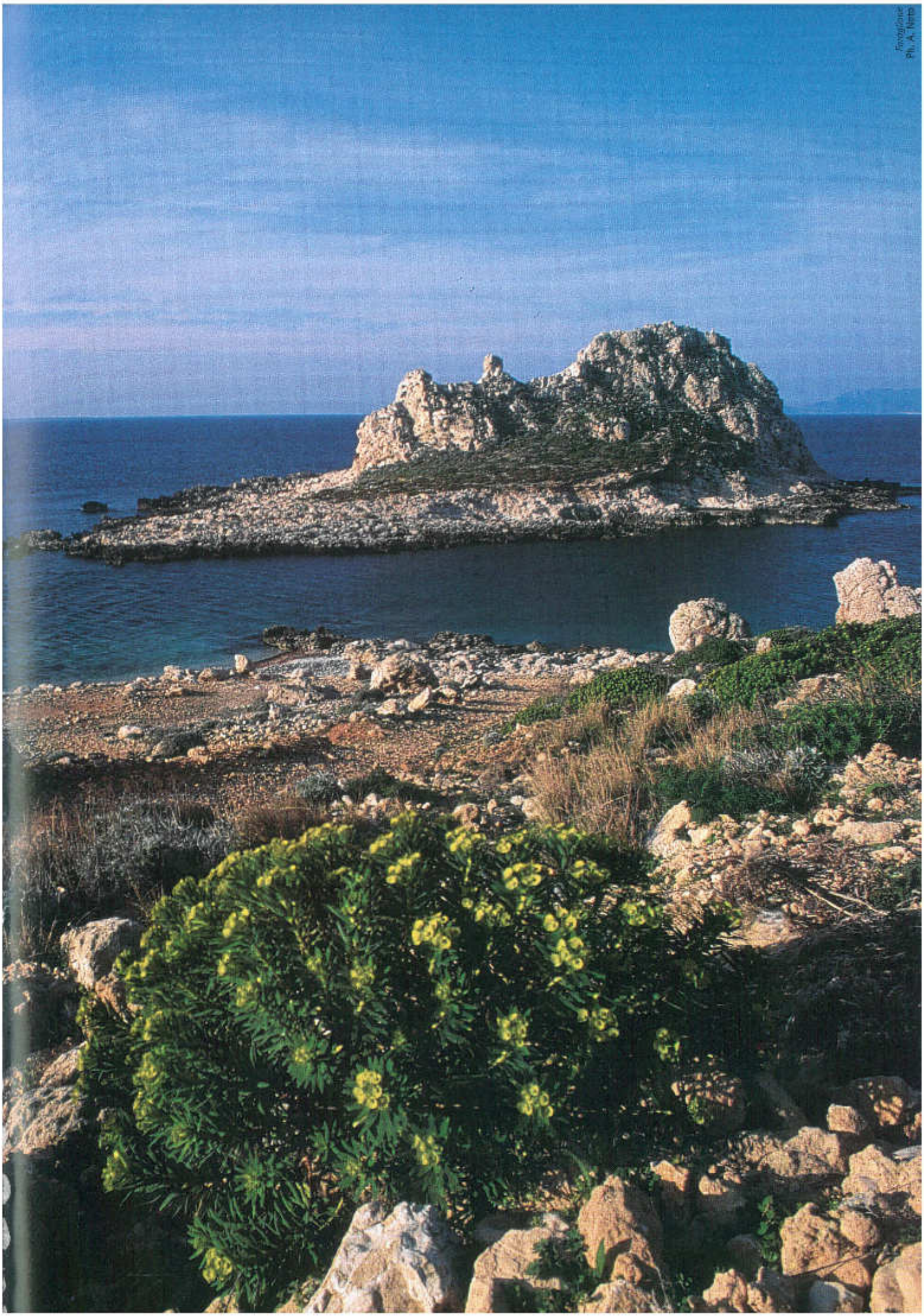
Il giro dell'isola in barca consente di conoscere ed ammirare la parte settentrionale dell'isola, le coste alte e le rocce a picco sul

Levanzo is a special island. Those who stop over here must love the sea deeply, but they must love land as well. They must be fond of living the nature, of walking or riding a mule along paths winding steeply up to the mountain, They must love people and must know how to stay with them without any prejudice, listen and talk to them tactfully.

Outside, in the only road that crosses the land, at Cala Dogana, islanders and for-foreigners live together. They share their days and their daily things. They talk, joke and tell stories or they simply keep quiet. Those who love Levanzo, love the simplicity of things, that simplicity that is not superficiality, but, on the contrary, is the essence of life. Levanzo is a special island, and those who really love it are special people and must know their love will be forever.

The town faces the sea, the houses onto the street that is almost a terrace over the small port. Leaving the town for a pleasant walk westward and passing Punta Pesce you reach the Faraglione. You eventually reach Grotta del Genovese on a mule. On the contrary, you will enjoy the sun and the clear waters of the sea at Cala Fredda and Cala Minnola which can be reached through a path leaving the town eastward.

If you go boating you will know and admire the northern part of the island, the mountainous coastline and its sheer drop from the rock to the sea, and beautiful Cala Tramontana. Passing Capo Grosso, southwards, you'll reach Cala Calcara sheltered from Scirocco wind.


