

Grandi mari d'Italia: il Trapanese



costume: effetto coppa america

Bagli yacht club

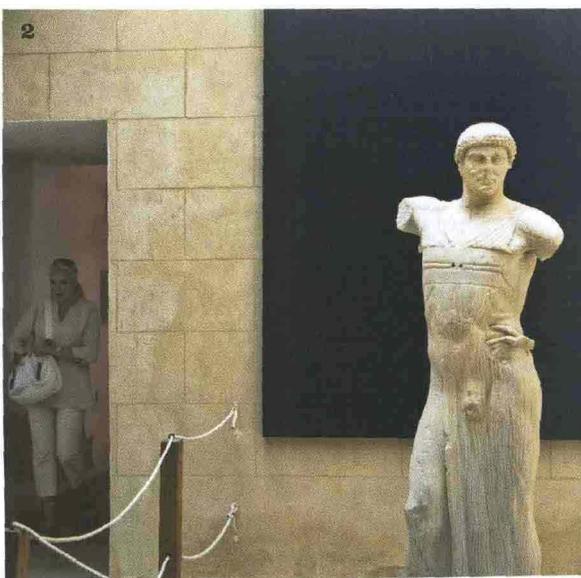
Sulla scia dei preliminari della sfida velica di tre anni fa, molto è cambiato. Su una costa che, secondo Legambiente, ha la maggior concentrazione di ecomostri, c'è un'area speciale. Una sorta di New England alla siciliana

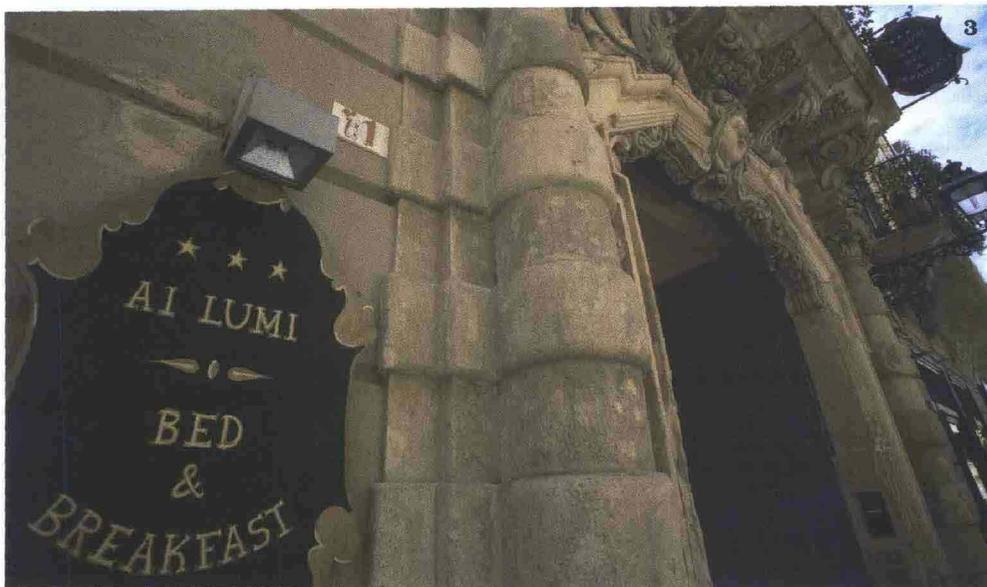
La terrazza del b&b **Baglio la Luna**, a **San Vito Lo Capo**, a picco sul mare. La vista spazia sulla **Riserva dello Zingaro**, uno dei punti più belli e intatti della Sicilia.

È

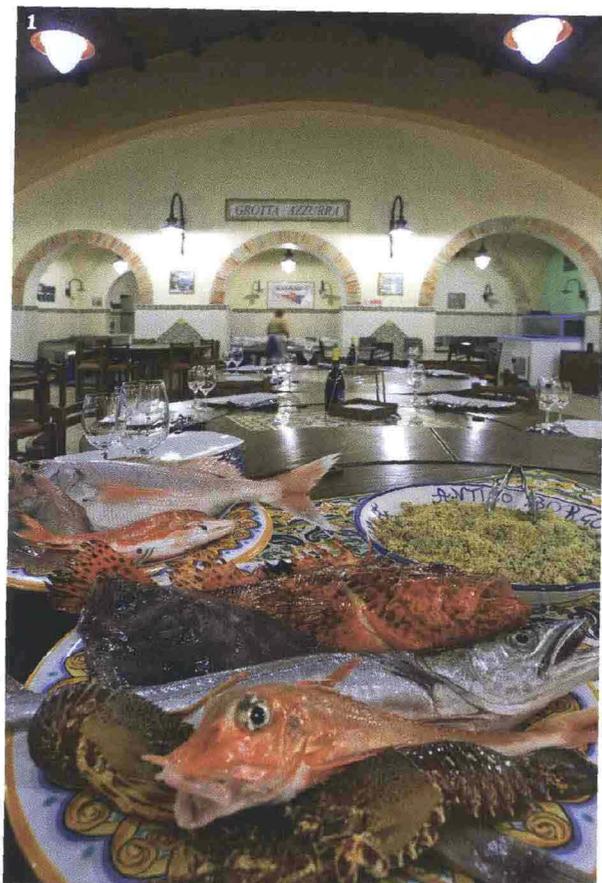
la riscossa della cenerentola di Sicilia. La provincia del Trapanese sta ancora sfruttando l'onda lunga creata dall'America's Cup nel 2005, quando, di fronte al porto di Trapani, si disputarono le regate preliminari di flotta e match race (i Louis Vuitton Act), per la classifica finale della prestigiosa competizione velistica. Un successo tale che, per la prossima edizione (prevista dal marzo 2009), la città siciliana è di nuovo in pole position per ospitare le gare preliminari. Da allora non si è mai arrestato il fermento imprenditoriale per rilanciare uno dei tratti costieri più seducenti e intatti della Sicilia. Un'isola, peraltro, che non ha mai brillato per la tutela dell'ambiente e primeggia, secondo Legambiente, per l'alta concentrazione di speculazioni edilizie ed economici. Qui, invece, si recuperano con sapienza e attenzione borghi marinari e tonnare, bagli e palazzi nobiliari, oggi trasformati in b&b, alberghi di charme e trattorie che esaltano i sapori della tradizione gastronomica, svecchiando l'offerta dell'hôtellerie locale. Un'effervescenza che può presentare qualche neo: le strutture eccedono a volte in arredi kitsch che rendono gli ambienti un po' artificiali e i ristoranti non sono sempre costanti nella qualità e nel servizio della cucina. A favorire i flussi turistici, c'è anche la valorizzazione dell'aeroporto Trapani Birgi, con voli frequenti da diverse città italiane e compagnie low cost dai prezzi competitivi. Lungo questo tratto di costa che guarda negli occhi l'Africa, si può effettuare un itinerario slow, fra mare e immediato entroterra, in cui si mescolano valenze naturalistiche, archeologiche e storiche, piacevole anche e soprattutto a settembre e ottobre, lontano dal grande affollamento e con un clima ideale.

