



TRAPANI
colours and
flavours



Gentili ospiti,

portiamo nel cuore e nella mente il ricordo degli esaltanti giorni dei Trapani Louis Vuitton Acts 8 & 9 che hanno lanciato la nostra provincia nell'empireo della vela internazionale.

Marsiglia, Malmoe, Trapani e Valencia hanno mostrato calorosa ospitalità al popolo dell'America's Cup, velisti ed appassionati, accomunati dall'amore per la navigazione che ha avuto, ed ha, ruolo centrale, nella vita e nell'economia delle nostre città.

Oggi siamo a Valencia per consolidare questo vincolo di amicizia saldato dal mare e dalle vele e dal comune intento di farci conoscere e fare apprezzare la nostra cultura, i nostri costumi, la nostra buona tavola.

Colori e sapori dei quali oggi proponiamo alcuni spunti, ci rappresentano quanto le nostre bellezze architettoniche, i nostri paesaggi, il nostro patrimonio di saperi antichi. Anzi, ne sono una sintesi; la più facile da esportare e da proporre. Nei rossi e nei bianchi dei vini, nel verde dell'olio e delle olive ci sono la generosità della nostra terra ed il duro lavoro dei nostri produttori.

Nei colori accesi delle cassate, nella ricotta e nella pasta reale gli eccessi e le esagerazioni del nostro essere siciliani.

Ogni piatto, insieme al sapore, reca con sé una storia e con essa l'anima di un popolo. È una parte di quest'anima che questa sera intendiamo condividere con voi.

Le vele spiegate nel settembre del 2005, che hanno dato impulso al porto ed alla città di Trapani e reso famosa nel mondo

la nostra provincia, rimangono in attesa di raccogliere il vento di futuri eventi.

A quanti hanno gareggiato sul mare di Valencia, agli equipaggi che ancora si contendono l'ambito trofeo dell'America's Cup, auguriamo buon vento.

Sen. Antonio d'Alì
PRESIDENTE DELLA PROVINCIA REGIONALE DI TRAPANI

Dear Guests,

we still hold in our hearts and in our minds the memories of the exciting days of the Louis Vuitton Acts 8 & 9 in Trapani, which launched our province in the world of the international sailing.

Marseilles, Malmoe, Trapani and Valencia have warmly welcomed the people who love the America's Cup, sailors and fans, united by the love for sailing which had and has a central role in the life and the economy of our cities.

Today we are in Valencia to strengthen this bond of friendship created by the sea and sails, and by the shared intent of becoming well known and to promote our culture, traditions and cuisine.

Today we wish to offer you some hints of those colours and tastes which represent us but also our architectural beauties, our landscapes, our heritage of ancient knowledge. In reality, it is a summary of them; the easiest to export and propose. In the reds and the whites of wines, in the green of olive oil and olives lies the generosity of our soil and the hard work of our producers.

In the bright colours of our cassatas, in the ricotta cheese and in the Sicilian marzipan are the excesses and the exaggerations of our being Sicilians.

Every dish, with its taste, carries a story, and with it, the soul of the people. It's a part of this soul that we want to share with you this evening.

The sails unfurled on September 2005, boosted the port and city of Trapani and made our province famous all over the world, are waiting to receive the wind of future events.

To those who have competed on the sea of Valencia, to the crews who are still competing for the much-desired America's Cup, we wish fair wind.

Sen. Antonio d'Ali
PRESIDENT OF THE REGIONAL PROVINCE OF TRAPANI



A TUTTI GLI EQUIPAGGI,
ALLE DONNE E AGLI UOMINI
CHE HANNO FATTO GRANDE LA 32ND AMERICA'S CUP,
A VALENCIA...

TO ALL TEAMS,
TO ALL WOMEN AND MEN WHO MADE
THE 32ND AMERICA'S CUP A GREAT EVENT,
TO VALENCIA...

Benvenuto

**ARRIVEDERCI A TRAPANI.
SEE YOU IN TRAPANI.**

TRAPANI A TAVOLA

Fiore all'occhiello della cucina trapanese è il cous cous: piatto importato dagli Arabi più di mille anni fa, fatto di semola e condito con verdure e carne di montone, a cui i Trapanesi sostituirono il pesce.

La tavola trapanese deve moltissimo al Mediterraneo e alla sua immensa ricchezza.