Photoplane
Ph. A. Neb

Panorama
Ph. W. Leonardi

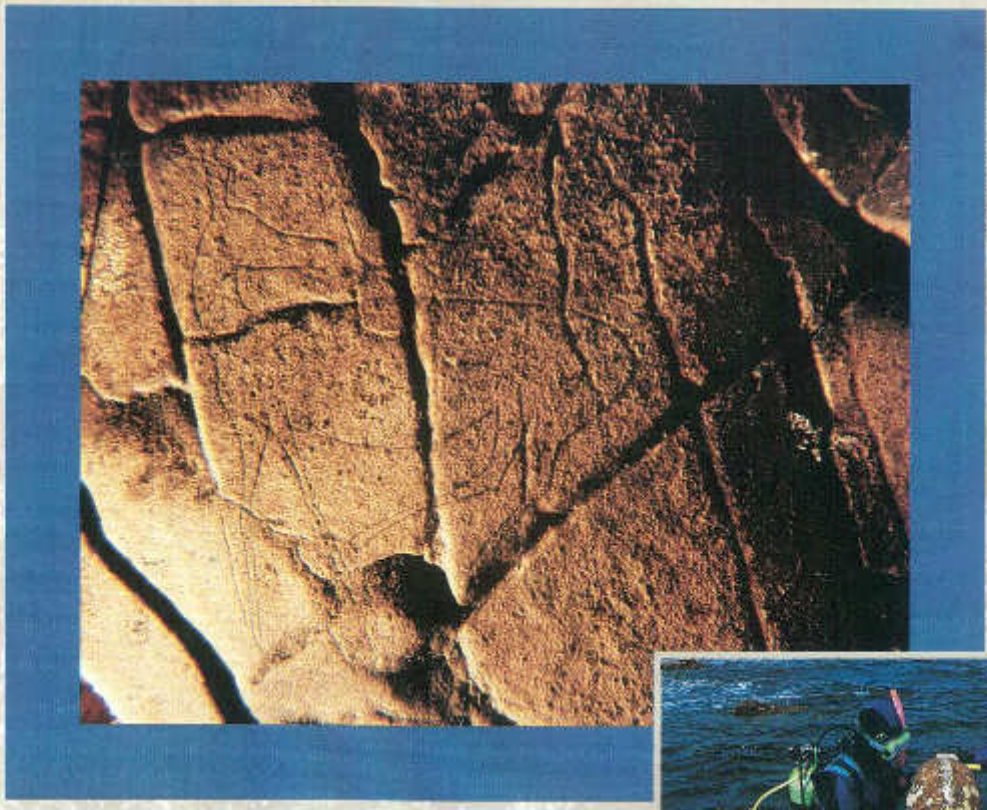
mare, la splendida Cala Tramontana e, superato Capo Grosso, verso sud Cala Calcara ridossata dallo scirocco.
In barca, se le condizioni del mare lo permettono, si può raggiungere in breve tempo la Grotta del Genovese, grotta preistorica di immenso valore scientifico-culturale scoperta casualmente nel 1949 da una pittrice toscana. Si tratta di una grande caverna preceduta da un'antegrotta, dopo la quale, per accedervi, bisogna attraversare un corridoio naturale basso e umido. All'interno della grotta, lungo le pareti, si ammirano i rari

If the sea is smooth you can easily reach by boat Grotta del Genovese, a prehistoric cave of immense scientific and cultural value discovered by chance in 1949 by a painter from Tuscany. It consists of a cave preceding a low and damp passageway leading into a cavern. Inside the cavern, on the walls, you can admire the rare and priceless prehistoric paintings and graffiti showing hunting and fishing scenes, figures of humans, animals, deer, cattle, horses, tunas. The paintings and the graffiti no doubt date back to different periods and civilisations and they testify the

Levanzo, scenario di grandi regate
Ph. N. Lombardo

e preziosi dipinti e graffiti preistorici raffiguranti scene di caccia e di pesca, figure umane e di animali, cervi, bovidi, equidi, tonni. Le pitture ed i graffiti risalgono sicuramente a periodi e civiltà diverse e testimoniano della presenza dell'uomo sull'isola risalente a più di 10.000 anni fa.
I fondali di Levanzo sono un vero paradiso per chi ama le immersioni. Il mare, che prende tutte le sfumature del verde e del blu intenso, ricchissimo di flora e di fauna, conserva ancora numerosi reperti archeologici risalenti alle battaglie puniche ed al periodo romano. Anfore, vasi, ancore giacciono nei fondali di questo mare generoso che gelosamente custodisce storie secolari, vicende di uomini e di battaglie, miti e leggende.

presence of man on the island over 10,000 years ago.
Levanzo's depths are a paradise for those who love diving. The sea is coloured by the shades of green and deep blue and it is rich of flora and fauna. It still keeps numerous archeological findings dating back to the punic battles and the roman period. Anfora, vases, anchors lie on the depth of this generous sea guarding jealously age-old stories, adventures of men and battles, myths and legends.



