



Blog enogastronomico di Isabella

Spaghetti cu Ritùnnu rattàtu



Il panorama è meraviglioso: da un lato monte San Giuliano con Erice sulla vetta e dall'altro la Torre di Ligny, di fronte il mare azzurro. Siamo sul **lungomare di Tramontana** a **Trapani**, sotto il Bastione Imperiale, appena defilati dalla zona centrale.

Arrivano loro: gli **Spaghetti cu Ritùnnu rattàtu**. Sono tanti e sottili, sono colorati di giallo-oro e di rosso, sono profumati di pesce salato ed essiccato. Il **Ritùnnu** è il termine siciliano che indica **la Menola, un pesce di mare** con una caratteristica macchia nera sul dorso. **Rattàtu** sta per **grattugiato** perchè il pesce viene salato, essiccato e poi grattugiato assumendo la forma di piccole pagliuzze.

L'**olfatto** è subito protagonista: inebriato dall'intensità e dalla pungenza del profumo del ritùnnu che si sprigiona con il calore della pasta e del sugo, sentori di mare, di sale, di asciugato al vento e al sole. Poi **in bocca**: un gusto forte, deciso, sapido contrastato dall'acidità dei pomodorini esaltata dal vino bianco e legato dall'olio locale.

La ricetta in fondo è semplice: in un soffritto di aglio e olio extravergine di oliva si aggiungono i pomodorini e si sfuma il tutto con del vino bianco; sale, pepe, prezzemolo e poco ritùnnu rattàtu e si fa andare per 5 minuti. In acqua bollente salata si cuociono gli spaghetti e poi si spadellano con il sugo. Si serve spolverando abbondantemente di ritùnnu rattàtu e un poco di prezzemolo tritato.

Gli spaghetti cu ritùnnu rattàtu sono la specialità dell'[Ittiturismo La Tramontana](#) di **Trapani**, il quale partendo dall'esercizio della **pesca** ha aggiunto l'attività di **ristorazione** legata al pescato e alle produzioni tipiche, la **pescaturismo** a scopo turistico-ricreativo e **attività culturali e didattiche** volte alla **valorizzazione del territorio e del patrimonio ittico**.

L'Ittiturismo La Tramontana ha altresì ottenuto il riconoscimento di **PAT, Prodotto Agroalimentare Tradizionale**, per il Ritùnnu salàtu nel giugno 2011 e ha messo sott'olio i filetti di ritùnnu salàtu, nonchè inventato il ritùnnu rattàtu e il patè di ritùnnu per rendere commercializzabili e far conoscere a tutti questo storico prodotto destinato altrimenti ad essere dimenticato. **(28.10.2011)**

<http://www.isabelladelicious.com/speciale-ristorante/spaghetti-cu-ritunnu-rattatu/>