

*Marco Nundini*

# Sicilia Miraggi di sale

[www.marconundini.it](http://www.marconundini.it)

Estratto di servizio pubblicato sul mensile Panorama Travel  
Marzo 1999

Fotocopie per uso personale del lettore possono essere effettuate nei limiti del 15% di ciascun articolo, dietro pagamento alla SIAE del compenso previsto dall'art. 68 comma 4, della legge 22 aprile 1941 n. 633 ovvero dall'accordo stipulato tra SIAE, AIE, SNS, e CNA, CONFARTIGIANATO, CASA, CLAAI, CONFCOMMERCIO, CONFESERCENTI il 18 dicembre 2000. Le riproduzioni ad uso differente da quello personale potranno avvenire, per un numero di pagine non superiore al 15% del presente articolo, solo a seguito di specifica autorizzazione rilasciata dall'autore

Copyright © 2008 Marco Nundini  
Verona  
e-mail: [info@marconundini.it](mailto:info@marconundini.it)  
[www.marconundini.it](http://www.marconundini.it)

## Miraggi di sale

“Quattromilalir, cinquemilalir, seimilalir”.

Lacerano l'aria odorosa di salsedine le grida del battitore, penna e blocchetto nella mano, occhio allenato a non perdere smorfie, gesti appena accennati, assenti ad aumentare la posta.

Non siamo da Sotheby's, la prestigiosa casa d'aste londinese, ma nella piccola rada di Marinella, uno specchio di mare azzurro circondato da basse abitazioni giallastre. Ogni mattina, puntualmente alle otto, i pescatori riempiono di pesce le piccole cassette di legno, quasi fossero i cestini regalo di Natale.

Quando è “cascata”, quando cioè il mare burrascoso muove i fondali ed intorbidisce le acque, la pesca è sempre prodigiosa. Nessuno salta l'appello. Ogni lotto passa sulla bilancia, circondato da una folla di abbronzati lupi di mare, ristoratori e villeggianti. Poi spetta al battitore il compito di far lievitare il prezzo base e vendere il pescato al miglior offerente.

Pesce fresco, ogni santo giorno, doveva esserci anche sulla tavola degli antichi megaresi, fondatori di Selinunte, colonia greca più occidentale della Sicilia.

Una camminata nel parco archeologico, tra i maggiori d'Europa per estensione, è il miglior modo per rendersi conto di quanto grande fosse l'antica città. Avvolta dal prezzemolo selvatico, il “selinon”, fu fondata nella prima metà del 600 a. C. Frammenti di ciclopiche colonne, capitelli, pietre corrose dal tempo mostrano all'odierno visitatore uno scenario apocalittico. È quello che rimane di un importante approdo, di un centro che contava ottantamila abitanti, amico di Cartagine, insopportabile vicino per Mozia e Segesta.

Per correre in aiuto di quest'ultima saranno proprio i cartaginesi, antichi alleati, ad imporre a Selinunte una bruciante sconfitta, l'inizio del declino.

Dall'Acropoli si scorge il mare. Adagiata su una bassa terrazza, essa si allunga sul litorale, sfiorata dai flutti. Le alte colonne del Tempio C, il più datato, si protendono a toccare l'arco celeste, fedeli ad Apollo, il dio cui furono dedicate. Lo sguardo si allunga sino all'imponente figura del Tempio E, gigante dorico che sorveglia la piana dei templi orientali. Ogni sasso ha qui l'aspetto di una spugna, i pori dilatati, le fibre appesantite da secoli di storia ed epiche leggende.

Un giovane turista tedesco che, eludendo la sorveglianza, trascorse la notte nel sito uscì la mattina affermando di aver visto Hera e Zeus, signori del cielo.

Non fatica a credergli chi a Selinunte ha vissuto la magia del tramonto. La marea di caldi riflessi inonda di rosso le dimore terrestri delle antiche divinità elleniche, mentre un'antica strada lastricata pare emergere d'improvviso dal suolo e puntare dritta al mare. Le colonne, alte più di dieci metri, sembrano perdere peso, ondeggiare nell'aria tra carnose piante grasse.

Cespugli di fiori giallastri danzano nella brezza del crepuscolo.

Ogni colonna era innalzata sovrapponendo mastodontici tamburi, il cui diametro, a volte di oltre tre metri, rendeva l'operazione una vera impresa.