Graffito nella Grotta dei Genovese
Ph. Archivio APT

Ph. G. Maurici

Disegno di G. Bertolini
per gentile concessione dell'autore

Marettimo

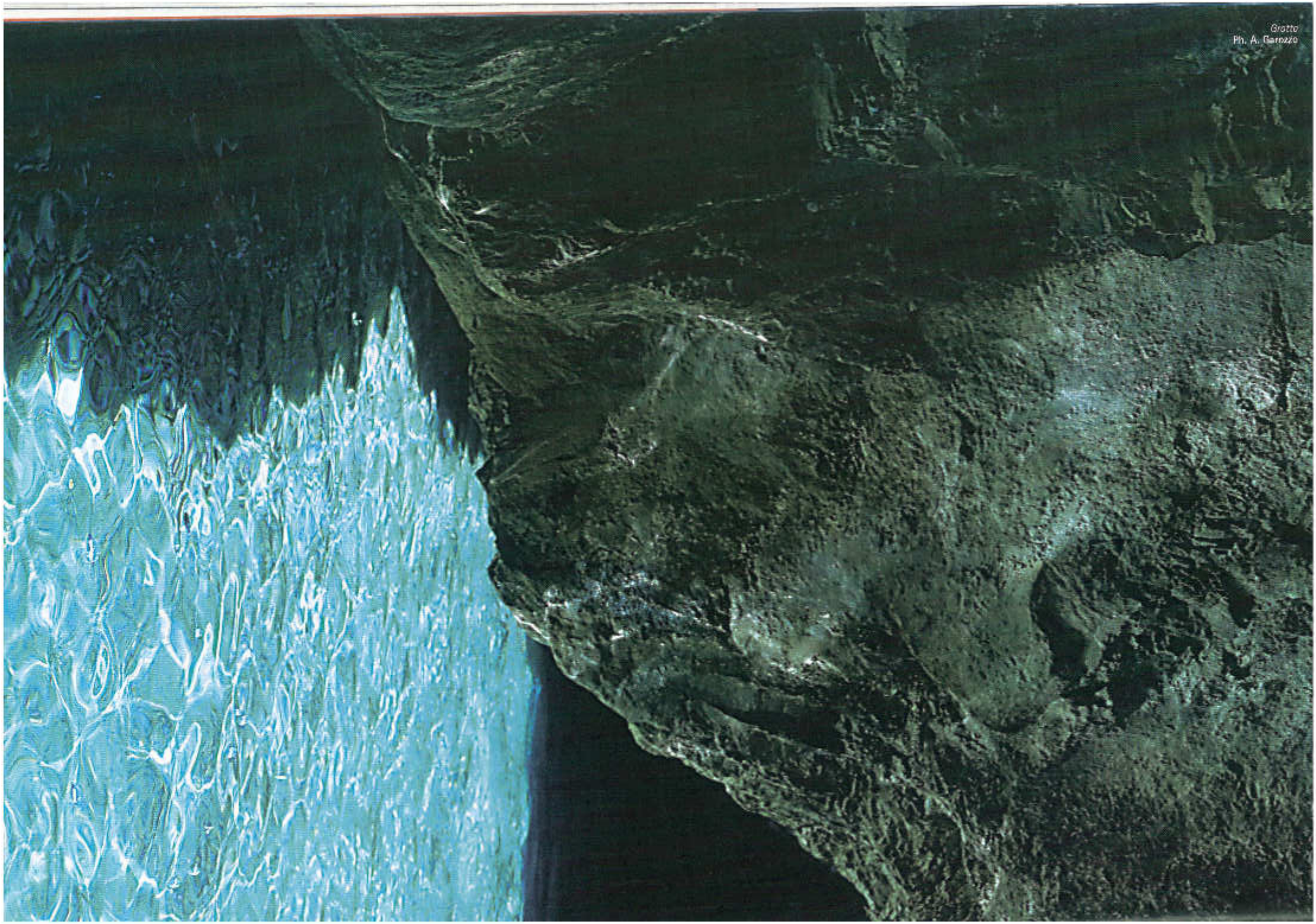
MARETTIMO, LA SACRA

Scala Nuova
Ph. Archivio TP

Hiera, isola sacra, così la chiamarono i Greci. E davvero, ancora oggi, a Marettimo si avverte qualcosa di quella antica sacralità percorrendo le stradine silenziose del grazioso paese, scrutando i volti della gente isolana che dedica la propria vita al mare e che dal mare si attende la risposta per ogni sua domanda.

MARETTIMO, THE SACRED HIERA

The sacred island, so called by the greek. And today in Marettimo you can actually feel that ancient sacred atmosphere along the small silent streets of the nice town, scanning the faces of the islanders who devote their lives to the sea and who expect the answers to their questions to come from the sea as well.



Grotto
Ph. A. Garozzo

Ph. G. Maurici

Si approda allo Scalo Nuovo e subito si ha l'impressione di essere sovrastati dalla montagna, incombente e maestosa. Ma è lo Scalo Vecchio, sul lato opposto, il vero porticciolo dei pescatori di Marettimo. Da qui, puntando lo sguardo verso Nord, si scorge Punta Troia che con fierezza si protende verso il mare con il suo Castello costruito dagli Spagnoli nel XVII secolo.
Lasciando il paese, seguendo una mulattiera che risale il fianco della montagna, si giunge alle Case Romane dove si trovano i resti di una costruzione romana ed un piccolo tempio risalenti, probabilmente, ai primi secoli dell'era cristiana a testimoniare che Marettimo fu sede di un presidio romano.
Ritornando nella parte meridionale del paese si inizia la scoperta e l'esplorazione della montagna attraverso una strada che nel primo tratto costeggia il mare e poi comincia a salire verso Punta Spinone (m. 320). è d'obbligo una sosta per volgere lo sguardo verso il mare e godere dello splendore di Cala Marino. Si prosegue per sentieri verdeggianti e silenziosi immersi nella bellezza della vegetazione andando incontro ad un paesaggio che man mano diventa sempre più aspro e selvaggio, per arrivare infine, ridiscendendo, al Faro di Punta Libeccio. Sarà difficile dimenticare la bellezza dei panorami, la suggestione dei luoghi!
Se, da un lato, le escursioni in montagna, possibilmente con la guida della gente del luogo dati i sentieri talvolta impervi e ripidi, consentono di conoscere e vivere l'isola in totale armonia con la natura, di scoprire le peculiarità della flora di Marettimo che presenta numero-

Landing at Scalo Nuovo you soon feel dominated by the impending and majestic mountain. But Scalo Vecchio, on the opposite side, is the real fishermen's harbour in Marettimo. From here, if you let your eye dwell northward, you can see Punta Troia, boldly stretching herself towards the sea, with her castle built by the Spanish in the 17th century. Leaving the town and following a mule-track climbing up the mountain you can reach Case Romane and find some roman ruins and a small temple dating back, probably, to the first centuries of the christian era and testifying Marettimo was a seat of a roman fortified place.
While getting back to the southern part of the island you start discovering and exploring the mountain, walking along a road skirting the sea in its first tract and then climbing up towards Punta Spinone (320 metres). Here you should stop and turn your eyes towards the sea and enjoy the splendour of Cala Marino. Then you go ahead walking along verdant and silent paths immersed in the beauty of the vegetation, meeting a more and more wild and rough landscape. Coming down again you finally reach the lighthouse of Punta Libeccio. It will be difficult to forget the beauty of the landscape and the awesomeness of the places! If, on one hand, the excursions to the mountains, if possible under the guidance of the islanders since the paths are sometimes impossible and steep, give the opportunity to know and live the island in total harmony with nature, to discover the peculiarities of Marettimo's flora with its numerous species of plants,

Grotta Perciata
Ph. A. Noto

sissime specie di piante alcune delle quali assenti nel resto della Sicilia, dall'altro l'approccio con l'isola dal mare è di sconvolgente bellezza. Partendo dal porto e navigando verso Nord, si osservino le coste alte e lo scoglio del Cammello posto vicino alla riva, quasi all'ingresso della Grotta del Cammello dove è possibile entrare con la barca e raggiungere la spiaggetta di ghiaia in fondo alla grotta. Proseguendo per Punta Troia e superato il promontorio, un'altra sosta alla Grotta del Tuono, nel-

some of which are absent in the rest of Sicily, on the other hand reaching the island from the sea is an extraordinarily beautiful experience. Leaving the harbour and sailing northway you can see the high coastline and the Scoglio del Cammello, near the shore, almost at the entrance of the Grotta del Cammello, which you can enter to reach the pebble beach at the end of the Cave. Going on for Punta Troia and passing the Cape there's another stop, at the Grotta del Tuono, on the northern coast of the

