

*Per gli amanti della cucina magrebina il famoso cous cous alla trapanese. Di Valeria Bordi*

"Quando metti piede qui dentro, non sei più a Roma, ma ti trovi in Sicilia". Le parole della corvina Marina, factotum de "la Giarra", non danno adito a dubbi di sorta su quello che potrai apprezzare in tavola e dopo aver gustato i manicaretti di questo locale di Via Nocera Umbra 20 al Tuscolano, hai davvero la sensazione di aver trascorso, gastronomicamente parlando, una serata in terra trapanese, richiamata dalle belle immagini che decorano le pareti del locale. A sedere in uno dei quaranta tavoli del ristorante mancano solo Camilleri, il Commissario Montalbano e quel Zi Dima che della Giara pirandelliana fu il protagonista. Siciliani e romani qui si incontrano per apprezzare antipasti come la ninnata (la neonata o i lattarini), le panelle (frittelle di farina di ceci) o le ben note sarde al beccafico (accoppiate e ripiene). Tra i primi piatti la scelta è sicuramente difficile: oltre ai celebratissimi paccheri alla norma (melanzane fritte, pomodoro e ricotta salata) ed alla pasta con i broccoli ripassata in padella (arriminata) oppure agli spaghetti alle uova di tonno, non si possono non assaggiare gli spaghetti ai moscardini e poi, come resistere al pesto alla trapanese (mandorle, pomodoro, parmigiano e tanto aglio) che si sposa in modo mirabile alla pasta acqua e farina?

Il pesce qui è sovrano ed al primo posto metterei la ricciola, cucinata e impreziosita con i moscardini, ma non si possono dimenticare il pesce alla ghiotta, con olive, alloro, capperi, cipolla e pomodoro, anche se non sono pochi a rimanere fedeli al salmoriglio (battuto di aglio, olio, sale, origano, aceto e limone). Le seconde portate, come si conviene ai ristoranti di un certo tipo, come questo, sono puntualmente accompagnate da un'ombra di contorno. A Trapani una volta all'anno si celebra la festa del cous cous, una pietanza che è parte integrante della cultura magrebina ma anche di questa bella provincia siciliana ed allora alla Giarra non poteva mancare questa pietanza carica di sapore e di storia, anche se è necessaria la prenotazione. Parlare di Sicilia e non richiamare i dolci sarebbe un grave errore ed allora guai a perdersi cannoli e cassate. Il prezzo per un pasto oscilla intorno ai 40 euro, vini esclusi. Si può bere un Isolia di Indicazione Geografica Tipica davvero gradevole. Lunedì ed Agosto La Giarra è chiusa.