

# Un brindisi a Marsala! (e dintorni)

**Marsala**  
**Mazzara del Vallo**  
**Mozia**  
**Le Saline**  
**Le eccellenze del territorio**

**11 MAGGIO  
1860.**

Testi e foto:  
Valentina Castellano Chiodo

Grafica:  
David Castelli

# Marsala

Un po' di storia

Era il 1860 quando la nave carica dei Mille, sbarcava nel suo porto e già Garibaldi aveva nel cuore l'Italia unita. Quella punta estrema occidentale di Sicilia che sorge sull'antica città punica chiamata un tempo Lilibeo, così piena di storia e ricchezze ritrovate nel mare, è un trionfo di passione, tradizioni, paesaggio e il suo nome è Marsala. Forse la avete già assaporata sulle labbra, perché qui vi si produce quell'omonimo vino liquoroso, la bevanda dal colore ambrato, che si sposa bene coi formaggi piccanti o con quei dolci alle mandorle che sembrano fatti di porcellana.

In Sicilia la bellezza avvolge i cinque sensi. E se questo si può tradurre con un sentimento, che sia sulla tavola, dentro i musei, lungo le spiagge o per le vie del centro di città, non c'è dubbio che si tratti di amore.

Oggi, come ieri Marsala è un "porto" di colori, profumi, di storie di guerre e di pace, benedette e scritte nel tempo e nei dintorni dell'azzurra provincia di Trapani. Il suo nome attuale infatti deriva dalla vecchia denominazione araba "Marsa-Allah", che significa "Porto di Dio".

La piazza del centro storico risplende nella luce del Duomo, costruito sui resti di un castello normanno e proprio qui il Giovedì Santo si svolge la tradizionale processione dei "Misteri viventi", con gli attori in costume che mettono in scena la Passione di Cristo fino a tarda notte.

Alla ricerca di notizie, passeggiate sul lungomare e vi imbatteverete nel Museo "Baglio Anselmi": ex stabilimento vinicolo, contiene oggi un grosso numero di reperti archeologici, come i resti ben conservati di una nave punica, numerose anfore utilizzate per il trasporto delle merci via mare, varie edicole funerarie e oggetti d'uso quotidiano e celebrativo, come vasi, urne e la bella statua della "venere pudica".

"Articolo 9 – Viaggio pittorico attraverso il paesaggio della Nazione nel 150° Anniversario dell'Unità", si chiama così la mostra collettiva, a cura di Sergio Troisi, che resterà fino al 31 Agosto 2011 alla Pinacoteca Comunale, inserita nel Convento del Carmine.

E in occasione dei festeggiamenti per i 150 anni, è stato finalmente riaperto il cantiere per completare il Monumento ai Mille: il nuovo progetto vuole una pavimentazione composta di 1089

luci, a memoria dell'esatto numero dei garibaldini sbarcati a Marsala. E non poteva mancare a due passi dalla Porta della città dedicata dell'eroe dei due mondi, la trattoria Garibaldi, dove il cous cous viene preparato come un tempo e lasciato asciugare in cucina: potete sbirciare voi stessi e vederlo mentre si secca sulle tavole, fra un cameriere e l'altro che vi chiederà di fare spazio per portare ai clienti i piatti pronti e fumanti.

Per mangiare del buon pesce e le altre ricette tipiche siciliane, come le "busiate" al pesto trapanese (tradizionali bucatini attorcigliati) scegliete il Ristorante I Bucanieri ([www.ristoranteibucanieri.it](http://www.ristoranteibucanieri.it)). Per un dolcetto "made in Marsala" tutti consigliano la Caffetteria Grand'Italia (Piazza della Repubblica) o il Caffè e&n (via XI Maggio 130). E se è tempo di riposare, il New Palace Hotel dal 2006 offre ai turisti camere, una piscina e la vista sul porto turistico di Marsala, a pochi minuti dal centro storico (Notte con colazione inclusa a partire da 75€ a persona).