Il punto di partenza non può che essere **Trapani**, testimone primario del ritrovato orgoglio territoriale. Il nuovo aspetto lindo della città emerge soprattutto lungo corso Vittorio Emanuele, la strada principale, racchiusa fra la Chiesa dell'Addolorata e Palazzo Senatorio, su cui si affacciano dimore barocche e la Cattedrale di San Lorenzo, custode di una *Crocifissione* attribuita ad Antonie Van Dyck. Merita una passeggiata anche il quartiere Casalichio, il più antico di Trapani, dalle atmosfere arabe. In centro, un buon indirizzo per dormire è il b&b **Ai Lumi**, edificio settecentesco con cor-





1. Scenografica la piscina del **Relais Antiche Saline**, a **Paceco**. Fa dimenticare l'unico punto debole di questo bellissimo antico **baglio**, oggi albergo di charme: la lontananza dalle spiagge, comunque a pochi minuti d'auto.
2. Statua del **Giovinetto di Mozia**, nella **Palazzina Whitaker**.
3. L'ingresso del b&b **Ai Lumi**, in un edificio del '700 a Trapani.



te interna e colonne, su cui si affacciano la maggior parte delle quattro camere e degli otto appartamento, arredati senza troppi fronzoli e con mobili di legno che creano un insieme gradevole. Attigua all'ingresso del b&b, in quella che un tempo fu la stalla di un palazzo nobiliare, si cena a **La Tavernetta**. Fra panche e sedie impagliate, tavoli di legno e soffitti a volte con mattoni a vista, si ordinano zuppa di pesce su crostini di pane, rais (pasta) con pesto verde, gamberi e ricci, cassatelle (ravioloni) ripiene di ricotta, brodo di pesce. Il locale è provvisto anche di un cigar - wine bar, con selezione di pregiati sigari, rum e whisky. Un altro buon indirizzo è il b&b **Le Vele**, palazzo storico di fine Cinquecento. Una calda atmosfera da casa privata, cinque camere dallo stile classico e la sala per la prima colazione con tappezzeria damascata rossa. Sempre in città, per gustare uno strepitoso cuscus in un ambiente semplice, ma curato, si va sul lungomare alla **Taverna Paradiso**, con piccolo dehors sulla strada, mentre la **Trattoria Fontana**, punto di riferimento per la cucina locale fin dal 1938, è nota per avere la miglior carta dei vini della provincia.

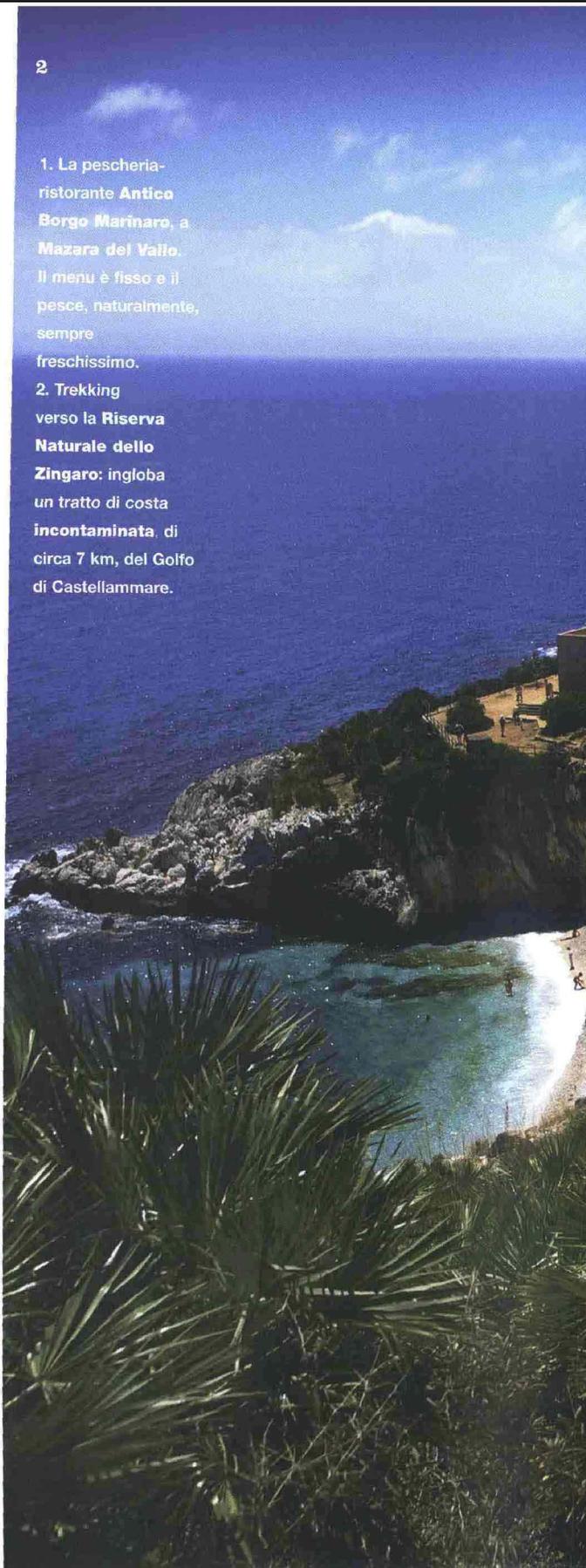
Da Trapani escursione d'obbligo (purtroppo per molti) a **Erice**, 24 chilometri lungo la provinciale chiamata dai locali Litoranea. Cinta da mura, in cima a un colle da raggiungere lungo una vertiginosa salita a tornanti, splendidamente conservata, la città è sede dal 1963 del Centro di Cultura Scientifica Ettore Majorana, fonda-