A tredici chilometri da Selinunte si trova Rocche di Cusa, il luogo ove i cavatori tagliavano blocchi di pietra e li staccavano dalla loro base con cunei di legno. A centinaia vi hanno lavorato per rendere grande la colonia: scalpellini, scultori e schiavi. Nella città di Palermo trovano ospitalità le celebri metope, tavole marmoree rappresentanti temi mitologici, mentre nel piccolo museo di Castelvetro si offre ai visitatori l'Efebo selinuntino. I capelli raccolti sul capo, la nuda e virile figura bronzea simboleggia l'ideale greco della bellezza maschile.

Nella piccola capitale della Valle del Belice altri possono essere i motivi d'interesse: gli antichi cortili, la Chiesa Madre con la sua misteriosa cripta, l'elegante Fontana della Ninfa. Poco distante dal centro, avvicinandosi al Lago della Trinità, si erge la piccola chiesa della SS.

Trinità di Delia, gradevole esempio d'architettura religiosa arabo-normanna. Immersa nella vegetazione, la cappella si colloca accanto ad un "baglio", tipica abitazione rurale nata nel XVII secolo per far fronte alle esigenze organizzative dei latifondi, oggi ristrutturata e trasformata in sala ricevimenti.

Ad offrire ulteriore motivo di sosta è la vicina pineta, attrezzata con una bella area picnic.

Seguendo il profilo della Sicilia sud occidentale si giunge a Mazara del Vallo, colonia fenicia ieri, importante porto di pesca oggi. Proprio ad un pescatore si deve il recente ritrovamento del "satiro", una statua bronzea di grandi dimensioni raffigurante un giovane danzante. Su piazza della Repubblica, delimitata dai portici del seminario dei Chierici, si affaccia la Cattedrale, mentre poco oltre è il Collegio dei Gesuiti, nel cui cortile si trova il Museo Civico.

A Marsala si approda velocemente, senza i problemi tecnici che dovette affrontare la truppa garibaldina durante lo sbarco dei mille. Il cuore della città, l'araba "Marsa Allah", pulsa intorno al Palazzo Senatorio, con la sua torre dell'orologio, ed al Duomo. L'antico complesso conventuale di San Pietro, a ridosso del vecchio ghetto ebraico, è recentemente tornato a nuova vita, offrendosi come attrezzato centro civico e sede del museo cittadino con le sezioni garibaldina ed archeologica.

D'antiche civiltà si torna a parlare sul lungomare, nel baglio Anselmi, coreografia ideale per il Museo Archeologico che espone i grandi frammenti di una nave punica, unico esemplare al mondo.

Riluce di sale, bianco e cristallino, la scenografia di cui le Isole dello Stagnone si beano da centinaia d'anni. Ai cumuli di salgemma, protetti da tegole ocra, fanno da sfondo i mulini a vento.

Braccia aperte e "piedi" immersi in un azzurro e liquido cielo imprigionato nel geometrico reticolato delle saline.

Con un piccolo battello si sbarca a Mozia, colonia punica nel Mediterraneo, fondata dai Fenici di Tiro intorno al VIII secolo a. C. Conosciuta per i tessuti tinti con la porpora dei molluschi, l'importante approdo commerciale è oggi una sorprendente pagina di storia. Il museo, curato dalla Fondazione Whitaker, dal nome dell'archeologo che promosse gli scavi, espone il "giovane di Mozia", marmo in

grandezza naturale, espressione di sensuale mascolinità, accentuata da una tunica attillata le cui pieghe rendono grazia all'artista che le ha scolpite.

È ancora il sale a farsi interprete del paesaggio costiero che anticipa Trapani. La dura esistenza del salinaro è raccontata dal Museo del Sale, nel mulino Culcasi di Nubia, circondato da grandi vasche, oggi sfruttate per allevare orate, spigole ed anguille. Buona parte dell'area è una riserva naturale dove non è raro osservare nuvole rosa di fenicotteri, aironi cinerini ed altre specie di uccelli. Si alzano improvvisamente in volo, si librano leggeri nell'aria ed il loro sguardo va oltre il capoluogo, sfiora il Golfo di Bonagà ed accarezza la cresta del Monte Cofano.

Per godere di tale panorama agli umani non resta che inerpicare sino ad Erice. Nell'antichità chi arrivava sulla cima rendeva omaggio alla bellezza: Astarte per i punici, Afrodite per il mondo ellenico, Venere per i romani.

Violentata dai tralicci dei ripetitori, l'odierna città della scienza, non ha perso il fascino dell'antico borgo medievale. Restano le intricate e ripide viuzze, le torri merlate, le mura e la maestosa Chiesa Matrice. Rimangono le architetture del quartiere spagnolo, i tratti normanni, i cortiletti nascosti, le vetrine straripanti di frutta martorana fatta con pasta di mandorle.