Info su: [www.newhotelpalace.com](http://www.newhotelpalace.com)



E in occasione dei festeggiamenti per i 150 anni, è stato finalmente riaperto il cantiere per completare il Monumento ai Mille: il nuovo progetto vuole una pavimentazione composta di 1089 luci, a memoria dell'esatto numero dei garibaldini sbarcati a Marsala. E non poteva mancare a due passi dalla Porta della città dedicata dell'eroe dei due mondi, la trattoria Garibaldi, dove il cous cous viene preparato come un tempo e lasciato asciugare in cucina: potete sbirciare voi stessi e vederlo mentre si secca sulle tavole, fra un cameriere e l'altro che vi chiederà di fare spazio per portare ai clienti i piatti pronti e fumanti.

Per mangiare del buon pesce e le altre ricette tipiche siciliane, come le "busiate" al pesto trapanese (tradizionali bucatini attorcigliati) scegliete il Ristorante I Bucanieri ([www.ristoranteibucanieri.it](http://www.ristoranteibucanieri.it)). Per un dolcetto "made in Marsala" tutti consigliano la Caffetteria Grand'Italia (Piazza della Repubblica) o il Caffè e&n (via XI Maggio 130). E se è tempo di riposare, il New Palace Hotel dal 2006 offre ai turisti camere, una piscina e la vista sul porto turistico di Marsala, a pochi minuti dal centro storico (Notte con colazione inclusa a partire da 75€ a persona).

Info su: [www.newhotelpalace.com](http://www.newhotelpalace.com)



# L'Amore per la Sicilia si scrive "SICILIAMO"

Ogni anno Marsala si fa bella per "Siciliamo", la rassegna internazionale voluta e promossa dalla Camera di Commercio di Trapani, UnionCamere di Sicilia con la città di Marsala, in collaborazione con gli Istituti Alberghieri di Trapani e Castelvetro. A metà maggio, per celebrare lo storico sbarco di Giuseppe Garibaldi con i Mille, si organizzano gare di cucina e d'arte, si premiano i migliori chef e le aziende che producono le eccellenze del territorio e si invitano gli artisti siciliani per una festa che coinvolge il territorio e i turisti.

Le vie del centro si animano degli stand delle aziende vinicole, casearie, produttrici di miele e confetture che invitano gli ospiti a degustare bocconcini dolci o salati in attesa di concerti e spettacoli della sera.

E' una settimana speciale a Marsala, ricca di incontri, convegni, mostre, gastronomia d'autore per innamorarsi e farsi prendere per la gola, ma soprattutto un'ottima occasione per un viaggio di piacere, gusto, cultura isolana. Un consiglio? Prenotate il viaggio per due e poi dichiarate fermamente alla vostra fidanzata: "Siciliamo"!

Info e programma su: [www.siciliamoexpo.it](http://www.siciliamoexpo.it)





## Una piroetta a Mazzara del Vallo

A Mazzara del Vallo sembra di perdersi. Niente paura, è naturale sentirsi spaesati in questo nucleo multietnico e colorato come una medina africana, fra il barocco della piazza centrale, i campanili e le cupole dei conventi, il sobborgo ebraico e lo storico quartiere della casbah.

La città, sorta sul fiume Mazzaro, custodisce palazzi ed edifici storici come l'Arco di Re Ruggero, la Chiesa di S. Veneranda e S. Ignazio. Su Piazza della Repubblica ecco in sequenza il Seminario dei Chierici, il Palazzo Vescovile e la grande Cattedrale di origine normanna che conserva le suggestive statue dei Misteri per le processioni della Settimana Santa.



