

La rivalutazione del territorio trapanese sembra restare vincolata, ad oggi, all'apertura che lo sport ha saputo dare nel mostrare giorno per giorno il nostro mare, la nostra terra e non per ultima la nostra ospitalità e l'entusiasmo nel partecipare attivamente a tutti gli eventi.

Si capisce solo adesso - ma non è mai troppo tardi - che bisogna prendere spunto da un'evento per creare turismo e promuovere il territorio; per troppo tempo si è invece fatto il contrario sperando che il turista potesse godere delle nostre peculiari bellezze territoriali, e questo è puntualmente avvenuto per il turista di nicchia che vuole riscoprire la cultura ripercorrendo la storia antica che così tante tracce ha lasciato indelebili nella nostra provincia. Ma turismo è sinonimo di svago, partecipazione, divertimento e molta gente che si muove cerca nel viaggio una distrazione mentale che esula dall'impegno culturale. Il nuovo impegno delle amministrazioni locali nella realizzazione di eventi, in questi ultimi anni, ha portato nuova linfa virale sia nella fruizione turistica sia nella pubblicizzazione del nostro territorio:

L'America's Cup nei mari tra Trapani e le Isole Egadi, è da considerare come occasione straordinaria di rivalutazione di immagine della nostra terra, ma non sono da meno gli sforzi di Marsala nell'organizzare eventi velici internazionali che hanno portato alla crescita di campioni che hanno già raggiunto titoli nazionali! Nel campo sportivo ricordiamo il successo dei Campionati Internazionali di Tiro al Piattello di Mazzara del Vallo, i Campionati Mondiali di Scherma di Trapani, la tappa velica Grand Prix d'Italie e tanti eventi minori, comunque estremamente validi, che si svolgono continuamente in tutta la provincia. Comunque resta essenziale il ruolo culturale nella creazione di occasioni rivolte ad un turismo per lo più residenziale. Innumerevoli sono gli spettacoli estivi, ma non solo, che sono fonte di divertimento educativo e creativo, e non c'è località in tutto il territorio trapanese che non presenti un palinsesto ricco e vario racchiudente manifestazioni teatrali e cinematografiche.



UNA STORIA TRA MITO E REALTA'

Fine del XVIII secolo: dalla Calabria una famiglia di commercianti si trasferisce a Palermo per aprire una piccola drogheria. Dopo alcuni decenni questa divenne, in collaborazione della famiglia genovese Ribattino, proprietaria della più grande società di navigazione d'Italia:

I FLORIO

Ifatti seguenti al Congresso di Vienna ed al ripristino della monarchia borbonica portarono nel 1820-21 i moti a Palermo ed una conseguente crisi economica. Alcuni detentori di mezzi finanziari, compresi i Florio, si arricchirono superando le difficoltà investendo le proprie risorse sui prestiti, sull'acquisto di mercantili, negoziazioni e traffici nell'ambito finanziario. Il negoziante divenne quindi armatore, redditiero, gabello, intermediario, banchiere a seconda degli eventi e della convenienza del momento. Non sarebbe diversamente spiegabile la nascita in quell'epoca dello stabilimento enologico a Marsala che richiese un elevato investimento di danaro. Qui venne adottato il sistema creditizio che a fronte di prestiti ai contadini per le spese di produzione assicurava l'acquisto del raccolto a prezzi decisamente vantaggiosi. Ciò spiega perché in breve tempo lo stabilimento Florio costruito in origine da due soli magazzini, verso

il 1870 raggiunse proporzioni grandiose arrivando a 13 magazzini di cui alcuni lunghi più di 200 metri!! La produzione del vino "Marsala" si rivelò un'ulteriore successo commerciale assicurandosi un vasto mercato nonostante la concorrenza delle famiglie inglesi Woodhouse e Ingham che già operavano nello stesso territorio con un'affermata produzione di vino locale.

