

# Scorza d'arancia



VENERDÌ 12 LUGLIO 2013

## Marsala, oro, rubino e ambra



Claudia Magistro 2013

Sfumature e trasparenze di una città unica

Le pagine epiche, che raccontano lo sbarco dei Mille a Marsala, sono state ripercorse, dal 5 al 7 luglio, in modo assolutamente spensierato e senza afflato patriottico, da una *fiumara* di gente che si è riversata nelle strade della cittadina siciliana.

CHOOSE YOUR LANGUAGE - SCEGLI LA TUA LINGUA

Seleziona lingua

Powered by [Google Traduttore](#)

SHARE IT

[f](#) Share this on Facebook

[t](#) Tweet this

[View stats](#)

[\(NEW\) Appointment gadget >>](#)

SE VUOI, SCRIVIMI

[cla.magistro@gmail.com](mailto:cla.magistro@gmail.com)

SEI PRONTO PER LE FESTE D'ESTATE?



insieme con musica, cibo e degustazione di vino in una location suggestiva

CUCINANDO CON I BAMBINI: PICCOLI CHEF AI FORNELLI



scadenza 20 novembre 2012

CERCA NEL BLOG

KORALLYA



mobile networking

GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE



Porta Nuova



Palazzo Fici, dettaglio

Appassionati di vino arrivati per mare, per cielo e per le strade più diverse si sono, anzi ci siamo, *versati* nel centro storico, guidati dal dio Bacco e con il porta bicchiere al collo, all'affannosa ricerca della degustazione prevista sul programma; Cerasuolo di Vittoria, Nero d'Avola, Grillo, Barbera, Vini dell'Etna, Marsala e vini liquorosi di diverse annate e dalle sfumature più belle aspettavano di essere assaporate. Lo scenario che che si dipanava nelle strade dell'antico centro storico, tra rossi, bianchi e rosè, ha regalato una rappresentazione architettonica di grande pregio.



SCORZA D'ARANCIA



il libro

OMEGA ME



SCORZA D'ARANCIA E C'È TORT@ PER TE



SCORZA D'ARANCIA E C'È TORT@ PER TE 2



SCORZA D'ARANCIA E FORNELLI IN RETE



Claudia Magistro 2013

Enoteca di Palazzo Fici



Claudia Magistro 2013

L'impianto viario, di origine araba e di sviluppo romano, presenta un intricato tracciato, riconoscibile dalla croce di strade identificate dal cardo e dal decumano. In questo ambiente urbano molte altre attività, previste nella 'tre giorni marsalese', si sono susseguite senza sosta; showcooking con gli chef di Marsala&Sapori, degustazioni di prodotti dei presidi SlowFood Sicilia e presentazioni di tre meravigliosi libri che raccontano di cibo. [Stefania Oliveri](#) con il suo libro "Metti un celiaco a cena", Navarra Editore.



SCORZA D'ARANCIA E "I BUONI SAPORI D'ITALIA"



9

PINTEREST



TWITTER

Segui [@ClaudiaMagistro](#)

260 follower

SICILY PRESENT



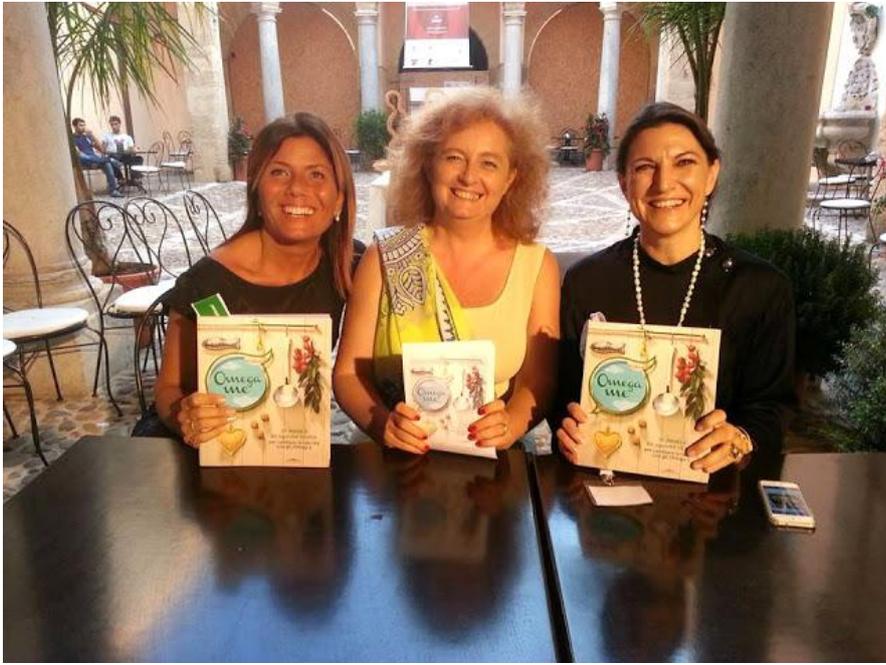
SALUTIAMOCI MANGIARE BENE PER STARE BENE



