



Mille ragioni per sbarcare a Marsala

di Francesca Ciano

Porto sicuro per le navi fenice che, sull'isola di Mozia, misero le basi per la fondazione di una delle città simbolo della Sicilia Occidentale. Culla di un vino intenso e ancora capace di sorprendere. Approdo dei soldati garibaldini. Terra di cave profonde e candide saline. È questo il momento migliore per visitarla, ora che il sole cuoce un po' meno e le folle di turisti l'hanno lasciata libera di intonare il suo canto antico



Marsala è una città, un vino, la cavalla bianca di Garibaldi, un posto assolato sui basolati di pietra bianca, buio e umido nel ventre di calcarenite gialla. È mare ma soprattutto terra, con le oltre cento contrade che ne fanno un comune vastissimo. La sua ricchezza un tempo aveva l'odore dell'uva e fino agli anni '50 ce n'era così tanta da fare di Marsà Ali (il porto di Allah) uno dei territori più ricchi d'Italia. Oggi cerca di ro-

Il giallo e il bianco

Per toccare la roccia viva sulla quale sorge Marsala il posto ideale è il Parco delle Cave con i suoi orridi di 30 metri, la luce abbacinante e le ombre alte quanto le cave. Un inno alla Natura e alla fatica umana, come raccontano i segni dei dischi sulle pareti. Il giallo della pietra, quindi, ma anche il bianco del sale. Elette luogo del cuore Fai, le Saline della laguna (in foto) sembrano uscite dalle pagine di Cervantes con i mulini Ettore e Infersa a fare da guardiani alla raccolta manuale in vasche cangianti che vanno dal blu al rosso tramonto. Nel sale integrale qui si trovano magnesio, potassio e fluoro e bellissimi cristalli sono esposti nel Museo come preziosi meteoriti.

sicchiare turisti alla vicina Trapani che rimane il primo polo turistico della provincia. Ma basterebbe spingersi poco più a sud, appena 15 km, per fare un tuffo nella storia di una delle civiltà più affascinanti ed enigmatiche del Mediterraneo, quella fenicio-punica.

Dove tutto è iniziato

La "madrepatria" è l'isola di Mozia, 45 ettari che galleggiano nello Stagnone marsalese – Riserva dal 1984 – scelto strategicamente dai fenici nell'VIII secolo a.C. in virtù dei suoi bassi fondali. Lo stupore dinanzi ai reperti archeologici non è diverso da quello per i boschi di posidonia oceanica o per i fenicotteri e gli aironi cinerini, per la yucca fiorita (il tronchetto della felicità che qui diventa albero) e per tutte le piante adattatesi all'alta salinità del luogo, come la salicornia che finisce in gustose frittate. Visitando questa isola-museo – la cui collezione di capolavori è dovuta alla passione di Joseph Whitaker, commerciante inglese che nel XIX secolo la comprò per preservarne la ricchezza archeologica – due sono le tappe obbligate: la Casa dei Mosaici e il Kothon, un bacino ritenuto a lungo il porto dell'isola e oggi identificato con un'area sacra. La vera star della collezione però è il giovinetto di Mozia, statua della quale non si conoscono né autore né soggetto, la cui bellezza va ben oltre il mistero che l'accompagna. La storia di questa civiltà prosegue nell'area archeologica poco lontana dal centro storico, nel Museo Baglio Anselmi – che ospita l'unico esemplare di nave punica giunta ai nostri giorni e l'affascinante Venere Callipigia ("dalle belle natiche") – e nel Parco Archeologico Lilibeo.

Info utili

L'aeroporto di Trapani Birgi dista solo 15 km da Marsala. In auto, il centro è lontano appena 17 km dall'ultima uscita della A29 proveniente da Palermo. Si può arrivare anche in nave dai principali porti del Tirreno.



Cattedrali del vino

Ma Marsala è una città che va “camminata” e assaporata. Al mattino al Mercato Ittico, a Porta di Mare, c'è il meglio del pescato della zona che viene da molto vicino, anche dallo Stagnone. Lì accanto c'è il chiosco Lo Cascio, “pane e panelle” dal 1959 che si contende il primato delle migliori con il chiosco di Porticella, attivo dal 1947. E poi c'è il vino. Da bottiglie che se la giocavano con i grandi fortificati dell'enologia mondiale come Madeira Porto e Sherry a ingrediente finito in padella con le scaloppine. Ma tracce di grandi Marsala ce ne sono ancora, spesso “pre-British” che è la formula per dire che, quando gli inglesi come John Woodhouse, Benjamin Ingham e Joseph Whitaker diventarono ricchi anche grazie al Marsala, questo vino era già conosciuto e con-

Da sinistra: le preziose botti di Cantine Florio, un'immagine di Francesco Intorciasa al lavoro e il duomo di Marsala



CI PIACE

il Museo degli Arazzi Fiamminghi, alle spalle della Chiesa Madre. Ospita 8 spettacolari arazzi realizzati a Bruxelles tra il 1530 e il 1550



NON CI PIACE

la ristorazione marsalese che, a parte qualche raro caso – vedi Ciacoppa – non rende omaggio al suo vino più noto, la Doc Marsala. Difficile infatti trovare in carta proposte che vadano al di là del calice a fine pasto