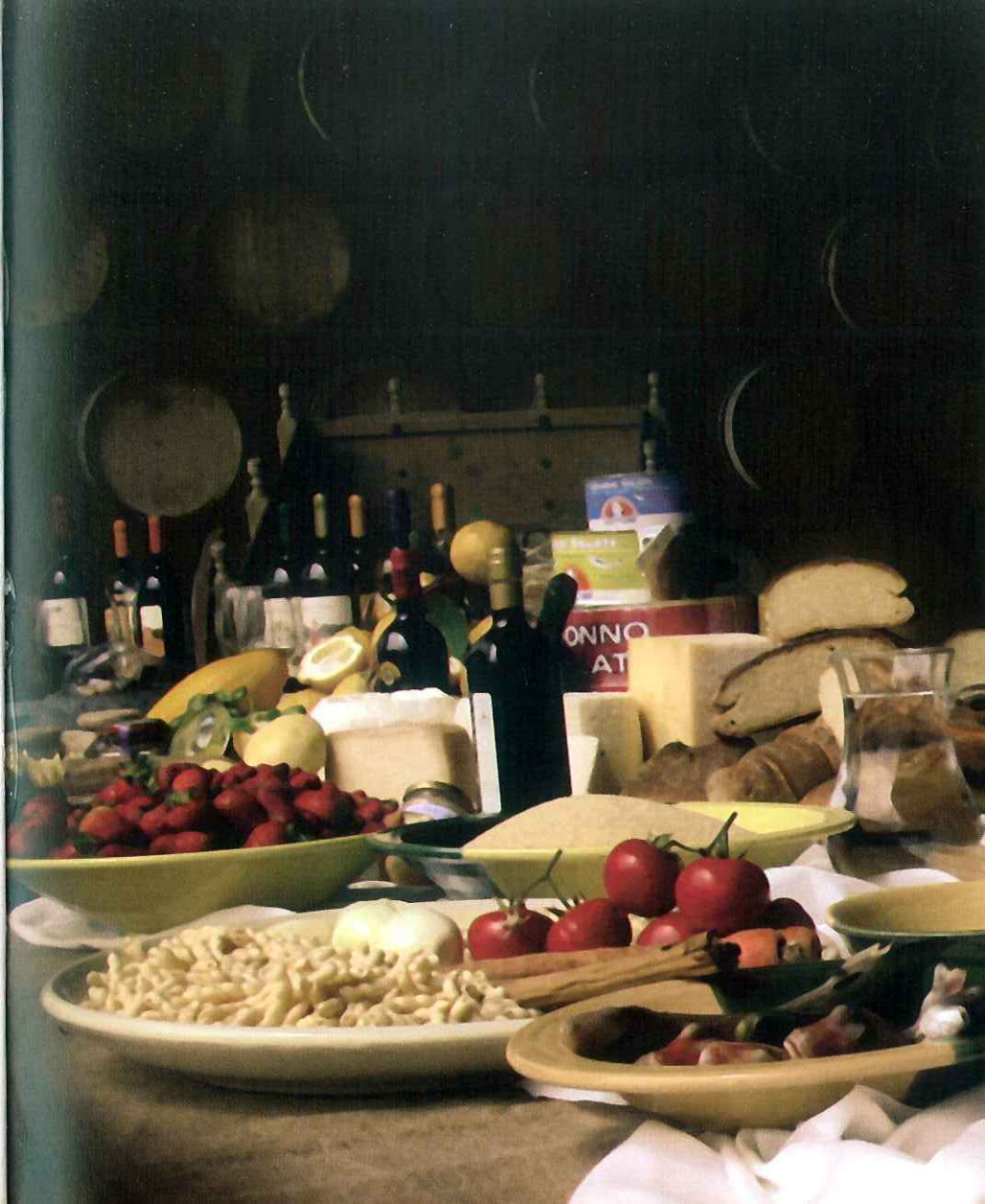
Con le sarde e con il tonno vengono confezionati piatti squisiti (la pasta con le sarde, le sarde a beccafico, il tonno con la cipolla, le "busiate" al ragù di tonno) che ormai hanno oltrepassato i confini dell'Isola per divenire ambasciatori di una cucina prelibata genuina e popolare.

Sempre grazie al mare e ai marinai, creatori di sapori, pare derivi quel piatto fantastico per equilibrio fra dolce e aspro che risponde al nome di "caponata".

La cucina trapanese, oltre che all'apporto prezioso del mare, è fortemente legata agli aromi delle colture del proprio territorio che danno origine a piatti dai toni marcati come le tipiche "busiate" con l'aglio, create con ingredienti umili quali il pomodoro, l'aglio, il basilico, arricchiti però, da un'antica tradizione: l'arte di fare la pasta fresca a mano.

E che dire della pasticceria...?

Fragranti dolcetti alle mandorle, prelibati pasticcini di pasta reale, nonché ottimi dolci di ricotta, dai cannoli alle "cassatelle", dagli "sfincioni" ai "bacetti" di Pantelleria fino ad arrivare a sua maestà, la cassata siciliana.





TRAPANI AT THE TABLE

Pride of the cuisine in Trapani is "cous cous", a dish imported by the Arabs more than a thousand years ago, made with semolina and seasoned with vegetables and mutton, which the people of Trapani replaced with fish. The cuisine of Trapani owes a lot to the Mediterranean and to its immense wealth.