LEGA ITALIANA PER LA LOTTA CONTRO I TUMORI



ZABBARA ECCELLENZE SICILIANE



Anna Maria Pellegrino e io, supportati da [Anna Gentile](#), abbiamo raccontato il lavoro svolto insieme con Francesca Ghelfi, Anna Rita Sabbatini, Sara Milletti, Filippo Valoriani, Sara Trescari&Paolo Arcuno e Lucilla Titta nella redazione del libro "Omega Me" Trenta Editore e patrocinato da Vallè. Giuseppe Culicchia ha presentato "Marsala, dove il vino brucia come i ricordi" Racconti in Bottiglia Editore e "Venere in Metrò" Edizione Mondadori.



Claudia Magistro 2013

Capriate, Cantina Donnafugata

Le visite guidate nelle più prestigiose cantine hanno spalancato un mondo affascinante; effluvi incantatori, atmosfere sorprendenti, bellezze memorabili hanno evocato lo spirito di Bacco guadagnando l'animo degli ospiti. L'aperitivo e cena luculliana nelle cantine Donnafugata ci hanno pervasi di un incanto surreale.



ANDREA BRANCIFORTI, CALTAGIRONE



CIBANDO



CUCINANDO\_WEB\_SHOP\_ED\_IO



un posto favoloso

WMF



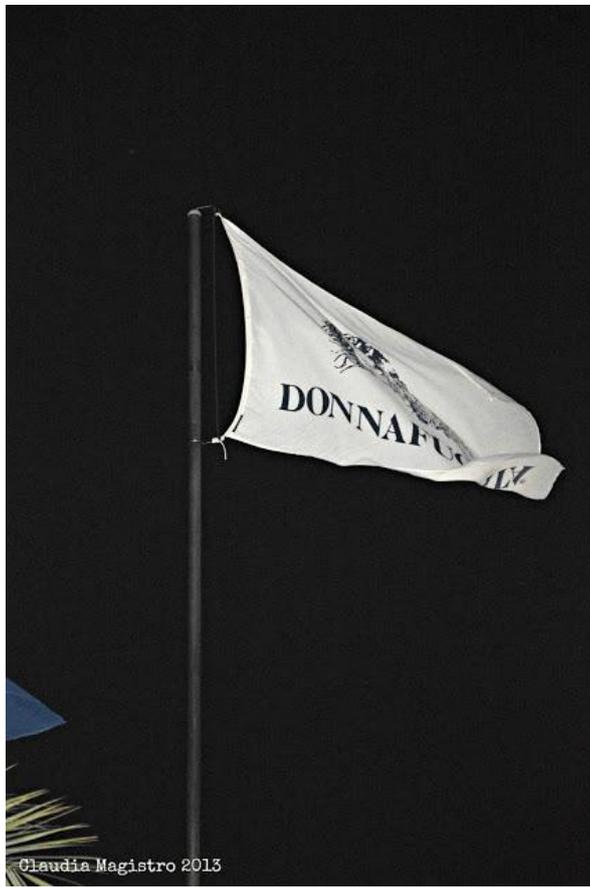
EMILE HENRY



BAMIX



IL CENSI\_BLOG



Claudia Magistro 2013



Claudia Magistro 2013

"Verticale" stessa etichetta, annate diverse



stelladisaleLAB

borse di stoffa

LE CARTONINE BY NINA



RECENT VISITORS

Recent Visitors

Join / Sign in

[Get This!](#)

