



#ERICEDOC Trapani

# ITINERARIO GASTRONOMICO Culinary Itinerary



## Itinerario gastronomico Culinary itinerary



INFORMAZIONI INFORMATION    CONTATTI CONTACTS

### MUSEO SAN ROCCO

#### Orari di apertura

da mercoledì a sabato

17.00 - 20.00

Ingresso gratuito o a contributo volontario.  
Il Museo San Rocco è anche Educazione,  
Accoglienza turistica, Eventi e Servizi.

### SAN ROCCO MUSEUM

#### Opening times

from Wednesday to Saturday

17.00 - 20.00

Free entrance or voluntary contribution.  
San Rocco Museum is also Education,  
Hospitality, Events and Services.

### Ufficio turistico Trapani

Piazza Saturno, 91100 Trapani (TP)

Tel. +39 320 545433

### Strada del Vino Erice DOC

Via Capitano Rizzo 39, 91010 Fulgatore-Erice (TP)

Tel. +39 0923 811700

www.stradadelvinoericedoc.it

info@stradadelvinoericedoc.it

### Slow Food Trapani

Convivium leader: Raineri Giuseppe

Via Lombardo 34, 91020 Rilievo (TP)

Tel. +39 335 6679150

raineribenessere@iscali.it

### Centro di Cultura Gastronomica - Nuara

Via Bastioni 2, 91100 Trapani (TP)

Tel: +39 340 2427212

www.cooksicily.it

info@cooksicily.it

### Casa del Cous Cous Sanvitese

Contrada Peralta 81, 91010 San Vito Lo Capo (TP)

Tel. +39 0923 974079

### Sicilian Cooking School with Maria Grammatico

Via Vittorio Emanuele 14, 91016 Erice (TP)

Tel. +39 0923 869390

www.mariagrammatico.it

mariagrammatico@libero.it

### EVENTI | EVENTS

Sagra della Busiata, Buseto Palizzolo  
Luglio | July

BON TON, Bonagia - Valderice  
Agosto | August

Cous Cous Fest, San Vito Lo Capo  
Settembre | September

Rosso Aglio e Bianco Sale, Nubia - Paceco  
Settembre | September

Pani Cunzatu Fest, Scopello - Castellammare del Golfo  
Settembre | September



### L'accoglienza è anche on-line

Visita il sito [www.likesicily.it](http://www.likesicily.it) e scopri gli itinerari tematici: Wine & Food, Nature e Culture e la possibilità di acquistare on-line i prodotti di eccellenza del territorio trapanese.

### Hospitality is also online

Visit [www.likesicily.it](http://www.likesicily.it) and discover the thematic itineraries: Wine & Food, Nature and Culture and the opportunity to buy the products of excellence from the area of Trapani.

In copertina: Busiate con gambero rosso  
Cover: Busiate with red shrimp

### MUSEO SAN ROCCO MUSEO DI ARTE CONTEMPORANEA E CENTRO CULTURALE

Via Turretta 12, 91100 Trapani - Sicilia IT  
[gat.trapani@gmail.com](mailto:gat.trapani@gmail.com)



### SERVIZI

- Accoglienza visitatori
- Bookshop
- Sala multimediale: itinerari culturali
- Sala eccellenze del territorio: Wine&Food
- Salottino letterario

### SERVICES

- Hospitality
- Bookshop
- Multimedia room: cultural itineraries
- Excellence of the territory room: Wine&Food
- Reading room



Presidenza del Consiglio dei Ministri  
DIPARTIMENTO DELLA GIOVENTÙ E DEL SERVIZIO CIVILE NAZIONALE

Finanziato nell'ambito del Piano Azione Coesione "Giovani no profit" dal Dipartimento della Gioventù e del Servizio Civile Nazionale della Presidenza del Consiglio dei Ministri



Centro San Rocco  
Arte - Cultura - Spettacolo

## Da non perdere

La destinazione turistica di Trapani viene ricordata per il clima sempre mite, per il mare cristallino, ma soprattutto per l'esperienza gastronomica, che si fissa positivamente nella memoria del visitatore.

I percorsi gastronomici a Trapani offrono ai turisti un viaggio esperienziale, che consente di attraversare i sapori ed i saperi della cucina tradizionale di questo territorio, fatta di pietanze uniche e di profumi intensi, che raccontano la sicilianità solare, a partire dalla genuinità dei suoi ingredienti.

L'itinerario gastronomico di Trapani privilegia piatti realizzati con prodotti autentici, come i prestigiosi prodotti di Tonnara, il Cùscusu con il pescato fresco, le Busiate al pesto trapanese condite con l'Aglio rosso di Nubia, il Cannolo di ricotta e la Cassata siciliana, insieme a tantissime altre prelibatezze. Gusti e sapori che raccontano la Sicilia, ricette selezionate e tramandate da generazioni, che rappresentano l'eccellenza della cucina tipica, offerta da una ristorazione qualificata per un buon rapporto qualità - prezzo.