With sardines and tuna fish are created delicious dishes (pasta with sardines; sardines "a beccafico"; tuna with onions; "busiate" with tuna sauce) which today have crossed the borders of the island and have become the representatives of a delicious genuine and popular cuisine.

Thanks to the sea and to sailors, creators of tastes, we can also enjoy that dish, incredible for its balance between sweet and sour, called "caponata".

The cuisine of Trapani, in addition to the precious contribution of the sea, is strongly tied to the scents of the produce of its territory, which give birth to dishes with intense tastes, such as the typical busiate with garlic, created with humble ingredients, such as tomato, garlic, basil, but enriched with an ancient tradition which is still present today in the territory: the art of the handmade pasta. And what about pastries?

Fragrant pastries with almonds, delicious Sicilian marzipan, and also savoury desserts with ricotta cheese, from the "cannoli" to the "cassatelle", from the "sfincioni", to the "baccetti" di Pantelleria, to her majesty, the Sicilian cassata.



Olio d'oliva

Le prime tracce di coltivazione risalgono al periodo della nascita di Selinunte, antica colonia della Magna Grecia in cui vennero impiantate coltivazioni di ulivo nelle vaste vallate dell'entroterra, tra il fiume Belice e il fiume Modione, costituendone fin dai tempi più antichi un'importante risorsa economica. Nella provincia di Trapani, quattro sono le varietà di olive presenti: la Nocellara del Belice, la Cerasuola, la Biancolilla e la Giarraffa. I suoli rossi ed il clima tipicamente mediterraneo costituiscono gli elementi ambientali perfetti per la coltivazione di queste varietà di ulivi.

La Nocellara del Belice è utilizzata sia come oliva da mensa che da olio; la Cerasuola è invece un'oliva esclusivamente da olio; delicatissimo è l'olio della Biancolilla e particolarmente grosse sono le olive Giarraffa (meglio conosciute in zona come "passuluna"), utilizzate soprattutto come olive da tavola, sia verdi che nere.

Olive oil

The first evidence of cultivation dates back to the foundation of Selinunte, ancient colony of the Magna Graecia, where olive groves were planted in the wide valleys of the hinterland between the rivers Belice and Modione, since those ancient times becoming an important economic resource.

In the province of Trapani are cultivated four olive tree varieties: the Nocellara del Belice, the Cerasuola, the Biancolilla and the Giarraffa.

The red soil and the typically Mediterranean climate are the perfect environmental elements for the cultivation of these varieties.

The Nocellara del Belice is used both as table olive and for the oil production, the Cerasuola is only used for oil, a very delicate oil is produce from the Biancolilla and the Giarraffa olives are particularly big (better known in the area as "passuluna"), used mainly as table olives, both the green and the black ones.