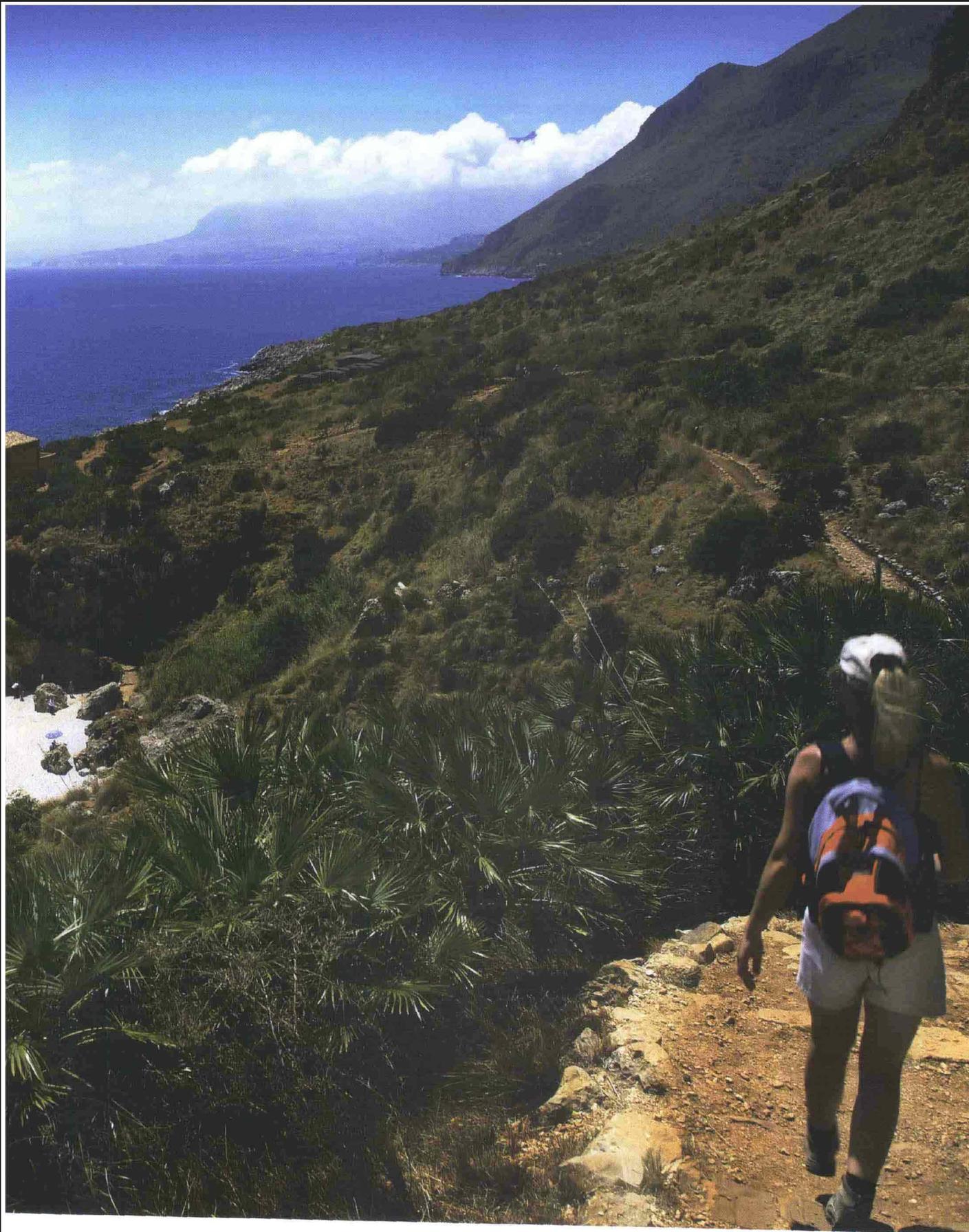
2

1. La pescheria-ristorante **Antico Borgo Marinaro**, a **Mazara del Vallo**.

Il menu è fisso e il pesce, naturalmente, sempre freschissimo.

2. Trekking verso la **Riserva Naturale dello Zingaro**: ingloba un tratto di costa incontaminata di circa 7 km, del Golfo di Castellammare.