Ph. Archivio APT

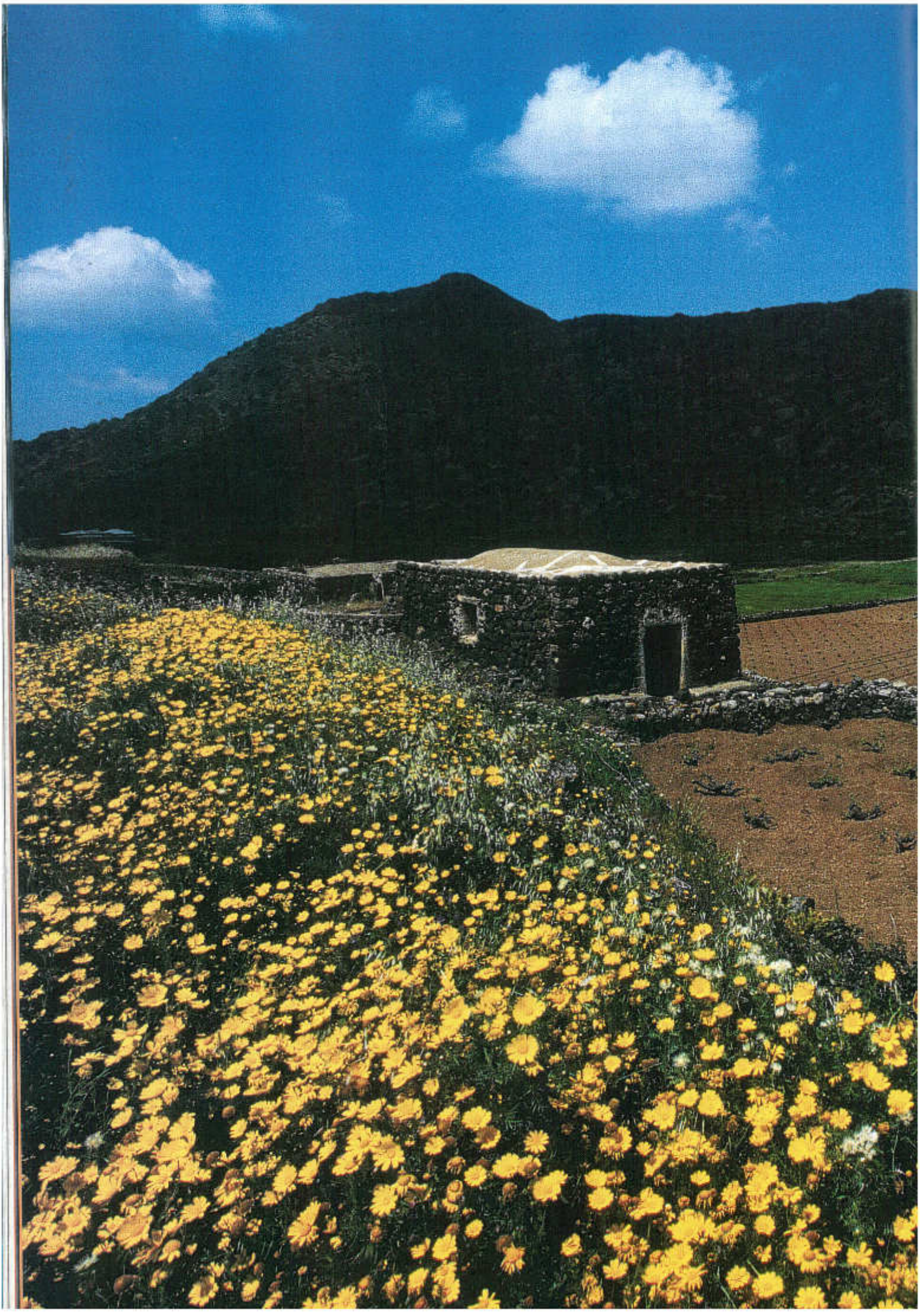
Punta Troia: sulla sommità, il Castello
Ph. A. Garozzo

