

L'INSAZIABILE

A Trapani il ristorante La Tramontana, ultimo anello dell'attività di una cooperativa di pescatori



**Pesce
puoi stare fresco**

Definirla una trattoria sarebbe riduttivo nel raccontare tutte le attività che svolge l'ittiturismo "La Tramontana", una cooperativa di pescatori trapanesi che hanno fatto del pesce fresco, della stagionalità e della sostenibilità il loro biglietto da visita. Scopo dell'associazione è quello di diffondere la cultura del mare e della pesca, ecco perché si organizzano visite guidate ai pescherecci trapanesi ed al piccolo museo-magazzino dove viene lavorato il prodotto come una volta. Il ristorante è solo l'ultimo anello di una catena che prende vita in mare, dove gli stessi soci dell'ittiturismo pescano attraverso una moto barca. Segue la lavorazione del pesce, la conservazione di parte del pescato e la messa in vendita del prodotto. La freschezza e la genuinità sono le parole d'ordine del ristorante, che propone il meglio delle battute di pesca ogni giorno. Pesce pregiato e pesce povero trovano uguale spazio tra le ricette che traggono la loro forza dalla tradizione storica trapanese, ecco perché alla Tramontana è possibile assaggiare piatti non convenzionali e ricchi di cultura. Tra gli antipasti la razza frita, o lo zero, una tipologia di pesce azzurro dimenticata che è oggetto di salvaguardia da parte della cooperativa. Abbiamo assaggiato una frittura mista di paranza, nel piatto vediamo ricomparire piccole sogliole, triglie, merluzzetti, seppioline e polpetti, freschezza da urlo, come non se ne vede da molto tempo. I secondi variano a seconda del pescato, ma sono d'obbligo il cous cous, piatto principe del trapanese, o la zuppa di pesce, eseguita a regola d'arte, che viene servita bollente anche d'estate e che viene accompagnata dal pesce del giorno, come scorfani o coda di rospo. Tra i primi anche la pasta fresca allo scoglio, con vongole e cozze e, se siete fortunati, potrete assaggiare fuori menu in esclusiva piatti molto particolari come le busiate al ragù di granchietti di fondale, assolutamente fuori dal convenzionale. Nei secondi piatti poi, si esprime il meglio del ristorante, oltre al pescato del giorno arrosto, si possono gustare gli sgombri lardiati, ovvero accompagnati da pomodoro, origano e cipolla, le seppie ripiene o gli involtini... di avvolti da una foglia di radicchio. Piatti semplici e genuini al cento per cento. I dolci sono quelli tipici della zona, cassatelle di ricotta fritte al momento, cassata siciliana ed altre specialità.

Il locale è semplice e un po' spartano, durante l'estate viene allestita una pedana con dei tavoli sul retro della trattoria. La vista è quella mozzafiato di Torre di Ligny e del monte Erice. Il servizio è veloce ma poco esperto. La carta dei vini è scarsa e poco fornita. Il prezzo è di 20-25 euro a persona vino escluso.

Il voto è 13/20 e vuole premiare l'originalità dell'offerta e la freschezza delle materie prime locali.

Laura Di Trapani