Ma è non lontano da qui che il sacro e profano si mescolano, che sicilianità e culture, costumi, dimore e cucine si fondono, in quella texture che è l'essenza del Mediterraneo. Così fra i venditori di pietre preziose e le signore col velo che trasportano ciotole colme di cous cous con verdure, potrete ritrovarvi nel cuore della casbah: divertente, disordinata, dinamica. Qui gente d'Africa e siciliani convivono insieme ed hanno rivalutato il quartiere come un solo popolo, rimettendo a nuovo le mura, le porte, le stradine decorate con le ceramiche dipinte... cercate il piacevole Vicolo del Vento, la "Vanedda di li Corna", dove pare ci fossero mogli non troppo fedeli o fatevi accompagnare alla ricerca della targa che racconta la storia del Brigante Sataliviti, la versione siciliana di un Robin Hood molto scaltro che pare avesse rubato e seppellito un tesoro (naturalmente mai ritrovato) proprio sotto le strade del quartiere.

Se sentite salire un profumo inebriante ed è ora di pranzo, qualche casalinga avrà preparato le sarde a beppafico: i pesciolini aperti come un libro vengono riempite con mollica, uvetta e pinoli, spesso servite saltate o stufate con un sugo al pomodoro; se l'aroma è dolciastro potrebbero essere invece le raviole, immancabili mezze lune di pasta sfoglia fritta con ripieno di ricotta fresca che nessun mazzarese rifiuta a fine pasto. Ricordate, la Sicilia è un disastro per chi vuol seguire una dieta, troppo difficile resistere.

Ma c'è qualcosa di dolce che non ingrassa affatto, a cui non potrete di certo rinunciare: la visita al Museo del Satiro Danzante.



# Scusi, permette un ballo?

Ha un viso amabile ed è un leggiadro ballerino del mare. La statua del Satiro danzante, fu ritrovata per caso fra le reti di un peschereccio nella primavera del 1998. Forse non c'è altra statua al mondo (così antica e ben conservata) che sia così dinamica, originale, così pura nella sua bellezza da lasciare l'incanto negli occhi di chi guarda. Dispiace non poterlo abbracciare, non unirsi a questa danza dell'ebbrezza, della gioia, dell'estasi. La scelta dell'artista fu quella di cogliere l'attimo in cui il satiro spiccava il salto, forse una piroetta. Alto poco più di 2 metri, del peso di 96 Kg, è piegato sul fianco destro. Il busto è stato preservato dalla sabbia, le braccia (disperse) potevano essere distese in avanti, la gamba sinistra (ritrovata quasi un anno prima) è flessa, i capelli ondulati sembrano seguire le onde della sua danza. E poi ci sono gli occhi. Sembrano quelli di un uomo affascinante e sono stati conservati quasi perfettamente, in calcare alabastrino, misto ad una pasta di vetro colorata.

Cercatelo a Mazzara del Vallo... è custodito presso la ex Chiesa di Sant'Egidio, in Piazza Plebiscito.

Le guide sostengono che questa opera riesca ad essere uno specchio per chi la guarda, dicono, la si guardi come se si guardasse dentro se stessi. Se non lo fa lui, ammirandolo nel silenzio della sala circolare, chiedeteglielo voi: "Scusi, permette un ballo?"



# Mozia e i tesori dell'isola

Quasi di fronte a Marsala, su quella laguna chiamata Stagnone, si trovano due piccole isole (Santa Maria e Scuola) e l'Isola di San Pantaleo, l'antica colonia fenicia di Mozia. In mezzo al Mediterraneo, essa era un transito obbligato per le navi e i traffici che si spingevano fino alla Sardegna o alla Spagna, ma la presenza dei greci in Sicilia (con cui i Fenici commerciavano ma non sempre vivevano in pace), scatenò guerre che portarono alla fine di Mozia, con il trasferimento sulla costa, nella città di Lilibeo, oggi Marsala.

Le acque attorno all'isola, ma anche gli scavi condotti sulla terra ferma, hanno riportato alla luce gli oggetti del tempo e i tesori dispersi in mare durante le battaglie. I reperti più significativi sono stati raccolti da Giuseppe Whitaker, appassionato membro di una famiglia inglese, fra i primi a va-

lorizzare il patrimonio di questa zona. Oggi l'isola appartiene alla Fondazione "G. Whitaker", per raggiungerla è necessaria una piccola traversata in barca di circa 10 minuti e l'ingresso costa 9€ Tra i sentieri in terra battuta è possibile passeggiare e incontrare le rovine della necropoli, fortificazioni, zone un tempo abitate che conservano le piante degli edifici, infine c'è il Museo con il celebre "Giovanetto di Mozia".