Sulla rotta è ora Segesta, città d'antiche origini, abitata, così come lo fu Erice, dagli elimi, popolo di cui ancora poco si conosce. Se il clima di Sicilia non tradisce la fiducia dei visitatori, è una bella sudata quella che il teatro, sospeso a quattrocento metri di quota, chiede in pegno per farsi ritrarre a mezza via tra cielo e terra. Meno esigente è il tempio, imponente rettangolo colonnato protetto dalla sagoma del Monte Bàrbaro.

Per chiudere il cerchio non resta altro da fare che serpeggiare tra Salemi, Santa Ninfa, Gibellina Vecchia e Partanna, queste ultime simbolo indelebile del terremoto che colpì la regione nella notte del 15 gennaio 1968. Tragico destino il loro, cittadine di oggi unite nella sorte a Selinunte, gloriosa città ellenica cancellata anch'essa da un violento sisma. Le cicatrici restano, ma la vita va avanti, anche in Sicilia.

### **Un'oasi in fondo al fiume**

A pochi chilometri da Selinunte, esattamente dove il Belice incontra il mare, è stata istituita la "Riserva naturale orientata Foce del fiume Belice e dune limitrofe", un'area protetta lunga circa quattro chilometri, delimitata per un lungo tratto dalla vecchia linea ferrata Castelvetro-Sciacca. La vegetazione palustre scivola sino alle sinuose dune costiere, importante barriera naturale che ostacola i venti, impedendo alla sabbia di avanzare verso l'interno. Nella zona trovano asilo anatre, gabbiani ed aironi, oltre alla tartaruga marina che nel periodo estivo vi depone le uova.

### **Onore a Bacco**

Nel 1773, cercando un approdo sicuro contro le intemperie, l'inglese John Woodhouse sbarcò a Marsala dove fece conoscenza con il vino locale, liquoroso testimone di un'antichissima tradizione.

Forti dell'esperienza acquisita con la commercializzazione dei vini iberici, gli inglesi decretarono il successo del Marsala. Nel 1832, con Vincenzo Florio, ha inizio la storia dell'omonima impresa e la grande avventura del vino siciliano. Pochi anni dopo, nel 1880, è Paolo Pellegrino, notaio e viticoltore, ad ampliare il panorama produttivo locale.

Le Cantine Pellegrino, da sempre nelle mani della famiglia che ha dato loro il nome, continuano la tradizione che vede nel celebre vino un consolidato riferimento qualitativo. Le uve, quelle bianche dei vitigni Catarratto, Grillo e Inzolia, maturano in un clima caldo umido, su terreni collinari ed in leggeri declivi. La preparazione prevede, con lo scopo di bloccare la fermentazione, l'aggiunta al mosto di alcool o acquavite invecchiata.

Gli zuccheri residui offrono al palato una gamma di sfumature che vanno dal dolce al semisecco. Nel Marsala "Ambra" si aggiunge mosto cotto, in quello secco l'aggiunta di alcool avviene a fermentazione ultimata. I fusti di rovere assicurano l'invecchiamento, garantito dal sistema "perpetuo": dalle botti più basse, ordinatamente accatastate in file sovrapposte, si preleva il dieci per cento del contenuto per l'imbottigliamento, mentre il vuoto creato dalla spillatura si colma con i vini delle file superiori.

Il Marsala si suddivide in quattro categorie: fine (invecchiamento di almeno 1 anno, Pellegrino etichetta un "Demi-sec" ed un "Marsala Ruby", quest'ultimo ottenuto da uve Pignatello e nero d'Avola), superiore (almeno 2 anni), vergine (almeno 5 anni), extravergine (oltre 10 anni, è il caso del Marsala Vintage 1962). Il prodotto ben si sposa a dessert ed a formaggi piccanti, ma ogni occasione è buona per celebrarne il gusto liquoroso.

Il culto di Bacco trova convincente eco anche in altri vini della regione, primi tra questi il Moscato ed il Passito di Pantelleria, entrambi figli delle uve Zibibbo e giusto accompagnamento alle dolcezze di fine pasto. Con l'etichetta "Duca di Castelmonte", intimamente legata al gruppo Pellegrino, segnaliamo il "Gorgo Tondo": Sicilia Bianco (persistente e profumato, ideale con formaggi, pesce e crostacei) ed il Sicilia Rosso, speciale per arrostiti e carpaccio.

[www.marconundini.it](http://www.marconundini.it)