

**STORIE DI VINI**

**Bruno  
VESPA**

**Dall'aperitivo al dessert solo marsala**

Col couscous, in tutta franchezza, il marsala non c'azzecca niente. Ma i visitatori del festival dedicato da San Vito Lo Capo al meraviglioso piatto nordafricano visitino anche le cantine Florio della vicina Marsala. Il Marsala ha uno strano destino. Alzi la mano chi da bambino non ha avuto l'ovetto rinforzato da un marsala all'uovo. Il vero marsala con quello non c'entra. Basta andare nella secolare bottega dei Florio: il Marsala fine, quello più pregiato, invecchia per molti decenni in botti antiche. Si assaggi il Donna Franca, dedicato a quella donna bellissima che



fu immortalata da un celebre ritratto di Giovanni Boldini. Invecchiato almeno 15 anni, è uno straordinario vino da fine pasto o, meglio, da meditazione. O il Baglio Florio, frutto dello stesso vitigno (il Grillo, con grappoli diversi), che ha un arco di abbinamenti sterminato: dall'aperitivo ai

formaggi stagionati, fino alla meditazione. Perché gli italiani conoscono pochissimo questo patrimonio? Perché il ministro Luca Zaia, uomo di vino, bravo leghista con simpatie per le cose buone del Sud, non sponsorizza il rilancio di un prodotto che nel mondo potrebbe furoreggiare?



L'incantevole baia di San Vito Lo Capo che ospita l'11ª edizione della Couscous fest. Sotto, alcune partecipanti.

**Dove il piatto profuma di mare**

**IL RISTORANTE**

**Fiammetta  
FADDA**

Chi andrà alla Couscous fest si pentirà dei couscous preconfezionati da cene estive o happy hour. E si trasformerà in

fondamentalista della cuscussera, la pentola, esotica quanto a origini ma basilare in ogni casa trapanese, dove nelle grandi occasioni il «cuscusu» di pesce è d'obbligo. Tra quelli da assaggiare a San Vito Lo Capo, uno dei più eleganti si fa al Ficodindia, presentato nella tajine col coperchio e il brodo a parte, servito su una bella terrazza. Giorgio Graziano, cuoco e proprietario, è figlio di pescatori, il che garantisce una zuppa con cernie, scorfani di fondo, lampughe e piccoli pesci del golfo che profumano di mare.

A volte si aggiunge un'aragosta: in questi fondali hanno una consistenza straordinaria che si esalta nella minestra con spaghetti rotti, altra specialità del Ficodindia. Graziano concorrerà alla gara gastronomica con un couscous inventivo alle mandorle che medita poi di aggiungere a quello tradizionale in lista. Per conoscerne tutti i segreti ci si iscrive ai suoi corsi di cucina, dai 3 ai 7 giorni, con inizio a ottobre.

**IL FICODINDIA** via Savoia, San Vito Lo Capo (Tp). Tel. 0923972446. In estate sempre aperto, ma solo la sera. Tra 30 e 50 euro, vini esclusi; [www.ilficodindia.eu](http://www.ilficodindia.eu)

**Couscous internazionale**

**GUSTO MULTIETNICO** Costa d'Avorio, Francia, Italia, Israele, Marocco, Palestina, Senegal e Tunisia sono le nazioni partecipanti alla Couscous fest, rassegna di cultura ed enogastronomia del Mediterraneo, a San Vito Lo Capo (Trapani) dal 23 al 28 settembre. Due giurie, una popolare, l'altra di esperti, sceglieranno il miglior couscous tra quelli preparati dagli chef dei paesi in gara. Sulla costa nordorientale della Sicilia (39 km da Trapani, 100 da Palermo), bandiera blu d'Europa, oltre al mare, alla Riserva naturale dello Zingaro, e a spettacolari panorami, San Vito ha la miglior produzione vitivinicola della Sicilia. Da visitare il centro storico e il Museo del mare (via Savoia): tra i reperti trovati nei fondali, il relitto di una nave arabo-normanna. Alla Tonnara Del Secco, dove i pescatori gettavano le reti per i tonni, ci sono resti di antichi impianti di lavorazione del pesce e vasche in cocciopesto del IV secolo avanti Cristo.

Le specialità gastronomiche si gustano da U Sfiziusu (via Lungomare) e da Amaidà (via Savoia). Per l'olio d'oliva si va nella frazione di Castelluzzo all'Olearia Trinacria. Al Capriccio (via Bino Napoli), squisiti dolci siciliani. L'indirizzo per i gelati è il Cavalluccio marino (via Faro): oltre a granite di gelsi neri, gelato caldo-freddo (pan di Spagna imbevuto in rum con gusti vari su cui si cola cioccolato caldo). Viene offerto nel «lemmo», dove si servono anche il couscous e il gelato al torrone con le mandorle. (Marida Caterini)



PANORAMA 18/9/2008