## Un Giovanetto di nome Apollo

Difficile immaginare un giovane modello ai tempi della civiltà greca? La risposta è no se potrete ammirare il "giovanetto" custodito nel Museo dell'isola di Mozia. Sarà per la posizione un po' osé, per quella veste bagnata che valorizza ogni sua forma, per la finitezza dei caratteri del volto, ma sarà difficile resistere alle sinuosità di questo "adone d'altri tempi". Le dimensioni sono naturali, ma piccolo particolare: è in marmo!

Ritrovato nel 1979, durante gli scavi sull'isola, è alto quasi un metro e novanta. Risalente alla seconda metà del V secolo avanti Cristo, era sicuramente posto nell'agorà punica (nonostante la statua sia di fattura greca, il marmo proviene certamente dalle cave di Efeso e della Tessaglia) o in un tempio

Per gli studiosi i misteri restano tanti. Per esempio chi era questo giovane? Diversi credono si tratti di Apollo, per i boccoli sulla testa e il particolare della cintura da auriga. Non ci restano le braccia, ma le ampie spalle e quella mano sul fianco, la posa decisa e dinamica che lo fanno immaginare non come un dio, ma come un ragazzo disinvolto e attraente svelano invece qualcosa di certo: la bellezza dell'arte.





# *La via del sale*

Le grandi pale del mulino olandese girano con la forza del vento e fanno azionare gli ingranaggi interni per macinare il sale finché il sole scompare al tramonto. E' forse questo il momento più suggestivo. Le saline, che si estendono nella Riserva Naturale dell'Isola dello Stagnone sono un'esperienza unica nel loro genere.





Gli specchi d'acqua riflettono il cielo, l'azzurro del mare, più in là, confonde i sensi, mentre alcuni giovani salinai lavorano duro riordinando quelle piccole montagne bianche che danno sapore alle nostre tavole.

Il WWF gestisce la riserva e non sarà impossibile scorgere lungo il tragitto aironi, cicogne, gru o fenicotteri rosa che vivono indisturbati.

Se seguite la strada, fra le vasche, arriverete alla Salina Carcara. Alzate lo sguardo per vedere lo "Schifazzo di San Giacomo", un'imbarcazione da lavoro, a vela latina, di tradizione egizia o greca: questa barca fu realizzata agli inizi del '900 dai maestri d'ascia che lavoravano per il Barone Adragna, che ne fece costruire altre 11, che recavano il nome degli altri apostoli. Per anni utilizzato per il trasporto del sale lo "Schifazzo" è stato riportato alla luce dopo un restauro alla fine degli anni '90 e restituito al suo territorio.

Oggi la zona di Paceco e tutto ciò che conserva è custodita anche dall'Associazione culturale "Salviamo i mulini" che organizza anche eventi e feste (come quella del Pesce, dall'8 al 24 Dicembre) che coinvolgono i cittadini e i turisti ([www.salviamoimulini.it](http://www.salviamoimulini.it)). Per scoprirne i segreti, le fasi e capire come questa preziosa polvere del mare arriva a noi, c'è il Museo del sale di Nubia, un'antica casa salaria che racconta la storia e le tecniche di estrazione, raccolta e lavorazione fino ad oggi.



# Spizzichiamo?...

## Bontà di Sicilia! Qualche consiglio e indirizzo utile

### Cantine Florio

Passare attraverso le stanze in battuto di tufo delle cantine Florio è un'esperienza carica di storia. Sembra ieri quando anche Garibaldi o Tomasi di Lampedusa vi passarono per ammirare le botti sotto gli archi a sesto acuto. La storica enoteca possiede ancora 20.000 delle 40.000 annate storiche fra cui l'introvabile "Marsala Garibaldi Dolce" del 1862. Tour guidati tutti i giorni. (via Florio 1, Marsala, tel.0923.781306 [www.cantineflorio.it](http://www.cantineflorio.it)).