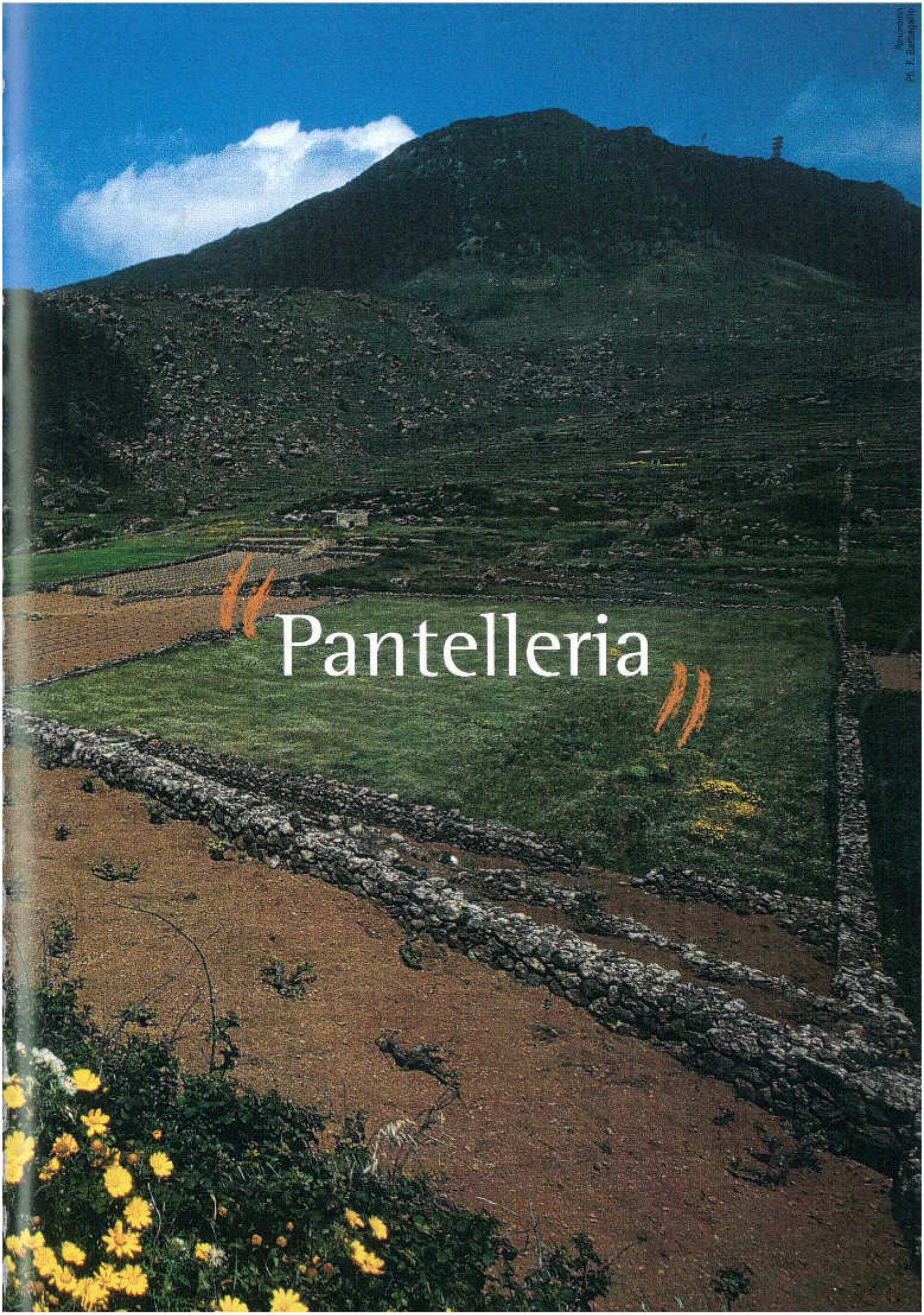
Panorama
Ph. A. Palazzolo

Marettimo

la costa settentrionale dell'isola che termina con Punta Mugnone. Da qui comincia il fantastico scenario della costa occidentale: rocce altissime, dolomitiche, a picco su un mare trasparente di un turchese profondo, splendide grotte, colori ora intensi ora sfumati specialmente al tramonto a seconda dei giochi di luce creati dai raggi solari contro le pareti rocciose e sulla superficie dell'acqua. Cala Bianca dominata da Capo Bianco (m. 400), Grotta Perciata, Cala Bombarda e poco più a sud la grotta omonima, ed ancora la Grotta del Presepio all'interno della quale le rocce, erose dal mare e dal vento, hanno assunto forme assomiglianti a statue di stalattiti e stalagmiti che la fantasia popolare ha riferito a figure da presepe.
A Cala Spalmatore si apre una piccola spiaggia a ridosso dal vento grecale. Dopo Punta Libeccio comincia la parte meridionale dell'isola. Qui la costa sempre alta diventa però verdeggiante e procede fra piccole cale e sporgenze fino all'estremità di Punta Bassana. Ora si risale verso il porto, con gli occhi colmi di bellezza e di stupore, con l'animo sereno e, Marettimo, solitaria e selvaggia, piccola isola sacra si è, inevitabilmente, insediata nella mente e nel cuore.

island which ends with Punta Mugnone. Here's the fantastic scenery of the western coast: high rocks, dolomitic, a sheer drop to a transparent and deep turquoise sea, wonderful caves, now intense, now soft colours, especially at sunset, according to the play of light created by the sunbeams against the rocky faces and the surface of the water.
Cala Bianca dominated by Capo Bianco (400 metres), Grotta Perciata, Cala Bombarda and going southward its homonymous cave, and Grotta del Presepio in which the rocks eroded by the wind and washed by the sea, have taken the shape of stalactite and stalagmite statues which popular fantasy has referred to as Christmas crib figures.
At Cala Spalmatore there's a small beach sheltered from the Gregale wind. Passing Punta we're in the southern part of the island. Here the high coastline is verdant and it advances through small cove projections reaching the extremity of Punta Bassano. At this point you go back up towards the harbour: your eyes will be overflowing of beauty and wonder, you'll have a serene soul and Marettimo, this small sacred island, solitary and wild, will have inevitably won your mind and heart.




Pantelleria

Disegno di G. Bertolla
per cortesia concessione dell'autore

Pantelleria

PANTELLERIA, ISOLA BRUNA E DI FUOCO

Particolare di un dammuso
Ph. P.S. Ongaro

Centinaia di migliaia di anni fa la grande esplosione nel cuore del Mediterraneo fa emergere la sommità di un vulcano sottomarino. Affiora così, con violenza, con prepotenza Pantelleria, isola bruna e di fuoco, nata dal mare, dal magma, dalla lava incandescente.

PANTELLERIA, A DARK AND BURNING ISLAND

Hundreds of thousands of years ago a great explosion in the heart of the Mediterranean provoked the emersion of the top of a submarine volcano. So Pantelleria outcrops violently and domineeringly as a dark and burning island, born from the sea, the magma, the incandescent lava.

Ricci di mare
Ph. P.S. Ongaro

Piante di cappero
Ph. P.S. Ongaro

Le successive eruzioni vulcaniche ed i fenomeni di implosione, i crolli della lava e delle sue stesse costruzioni, i cosiddetti "collassi calderici", hanno determinato l'aspetto attuale dell'isola ricca di colline e montagne formatesi da crateri minori - cuddie- e che, talvolta, conservano l'aspetto di bocche vulcaniche come il Monte Gibele, cuddia Mida, cuddia Rossa, cuddia Bruciata. Seppure le ultime eruzioni, documentate dalla cronaca dell'epoca, risalgono al 1831 e al 1891, ancora oggi nell'isola il vulcano fa sentire la sua presenza. Continuano infatti i fenomeni vulcanici secondari su tutto il territorio: le fumarole ovvero getti di vapore acqueo che raggiunge temperature elevatissime, visibili sulle pendici della Montagna Grande, sulle rive del Lago. La più importante è la cosiddetta Favara Grande utilizzata dagli isolani come fonte di acqua per abbeverare il bestiame. Le fumarole all'interno di grotte chiamate stufe sono considerate vere e proprie saune come il "Bagno asciutto" a Sibà o la stufa di Khazèn. Ed ancora le sorgenti di acque termali calde che si immettono nel mare in diversi punti della costa: nella Grotta di Sataria, a Scauri, a Gadir, nella Cala di Nicà e lungo le rive del bellissimo Lago di Venere le cui acque alimentate da sorgenti sotterranee sono ricche di soda. Il Lago di Venere o Bagno dell'Acqua, con i suoi fanghi ricchi di sostanze minerali, è una vasta depressione di forma ovale -l'asse maggiore è di circa 600 metri- ed offre uno dei panorami più affascinanti dell'isola soprattutto se visto dall'alto, da Bugèber, la contrada che sovrasta il lago dal lato sud.