## Must see

The tourist destination of Trapani is remembered for its year-round mild climate, its crystal clear sea and, above all, for the gastronomic experience that remains a fond memory for the visitors who come here.

The gastronomic journey around the area of Trapani offers tourists an experience that enables them to encounter the flavors and learn about the local cuisine which consists of unique dishes with intense aromas that tell of a sweet and sunny Sicilianity, all beginning with the genuineness of its ingredients.

This gastronomic tour favours dishes made using authentic products, such as the prestigious products of the tonnara, cùscusu with fresh fish, busiate pasta with pesto Trapanese made with the red garlic of Nubia, or cannolo with ricotta cheese, along with many other delicacies. Tastes and flavours that speak of Sicily and recipes selected and handed down from generation to generation represent the excellence of the local cuisine offered by restaurants distinguished by good value for money.

## Sapori della tradizione trapanese

### Taste of the Trapani tradition



**Olio DOP Valli Trapanesi**  
Oil DOP Trapani valleys

1

La DOP è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto da Cerasuola e Nocellara del Belice.

The DOP is reserved for the extra virgin olive oil from the Cerasuola and Nocellara del Belice olives.



**Sale marino IGP di Trapani**  
Sea salt IGP of Trapani

2

Il sale marino si ottiene lasciando evaporare l'acqua marina all'interno di grandi vasche: le saline.

Sea salt is made by leaving sea water to evaporate in large basins: the salt pans.



**Pasta di grano duro**  
Hard wheat pasta

3

Le Busiate, pasta tradizionale formata con un ramo di buso, viene condita con "Pesto alla trapanese".

Busiate, traditional pasta made using a buso stalk, is served with "Pesto alla Trapanese".



**Prodotti da forno**  
Baked products

4

Il pane di grani antichi viene realizzato da artigiani, veri custodi del patrimonio di questo prodotto.

The antique grain bread is made by artisans, true custodians of the heritage of this product.



**Aglio rosso di Nubia**  
Nubia red garlic

5

Il sapore è molto intenso, grazie al suo contenuto di allicina, nettamente superiore alla media.

The flavour is very intense, thanks to its above-average content of allacin.

## Mappa dei prodotti dell'agricoltura tradizionale e della pesca

### Map of traditional agriculture and fishing products

- 1 **Olio DOP Valli Trapanesi** (DOP)  
Tutti i comuni
- 2 **Sale marino di Trapani** (IGP - Slow Food)  
Trapani, Paceco
- 3 **Pasta di grano duro** (Grano duro PAT)  
Tutti i comuni
- 4 **Prodotti da forno** (Grano duro PAT)  
Tutti i comuni
- 5 **Aglio rosso di Nubia** (Slow Food)  
Paceco, Trapani, Erice
- 6 **Pecorino Siciliano DOP e prodotti caseari** (DOP - Slow Food)  
Trapani, Buseto Palizzolo, Custonaci, Erice, Paceco, Valderice
- 7 **Prodotti della pesca e di tonnara**  
Trapani, Erice, San Vito Lo Capo, C.mare del Golfo, Valderice, Custonaci, Isole Egadi
- 8 **Cannoli di ricotta e prodotti di pasticceria** (PAT)  
Erice, Paceco
- 9 **Cùscusu della tradizione** (PAT)  
San Vito Lo Capo, Trapani



## Espressione della cultura dei luoghi

### Expression of the culture of places



**Pecorino siciliano DOP**  
Sicilian Pecorino DOP

6

Formaggio a pasta dura, prodotto con latte di pecora intero, fresco e coagulato con caglio di agnello.

Hard cheeses, produced with whole sheep's milk, fresh and curdled with lamb rennet.



**Prodotti della pesca e di tonnara**  
Fishing and tonnara products

7

Il tonno è un pesce marino della famiglia dei tinnidi. Diffuso nel Mediterraneo e nell'Atlantico.

Tuna is a marine fish of the thunnidi family. Widespread in the Atlantic and Mediterranean.



**Cannoli e prodotti di pasticceria**  
Cannoli and pastry products

8

I cannoli sono una delle specialità più conosciute della pasticceria siciliana, riconosciuti PAT.

Cannoli are one of the best-known Sicilian confectionery specialties, PAT recognized.



**Dolci conventuali**  
Conventual desserts

9

Dolci e biscotti preparati con miele, mandorle, ricotta, cedro, fichi nelle cucine dei monasteri.

Cakes and biscuits made with honey, almonds, ricotta cheese, cedar, figs in the kitchens of the monasteries.



**Cùscusu della tradizione**  
Cùscusu of the tradition

10

Eredità della cultura araba, la versione trapanese del cùscusu viene tradizionalmente servita con pesce fresco.

A legacy from Arab culture, the Trapanese version of cùscusu is traditionally served with fresh fish.