ELENCO BLOG PERSONALE

**Un déjeuner de soleil**  
Roulés d'aubergine à la ricotta,  
jambon et olives (involtini di  
melanzane)  
3 ore fa

**GiKitchen - Una Cucina  
Psicola(va)bile**  
Vi mancava la mia voce da  
cornacchia, eh?  
3 ore fa

**mogliedaunavita**  
giallo genova  
16 ore fa

**Rosa's Yummy Yums**  
BLACK AND WHITE WEDNESDAY #93  
- BIRD ENCOUNTER  
18 ore fa

**Trattoria MuVarA**  
Abbecedario Culinario della  
Comunità Europea: Pimms  
1 giorno fa

[Mostra tutto](#)

BADGE DI FACEBOOK

scorza d'arancia

facebook



Name:  
scorza d'arancia  
Status:  
sono senza parole  
ma una devo  
pronunciarla  
perché...

Fans:  
1163

[Promuovi anche tu la tua pagina](#)

MA QUANTI SIAMO ONLINE?



Claudia Magistro

Cortile, Cantine Donnafugata



Claudia Magistro 2013

José Rallo e il sindaco di Marsala, Giulia Maria Adamo

Trasportati sulla melodia della voce di José e dall'ospitalità e competenza di Antonio, i fratelli Rallo o come li chiamo io, i fratelli Donnafugata, siamo stati condotti, tra *ciavuru* di vino e botti di rovere tutte ben allineate, in un mondo che *affata*.

1 Online Users

## POST PIÙ POPOLARI



**Marsala, oro, rubino e ambra**  
Sfumature e trasparenze di una città unica Le pagine epiche, che raccontano lo sbarco dei Mille a Marsala, sono state ripercorse, dal ...



**tutto a crudo**  
Non vi potete lamentare per il caldo eh? C'è il sole ma l'aria è frischiccedda, la notte dormo coperta con il lenzuolo, ma io non...



**e finalmente arrivò l'estate**  
non ho parole per raccontare la gioia che mi procura questa favolosa stagione quindi, forse, è il caso di lassari parrari ppi mia 'sta...



**la focaccia barese incontra i pomodorini di Vittoria**  
le mie adorabili amiche pugliesi mi perdoneranno se ogni volta mi faccio trascinare dal desiderio di Puglia realizzando una simil ricetta...



**la torta di "buon compleanno Cla"**  
è bellissimo il mondo dei foodblogger, certo magari non con tutti si stringe buoni rapporti, ma con alcuni si, e quando qualcuno chiede...

## ARCHIVIO BLOG

## ▼ 2013 (48)

## ▼ luglio (4)

masculu e fimmina

Marsala, oro, rubino e ambra

rustica ai fichi neri

tutto a crudo

## ▶ giugno (9)

## ▶ maggio (7)

## ▶ aprile (9)

## ▶ marzo (7)

## ▶ febbraio (4)

## ▶ gennaio (8)

## ▶ 2012 (104)

## ▶ 2011 (100)

## ▶ 2010 (88)

## ▶ 2009 (116)

## ▶ 2008 (199)

## ▶ 2007 (136)

## ETICHETE

amicizia (1) aperitivo (5) birra (1) biscotti (54) brownies (2) C'è torta per te (1) cake (7) carne bianca (17) carne nera (1) carne rossa (37) castagne (1) chiacchiere (52) cibo e vino (2) cioccolato (13) collaborazioni (1) compleanno (28) concorso (1) condimento (1) confettura (1) conserve (6) contest (10) Contorno (40) corsi (1) cose di capriccio\_antipasto (80) cose duci e zuccherate (67) cottura al vapore (4) cous cous (2)



Claudia Magistro 2013

Saline

Nell'ultimo giorno del Marsala wine ho visitato (per la prima volta non ditelo a nessuno che *m'affruntu*) le saline nella Riserva Naturale Orientata dello Stagnone di Marsala.