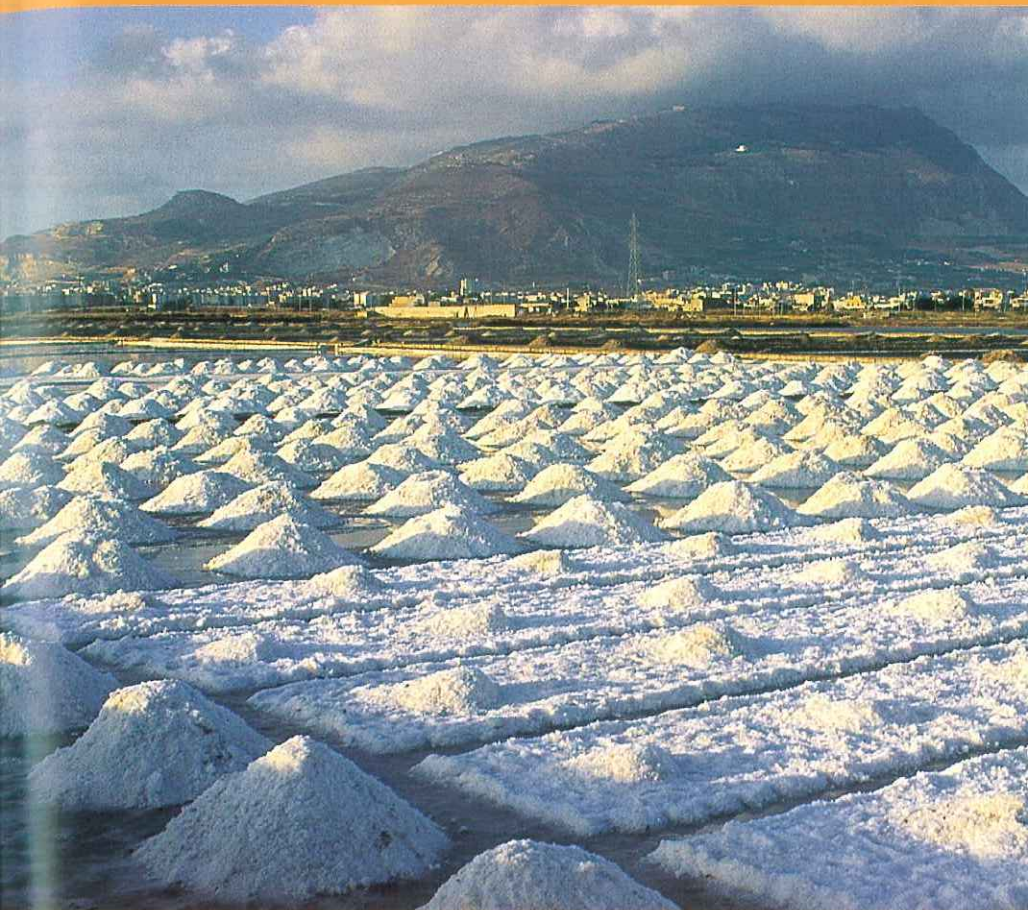
Sale marino

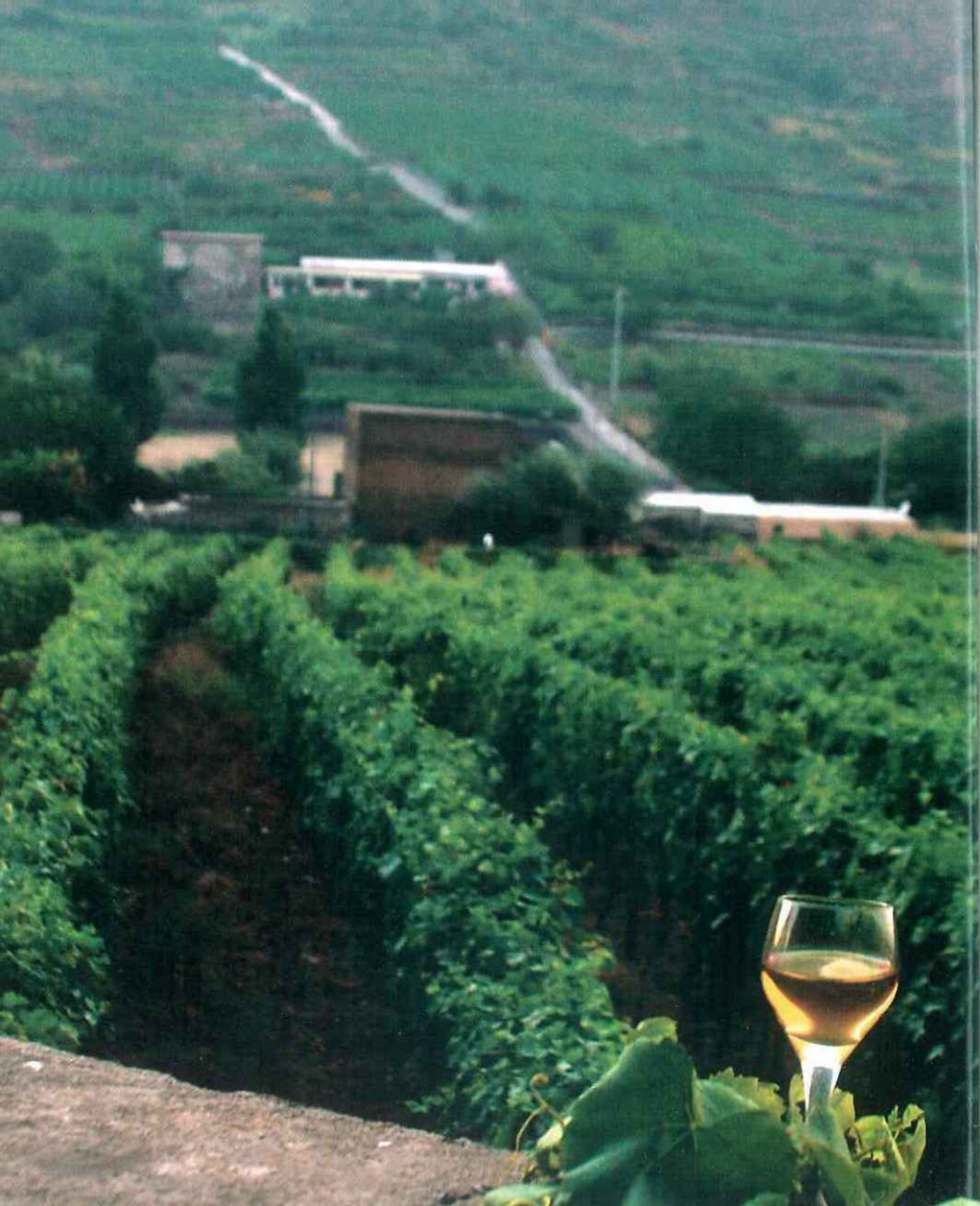
Giungendo a Trapani da sud si percorrono i 30 Km di costa nota come la "Via del Sale" che dalle saline di Trapani e Paceco conducono alle isole dello Stagnone di Marsala. Itinerario suggestivo costellato da mulini a vento, affascinanti cumuli di sale illuminati dal sole e popolato da centinaia di specie di uccelli migratori.

