

CIAO ITALIA Ristoranti Italiani nel mondo

a

COUS COUS FEST 2005

SAN VITO LO CAPO e dintorni



Una grande curiosità ci ha spinto ad andare **San Vito Lo Capo** (Trapani), per partecipare al **COUS COUS FEST - 8° edizione**, il piatto della pace e simbolo di integrazione tra popoli e culture differenti. Il nostro grande desiderio era quello di osservare la sfida tra i migliori chef del Mediterraneo nella preparazione del *cous cous*, ed assaporare il *cous cous sanvitese*, la straordinaria e fantasiosa gastronomia siciliana, la migliore produzione vitivinicola siciliana e quelli liquorosi delle isole minori, la classica pasticceria siciliana, da ricordare i cannoli, le cassate e le cassate con la ricotta morbida e profumata e i dolci di mandorla.

E' stato difficile arrivare a San Vito Lo Capo, c'è una sola strada che conduce all'estrema punta della costa nord occidentale della Sicilia, costeggiando uno dei più bei *panorami d'Italia*: la Riserva Naturale dello "Zingaro", che si estende fra San Vito lo Capo e Scopello, sette chilometri di costa e 1.700 ettari di natura incontaminata.



Siamo andati a visitare la **Riserva Naturale dello "Zingaro"** camminando sui lunghi sentieri ben indicati, tra la ricca vegetazione dalle piante rare e endemiche, come la palma nana, i carrubi, olivi, frassini, qualche fusto da sughero, l'euforbia e il lenrisco.

La stanchezza stava invadendoci, quando all'improvviso appare, al centro della Riserva, la *Grotta dell'Uzzo* dove si sono ritrovati i primi insediamenti umani di questa area.

Alzando gli occhi vediamo volteggiare armoniosamente grandi ali, riusciamo a riconoscere alcuni rapaci, come il Falco Pellegrino, l'Aquila del Bonelli, la Poiana, il Nibbio, il Gheppio.

Arrivati in una suggestiva caletta, ci fermiamo e facciamo il bagno nel mare blu intenso e molto salato, *con fondali limpidi ricchi di pesci, rocce a picco, i suoi bellissimi fondali, grotte sottomarine.*

Queste zone erano ricche di tonni, tanto che l'area era chiamata "Cetaria".

Mai viste tante **tonnare**, l'abbiamo visitate tutte o quasi, ed è stato affascinante immaginare la mattanza.

Che delusione però vedere lo stato d'abbandono in cui sono tenute, tanto da rischiare una loro definitiva scomparsa. I cartelli indicatori invogliano, come tanti turisti che abbiamo incontrato, a deviare dalle strade principali, ma solo un mare d'incanto può lenire lo sconforto.

Amiamo i posti selvaggi, ma muri rotti e pareti pericolanti sono un'altra cosa.

Non possiamo credere che la gente del luogo si possa rassegnare alla scomparsa delle tonnare che, anche se inattive, devono essere restaurate per restare come dei monumenti di una civiltà marinara. Non si deve poi dimenticare l'aspetto commerciale che potrebbero assumere quali "*borghi*" di vendita dei prodotti della pesca.

Un appello alla Provincia ed al Comune mentre da parte nostra ci proponiamo, singolarmente come professionisti, e come CIAO ITALIA insieme a tutti i soci sparsi nel mondo, a realizzare un Progetto di riqualificazione ambientale, fornendo la nostra opera gratuitamente e garantendo una grande festa con la presenza dei Ristoratori Italiani all'estero.

Le tonnare non devono morire ... Nuova vita alle tonnare.

San Vito Antico è un borgo marinaro, dai colori tipicamente mediterranei con una forte impronta araba; case bianche, basse, rivestite di buganvillea; mare cristallino di colore turchese, lunga e larga spiaggia di sabbia chiara, bianchissima. Strade larghe e dritte; profumi intensi che si sprigionano nell'aria: odore penetrante di gelsomini, di cannella, di cucinato, il tutto in un contrasto di luci brillanti, accecanti di giorno misteriose la sera.

San Vito Lo Capo, siamo tentati di affermare "*tutta la Sicilia in Capo*". La fredda Europa è lontana e la calda Africa è già nell'aria.

Tanti *popoli sono passati* in questa terra e tutti hanno lasciato la propria impronta, portando i loro usi, costumi e tradizioni che sapientemente sono stati assimilati, amalgamati e rielaborati dalla gente del luogo, tanto da farne una loro caratteristica tipica ed originale.

E' la cucina e la gastronomia che può darci l'esempio tipico delle nostre affermazioni.