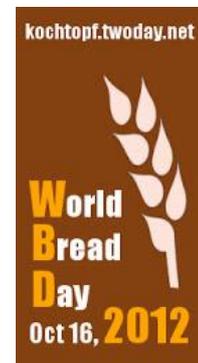
Claudia Magistro 2013

Stagnone di Marsala, Riserva Naturale Orientata

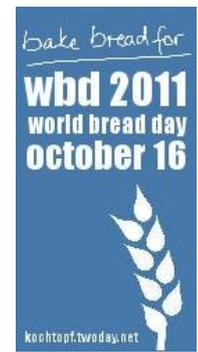
Sempre studiate sui libri si sono rivelate uno spettacolo della natura affidato alla sapiente cura dell'uomo che, almeno in questo caso, è indispensabile per il mantenimento di quell'ecosistema.

crostate (24) cucina siciliana (11)  
 Danubio (1) degustazioni (1) dessert (10)  
 disastri in cucina (2) discorsi (1) caffè (1)  
**dolci (153)** dolci di aspettando  
 Natale (2) donne (14) Emile Henry (21)  
 eventi (6) finger food (15) focacce (12)  
 food experience (1) frutta (2) funghi (5)  
 Gatti (2) gelato (5) giappone (1) gluten  
 free (4)  
 insalate (9) legumi (3) lievitati (46)  
 liquori (2) mangiare leggero (5)  
 manifestazioni (2) marmellata (3) meme  
 (15) Minestra (15) muffin (5) Natale (1)  
 non compleanno (1) pane (17) pasta di  
 zucchero (2) patate (13) pentola a  
 pressione (1) **pesce (63)** **Piatto unico**  
 (11) piccole donne crescono (1) **pizze (7)**  
 premi (7) **Primo (133)** prove  
 tecniche (1) pubblicazioni (3) pubblicità  
 (8) ricevere (4) riflessioni (4) riso (2)  
 risotto (12) Salutiamoci (2) sciopera (1)  
**secondo (115)** sondaggio (1)  
 storie (1) stufato (1) **torte (70)** torte di  
 mele (5) **torte salate (12)** tradizioni (3)  
 tè (1) uomini (3) uova (9) Vallè (1)  
 vellutate (6) **verdure (102)** vino  
 (3) Vitalis (3) wmf (6) World Bread Day (5)  
 World Food Day (1) zucca (6)

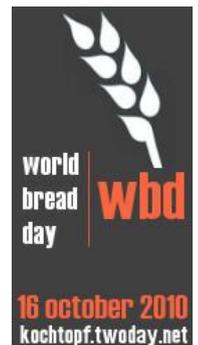
## WORLD BREAD DAY 2012



## WORLD BREAD DAY 2011



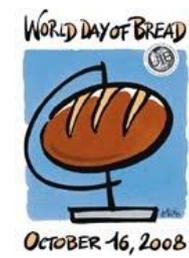
## WORLD BREAD DAY 2010



## WORLD BREAD DAY 2009



WORLD DAY OF BREAD 2008

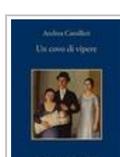


I mulini a vento, aventi diverse funzioni all'interno del complesso sistema di produzione del sale, configurano quel luogo come portentoso. L'aria ventosa del mare, è risaputo, apre *un pitto di moriri*, e con questa voragine nello stomaco siamo arrivati al ristorante "Le Lumie" dove lo chef Emanuele Russo coadiuvato da Gabriele Li Mandri dell'osteria "Il Gallo e l'Innamorata" e Riccardo Sala del ristorante "Torre d'Occidente"



da sinistra Riccardo Sala, Gabriele Li Mandri e Emanuele Russo (foto della foto, rubata a Christian Sarti)



Visit my shelf   
www.anobii.com



VUOI UNA TOTTA?



hanno aperto la cucina regalandoci perle culinarie raccontando tradizioni e ricette di antipasti siciliani e per i più *pacinzusi*, il vincitore del Cous Cous Fest Preview, lo chef Emanuele Russo, ha incocciato a mano la semola, svelando i segreti della sua maestria, preparando per noi un succulento cous cous tradizionale.