The following volcanic eruptions and the implosion phenomena, the collapse of the lava and of its constructions, and the so-called "calderic collapses" have produced the present look of the island. It is rich in hills and mountains which developed from the minor craters, "cuddie", and sometimes they have kept the look of vents such as Monte Gibele, cuddia Mida, cuddia Rossa, cuddia Bruciata.
Even if the latest eruptions, documented by the chronicle, date back to 1831 and 1891, the Volcano drows attention even nowadays. Actually secondary volcanic phenomena go on all over the territory: the fumaroles (steam jets) reach extremely high temperatures, visible from the slopes of Montagna Grande, on the shores of the lake. The most important one is the so - called Favara Grande used by the islanders as a source to water the cattle. The fumaroles inside caves are called heaters and they are considered real saunas as "Bagno asciutto" at Sibà or the heater at Khazèn. There are also the hot thermal water springs which get into the sea from different parts of the coast: in Grotta di Sataria, at Scauri, at Gadir, at Cala di Nicà along the shores of the beautiful Lago di Venere. The waters of this lake are fed by underground sources rich in soda. The Lago di Venere or Bagno dell'Acqua with its muds rich in mineral substances is a vast oval shaped hollow - the longer axis is about 600 metres - and it offers one of the island's most attractive landscapes especially if seen from Bugèber, the "contrada" overlooking the lake on its southern side.

Pantelleria, nera di pietra lavica e ossidiana, eppure isola verde per la ricca vegetazione. I boschi incredibili della Montagna Grande (800 mt.): pini, querce ed alberi ad alto fusto che raggiungono anche oltre i sei metri di altezza in cima alla montagna. La macchia mediterranea, presente in tutta l'isola, si alterna all'olivo selvatico, al mirtillo, al rosmarino, ai fichi d'india e alla grande varietà di fiori che, in primavera ed in autunno, vestono l'isola dei colori più vivaci e brillanti. È difficile pensare a questa terra così sorprendente che, insieme alle sue coste infuocate per il sole ed il clima africano offre, a breve distanza, la frescura dei boschi e paesaggi che si direbbero alpini, sentieri di montagna che si addentrano nel fitto intreccio di alberi e piante dove, nella stagione giusta, ci si può anche divertire a raccogliere diversi tipi di funghi.Isola dalla verde campagna, isola di contadini. Gli abitanti di Pantelleria guardano alla terra piuttosto che al mare ed alla terra affidano le loro speranze; la coltivano con il sistema del terrazzamento delimitando i terreni coltivati a vigneti ed a cappereti con muretti di pietra a secco. La più famosa uva che si coltiva è lo Zibibbo da cui si produce l'uva passa, vini di vario tipo - bianchi e rossi - e, soprattutto, il pregiato Moscato Passito oggi tutelato dalla Denominazione di Origine Controllata.
Quanto alla coltivazione del cappero, quello di Pantelleria è ritenuto dagli esperti di qualità superiore se non addirittura il migliore

Pantelleria is black for its lava stone and obsidian and yet green for its rich vegetation. The incredible woods at the top of Montagna Grande (800 metres) offer: pines, oaks and forest trees over six metres tall. The Mediterranean bush, present all over the island, alternates wild olives, blueberries, rosemary, and Indian figs. The great variety of flowers, in spring and fall, clothes the island with the most vivid and bright colours. It is hard to think of such a surprising land offering sunburnt coasts and an African climate and, not far off, fresh woods, an alpine landscape, and mountain paths penetrating into the depths of trees and plants. Here, in the proper season, you can even enjoy yourself gathering the different kinds of mushrooms. Island of green countysides, island of peasants. The inhabitants of Pantelleria watch after and entrust their hopes to the land instead of the sea. They cultivate it in terraces bounding the land cultivated with vineyards and capers with dry stones. Raisins, several white and red wines, especially the Moscato Passito, protected as wine of guaranteed origin, are all produced by the island's most famous grapes, the "Zibibbo".
As for capers, those of Pantelleria are held by the experts as of superior quality if not the best in the world. And what a sight, especially at dawn, a field of flowering capers impregnating the air with its strong and penetrating smell! The nice "contrados" of the countyside are characterised by striking names of Arab origin evoking African atmospheres: Khaddiuggia,

Ph. L. Coccia

Giardino pantesco
Ph. F. Barbagallo

del mondo. E che spettacolo poi, specie all'alba, un campo di capperi fiorito che impregna l'aria del suo profumo forte e penetrante! E nella campagna, nelle graziose contrade dell'interno dai suggestivi nomi di origine araba che evocano atmosfere africane: Khaddiuggia, Margana, Mursia, Sataria, Nikà, Rekhali, Muègen, Tracino, Khamma, Gadir, Kharucia ed altre ancora, qui, i contadini di Pantelleria hanno costruito la loro casa, il Dammuso.

Tipica costruzione isolana il dammuso ha pianta quadrata o rettangolare con pareti fatte di pietra lavica a secco e il tetto a cupola reso impermeabile e imbiancato, oggi, con la calce. Le cupole sono tante quante sono le stanze che compongono il dammuso. All'interno i tetti sono a volta, a crociera o reale, e la struttura tipica abitativa è costituita dalla sala centrale, la camera da letto o alcova e da un camerino. I pavimenti nei dammusi più antichi sono in mattoni di terracotta o in maiolica policroma decorata a mano.

La funzione del tetto a cupola è soprattutto quella di far sì che le acque piovane vengano incanalate e direzionate per raccogliersi infine nella cisterna che di solito è scavata nel sottosuolo sotto la terrazza (passiaturi) di accesso al dammuso. I dammusi con le loro cupole di un bianco accecante contribuiscono a rendere singolare e unico il paesaggio pantesco. Spesso capita di vedere nelle vicinanze del dammuso una sorta di torre, bassa, circolare, costruita con pietra a secco, dalla cui parte alta si intravede appe-

Margana, Mursia, Sataria, Nikà, Rekhali, Muègen, Tracino, Khamma, Gadir, Kharucia and others. Here the peasants of Pantelleria have built their house, the "Dammuso".

It is a typic building of the island having a square or rectangular plant with lava stone walls and dome vaults made impermeable and whitewashed with lime. There are as many dome vaults as the number of rooms making up the dammuso. Inside the ceilings are dome vault and cross vault and the typic house structure is a central room, the bedroom or alcove and a closet. The floors in the oldest dammusi are of terracotta bricks or polichrome majolica hand decorated.