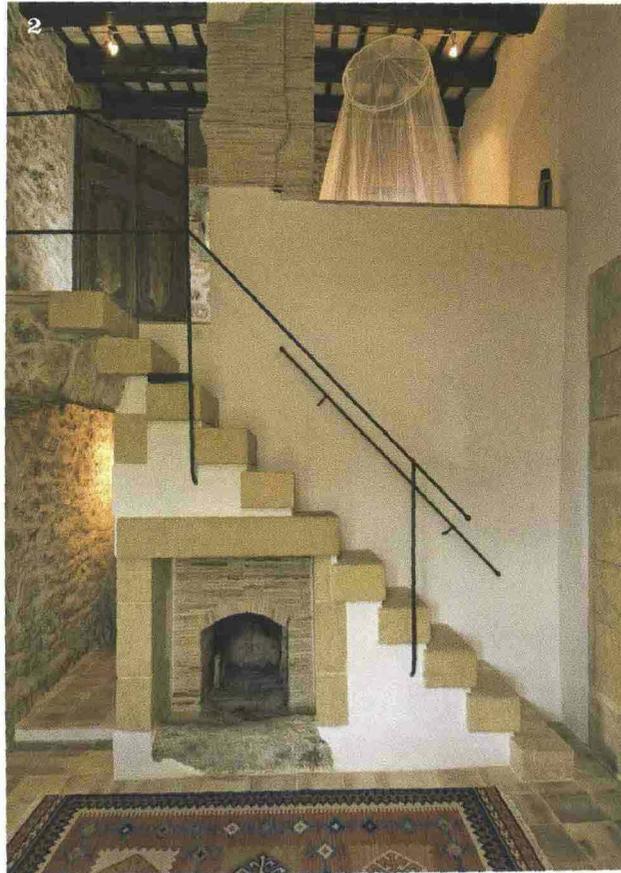
www.ecostampa.it



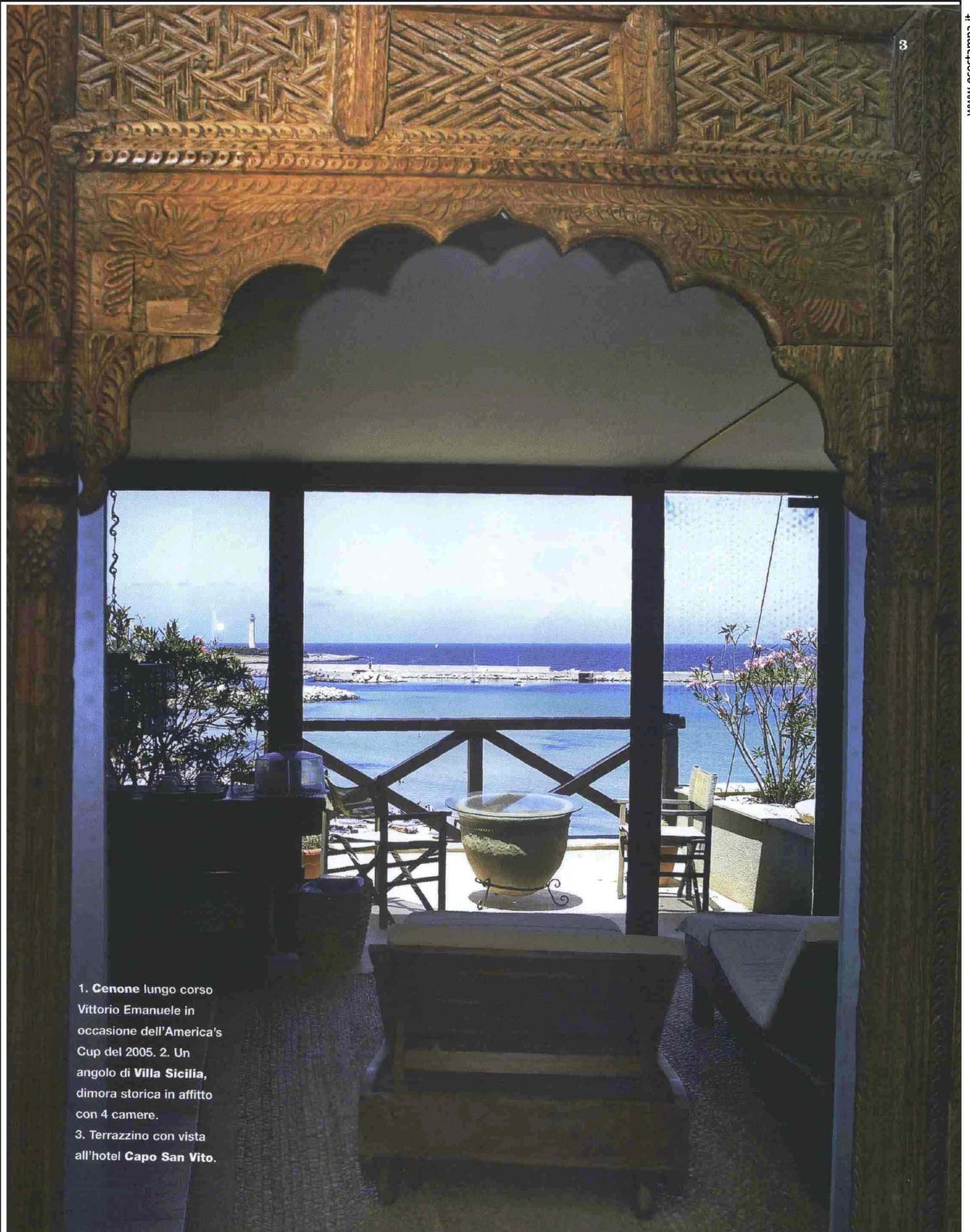
F. Ferrini/SEA & SEE

to da Antonino Zichichi, fisico trapanese popolare anche per la sua attività di divulgatore in diversi programmi Rai. Il Centro si occupa di varie discipline, dalla medicina al diritto, dall'astronomia alla chimica. Attività che hanno valso a Erice l'appellativo di città della scienza. Per un soggiorno senza dubbio glam c'è il relais **Torri Pepoli**, fra muri in pietra, soffitti a volte e tessuti pregiati. Situato nelle antiche torri d'avvistamento del Castello di Venere, dopo un accurato restauro è stato aperto all'ospitalità nel 2005. Delle sette camere, le migliori sono le suite Elisabetta e Conte Agostino. L'hotel ha anche un discreto ristorante e un giardino protetto dalle mura merlate del maniero. In zona, un vero mito per i golosi è la pasticceria **Maria Grammatico** (tel. 0923.86.93.90), nella centralissima via Vittorio Emanuele: dolcetti di pasta di mandorle, frutta martorana (di marzapane), palline, i belli e brutti, e altre specialità siciliane cui è difficile resistere. Imboccando il vicolo San Rocco si arriva al ristorante **Monte San Giuliano**. Cucina sempre affidabile per qualità, in cui spiccano busiate San Giuliano, fettuccine ai ricci, tortino di pesce con spigola e dentice, costoletta di agnello al pistacchio.

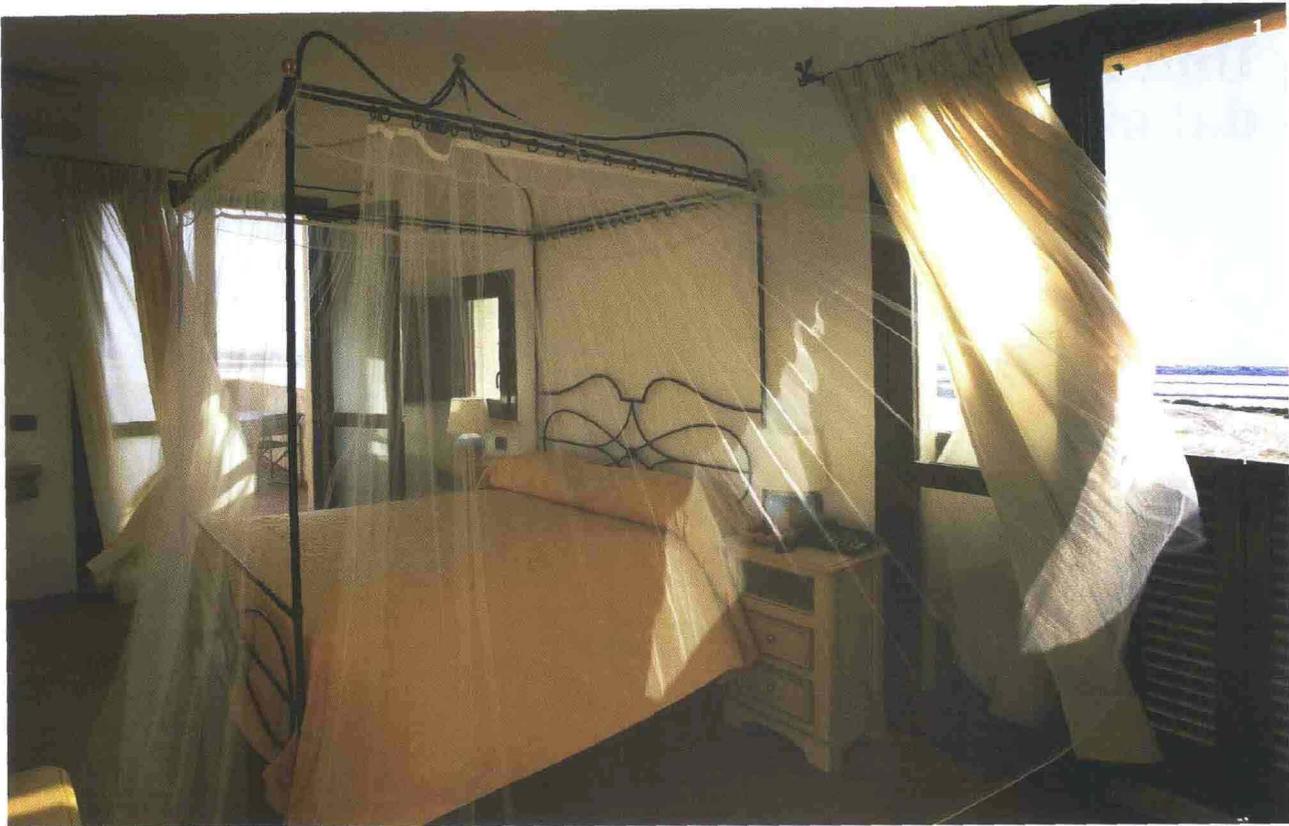
Per assaporare le atmosfere siciliane, ma di campagna, si consiglia l'agriturismo **Tenuta Pizzolungo**, in contrada San Nicola, a una quindicina di minuti d'auto dal centro di Erice e alle pendici dell'omonimo monte. È un vecchio baglio aperto con casa padronale ottocentesca, immerso in una tenuta di 20 ettari coltivata a vigneti, uliveti, ortaggi, frutteti e agrumeti. Dove un tempo c'erano la scuderia, la stalla, la casa del custode e altre strutture rurali, oggi



Alfio Garozzo



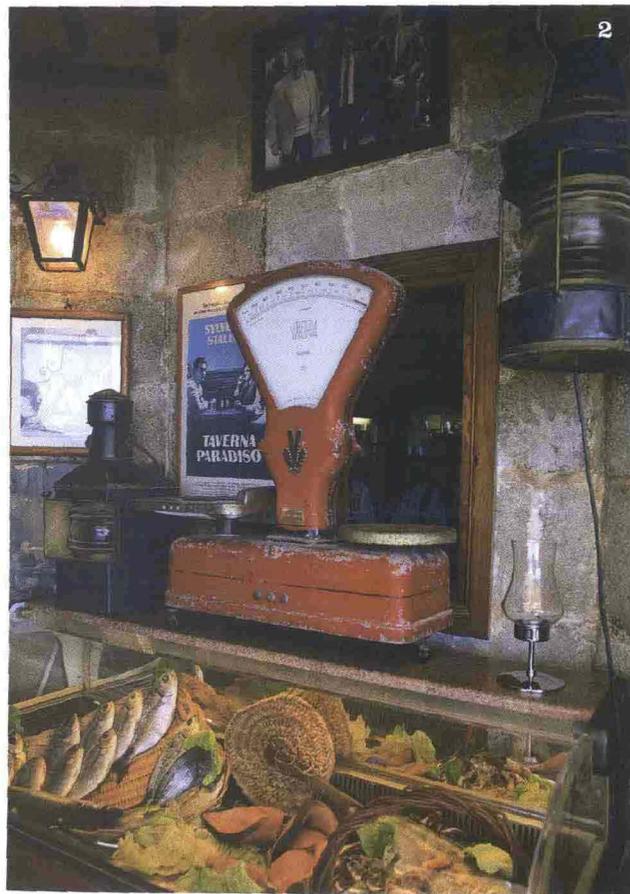
1. Cenone lungo corso Vittorio Emanuele in occasione dell'America's Cup del 2005. 2. Un angolo di **Villa Sicilia**, dimora storica in affitto con 4 camere. 3. Terrazzino con vista all'hotel **Capo San Vito**.