Incocciatura senza la mafaradda

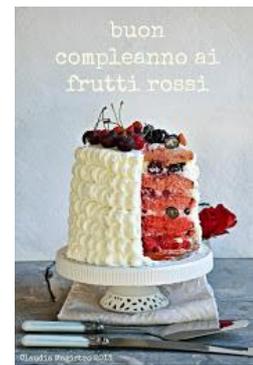


dimmi quale ti devo fare e io la faccio

GIBSON ES175



OMBRA CAKE AI FRUTTI ROSSI



TORTA SPIDERMAN



TORTA KILL BILL



Claudia Magistro 2013

Condimento del cous cous prima della cottura



Claudia Magistro 2013

cottura nella couscoussiera a vapore e anello di farina e acqua per saggiarne la cottura



BATMAN CAKE



TORTA KINDER CEREALI



CASTELLO DELLE PRINCIPESSA



TORTA BIANCANEVE



TORTA PALERMO



CINEMA CAKE



Cous cous di pesce

Da cosa si riconosce un grande chef? Dall'umiltà nel raccontare gli intimi segreti della sua abilità e competenza. Ecco che uno di questi l'ha raccontato a me dopo aver assaggiato una sublime pasta con il pesto alla trapanese che vi rivelo proprio qui tra queste pagine tra qualche giorno. In ultimo, ma non per importanza, lasciatemi ringraziare i fautori dell'organizzazione del Marsala Wine 2013 e il Comune della splendida città siciliana, per l'accoglienza e la ricchezza delle attività riservate. E' stata una esperienza memorabile.



Busiati alla trapanese work in progress, come si dice in questi casi... to be continued



MAGICIAN CAKE DI CARLOTTA



TORTA DELLA CUCCAGNA



TORTA CAVALLO\_ GUENDALINA



TORTA CAVALLO PER FRANCESCO



TORTA BARBIE PER CLAUDIA

Pubblicato da Claudia Magistro a 7/12/2013 11:04:00 AM



+1 Consiglialo su Google

Etichette: amicizia, chiacchiere, cibo e vino, degustazioni, donne, storie, uomini

## 16 commenti:

**Dana** 12 luglio, 2013 12:02

Interessante! Non sapevo che il cous cous si potesse condire anche prima della cottura. Devo provarci!  
Dana

Rispondi

Risposte

**Claudia Magistro** 15 luglio, 2013 10:56

Dana,  
l'esperienza è stata meravigliosa e indimenticabile  
:)  
grazie  
Cla

Rispondi

**serena** 12 luglio, 2013 12:22

Un reportage meraviglioso il tuo pieno di particolari, di colori e di sapori. Cara Claudia mi hai fatto venire voglia di fare un salto nella vostra Sicilia!

Rispondi

Risposte

**Claudia Magistro** 15 luglio, 2013 10:57

Grazie Serena,  
sarebbe proprio una bella idea  
\*  
Grazie  
Cla

Rispondi

**Saretta** 12 luglio, 2013 14:41

Tesora ti bacio ed abbraccio, una pausa con scroci di siculità mi dona grandissima energia!  
graziee e complimentissimiiiiii

Rispondi

Risposte

**Claudia Magistro** 15 luglio, 2013 10:57

Saretta,  
manchi \*\*\*  
love  
Cla

Rispondi

**paola** 12 luglio, 2013 14:53

Posso urlare un sonoro e fortissimo: WOW???? Ecco l'ho fatto. Che bellezza...  
simo

Rispondi

Risposte

**Claudia Magistro** 15 luglio, 2013 10:58

l'ho sentito bedda!  
\*  
Grazie  
assai  
Cla

Rispondi

**paola** 12 luglio, 2013 19:44

UNA SAVOIA PER ROBERTO



TORTA DELLA CUCCAGNA 1.3



TORTA DELLA CUCCAGNA 1.2 DI CARLOTTA



TORTA DELLA CUCCAGNA 1.1 DI CARLOTTA



TORTA CON CREMA ALLA VANIGLIA E AMARENE



Foto meravigliose! E tu sei una donna splendida!!!!!! E la mia voglia di conoscere la Sicilia è sempre tanta.... Spero al più presto! Ti abbraccio

Rispondi

Risposte



**Claudia Magistro** 15 luglio, 2013 11:00

Paola,  
grazie sei troppo duci \*  
a presto  
Cla

Rispondi



**Manuela e Silvia** 12 luglio, 2013 23:41

Bellissima esperienza e perfetto il tuo reportage :)  
bacioni

Rispondi

Risposte



**Claudia Magistro** 15 luglio, 2013 11:00

grazie ragazze mie \*  
Cla

Rispondi



**Animula** 13 luglio, 2013 00:09

Questo post è splendido! E le tue foto sono sempre più belle.