The purpose of the dome vault is to canalize and direct the rainwater and gather it in the cistern which is generally excavated under the terrace ("passiaturi") leading into the dammuso. The dammusi with their strikingly white dome vaults make Pantelleria's landscape unique. You can often find a low, circular tower made of dry stone near the dammuso: from its highst side the foliage of one or more trees can be made out. Nobody could tell they are seeing a garden. Such walls protect the gardens of Pantelleria and their fruit trees, oranges and lemon trees from the winds. They hold within a little paradise of colours and perfumes like a treasure in a jewel case.

Pantelleria, the blue island, with a beautiful transparent sea, that catches all the nuances and gradations of blue: from the most pale to the most deep.

Sese Grande
Ph. F. Barbagallo

Il Lago di Venere
Ph. F. Caravacci

Dammuso
Ph. P.S. Ongaro

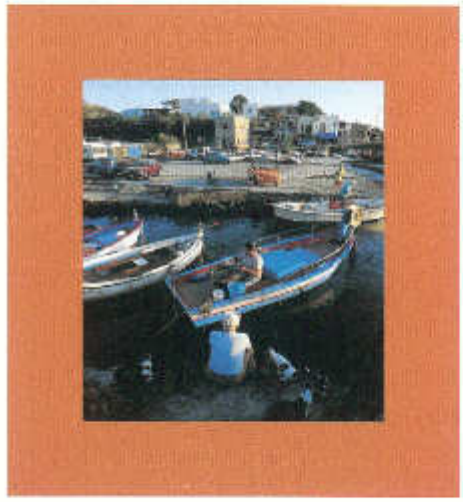
na la fronda di uno o più alberi. Mai si direbbe di essere davanti ad un giardino. Eppure è così. Il giardino pantesco è protetto da questo muro che difende dai venti gli alberi da frutta, aranci, limoni, e che racchiude un piccolo paradiso di colori e profumi come un tesoro in uno scrigno.

Pantelleria, isola azzurra, dal mare splendido e trasparente che si appropria di tutte le sfumature e di tutte le gradazioni del blu, dalla tonalità più chiara e cristallina a quella più intensa e profonda. Ovunque lungo le coste frastagliate e rocciose, basse, scoscese o altissime, disegnate dal capriccio della lava che si è solidificata sulle rive del mare, si osservi lo straordinario contrasto di colori: azzurro, nero, verde, bianco.
Prendendo il largo dal porto di Pantelleria-centro e dirigendosi verso destra si giunge al Bue Marino con rive piatte ed accessibili da un lato e dall'altro rive alte a picco sul mare. Si prosegue, superate Punta Khariuscia e Cala Campobello, verso la bellissima Cala Cinque Denti, a ridosso dai venti di Scirocco così chiamata per la sua particolare costa dentellata, per scorgere infine il Faro di Punta Spadillo. Dopo la deliziosa Cala Gadir, Punta Tracino ed il Faraglione dividono Cala Tramontana da Cala Levante. Da qui si gode il sorprendente panorama di Punta dell'Arco altrimenti detta Arco dell'Elefante poiché la roccia che si protende verso il mare formando un arco richiama la testa di un elefante

Wherever you are, on the jagged rocky shores, low, steep or high, outlined by streams of lava which have solidified, you may observe the extraordinary contrast of colours: blue, black, green, white.
Setting sail from the port of Pantelleria and turning to right, you reach Bue Marino, with its flat shores on one side and the high and perpendicular ones on the other side. Continuing, you pass over Punta Khariuscia and Cala Campobello, to the beautiful creek named Cala Cinque Denti for its peculiar jagged shores, sheltered from the Scirocco wind, and finally to the lighthouse of Punta Spadillo. After the delightful Cala Gadir, Punta Tracino and the Faraglione divide Cala Tramontana at north-east from Cala Levante at south-east of the Punta. From here you can enjoy the amazing panorama of Punta dell'Arco, also called "Arco dell'Elefante", as the rock that leans on the sea forms an arch similar to the head of an elephant that sinks its proboscis in the water. This rock stands out, colossal and black, against the sky and the sea and it is often hit by the white foam of the waves.
The area called Dietro Isola is extraordinarily beautiful: the stack called Il Ficodindia, for the presence of some Indian figs on its high port; Balata dei Turchi, where pirates and robbers used to land; the high ground Salto la Vecchia with its high rocks - up to 280 metres high - perpendicularly on the sea. Going up towards the port of Pantelleria, you can find the creek Nicà, Scauri with its port, Punta Tre Pietre,

che affonda nell'acqua la sua proboscide stagliandosi, enorme e nera, sullo sfondo azzurro del cielo e del mare, percossa, spesso, dalla spuma bianca delle onde.
La zona chiamata "Dietro Isola" è di una bellezza emozionante: il Faraglione detto il "Ficodindia" perchè nella sua parte alta ancora vegetano piante di ficodindia. Balata dei Turchi, dove i pirati ed i predoni del mare erano soliti sbarcare, le rocce altissime -fino a circa 280 mt.- a picco sul mare dell'altura di Salta a Vecchia. Risalendo verso il porto di Pantelleria-centro si incontra l'insenatura di Nicà, Scauri con il suo porto, Punta Tre Pietre, Punta Fram dove le brune rocce laviche assumono le forme più strane tanto da sembrare sculture frutto di fantasie di artista.

Pantelleria, isola antica. La sua terra ha conosciuto le orme dei Fenici, dei Romani, dei Vandali, dei Bizantini, degli Arabi, dei Normanni cui si deve la costruzione del Castello detto "Barbacane", simbolo dell'isola, che si affaccia sul porto, edificato probabilmente su una fortificazione bizantina, e successivamente ampliato e modificato dagli Spagnoli nel XVI secolo.
Il primo popolo ad abitare Pantelleria fu il cosiddetto popolo dei Sesi il cui insediamento nell'isola risale a circa 5.000 anni fa in epoca neolitica. L'origine e la provenienza del popolo dei neolitici è oscura, certo è che si stanziarono nella zona fra le località di Mursia e Cimillia come rivelano gli importanti resti archeologici dell'agglomerato urbano -la città dei vivi- e della necropoli dei Sesi -la città dei morti-. Del villaggio neolitico restano le tracce delle abitazioni o capanne all'interno delle quali sono state ritrovati ceramiche, vasellame e resti di utensili ed oggetti realizzati in ossidiana, la nera pietra vulcanica.
Una imponente muraglia, il cosiddetto Muro Alto costruito con grossi blocchi di pietra, lungo circa 210 metri ed alto 8, di cui sono visibili i resti, separava il villaggio dalla Città dei Morti. I Sesi sono monumenti funerari di forma ellittica con numerosi ingressi e strutturati all'interno in lunghi corridoi o gallerie e celle di diverse dimensioni. Il più importante ed il più imponente per le dimensioni è il Sese Grande o altrimenti detto "Sese del Re", certamente destinato alla famiglia dominante e più potente del villaggio.
Pantelleria, isola dal paesaggio dolce e selvaggio, aspro ed invitante, isola ricca di contrasti, generosa di forti emozioni, solitaria e seducente... Pantelleria, isola davvero!