A Trapani, da millenni si coltiva l'arte di produrre il sale, un sale ricco di sodio, fluoro, magnesio e potassio, ideale per l'alimentazione.

Sea salt

When arriving in Trapani it is likely to travel along the 30 km of coast known as the "Salt Road", leading from the salt pans of Trapani and Paceco to the islets of the Stagnone in Marsala. A charming itinerary studded with windmills, enchanting mounds of salt lit by the sun and populated by hundreds of species of migratory birds. In Trapani the art of making salt has been cultivated for more than a thousand years, salt rich in sodium, fluorine, magnesium and potassium, ideal for a correct diet.





Vino

Vigneti che si perdono all'orizzonte interrotti solamente da piccoli "bagli", abitazioni rurali, che infondono al paesaggio una nota di inebriante e avvolgente piacevolezza. Così si presenta la campagna del trapanese.

Poche altre zone sono altrettanto favorevoli alla produzione di vini pregiati e di innegabile carattere, grazie ad un clima e ad un terreno che ben si presta alla viticoltura.

Navigando verso queste terre è facile cadere in tentazione e innamorarsi dei suoi vini come accadde al ricco commerciante di Liverpool, John Woodhouse con il vino Marsala che da quel momento divenne il "Victory Wine" della marina britannica.

Wine

Vineyards fading on the horizon, interrupted only by small rural mansions which give the landscape a note of heady and overall pleasantness.

This is the way the country in the territory of Trapani presents itself. Only few other areas are as ideal for the production of excellent wine with indisputable character, thanks to the climate and to the soil which is very suitable for viticulture. When sailing towards these lands, it's easy to be tempted to fall in love with its wines, as happened to the rich trader from Liverpool, John Woodhouse with the Marsala wine, which from that moment on became the "Victory Wine" of the British navy.

Menù

Nocellara del Belice, "passuluna", olive "cunsate", olive schiacciate

Olio extra vergine D.O.P. Valli Trapanesi con
pane nero di Castelvetrano e pane tipico da forno a legna

Taglieri con salato di tonnara delle Egadi

Selezione di formaggi dell'agro trapanese

Caponata della tradizione trapanese

Insalata pantasca

Acciughe marinate al finocchietto

Sgombro all'olio d'oliva e pistacchi

Boga capperata all'aceto balsamico

Sardine al carpaccio con origano fresco

Cous cous alla trapanese

Minibusiate con aglio di Nubia

Frammenti di bucatini alle sarde

Insalata di tonno di Castellammare con menta e mandorle

Stufato di verdure al trito di manzo

Insalata di agrumi ai pinoli

Cassata siciliana

Cannoli, sfincionelli, bacetti di Pantelleria

Pasticceria tipica dei conventi ericini

Buccellati di fico

Gelatine di agrumi

Palline di melone giallo al vecchio Marsala

Gelo di melone

Angurie al gelsomino

Frutta nature

Spiedini di frutta

Vini

Selezione dalle Cantine della Provincia di Trapani

Menù

Nocellara del Belice, "passuluna", olives "cunsate", olives "schiacciate"

P.D.O. extra virgin olive oil from the valleys of Trapani with brown bread from Castelvetrano and typical bread cooked in wood-burning oven