si trovano sei appartamenti con angolo cucina, letti in ferro battuto, pavimenti in mattoni antichi e intarsi di ceramiche settecentesche. Arredati con i mobili d'antan della famiglia Adragna, proprietaria dell'azienda agrituristica, sono circondati da un giardino ombreggiato da palme, magnolie, ficus, pini e zagare, che fanno intravedere il mare. In questo tratto non ci sono spiagge: per distendersi comodamente al sole occorre spostarsi in auto per circa 600 metri - un chilometro.

1. Una delle tre camere dell'**Isola Longa Ecoresort**, in un antico mulino per il sale.
2. Alla **Taverna Paradiso** si gusta un ottimo cuscus.

Riprendendo la strada in direzione sud, si raggiunge il tratto più suggestivo della costa, bordato dalle saline e dai mulini a vento, mille ettari di acqua, terra e salemma. Non è un posto da vacanze balneari, questa oasi del Wwf, ma vale la pena di trascorrere una notte al **Relais Antiche Saline**, in località Nubia-Paceco (10 minuti d'auto sia da Trapani sia da Marsala). L'antico baglio dei marchesi Platamone è stato riconvertito nel 2005 in un hotel di charme con 18 camere. La più bella è la suite con ampia terrazza panoramica, dove si può chiedere di imbandire una cena a lume di candela, mentre lo sguardo spazia sul mare, le saline ed Erice. Il punto debole dell'hotel è la lontananza dalle spiagge di sabbia, distanti un paio di chilometri, raggiungibili però in pochi minuti d'auto. Il paesaggio onirico di saline, mulini a vento, vasche multicolor e montagnole di sale, fra i più struggenti della Sicilia, diventa memorabile all'ora del tramonto, quando tutto si tinge di rosso.



Una manna dal cielo

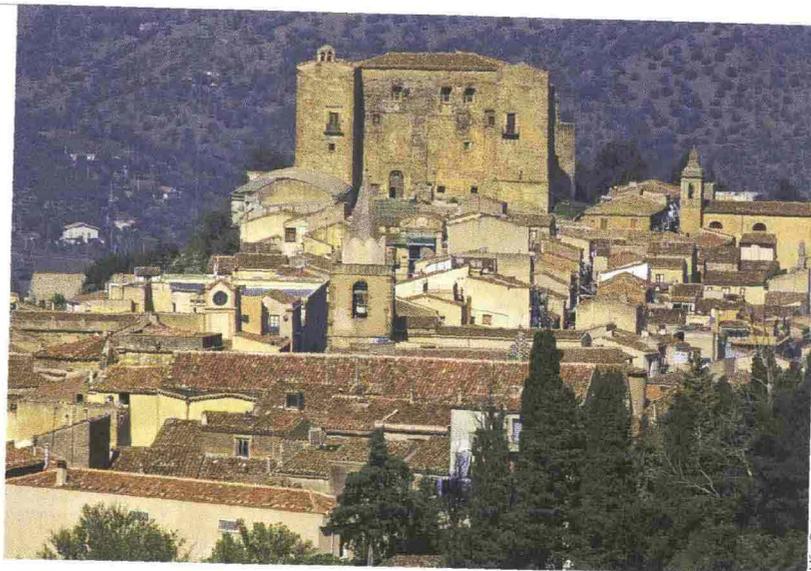


Imago Economica

"E la mattina c'era uno strato di rugiada intorno al campo. E quando questo scomparve, ecco apparire sulla sabbia del deserto una cosa minuta come brina sulla terra. E i figli d'Israele guardandola meravigliati chiesero: 'Cos'è?'. E Mosè disse loro: 'Questo è il pane che l'Eterno vi dà da mangiare'..."; era la manna, nel miracolo raccontato dalla Bibbia. E noi, da bambini, abbiamo sempre pensato che, poiché di miracolo si trattava, sotto sotto doveva esserci una mezza fregatura. Sbagliavamo, perché la manna esiste davvero. Nel Parco delle Madonie, la catena montuosa dietro Cefalù, a meno di venti chilometri da uno dei mari più belli d'Italia.

Nel resto del mondo è sparita, ma ancora si trova nel bosco di frassini (*Fraxinus excelsior*) della provincia di **Castelbuono**, 10.000 abitanti a 500 metri d'altezza, e cuore della catena montuosa più bella e meglio conservata dell'isola. Cozzo Luminario, Monte Milooca, Pizzo Palermo, Montagna Vecchia: queste vette si ergono maestose una accanto all'altra, come svergognate Dolomiti del Sud, preziosi scrigni che conservano l'antica magia dei boschi e delle foreste, quando l'uomo non aveva ancora sporcato e inselvagito la natura in nome del progresso.

Nel **Parco delle Madonie** – che da solo vale una gita in Sicilia – sono stati censiti 14.000 insetti e 2000 specie di piante. Tra queste, disposte su una superficie di appena 100 ettari, vicino a Castelbuono e non lontano da Gratteri e Pollina e dalle due Petralie (quella Soprana e quella Sottana), c'è il **bosco della manna**. Vale a dire che c'è la nostra infanzia, un sogno da bambini, un pezzo di memoria collettiva. Le querce e i carrubi, i castagni e i sugheri del parco si spostano, fanno largo agli esili frassini, come se sapessero che in quel pezzo di terra continua a compiersi l'antico miracolo biblico e quindi devono lasciare spazio e farsi da parte. Ogni anno, **tra luglio e agosto**, quando i frassini sono in amore (ne dubitate?), le



Alfio Garozzo



In alto, il paese di **Castelbuono**, dominato dalla mole del **Castello dei Ventimiglia**. Sotto, raccolta della **manna** nel bosco delle **Madonie**.

loro cortecce un mattino si aprono qua e là, come per un incantesimo casuale, e da quelle fenditure sgorga la manna che riga di bianco il tronco degli alberi. Alcune di queste righe scivolano attaccate al legno, altre giocano a fare equilibrio e si lasciano cadere giù, ma si solidificano prima di staccarsi dal tronco o dal ramo, e restano sospese, simili a magiche stalattiti bianche.

