

## Cosa fare quando si è a Sciacca - Mangiare

### PIZZA

Una delle specialità di Sciacca è la TABISCA

La TABISCA è la pizza contadina, cotta nel forno a legna e di dimensione allungata (circa 60 cm). In origine era condita con pomodoro, cipolla e acciughe. Oggi la tabisca (e la pizza) condita in questo modo si chiama SACCENSE (i Saccensi sono gli abitanti di Sciacca). Ma oramai la servono condita anche in qualunque altro modo.



I posti che vi segnalo sono due:

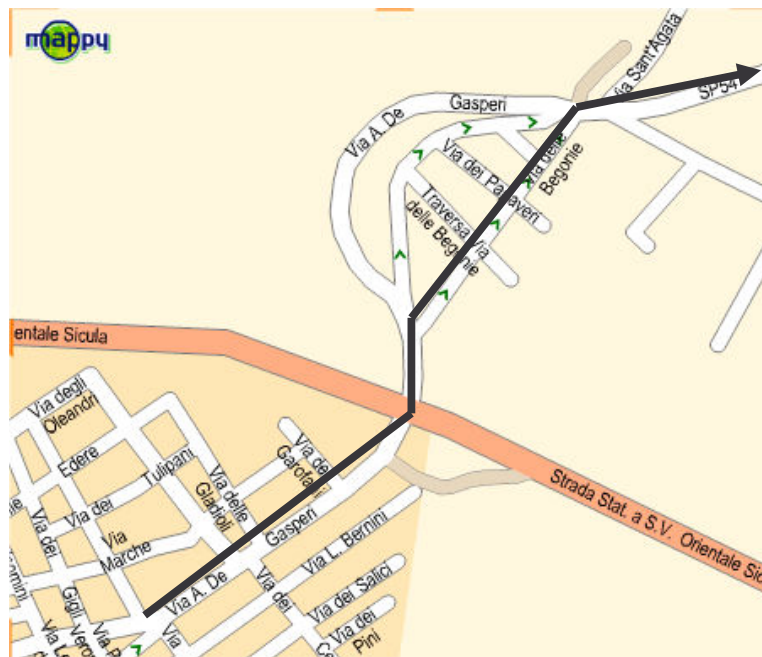
Pizzeria La Grotta - Via Incisa (in pieno centro). E' vicinissima alla piazza centrale (Piazza Scandaliato).

Non allego cartine perché è più conveniente arrivare in centro, parcheggiare in piazza o nelle sue vicinanze e chiedere informazioni.

Pizzeria La Grande Valle. Secondo me la migliore. Non è facile raggiungerla perché è fuori Sciacca, sulla strada che porta a San Calogero (è la montagna che sovrasta Sciacca). Per arrivarci occorre andare dal residence verso Sciacca, arrivando al punto in cui si incontra la circonvallazione.

La strada continuerebbe anche dritto per inserirsi nella circonvallazione e andare verso Agrigento. Si deve invece girare a destra in Via Cappuccini. L'immagine che si trova qui sotto è presente anche nel documento con le indicazioni per arrivare al residence.





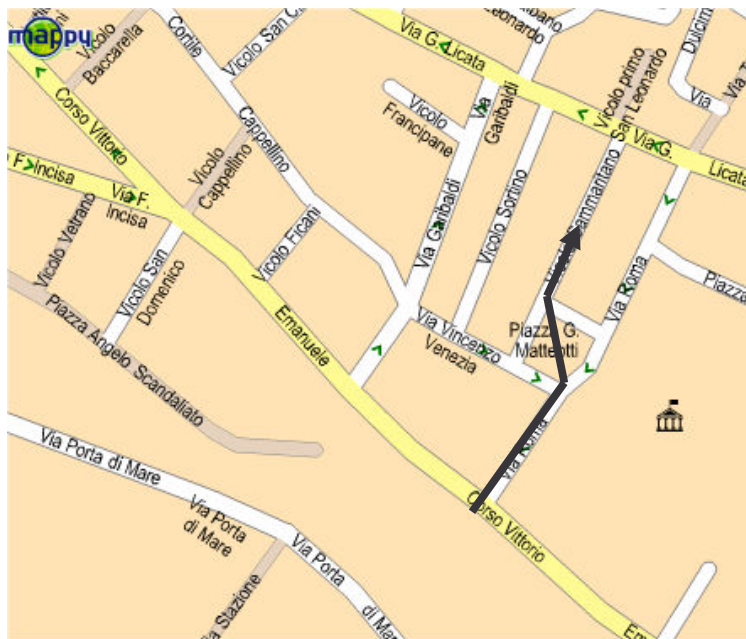
Procedete per la Strada Provinciale 54 che vi porta verso San Calogero. Dopo circa 4-5 km si arriva ad un ampio tornante verso destra (dopo un rettilineo abbastanza lungo e con la strada piuttosto larga): prima di iniziare il tornante dovrete vedere di fronte a voi il cartello che indica la pizzeria La Grande Valle. La strada in pratica prosegue dritta (invece di girare a destra per il tornante). All'incrocio tra questa strada e il tornante c'è un altro ristorante. Proseguendo per questa stradina (è piuttosto stretta) per circa 1 km si arriva alla pizzeria.

RICORDATEVI CHE IN SICILIA SI MANGIA RELATIVAMENTE TARDI: LE 21 O ANCHE LE 22 E' L'ORARIO NORMALE. Quindi se arrivate in pizzeria (o nei ristoranti) entro le 20 o le 20.30 dovrete trovare facilmente posto. Dopo ci sarà il pienone.

## **PESCE E CARNE**

HOSTERIA DEL VICOLO. Un ristorante dove noi ci siamo trovati sempre molto bene è l'Hosteria del Vicolo, in vicolo Sammaritano. Si trova in pieno centro ed è inbucato in un violetto. Niente vista ma aria condizionata e piatti sfiziosi.

Dal centro della piazza Scandaliato si sale verso via Roma (è in salita). Dopo 50 metri, a metà di via Roma si apre una piccola piazzetta. Dall'angolo opposto da cui arrivate inizia il vicolo e l'osteria è a metà del vicolo (da piazza Scandaliato si fanno in tutto 100 metri).



## DOLCI

Un dolce tipico di Sciacca sono le Cucchitelle. Lo trovate in alcune pasticcerie.

Le Cucchitelle o "Cucchiteddi" (in dialetto siciliano) sono sicuramente tra i più antichi dolci secchi della Sicilia. Questa antica specialità fu introdotta in Sicilia dagli Arabi, e divenne successivamente il dolce delle umili famiglie contadine, per via dei suoi semplici ingredienti. Tutto il necessario, infatti, è di facile reperibilità: farina di grano, olio d'oliva, uova, zucchero e zuccata (marmellata di zucca e mandorle).

Oggi è divenuto il dolce tipico di Natale e Pasqua.

Un'altra specialità Siciliana (non solo di Sciacca quindi) è la GRANITA. Di limone naturalmente!

A Sciacca il posto più rinomato (come sapore non certo dal punto di vista estetico) è al Bar Roma da Aurelio. È un piccolo bar nel porto di Sciacca in Piazza Dogana 12.