Il nome dei Florio si lega a quello delle Isole Egadi nel 1841 quando la ditta "Vincenzo Florio" prese in gabella l'antica tonnara di Favignana e Formica (piccolo isolotto sul fronte delle Egadi) per un periodo di 19 anni. Ma è Ignazio Florio che nel 1874 acquistò l'intero arcipelago delle Egadi per la cifra di 2.750.000 lire dalla famiglia Pallavicino che le aveva acquistate a sua volta dal Demanio del Regno di Sicilia nel 1637. Venne quindi intrapresa la lavorazione industriale del tonno riempiendo Favignana di strutture impiantistiche testimoni di una tecnologia di alto livello che distinse ancora una volta l'iniziativa imprenditoriale dei Florio che non dimenticarono il rispetto della qualità della vita anche dei propri dipendenti arrivando a creare asili nido per i figli delle donne lavoratrici! Si passò dalla conservazione del tonno sotto sale, fino allora praticata e accusata impropriamente di procurare lo scorbuto dato l'uso massiccio che ne facevano i marinai, alla conservazione sott'olio, un'idea ingegnosa che diede un impulso economico alla commercializzazione di questo pesce.

Il mito dei Florio raggiunse il culmine agli inizi del '900 quando iniziarono ad edificare sontuose dimore progettate dall'allora famoso architetto Basile e gli arredamenti delle navi erano affidati al prestigioso mobilificio Ducrot. Fu un periodo di grande crescita estetica e culturale e Palermo, grazie al loro sfarzo, divenne una delle principali capitali del Liberty europeo dettando ovunque un nuovo stile di vita.

CUCINA AFRODISIACA siciliana

L'uomo, già dagli albori della storia, ha sempre avuto la convinzione che alcuni alimenti influiscano positivamente o negativamente sulle proprie prestazioni sessuali. Tutti i più grandi poeti greci e romani cantarono le lodi ora di questo ora di quell'alimento ritenuto capace di potenziare le virtù amatorie. Dal nome della dea dell'amore, Afrodite, venne così coniato il termine "afrodisiaco" che sta ad indicare ogni sostanza eccitante che stimola l'attività sessuale. Nel Medioevo, come in età rinascimentale e barocca erano considerati ridestatori della carne tutti i cibi "caldi" e "difficili da digerire"; tra i vegetali, i cavoli, i ceci, le fave, le cipolle, le melanzane, i pinoli, le mandorle, le spezie, i tartufi; tra i pesci e i crostacei, le aragoste, le ostriche, i granchi di fiume e le uova di tutti i pesci, questi perché provenivano dal mare che aveva dato i natali proprio ad Afrodite; tra i grassi, il burro. Particolarmente efficace era reputato il cervello di qualsiasi animale, la carne di piccione e i testicoli di toro e d'agnello. Quando nella seconda metà del XVII secolo si comincia a dar peso alle preparazioni, nasce una vera "cucina afrodisiaca" e si afferma la moda di inaffiare vini e piatti con aromi ed erbe. Ma è in Francia che nell'età delle "favorite" si stabiliscono le regole della cucina dell'amore. E tuttora sopravvivono numerose ricette che immortalano il nome delle amanti più famose dei sovrani francesi: dai "filetti di sogliola alla Pompadour" alle "costolette alla Maintenon".



Anche in Sicilia, troviamo ricette che sono espressione della cucina popolare ritenuta tradizionalmente erotica. Iniziamo con l'"antipasto di acciughine": diliscate e cotte, con aglio, prezzemolo, peperoncino, solamente grazie all'agro di limone che le sbianca. Per gli amanti del pesce azzurro questo piatto ha un alto potere afrodisiaco, allo stesso modo dell'altro antipasto: i "purpeddi di nunnata", polpettine di neonata,