È a quel punto che arrivano **gli ultimi mannari**, ciò che resta di un popolo di stregoni capaci di raccogliere delicatamente il frutto del frassino. Stanno scomparendo i mannari, come molte cose di questo mondo. Ne sono rimasti una cinquantina, più della metà di loro ha ormai ottant'anni, e nessuno dei figli o dei nipoti ha voglia di continuare la tradizione. Nelle sere d'estate, dopo il lavoro, si mettono in circolo e raccontano dei bei tempi andati, dei loro genitori, dei loro nonni, anch'essi mannari nella foresta di frassini che cento anni fa era trenta volte più grande di quanto sia oggi.

Oggi il **miele di rugiada**, come lo chiamavano i Greci, o il sudore delle stelle,

come lo chiamavano gli Arabi, è una rarità: se ne fanno in media 100 quintali a stagione e si vende a 100 euro al chilo. Con la manna di Castelbuono (ne erano ghiotti i principi di Ventimiglia, illuminati reggenti da queste parti di feudi sterminati per cinquecento anni) **si producono caramelle, dolci, torroni, cioccolate**. La manna si usa come digestivo e sedativo per la pelle, leggero lassativo e sedativo per la tosse.

Ma soprattutto il "cibo di Dio" alimenta l'incredibile avventura industriale dei tre fratelli Fiasconaro, Fausto, Martino e Nicola, che dalla piazza centrale di Castelbuono, proprio sotto il Castello dei Ventimiglia, hanno dato vita a un piccolo impero. Si sono inventati, venticinque anni fa, il **mannetto**, un panettone leggermente più piccolo di quello normale, fatto di pan di Spagna, arancio e limone conditi, e una colata di glassa bianca di manna. Hanno cominciato vendendo in paese, oggi sono una potenza mondiale (la parola non è esagerata). La loro azienda produce 400.000 chili l'anno di mannetti e li esporta in tutto il mondo, dagli Stati Uniti alla Nuova Zelanda, dall'Australia alla Cina, passando per la Russia e il Giappone. Sono nel Guinness dei Primati per la fabbricazione del più grande panettone del mondo, e sono anche finiti nello spazio: il 23 ottobre 2007, dopo aver superato i test microbiologici della Nasa, l'astronauta italiano Paolo Nespoli ha portato a bordo dello Shuttle Discovery i mannetti. Per farli assaggiare ai suoi compagni di viaggio. In fondo, a pensarci bene, era la sorte che inevitabilmente doveva toccare alla manna: dal cielo era venuta, nello spazio doveva tornare.

Pietro Calabrese



A. Benvenuti / Sime

www.ecostampa.it

Uno spettacolo che si gode al meglio da **Mamma Caura**, in contrada **Ettore e Infersa**, di fronte alle saline e al mulino cinquecentesco che ospita il **Museo del Sale** (www.salineettoreinfersa.com), un viaggio nella storia dell'oro bianco attraverso gli strumenti di lavoro

1. Acque **caraibiche** lungo la costa del Trapanese, ricca di grotte e scogliere.
2. **Baglio la Luna**: la doppia b&b costa 70-120 €.
3. Il relais **Torri Pepoli**, nelle antiche torri di avvistamento del Castello di Venere.

e un filmato di 12 minuti che narra i vari processi di coltivazione e raccolta. Il ristorante, spartano e ricavato in un ex magazzino, propone una cucina semplice, ma il suo punto di forza è la selezione di vini, perfetti per godersi in totale relax lo spettacolo della natura seduti sulla terrazza, con un bicchiere in mano. Per una buona

scorta del prezioso minerale, nel mulino del museo c'è la **Bottega del Sale** (tel. 0923.96.69.36, orari: 9-20, mai chiuso) dove si possono anche acquistare insoliti gioielli che sembrano corallo: in realtà sono realizzati a mano con sale, colore e resina e poi montati in argento.

Perla naturalistica dell'area è comunque la **Riserva Naturale dello Stagnone**, la laguna più estesa della Sicilia, composta da quattro isole: Longa, Santa Maria, San Pantaleo (Mozia o Mothia) e Schola. Nell'area protetta, la regina indiscussa è **Mozia**, l'isola fenicia per eccellenza, con interessanti reperti e scavi archeologici. Da vedere, nel museo della **Palazzina Whitaker**, la famosa sta-





Allo Carozzo

tua in marmo risalente al V secolo a.C. del *Giovinetto di Mozia*. Per una totale immersione nella natura, si prenota all'**Isola Longa Ecoresort**, ricavato in un vecchio mulino per il sale del Cinquecento. Tre camere matrimoniali con arredi semplici, quasi basic, un buon ristorante, spiaggia privata e un'auto elettrica a disposizione per spostarsi più agevolmente sull'isola. Il plus dell'albergo è la posizione, inserita in un ambiente paesaggistico incontaminato, ideale per effettuare passeggiate, avvistare fenicotteri rosa, aironi, cavalieri d'Italia. Le isole sono raggiungibili con un servizio di piccole barche, che partono ogni 30 minuti circa dall'imbarcadere Ettore e Inferna. A Mozia si arriva anche dal molo storico Arini Pugliese. A una cinquantina di metri da quest'ultimo, il ristorante **Eubes** è rinomato per le busiate primavera con cozze, vongole e gamberetti, fettuccine con crema di scampi e misto di pesce gratinato al forno. Peccato che non abbia la vista sul mare.

Un pugno di chilometri – circa una decina con vista sulle saline – e si arriva a **Marsala**, città d'arte premiata con la Bandiera Blu 2008 dalla Fee (Foundation for Environmental Education) e legata all'epopea dei vini della famiglia Florio e ai Mille garibaldini. Ricca di testimonianze storiche, è un'ottima base per effettuare tour cul-

Al rientro dalla **pesca quotidiana**, cassette di pesce e crostacei sulla banchina del **porto canale** di **Mazara del Vallo**.

turali, splendidi bagni di mare nelle spiagge vicine e, naturalmente, una buona scorta di vini, come quelli prodotti dall'azienda vitivinicola **Donnafugata** della famiglia Rallo, che ha contribuito a rinnovare l'immagine enologica siciliana nel mondo. Bisogna prenotare degustazioni e visite guidate in cantina, arricchita quest'anno con la nuova barriera sotterranea. Un altro indirizzo da segnare è l'**Enoteca Garibaldi**, fornita di oltre 1000 etichette, di cui 400 si-

ciliane: propone il meglio dei prodotti locali, dagli oli alle salse, dai pistacchi ai dolci di mandorle, dal cioccolato di Modica ai formaggi del Ragusano. Fra i migliori della città, il ristorante **I Bucanieri**. Di fronte al porticciolo turistico, è un locale curioso con annessa macelleria (la più antica di Marsala), che fa quasi da anticamera al ristorante stesso, con

due grandi griglie: una per il pesce e una per la carne. Rustica anche la **Trattoria Garibaldi**, in cui si gustano busiate con ragù di tonno, cuscus di pesce e orate all'acqua di mare. Purtroppo quest'estate, a causa dei lavori di restauro della chiesa, il ristorante non può allestire, di sera, i tavoli all'aperto sul sagrato.

In pieno centro storico, l'**Hotel Carmine** è un palazzo nobile accuratamente restaurato: 28 le camere con mobili antichi, pareti con pietre e mattoni a vista. Un luogo da segnare sicuramente

Palazzi e mulini

Ai Lumi

Quattro camere e otto piccoli appartamenti.
Indirizzo: corso Vittorio Emanuele 71-77, Trapani, tel. 0923.87.24.18, www.aillumi.it.
Prezzi: doppia b&b 80-125. **C/credito:** tutte.