In tutta la mia vita con mia nonna, non so più quanti giorni ho passato guardando le sue mani e le sue braccia che ruotavano sulla tavola incocciando, senza spazio e senza tempo. Mi ricordo il rumore della semola (che quando veniva da noi lei portava da Trapani, perché a Palermo non si vendeva) che strofinava sulla tovaglia... E i disegni con le dita sui vetri coperti di vapore del brodo di pesce...E tutta la famiglia e gli amici eccitatissimi davanti alla zuppiera piena di cuscus, avvolta nelle mappine come una picciridda. Ogni volta così...sino a quando avevo più di vent'anni.

Di Giulia Adamo - di cui politicamente non condivido nulla - mi colpisce sempre la grande bellezza, la forza e la precisione organizzativa, la capacità di coinvolgimento.

Ma quanti ricordi mi hai fatto venire?!!!

Rispondi

Risposte



**Claudia Magistro** 15 luglio, 2013 11:01

Beddazza mia,  
grazie per questa tua condivisione di meravigliosi ricordi \* contenta sono  
love  
Cla

Rispondi



**simona** 13 luglio, 2013 21:40

Claudia dev'essere stata una magnifica esperienza... buon cibo, buon vino, tantissimi spunti e riferimenti e poi incontrare amiche blogger è sempre una grande emozione... splendide le foto.. grazie per aver condiviso con noi quest'atmosfera magica:\*

Rispondi

Risposte



**Claudia Magistro** 15 luglio, 2013 11:02

grazie a te Simona per questo adorabile commento \*  
Cla

Rispondi



TORTA CIOCCOLATO E NOCCIOLE



TORTA CON CREMA E MIRTILLI



TORTA SORPRESA ALL'ARANCIA



TORTA SAVOIA



TORTA BARBIE DI CARLOTTA

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: Account Google

**Pubblica** Anteprima

## Link a questo post

Crea un link



Post più recente

Home page

Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)



TORTA SETTE VELI



MOUSSE SCURA AL CIOCCOLATO



TORTA FASCIATA AL CIOCCOLATO



TORTA FASCIATA AL CIOCCOLATO BIANCO



TORTA AL CIOCCOLATO



TORTA FREDDA ALLO YOGURT



TORTA PRIMAVERA DI CARLOTTA



TORTA PRIMA COMUNIONE DI CARLOTTA



CREARE BLOG, INFORMAZIONI E CONSIGLI SU COME CREARE E ARRICCHIRE IL PROPRIO BLOG DI TENEBRAE

[CREARE BLOG](#)

DAL 21 SETTEMBRE 2007 TU SEI L'OSPITE NUMERO



Free Counter

CON STELLA FIORE E LE ALTRE, BLOG UNITI CONTRO IL PLAGIO



**Ti occupi di**  
**Enologia**  
cdrwinelab.it/enologia  
Scopri come evitare gli  
arresti nella  
Fermentazione Alcolica



## SE IL ROSSO



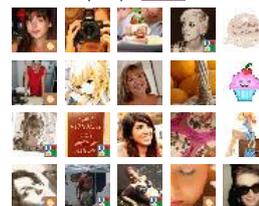
Se il rosso  
decidesse di  
impallidire  
fino a diventare bianco come potrei  
più accarezzare l'aria,  
raccogliere i suoni del bosco,  
raccontare i miei sogni e regalarti  
infocchettato dentro carta dorata  
il mio tempo?

Ivan

## LETTORI FISSI

Unisciti a questo sito   
con Google Friend Connect

**Membri (581)** [Altro »](#)



Sei già un membro? [Accedi](#)

## MANCA POCO...



## SBIRCIO ANCHE

- Beppe Grillo
- Calibano69
- Fiorello
- Fiorista Mariangela
- Gigina
- Il mare di Miky
- Otrotango
- Pasadena
- Princi
- Rosalio
- Silviotta
- Valeria e Marco

Luglio 2013  
D L M M G V S  
- 1 2 3 4 5 6  
7 8 9 10 11 12 13  
14 15 16 17 18 19 20  
21 22 23 24 25 26 27  
28 29 30 31  
mrcnata.com

---

Powered by Blogger.