minutaglia di pesce fresco alla quale si unisce un composto di uova, sale, e un po' di pepe, e si sa che le uova costituiscono un alimento non solo nutritivo ma anche eccitante. Per restare in ambito marino, sono afrodisiaci gli "spaghetti ai ricci", un primo piatto semplice con l'aglio soffritto ed il prezzemolo, dove le uova dei ricci di mare danno quel tocco di sapore eccitante che risveglia i sensi più assopiti! Così come gli "spaghetti al nero di seppia", conditi con prezzemolo, aglio, pomodori spezzettati, sale e pepe, soffritti nell'olio dove, quasi a fine cottura, si aggiungono i sacchetti d'inchiostro delle seppie che danno al sugo un colore particolare che più nero non si può. La "pasta alla Norma", ricoperta di melanzane fritte, di ricotta salata e rossa di salsa viene condita con grandi foglie verdi di basilico, erba aromatica usata in cucina non solo per insaporire i cibi, ma, capace di creare intorno alla persona desiderata un alone di attrazione, poiché pochissimi sanno che le erbe aromatiche sono stimolanti, euforizzanti. Una zuppa in grado di dare energia e vigore per una serata romantica è la "zuppa di ceci e vongole", a base di verdure e legumi, che si sposano bene col tocco delicato delle vongole: lessiamo i ceci, preammollati per dodici ore, in acqua salata con cipolla, rosmarino e qualche pomodorino; quando diventano teneri, apriamo le vongole vive e pulite in una padella con olio d'oliva, due spicchi d'aglio, peperoncino fresco e innaffiamo con un po' di vino. Apertesi le vongole, le uniamo con il loro sughetto odoroso alla zuppa di ceci scolati, ma lasciandovi un po' di brodo di cottura dei ceci.

Un altro legume, la fava, ci permette di cucinare il "maccu di favi", un cibo preparato con fave secche sgusciate, cotte in acqua e ridotte a purea con fragranza di finocchietto selvatico condito con un filo di olio crudo e pepe nero macinato. Il piatto potrà servirsi anche accompagnato con la pasta. Con lo stesso preparato di prima, il maccu cucinato con la pasta, si potrà avere un'altra ricetta, quella del "maccu frittu" che risulterà pronto quando, solidificatasi la purea, si potrà tagliare a trance da friggere. Il maccu costituisce uno dei cibi più antichi nei nostri paesi, annoverato anche in una commedia di Aristofane, "Le rane", nella quale l'autore declama di come questa purea di fave avrebbe fatto compiere ad Ercole incredibili gesta amatorie. I saporiti "broccoli neri" possono finire "affucati", affogati nel vino rosso e fritti nell'olio d'oliva con aglio, acciuga salata, caciocavallo, peperoncino, ingrediente che conferisce alla pietanza che la contiene stimoli per un reale erotismo in individui un po' arrugginiti. Ma il manicaretto per eccellenza della cucina afrodisiaca siciliana è il "pescostocco a ghiotta" con le verdure e le olive. Lo stoccafisso viene lessato a trance con le verdure, condito da olio d'oliva, aglio e peperoncino. Il potere afrodisiaco attribuito alla ricetta è dato dalle olive nere snocciolate e dal peperoncino.

PESCE AZZURRO Medicina vivente



Una brace di carboni ardenti diffonde nell'aria un odore tipico della nostra terra, una leggera nebbia fumosa dovuta a questo tipo di cottura esalta l'appetito e rende irresistibile la voglia di gustare il pesce azzurro così semplicemente preparato, come meglio non potrebbe essere cotto.

Un cibo semplice, naturale e sicuramente rivalutato ai nostri giorni a differenza di anni passati quando era considerato un cibo dei poveri, per il suo prezzo basso dovuto alle grandi quantità pescate o per la sua presunta poca digeribilità essendo più grasso del pesce più "nobile".

Oggi sappiamo che i suoi acidi grassi

polinsaturi sono fondamentali per la riduzione del colesterolo, per il miglior funzionamento della circolazione cardiaca, persino per il trattamento di infezioni epidermiche... Ricco inoltre di Selenio, Calcio, Fosforo, Ferro, Iodio e vitamine A e B, il pesce azzurro è da considerare una medicina vivente!

La sua preparazione, comunque, può essere molto variegata e sicuramente prende spunto dalle tradizioni locali. Lo ritroviamo cotto al vapore, alla griglia, al forno, fritto, in tegame o macerato crudo e pulito macerato in semplice limone... e tutte queste modalità di cottura si riferiscono a tutte le specie di pesce azzurro, siano Sardine o Acciughe, Sgombro o Sugherello, Alaccia o Aguglia.

A volte vengono fatti appartenere a questa categoria il Tonno, il Pesce Spada, la Palamita e l'Alalunga, ma in realtà questi ne riportano soltanto il colore non avendone il tipo di carne o le proprietà nutritive

Pasta con le Sarde

Ingredienti (4 persone):

Bucatini gr. 400, sarde fresche gr. 800, finocchietto di montagna gr. 500, uva passa gr. 30, pinoli gr. 30, due sardine sottosale, una grossa cipolla, un bicchiere di vino bianco, mezzo bicchiere di olio di oliva, una bustina di zafferano, sale e pepe.