Ristorante: La Tavernetta

Orari: 19.30-23 (chiuso dom.). **Prezzi:** da 30 €.

Le Vele

In un palazzo storico di fine Cinquecento.



Indirizzo: via San Michele 26, Trapani, tel. 0923.29.821, cell. 340.08.25.098, www.bblevele.com. **Prezzi:** doppia b&b 70-90 €. **C/credito:** no.



Torri Pepoli

Relais di charme con sette camere.



Indirizzo: Giardini del Ballo, viale Conte Pepoli, Erice (Tp), tel. 0923.86.01.17, www.torriepoli.it. **Prezzi:** doppia b&b 200-450 €. **C/credito:** tutte.



Tenuta Pizzolungo

Vecchio baglio aperto con tenuta di 20 ettari.
Indirizzo: c.da San Cusumano, Erice (Tp), tel. 0923.56.37.10, www.pizzolungo.it.
Prezzi: appartamento per due persone, da

180 €. **C/credito:** no.



Relais Antiche Saline

Dicotto camere e vista sulle saline.



Indirizzo: via Giuseppe Verdi, loc. Nubia, Paceco (Tp), tel. 0923.86.80.29, www.relaisantichosaline.com. **Prezzi:** 130-260 €. **C/credito:** Ae, Mc, Visa.



Isola Longa Ecoresort

In un vecchio mulino, tre camere, spiaggia privata.



Indirizzo: contrada Fra' Giovanni, Isola Longa (Tp), cell. 340.88.68.806/328.87.37.690, www.isolalongaecoresort.com. **Prezzi:** doppia b&b 250 € con transfer a-r in barca. **C/credito:** no.



Hotel Carmine

Ottimo 3 stelle in un palazzo nobiliare.
Indirizzo: piazza Carmine 16, Marsala (Tp), tel. 0923.71.19.07, www.hotelmcarmine.it.
Prezzi: doppia b&b 100-125 €. **C/credito:** tutte.



Baglio Donna Franca

Tra i vigneti, sulle colline che dominano la città. Nella cantina si produce vino biologico.
Indirizzo: c.da Florio 1, Marsala (Tp), tel.

0923.96.72.40, www.donnafranca.it. **Prezzi:** doppia b&b 110-180 €. **C/credito:** tutte.



La Tettoia

A Marsala 60 mq, camera matrimoniale, soggiorno con divano letto, cucina, bagno con doccia, patio con pergola, giardino.
Per prenotazioni: DiCasalInSicilia, tel. 0941.36.16.81, www.dicasalinsicilia.it. **Prezzi:** 400-1000 € con la pulizia. **C/credito:** Mc, Visa.

Kempinski Hotel Giardino di Costanza

Unico 5 stelle della costa occidentale.
Indirizzo: via Salemi km 7,100, Mazara del Vallo (Tp), tel. 0923.67.50.00, www.kempinski-sicily.com/it/hotel. **Prezzi:** doppia b&b 263-429 €. **C/credito:** tutte.



Villa Sicilia

Elegante complesso in un antico baglio. 4 camere indipendenti, personale di servizio.
Indirizzo: contrada Latomie, Salinunte (Tp), Emerico Amari, cell. 335.60.22.825, www.villasicilia.com. **Prezzi:** a settimana 8390 € in agosto, 7360 € a settembre. **C/credito:** no.



Capo San Vito

Di fronte alla spiaggia.



Indirizzo: via San Vito 1, San Vito Lo Capo (Tp), tel. 0923.97.21.22/97.22.84, www.caposanvito.it. **Prezzi:** doppia b&b 140-220 €. **C/credito:** Mc, Visa.



Baglio la Luna

Su un promontorio a picco sul mare.
Indirizzo: contrada Sauci, San Vito Lo Capo (Tp), cell. 335.83.62.856. **Prezzi:** doppia b&b 70-120 €. **C/credito:** no.



in agenda. Come lo è il **Baglio Donna Franca**, fra i vigneti delle colline che dominano la città, 15 camere, arredate con cura e sobria eleganza. Un rifugio perfetto per due è **La Tettoia**, casetta in affitto a sud di Marsala, immersa nei colori intensi della Sicilia: non ha vista sul mare, ma la spiaggia è a soli 30 metri. Grande e ormai no-

ttissimo, a **Mazara del Vallo**, il **Kempinski Giardino di Costanza**, unico 5 stelle della costa occidentale. In un parco privato, offre un servizio navetta per la spiaggia privata a 15 minuti d'auto. Buono il ristorante sulla spiaggia **Lido di Costanza** (inaugurato a giugno 2007), che propone piatti a base di pesce, aperto fino a metà set-

Ragù di tonno e passiti

Come arrivarci

In aereo: con **Air One** (tel. 199.20.70.80, www.flyairone.it) e **Alitalia** (tel. 06.22.22, www.alitalia.com), voli da Milano Linate e Malpensa e da Roma per **Palermo** Punta Raisi. Con entrambe le compagnie, a-r da **60 €** tasse escluse. Voli low cost con **Ryanair** (tel. 899.67.89.10, www.ryanair.com). Voli per Palermo anche dalle principali città italiane. Con Air One e Ryanair anche voli da Milano, Roma, Pisa per **Trapani** con a-r da **85 €**.
In nave: con **Grandi Navi Veloci** (tel. 010.20.94.591, www.gnv.it) da Genova, Livorno e Civitavecchia per Palermo. Il biglietto di a-r in cabina/suite da Civitavecchia costa 15-259 € + quota fissa di 29 €. Auto: 1-124 €. Da Genova, 99-263 + quota base 59 €, auto 1-179 €. Da Livorno, 99-253 €, auto 1-169 € + quota di 49 €.

Dove mangiare

Taverna Paradiso

Spaghetti uova di cernia, menta e pomodorini.

Indirizzo: lungomare Dante Alighieri 22, Trapani, tel. 0923.22.303. **Orari:** 12-15, 19.30-23 (chiuso dom.). **Prezzi:** da 35 €. **C/credito:** tutte.

Trattoria Fontana

Cucina mediterranea e ottima carta dei vini.
Indirizzo: via San Giovanni Bosco 22-26, Trapani, tel. 0923.24.056. **Orari:** 12.30-15.30, 20-24 (chiuso mar.). **Prezzi:** da 35 €. **C/credito:** tutte.

Monte San Giuliano

Fettuccine ai ricci, tortino di pesce con spigola e dentice, costoletta di agnello al pistacchio.

Indirizzo: vicolo San Rocco 7, Erice (Tp), tel. 0923.86.95.95. **Orari:** 12.30-14.45, 19.30-21.30, in stagione fino alle 23 (chiuso lun.). **Prezzi:** da 25 €. **C/credito:** tutte.

Mamma Caura

Di fronte alle saline, vasta selezione di vini.
Indirizzo: contrada Ettore e Inferna, Marsala (Tp), tel. 0923.96.60.36. **Orari:** 13-15, 20-22.45 (chiuso mar., mai in stagione). **Prezzi:** da 35 €. **C/credito:** Mc, Visa.