Wooden trays with tuna products from the Aegadian islands

Selection of cheese from the countryside of Trapani

Traditional caponata of Trapani

Salad in the fashion of Pantelleria

Anchovies marinated with sweet fennel

Mackerel with olive oil and pistachios

Bogue with capers and balsamic vinegar

Thinly sliced sardines with fresh oregano

Cous cous in the fashion of Trapani

Small busiati with garlic of Nubia

Fragments of bucatini with sardines

Salad with tuna from Castellammare, mint and almonds

Vegetable stew with minced beef

Citrus salad with pine kernels

Sicilian cassata

Cannoli, sfincionelli and bacetti di Pantelleria

Typical pastries of the convents in Erice

Buccellati of figs

Citrus aspic

Spheres of yellow melon with old Marsala wine

Gelo di melone

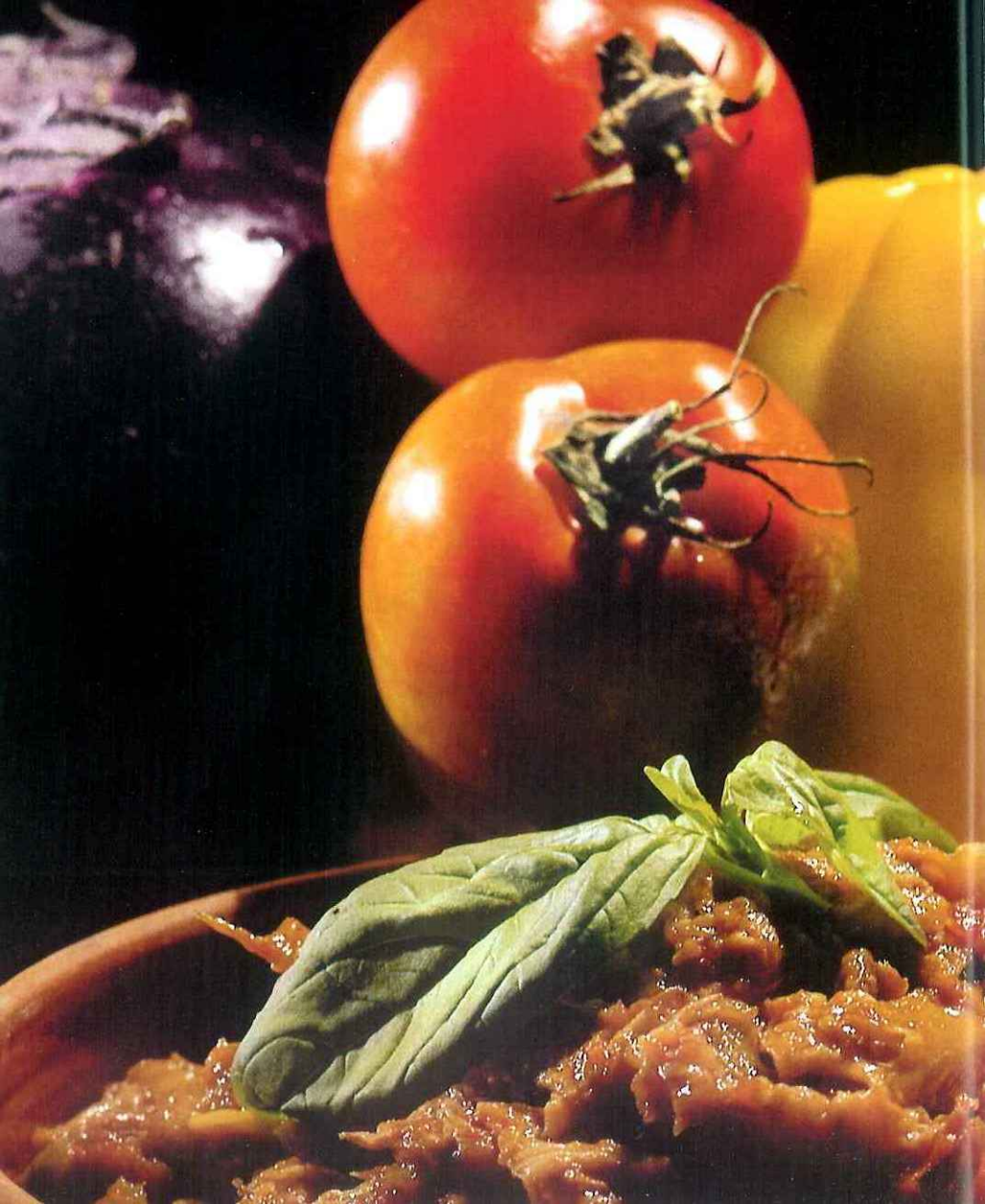
Watermelons with jasmin

Fruit au naturel

Fruit kebabs

Wines

Selection from wineries in the province of Trapani



Caponata

Ingredienti

3 melanzane
2 peperoni
50 g di capperi
100 g di sedano
3 cipolle
100 g di salsa di pomodoro
50 g di zucchero
1 bicchiere di aceto
20 g di pinoli e uva passa
olio di oliva
150 g di mandorle tostate
e grattugiate
sale q.b.

Procedimento

Tagliare le melanzane e i peperoni a dadini e friggerli separatamente. Soffriggere la cipolla insieme al sedano dopo averlo scottato, unire i pinoli e l'uva passa, i capperi, e infine le melanzane e i peperoni. Aggiungere l'aceto e la salsa di pomodoro e regolare con lo zucchero e il sale. Spolverare a freddo con le mandorle e servire.

Caponata

Ingredients

3 aubergines
2 peppers
50 g capers
100 g celery
3 onions
100 g tomato sauce
50 g sugar
1 glass of vinegar
20 g pine kernels and raisins
olive oil
150 g roasted and ground almonds
salt to taste

Procedure

Dice aubergines and peppers and fry them separately. Sauté the onions and the scalded celery, add pine kernels and raisins capers and in the end aubergines and peppers. Add vinegar and tomato sauce and add sugar and salt to taste. When cold, sprinkle it with almonds and serve.