Procedimento:

Mondate i finocchietti e lessateli in abbondante acqua salata. Tritate finemente la

cipolla e rosolatela in una casseruola con olio; aggiungete i filetti di sarda salata e sminuzzateli bene. Unire l'uva passa e i pinoli precedentemente rinvenuti in acqua tiepida e continuate a rosolare per un minuto circa. Aggiungete le sardine fresche lavate, spinatole e messe ad asciugare. Non appena saranno dorate, versate il vino bianco e fate evaporare, unite i finocchietti tritati e portate a cottura con un mestolo del loro brodo, salando e pepando a gusto. Nel frattempo lessate i bucatini, colateli al dente e metteteli in una casseruola con il condimento; maneggiate il tutto con l'aggiunta dello zafferano disciolto in un mestolo di acqua tiepida.





EXCLUSIVE BEACH SICILY

Nasce "San Vito Lo Capo Coast Convention & Visitors Bureau" quale punto di riferimento per garantire agli organizzatori di eventi, ai tour operator e ai visitatori la scelta più giusta per pianificare incontri d'affari, convegni, programmi di promozione turistica e di svago, orientandoli tra le opportunità del territorio in cui opera, in provincia di Trapani, località tutt'oggi dotata di innate potenzialità eco-naturali poco sfruttate.

La presentazione ufficiale del prodotto Cous Cous Fest, manifestazione che si svolge a San Vito Lo Capo, ormai conosciuta in tutto il mondo, a

cura delle istituzioni nel corso degli appuntamenti fieristici internazionali, ha contribuito alla crescita dello stesso evento e di conseguenza alla notorietà della cittadina. Adesso bisogna creare le basi per una crescita razionale e programmata aggregando più forze produttive possibili per rendere più professionale lo sviluppo del territorio, quindi occorre unirsi creando delle strutture che sia a livello nazionale che internazionale possano intercambiare esperienze, facendo della comunicazione una forza di promozione.

Convention Bureau era il nome di un ufficio di Detroit del 1896, incaricato della promozione turistica della città.

Il successo di tale iniziativa fu tale che negli anni a seguire apparvero istituzioni simili in tutti gli Stati Uniti

come organismi non profit costituenti una risorsa del territorio, con lo scopo di spingere l'organizzazione di eventi, fornire assistenza durante la loro preparazione, invogliare i partecipanti a godere delle potenzialità storiche, culturali e leisure offerte dalla località.

Oggi sono quasi ovunque riconosciuti quali organismi super partes - e senza fini di lucro - per stimolare la domanda e sostenere l'offerta. I Convention Bureau candidandosi in ogni sede, realizzano materiale promozionale e informativo dei prodotti e dei servizi congressuali. Effettuano inoltre ricerche di mercato sulle aziende più inclini a investire in eventi, creando apposite banche dati, realizzando database sugli operatori, così da incentivare l'incontro tra clienti e fornitori.

Sono infine a disposizione dei corporate meeting planner che, dovendo scegliere la location per un evento, hanno bisogno di uno o più preventivi con tutte le voci di costo: all'affitto delle sale ai pernottamenti, dal catering agli allestimenti e così via. Spetta appunto ai convention bureau "censire" di volta in volta l'offerta del territorio, e suggerire a chi ne fa richiesta il mix di fornitori più giusto per le sue esigenze di budget e di comunicazione.

I Convention Bureau organizzano viaggi di istruzione (educational tour) per far conoscere il territorio a meeting planner aziendali, incentive house, giornalisti e opinion leader, collaborano con gli altri organismi istituzionali nelle attività di marketing a favore degli operatori locali e portano avanti un'importantissima funzione di verifica e certificazione della qualità complessiva dell'offerta. Curano i rapporti con i mass media, elaborando e pianificando campagne pubblicitarie di alberghi e agenzie di servizi.

San Vito Lo Capo Coast Convention Bureau è destinato ad essere un ufficio di promozione al di sopra delle parti che può interfacciarsi con la clientela sia nazionale che straniera garantendo un'accoglienza propria della nostra terra di Sicilia.