Eubes

Ristorante rinomato con ampio giardino.
Indirizzo: contrada Spagnola 227, Marsala



(Tp), tel. 0923.99.62.31. **Orari:** 12.30-15.30, 20-23 (chiuso mar., in agosto mai chiuso). **Prezzi:** da 25 €. **C/credito:** tutte.

I Bucanieri

Fra i migliori della città. Con annessa la più antica macelleria di Marsala.

Indirizzo: via Lungomare Mediterraneo 45, Marsala (Tp), tel. 0920.95.34.77. **Orari:** 12-15, 19-24 (mai chiuso). **Prezzi:** da 25 €. **C/credito:** tutte.

Trattoria Garibaldi

Busiate con ragù di tonno e menta, frittura dello Stagnone, pescate alla griglia.
Indirizzo: piazza dell'Addolorata 35, Marsala (Tp), tel. 0923.95.30.06. **Orari:** 12.30-15, 19.45-22.30 (chiuso sab. a pranzo e dom. sera). **Prezzi:** da 27 €. **C/credito:** tutte.

La Bettola

Nel centro storico. Aragosta agli agrumi.
Indirizzo: via Franco Maccagnone 32, Mazara del Vallo (Tp), tel. 0923.94.64.22, cell. 339.28.58.541. **Orari:** 12.30-15.30, 19-24 (chiuso mer.). **Prezzi:** da 35 €. **C/credito:** tutte.

Antico Borgo Marinaro

Pescheria-ristorante. Pesce fresco, menu fisso.
Indirizzo: via Lungo Mazzaro Ducezio 30, Mazara Del Vallo (Tp), tel. 0923.93.16.19. **Orari:** 20.30-22. **Prezzi:** da 60 €. **C/credito:** Ae, Mc, Visa.

La Pineta

Isolato sulla spiaggia bordata da una fitta pineta. Cene a lume di candela.
Indirizzo: via Punta Cantone, Marinella di Selinunte (Tp), tel. 0924.46.820. **Orari:** 12-15.30, 19.30-22.30 (mai chiuso). **Prezzi:** da 40 €. **C/credito:** tutte.

Il Fico d'India

Aperto dal luglio 2007. Cucina siciliana riveduta ad alto livello.

Indirizzo: prolungamento via Savoia s.n., San Vito Lo Capo (Tp), tel. 0923.97.24.46. **Orari:** 20-22.30 (mai chiuso). **Prezzi:** da 40 €. **C/credito:** Mc, Visa.

Antico Borgo

Rustico, con ricette tradizionali.
Indirizzo: via Timpone 13, loc. Macari, San Vito Lo Capo (Tp), tel. 0923.97.56.65. **Orari:** in stagione 19.45-22.15 (mai chiuso). **Prezzi:** da 35 €. **C/credito:** Mc, Visa.

Dove comprare

Donnafugata

Rinomata azienda vitivinicola. Vini rossi, bianchi e passiti di Pantelleria. Visite guidate e degustazioni su prenotazione.
Indirizzo: via Sebastiano Lipari 18, Marsala (Tp), tel. 0923.72.42.45. **Orari:** 9-13, 15-18.30 (chiuso sab. e dom.). **C/credito:** tutte.

Enoteca Garibaldi

È un pozzo di golosità: vini, oli, confetture, dolci e formaggi.
Indirizzo: via Garibaldi 42, Marsala (Tp), tel. 0923.71.29.47. **Orari:** 9-13, 16-20; luglio e agosto 9-1 (mai chiuso). **C/credito:** tutte.

Indirizzi utili

Azienda Provinciale Turismo Trapani, via San Francesco d'Assisi 27, Trapani, tel. 0923.54.55.11, www.ap.t.trapani.it.
Ufficio Informazioni Turistiche, piazza Santoro, Trapani, tel. 0923.29.000.
Moza Line, Imbarcadero Saline Inferna, Marsala, cell. 360.65.60.53.

tembre anche la sera (cena sui 60 €). In città, due ottimi indirizzi per gourmet sono **La Bettola**, con parete-enoteca a vista: tortelloni dal ripieno di triglia e ricotta, moscardini con pomodorino di Pachino e aragosta agli agrumi. E l'**Antico Borgo Marinaro**, ovvero la pescheria trasformista Marmoreo, che di sera diventa ristorante. Sui tavoloni di legno sfila un'apoteosi di ostriche, scampi, polipi, aragoste, linguine al nero di seppia, frittura mista.

Una quarantina di chilometri verso sud (meglio tagliare verso l'interno, lungo la statale 115 in direzione Agrigento-Sciacca) si torna ai tempi dei Greci. Il magnifico palcoscenico è offerto nel parco archeologico di **Selinunte**, considerato il più ampio e imponente d'Europa. Fra templi, santuari, altari e colonne, si passeggia in uno scenario incredibile che domina dall'alto il mare e la costa. Il sito archeologico è inserito nella Riserva Naturale Orientata Foce del Fiume Belice e Dune Limitrofe, dove è permesso fare il bagno in un'acqua da sogno. Verso il lungomare, la strada finisce al ristorante *pieds dans l'eau* **La Pineta**. Isolato sulla spiaggia bordata alle spalle da una fitta pineta, propone cene a lume di candela a base di aragoste. Di giorno è un lido con affitto di ombrelloni e sdraio. Per soggiornare nella classica atmosfera da Gattopardo, si va in contrada **Latomie** a **Villa Sicilia**, l'antico baglio Amari, dimora storica nella dolce campagna siciliana. Comprende quattro stanze di lettura che portano alle rispettive camere da letto con bagno, tutte con ingresso indipendente, arredate con estremo gusto e mobili antichi di famiglia, e una piscina a sfioro d'acqua salata. Nell'affitto della villa è incluso il personale di servizio: cuoco, cameriere, giardiniere e guardarobiera.

Ritornando verso Trapani (con uscita a Castellammare del Golfo, lungo la statale 187 e la provinciale 16), si cambia scenario alla penisola di **San Vito Lo Capo**. Nei mesi estivi di massimo affollamento non si apprezzano la bellezza del mare e della lunga spiaggia bianca. Nella località, famosa per il cuscus a cui dedica ogni anno un festival a settembre (quest'anno dal 23 al 28), si va nel ristorante **Il Fico d'India**, con due terrazze panoramiche vista mare, la cucina siciliana riveduta e di alto livello del patron-chef Giorgio Graziano. La minestra di aragosta in brodo, i ravioli ai crostacei con bottarga di tonno e lo spiedino di tonno in crosta di mandorle e pistacchi. Merita una segnalazione, in località **Macari**, il ristorante **Antico Borgo**, di Alessandra e Giuseppe Acardo, orientati alla riscoperta delle ricette tradizionali siciliane, quali ravioloni con ricotta e pesce in vellutata di gambero, spaghetti con aragosta e ricci di mare, e spada panato al pistacchio. L'albergo fronte spiaggia più comodo è l'hotel **Capo San Vito**, con arredi fusion etnico-moderni e centro benessere. Ma se si cerca un luogo tranquillo, e silenzioso, la scelta cade sul b&b **Baglio la Luna**, con posizione strepitosa: su un promontorio a picco sul mare, con vista sulla Riserva dello Zingaro.

Inviati da Dove, Gianna Testa e il fotografo Carmelo Bongiorno



Altri itinerari in Sicilia su:
www.corriereviaggi.it