Insalata pantesca

Ingredienti

5 patate medie
20 g di capperi
3 pomodori da insalata
50 g di olive
150 g di sgombro sott'olio
1 cipolla
olio d'oliva, sale,
basilico, origano

Procedimento

Tagliare a dadini le patate precedentemente bollite, i pomodori, e la cipolla. Dissalare i capperi e mettere il tutto in una ciotola insieme allo sgombro, alle olive e alle foglie di basilico.

Infine condire il tutto con gli aromi e servire.

Salad in the fashion of Pantelleria

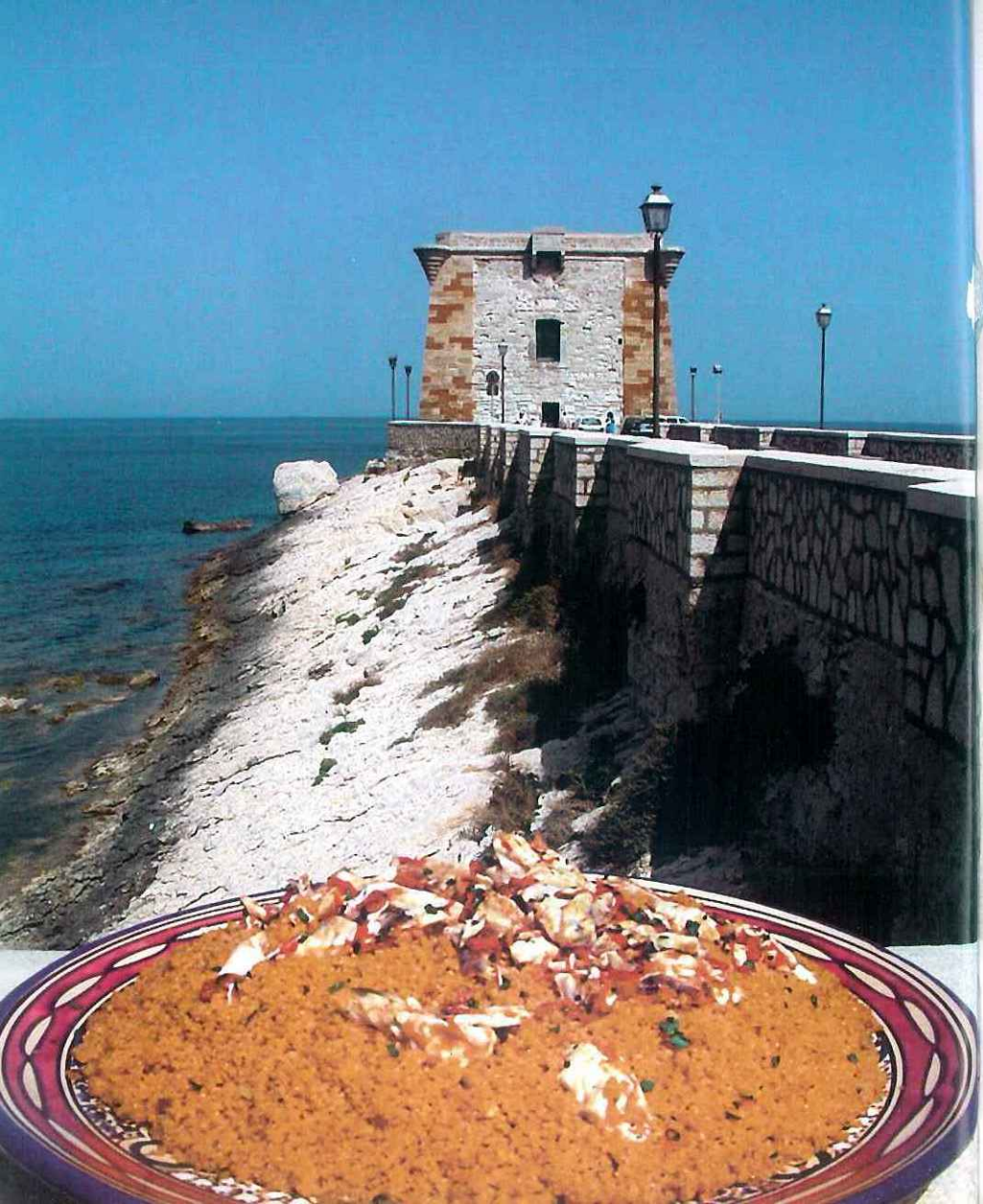
Ingredients

5 medium-sized potatoes
20 g capers
3 salad tomatoes
50 g olives
150 . mackerel in oil
1 onion
olive oil, salt,
basil and oregano

Procedure

Dice the previously boiled potatoes with the tomatoes and onion. Remove the salt from capers and put everything in a bowl with the mackerel, olives and basil leaves. Season everything and serve.