Del *cous cous* è d'obbligo parlarne diffusamente, ma è dei **vini** che vogliamo spendere due parole essendo uno dei prodotti di questa terra che forse più interessa i soci di CIAO ITALIA, i *Ristoratori Italiani nel Mondo*. Sotto il sole arroventato maturano uve autoctone come l'inzolia, il catarrato, il nero d'avola, il grillo e altre alloctone, dalle quali scaturiscono vini caldi e generosi, che allietano il palato, inebriano l'olfatto e scaldano il cuore.

Come non citare il Marsala, dall'arabo "Marsa-Allah", dal quale sono oggi derivati tutta una serie di vini più moderni dell'ultima generazione, di giusta gradazione e così superbi da stupire e conquistare i veri intenditori.

Al Cous Cous fest hanno partecipato i paesi che si affacciano nel Mediterraneo: Italia, Marocco, Tunisia, Algeria, Costa D'Avorio, Senegal, Israele e Palestina.

Gli chef si sono cimentati in una gara tra i fornelli per strappare il titolo di *Miglior Cous Cous* alla Tunisia, paese vincitore dell'ultima edizione, cucinati secondo la propria tradizione gastronomica dalla carne alle verdure, dal pesce alle spezie.

Cornice, ma anche coprotagonista, alla gara, nel centro storico della cittadina, sono stati allestiti stand con le produzioni tipiche del trapanese, il vino e l'olio, prodotti gastronomici e artigianali della Sicilia e dei paesi ospiti, che hanno attirato esperti ed addetti ai lavori. Villaggi gastronomici allestiti, ove si assiste al rito antico, quasi un *mantra*, della lavorazione del cous cous e per poi degustarne tutte le varianti accompagnate dai migliori vini siciliani.

Anche la notte è da vivere a San Vito Lo Capo, tuffarsi nella folla che ogni sera popola le strade del centro, dove si assaggia il tipico piatto, degustando i vini locali. Tutte le sere le strade erano inondate di **musica tradizionale siciliana** e di quella *etnica* con il *Cous Cous Live Music*, che ogni anno ospita i protagonisti della *fusion e world music*, concerti di musica etnica.

Da San Vito Lo Capo abbiamo fatto alcune escursioni.



Siamo andati nella città medievale di **Erice**, di una bellezza indimenticabile, antica città fenicia e greca, arroccata a 751 m di altezza sul monte che porta lo stesso nome, coronato da un altopiano di forma triangolare a terrazza sul mare, invasa misteriosamente sempre dalla nebbia. Il tramonto ha dei colori cangianti che si riflettono sul mare, il sole cala dietro le isole Egadi, il riverbero dei cristalli di sale delle antiche saline, la forma di falce della Città di Trapani, tutto sembra scintillare all'imbrunire. Nelle giornate particolarmente nitide, all'orizzonte si scorge la costa africana e l'isola di Ustica. Un sito caratterizza Erice, Difesa da bastioni e mura, la città è un labirinto di stradine acciottolate e di varchi così stretti da permettere il passaggio di un solo uomo. Le case, serrate le une alle altre, hanno graziosi e curati cortili interni, difesi e protetti dalla vista dei passanti in modo che la vita familiare si svolga nella più completa intimità.



Poi ci siamo recati nell'antico imbarcadere dove siamo salpati per **Mozia**, la piccola isola al centro dello Stagnone, il più importante insediamento fenicio in Sicilia. Fenici e siculi mantenevano tra loro uno scambio commerciale, finché nel 397 a.C. i siracusani distrussero Mozia, e gli esuli si stabilirono sull'isola maggiore, gettando le fondamenta di quella che sarebbe diventata Marsala. Una volta giunti a destinazione, i profumi della macchia mediterranea accompagnano fino al **museo Whitaker**, intitolato al proprietario inglese dell'isola che organizzò la prima campagna di scavi, dove viene custodito *Il giovanetto di Mozia*, la statua che raffigura un ragazzo con la tunica, scoperta nel 1979 sotto un cumulo di pietre. Si può essere colti dalla

sindrome di Stendhal tanta è l'eleganza di questa scultura di stile greco, in marmo della Tessaglia, che risale al V secolo a.C.



PRIMO PREMIO: *cous cous d'orzo alle verdure dei berberi.*

Ha vinto il primo premio per il miglior cous cous algerino Sid Ali Lahlou, strappando il titolo al tunisino Arroum Mimoun Messai Abdallah con la ricetta del *Cous cous d'orzo alle verdure.*

L'autore algerino è titolare della *Maison Du Cous Cous Lahlou*, a Tizi Ouzou in Algeria, dove non ci sono macchinari ma soltanto vecchie bilance e trecento donne, dai 20 ai 50 anni, che lavorano la semola con le mani senza guanti, producendone circa 70.000 tonnellate all'anno.

Gli ingredienti della ricetta del cous cous d'orzo alle verdure sono: pomodori, zucchine, carote, fagiolini, carne di manzo.



Lorella Del Grosso

Per approfondimenti IN TAVOLA