A vele spiegate verso l'eternità

Oltre al giallo e al bianco, un altro colore che segna Marsala è il rosso. Quello delle giubbe dei garibaldini. Lo sbarco dei Mille – 11 maggio 1860 – ha oggi il suo mausoleo. Il monumento, che ha la forma di una nave, celebra tutti i 1089 membri della spedizione. Un recente taglio del nastro c'è stato anche per Palazzo Grignani, nuova sede della Pinacoteca comunale. Un museo fatto di aria e di luce che ospita opere di Elio Marchegiani, Arnaldo Pomodoro e la tela / *Naufraghi* di Cagnaccio di San Pietro, intensa e tristemente contemporanea.

sumato in Sicilia. Era il “perpetuo”, aromatico e deciso, invecchiato in grandi botti di legno, nelle quali veniva aggiunto ogni anno un po' di vino nuovo; agli inglesi invece si deve l'aggiunta dell'acquavite da vino: nasce così il fortificato. Marchio tutto italiano è quello di Florio, oggi dell'Ilva Saronno. Le sue antiche cantine accolgono 50mila visitatori l'anno e c'è da rimanere di stucco dinanzi a queste cattedrali del vino dagli archi a sesto acuto e dai pavimenti in battuto di tufo.

Enoturismo e assaggi sartoriali

Non fanno Marsala, ma hanno fatto dell'accoglienza una loro cifra stilistica. È la famiglia Rallo dell'azienda Donnafugata, proprietari di un bel baglio ottocentesco pieno di vento e di salsedine. Qui i visitatori sono circa 10mi-



Marsala è una città, un vino,
la cavalla bianca di Garibaldi,
un posto assoluto sui basolati
di pietra bianca, buio e umido
nel ventre di calcarenite gialla.
È mare ma soprattutto terra,
con le oltre cento contrade che
ne fanno un comune vastissimo

la l'anno e la cifra è in continuo aumento, anche grazie alla nuova sala dove è possibile scegliere degustazioni "taylor made", per tasche e gusti diversi. Antonio Rallo è anche presidente del Consorzio di Tutela vini Doc Sicilia che da due anni sta conducendo una campagna di promozione negli Usa per far conoscere oltreoceano le produzioni dell'isola. E se Donnafugata non ha mai prodotto Marsala, Francesco Intorcia, dell'omonima azienda, ci sta puntando tanto. Intorcia ha sempre venduto alla grande distribuzione. Poi un'attenta passeggiata tra i tini del-

Scelti per voi



dove mangiare

Le Lumie

Lo chef Emanuele Russo sceglie gli ingredienti direttamente dall'orto del ristorante.
Prezzo medio: 40 euro
C.da Fontanelle, 178b
Tel. 0923.995197
www.ristorantelelumie.it

Ciacco Putia

Una piccola putia (bottega), che rivisita la cucina della nonna.
Prezzo medio: 15 euro
Via Sebastiano Cammareri Scurti, 3
Tel. 0923.711160
www.ciaccoputia.it

Osteria il gallo e l'innamorata

Conquista gli amanti dei piatti semplici dalla forte impronta territoriale. Prezzo medio: 20 euro
Via Stefano Bilardello, 18
Tel. 329.2918503
www.osteriailgalloelinnamorata.com



dove dormire

Hotel Carmine

Atmosfera secentesca e comfort moderni. Colazione con torte fatte in casa. Prezzo medio: 90 euro
Piazza Carmine, 16
Tel. 0923.711907
<http://hotelcarmine.it>

Villa Le Bifore

A due passi dalla Riserva dello Stagnone. Soggiorni settimanali da 3000 euro per 8 persone
C.da Ettore Infera, 81/I
Tel. 0923.1963001

La Portazza Resort

Villa-vacanze di 5 stanze dall'antico impianto a baglio.
Prezzo medio: 100 euro
C.da Dammusello, 624
Tel. 0923.987074
www.laportazzaresort.org



L'idea in più

La Laguna dello Stagnone è il paradiso del kitesurf italiano. Da anni la riserva naturale, a pochi km dal centro di Marsala, è meta di pellegrinaggio per gli amanti di questo sport che qui trovano acqua piatta e bassa, temperature calde da marzo a novembre e soprattutto due sistemi di vento diversi che creano le condizioni perfette per navigare circa 300 giorni l'anno.

la cantina storica ha svelato un tesoro: botti piene di Marsala invecchiato anche 40 anni. Così nel 2010 è partito il progetto Heritage. La prima vendemmia a essere imbottigliata è stata la 1980, un omaggio autentico alla versione "pre-British". Alla base di questo capolavoro enologico c'è il Grillo, l'uva marsalese per eccellenza. La stessa uva amata da Nino Barraco, vignaiolo di contrada Bausa, dove più che guardare il mare, lo sente, come lo sentono le sue vigne che si godono lo spettacolo delle Egadi a poche miglia di distanza. Nino ha sempre saputo che il Marsala prima o poi lo avrebbe fatto, ma ha voluto aspettare. E il momento di Alto Grado – il suo Marsala Vergine – è infine arrivato in occasione dello scorso Vinitaly ed è una vendemmia 2009. Appena due-mila bottiglie che verranno centellate in tre anni. Roba quasi da collezionisti. Provatelo con le ostriche. Parola di Nino Barraco.

Per saperne di più:

www.duca.it/cantineflorio
<http://visit.donnafugata.it>
www.vinibarraco.it
www.intorcia.it