### Vino Marsala Fratelli Lombardo

Dal 1881 Giuseppe Lombardo Maltese pensò di sfruttare le capacità di carico delle sue navi commercializzando il vino Marsala. Gli stabilimenti si trovano ancora di fronte al mare e oltre ai classici Marsala dolce o secco ci sono anche gli aromatizzati come la Crema o il Vino alla Mandorla, i liquorosi come lo Zibibbo e il Malvasia il Vermouth e l'Amaretto.

### Caseificio Ingardia

Ad accogliervi e accompagnarvi ci sarà Maria Antonietta, l'anima del caseificio di Paceco, dove la ricotta ancora calda viene acquistata dalle famiglie di tutta la zona ([www.caseificio-ingardia.it](http://www.caseificio-ingardia.it)).

### Torroncini Fiasconaro

Ci sarà un motivo se Dio mandò la manna dal cielo? Ecco, sembrano un regalo, ma arrivano dal lavoro dell'azienda Fiasconaro i torroncini alla Manna delle Madonie che si sciolgono in bocca e croccano delle mandorle di Sicilia e di pistacchi di Bronte. La manna proviene invece dai frassini da Manna coltivati nei territori di Castelbuono e Pollina ([www.fiasconaro.com](http://www.fiasconaro.com)).

### Olio Torre di Mezzo

Bisogna spingersi fino a Marausa per incontrare Alberto Galuffo, Capo Panel Olio d'Oliva, nel suo Frantoio Torre di Mezzo. Qui vi accoglierà per farvi assaggiare il prodotto che ha già ricevuto diversi premi e vi mostrerà le apparecchiature all'avanguardia che consentono una frangitura sia a martelli che a dischi in quella che è stata riconosciuta come zona DOP delle Valli Trapanesi per l'olio extravergine d'oliva ([www.frantoiotorredimezzo.it](http://www.frantoiotorredimezzo.it)).

### Strada del Vino Erice DOC

Per chi vuole viaggiare ma anche assaporare il meglio della zona, un altro itinerario possibile è la scelta del viaggio sulla strada del vino che riunisce i luoghi di cultura, natura e i sapori passando anche per Erice, Trapani, fino anche a San Vito Lo Capo e Castellamare del Golfo ([www.stradadelvinoericedoc.it](http://www.stradadelvinoericedoc.it)).

### Pane nero di Castelvetro

Sempre più rara, la "vastedda" di Castelvetro ha rischiato di scomparire perché difficile da realizzare: cotto solo nei forni a legna con grani siciliani macinati a pietra!

Si impasta miscelando farina di grano duro, la tumminia, un'antica popolazione di frumento siciliano con acqua, sale e lievito madre naturale.

### Aglio rosso di Nùbia

Il bulbo è uno, i bulbilli sono solitamente 12 con le tuniche esterne bianche e quelle interne color...rosso!

I siciliani amano confezionarlo in trecce da cento bulbi. Per le qualità del prodotto, la bontà e l'assoluta unicità è stato attribuito il Presidio da parte di Slow Food, il Movimento Internazionale a sostegno della cultura del cibo e del vino.





**Info turistiche:**  
[www.provincia.trapani.it](http://www.provincia.trapani.it)  
[www.comune.marsala.tp.it](http://www.comune.marsala.tp.it)  
[www.tp.camcom.it](http://www.tp.camcom.it)  
[www.siciliamoexpo.it](http://www.siciliamoexpo.it)  
[www.comune.mazara-del-vallo.tp.it](http://www.comune.mazara-del-vallo.tp.it)  
[www.salinacarcara.it](http://www.salinacarcara.it)