Contrada Agualò
Ph. P.S. Dragaro

Punta Fram where the brown lava rocks put on strange forms and seem to be sculptures of an artist.

Pantelleria, the ancient island. Its soil has met with the steps of Phoenicians, Romans, Vandals, Byzantines, Arabians, Normans, who have built the castle on the port called "Barbacane", symbol of the island, probably built on a Byzantine blockhouse and later enlarged and modified in the construction by the Spaniards in the 16th Century.
The first people who settled in Pantelleria was the one of the Sesi, which first settlement dates back to about 5000 years ago, during the Neolithic era. The origins of the Neolithic people are unknown, certainty they settled in the area between Mursia and Cimillia, as revealed by the archeological discovery of the built-up area - the town of the living - and of the necropolis of the Sesi - the town of the dead -. In the built-up area there are ruins of houses or huts, where pieces of pottery, crockery, tools and objects made of obsidian (the black lava rock) have been found.
An impressive wall, called Muro Alto, built with big blocks of stone (about 210 metres long and 8 metres high) of which are evident the ruins, divided the built-up area from the town of the dead. The Sesi are funerary monuments, of elliptical form, with numerous entrances, long inside corridors or galleries and cells of various dimensions. The most important Sese, and the most impressive for its dimensions is the Sese Grande or Sese del Re, certainly assigned to the dominant and most powerful family of the village.
Pantelleria, island of gentle and wild, harsh and attractive landscapes. Island rich in contrasts, generous of strong emotions, lonesome and captivating.... Pantelleria, the real island!

Il Mito del Vino e dell'Amore

Alcuni millenni addietro - essendosi pressoché perfezionata la creazione del mondo - gli uomini vivevano senza grandi problemi, grazie all'aiuto che ricevevano costantemente dalle divinità.
Bastava, infatti, che si rivolgessero agli dèi per ottenere che questi insegnassero loro a scavare le grotte per proteggersi dal maltempo, ad accendere il fuoco per scaldarsi, a difendersi dagli animali feroci, a coltivare i campi per ricavarne i frutti da mangiare, a navigare nei mari ed a pescarvi.
L'unica cosa che li rendeva veramente infelici era il difficile rapporto con le donne. Queste erano sciatte, trasandate. Non solo erano coperte da peli, ma anche da brufoli e forfora. E tutto ciò le accreditava di un cattivo carattere, rendendole inavvicinabili. Comprensibile, dunque, che gli uomini non trovassero incentivi per corteggiarle. E perciò non riusciva agevole mettere al mondo i figli.
Un bel giorno, un uomo intelligente e coraggioso ebbe l'idea di chiedere l'intervento del massimo dio, affinché risolvesse quel grande problema.
Giove abitava al Capo Boeo, la punta dell'isola del sole, proprio davanti al ... porto di Dio *(cioè a Marsa-Allah)*: dove suo figlio Bacco coltivava la vite, pigiando poi l'uva e ricavandone mosto dolcissimo. Tutti sapevano che la sua figlia primogenita, Venere, era bellissima: lunghi capelli biondi, luminosi occhi verdi, un viso affascinante, un temperamento affabile. Viveva in un castello favoloso circondato da alberi e fiori, sul monte Erice: e da quei torrioni - nei giorni nitidi, al soffio della tramontana - vedeva le saline di Drepanum e di Mozia, ma anche le isole Egadi e perfino la lontana Pantelaria. E i pescatori di Mazara. E il frumento dei feudi di Salemi. E gli ulivi del Belice, attorno ai templi di Selinunte. E le vigne che già circondavano le colline di Alcamo e Segesta.
Venere scese fra le donne ed insegnò loro ad aver cura del proprio corpo, a profumarsi, a farsi belle.
Impararono anche ad essere gentili e la imitarono nel saper offrire le coppe di quel nettare inebriante fornitole da Bacco, eternamente innamorato di lei.
A partire da allora, diventò naturale per gli uomini gustare il vino e innamorarsi delle donne.
E così ... si invertì il *trend* delle nascite.
Possiamo, dunque, individuare qui il luogo in cui nacque la bevanda più bella del mondo. E raccontare il mito di Venere ericina, dea della bellezza e dell'amore.
Proprio da tal godimento e da questo sentimento, infatti, il genere umano ha potuto assicurarsi il proprio futuro.
E tutto trae origine dalla Sicilia ad Occidente: un autentico patrimonio dell'umanità.

D. M.

Qui resistono consuetudini secolari e nascono alcuni fra i migliori prodotti siciliani di qualità: il glorioso Vino Marsala, l'olio extravergine di oliva del Belice e delle Valli Trapanesi, il pane nero di Castelvetrano, i grandi vini di Alcamo, il pescato di Mazara del Vallo, il cuscus di San Vito Lo Capo, il sale marino di Trapani, l'aglio rosso di Nubia, il formaggio Pecorino e la Vastedda del Belice, la dolceria artigianale di Erice, le fragole di Bufalata, i fiori di Samperi, ma anche le Processioni pasquali di Trapani e Marsala, i templi e gli anfiteatri di Selinunte e Segesta, le grotte preistoriche di Levanzo, il bosco del Monte Bonifato, la foca monaca che ha ripreso ad abitare nelle acque limpide di Marettimo, le tonnare di Favignana e Bonagia, la pietra campanella della giudecca di Salemi, i marmi di Custonaci, le Orestiadi di Gibellina, i faraglioni di Scopello, i capperi e lo zibibbo e i dammùsi di Pantelleria, il fascino del Golfo di Castellammare, le vie del vento che fanno capolinea allo Stagnone e le saline in faccia a Mozia.

Se qualcuna di queste singole cose è presente in altre parti del mondo, è difficile trovare un insieme tanto ricco ed accogliente come questo scrigno che le racchiude.