Cous Cous alla trapanese

Ingredienti

1 kg di semola di grano duro
1 cipolla
3 spicchi d'aglio
sedano, prezzemolo, basilico
5 pomodori pelati
1.5 kg di pesce da zuppa
noce moscata
1 chiodo di garofano
sale/pepe
olio extra vergine d'oliva

Procedimento per la semola

"Incocciare" la semola con poca acqua salata fino a quando il chicco si sarà ingrossato e staccato degli altri. Condire con olio cipolla tritata pepe e prezzemolo tritato.

Procedimento per il sugo

Affettare e soffriggere la cipolla assieme con l'aglio, il prezzemolo, il sedano, il basilico, i pomodori tagliati a pezzi, il pesce da zuppa, il sale, il pepe, la noce moscata e il

Cous Cous in the fashion of Trapani

Ingredients

1 kg durum wheat semolina
1 onion
3 cloves garlic
Celery, Parsley, Basil
5 peeled tomatoes
1.5 kg fish for the soup
nutmeg
1 clove
salt/pepper
extra virgin olive oil

Procedure for the semolina

*Stir the semolina with little salted water until the grains rise and remain separated from each other.
Season with oil, chopped onion, pepper and chopped parsley.*

Procedure for the sauce

Slice the onion and sauté it with garlic, parsley, celery, basil, chopped tomatoes, the fish for the soup, salt, pepper, nutmeg and the clove. Then cover with 3 liters of boiling water. Bring to the boil and cook

chiodo di garofano. Poi versarvi 3 litri di acqua bollente. Far bollire e cuocere per mezz'ora circa. Mettere 1/3 del brodo nella pentola inferiore della couscoussiera, diluendolo con 1 litro di acqua calda.

Mettere i granelli di semola nella pentola superiore, che va saldata con pasta di pane a quella che contiene il brodo, in modo che il vapore non esca.

Cuocere per circa 1 ora e mezza.

A cottura ultimata mettere il cous cous in un contenitore di terracotta e versarvi metà del brodo di zuppa non utilizzato per la cottura al vapore della semola.

Coprire il cous cous e farlo riposare per 15 minuti.

Prima di servire aggiungere il brodo rimanente.

for about 30 minutes. Pour 1/3 of the soup in the lower pan of the couscous pot and dilute it with 1 liter warm water.

Put the semolina grains in the upper pan, which has to be joined with the one containing the soup by using some bread dough, so that steam can't disperse.

Cook for about 90 minutes.

When it is cooked, put the cous cous in an earthenware bowl and pour half of the soup which wasn't used for the steaming of the semolina.

Cover the cous cous and let it stand for 15 minutes.

Before serving, add the remaining soup.





Cassata siciliana

Ingredienti

200 g di marzipane
500 g di ricotta
150 g di frutta candita mista
300 g di pan di Spagna
100 g di cioccolato fondente a gocce
vaniglia, rhum
200 g di zucchero semolato
zucchero fondente

Procedimento

Rivestire con il marzipane i lati della teglia. Affettare il pan di Spagna e foderare il fondo e i lati, bagnare con il rhum diluito con acqua e zucchero. Amalgamare, dopo averla passata al setaccio, la ricotta con lo zucchero e le gocce di cioccolato. Unire mezzo bicchierino di rhum, la cioccolata tagliuzzata e la frutta candita a pezzetti. Versare tutto nella teglia, livellare con un coltello e coprire con altre fette di pan di Spagna. Mettere nel frigo per 1 ora, poi rovesciare la cassata su un piatto, cospargendo la superficie con zucchero fondente e decorare con i canditi.

Sicilian cassata

Ingredients

200 g marzipan
500 g ricotta cheese
150 g mixed candied fruit
300 g sponge cake
100 g dark chocolate drops
vanilla, rhum
200 g casted sugar
icing sugar

Procedure

Line the pie dish with marzipan. Slice the sponge cake and line the bottom and the walls of the dish, moisten with the rhum diluted with water and sugar. Blend, after having sieved it, the ricotta cheese with sugar and chocolate drops. Add half liqueur glass rhum, the chopped chocolate and candied fruit. Pour everything into the pie dish, level with a knife and cover with other slices of sponge cake. Put into the fridge for one hour, then turn the cassata upside down on a plate, cover it with icing sugar and decorate with the candied fruit.

Fotografie e testi: **Peppè Giuffrè Editore**

Immagine di regata, pg. 4/5: **Nino Lombardo**

Grafica: **Alter**
per Provincia Regionale di Trapani



TRAPANI, THE DOOR TO THE SEA.



PROVINCIA REGIONALE DI TRAPANI



Unione Europea
F.E.S.R.



Regione Siciliana
Assessorato
Regionale
Cooperazione,
Commercio,
Artigianato e Pesca

