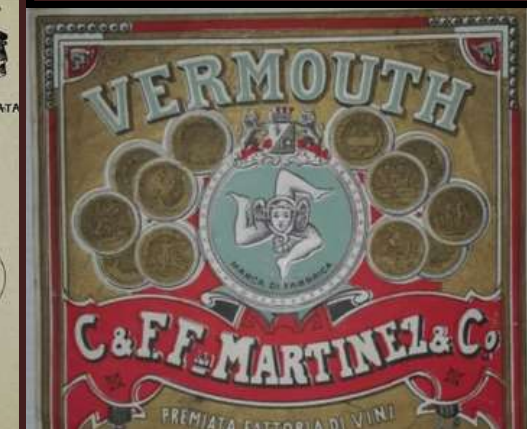
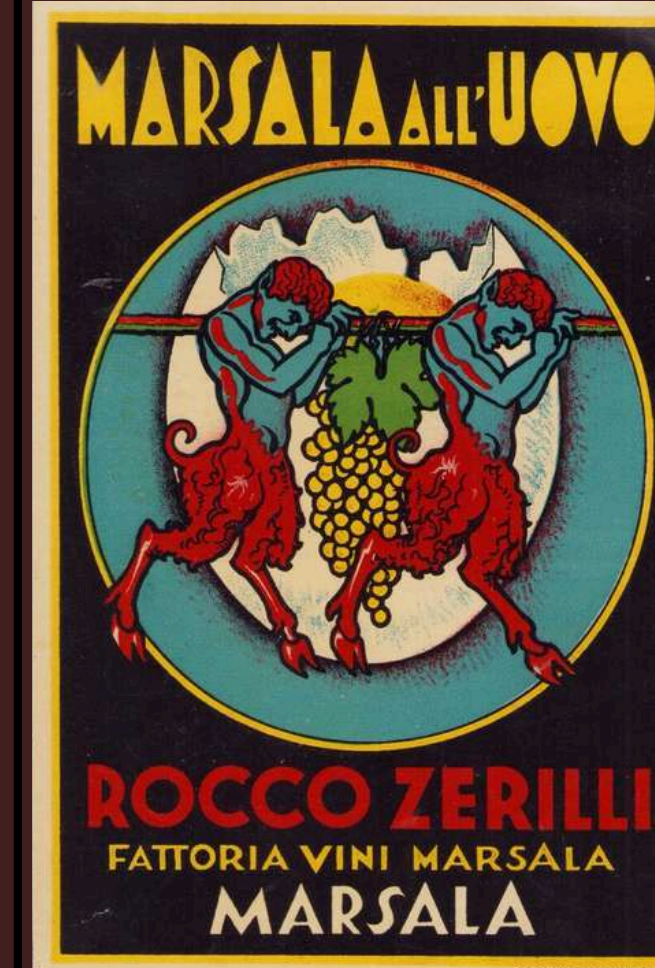
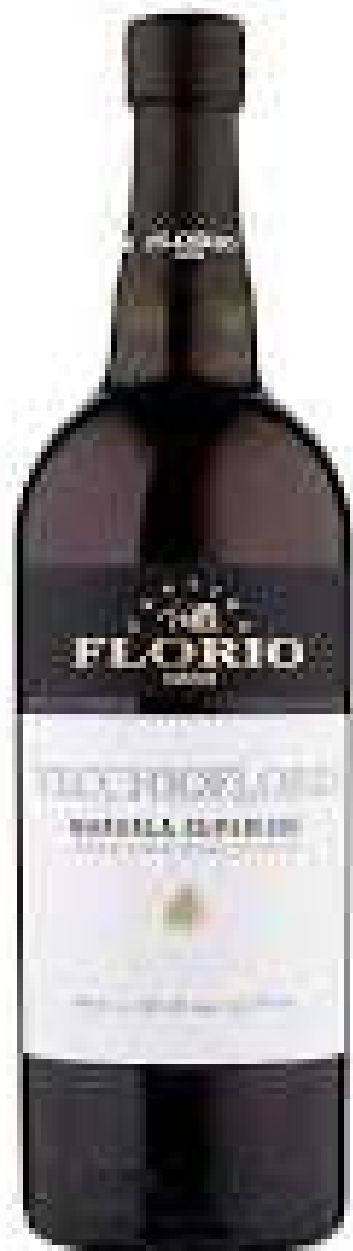
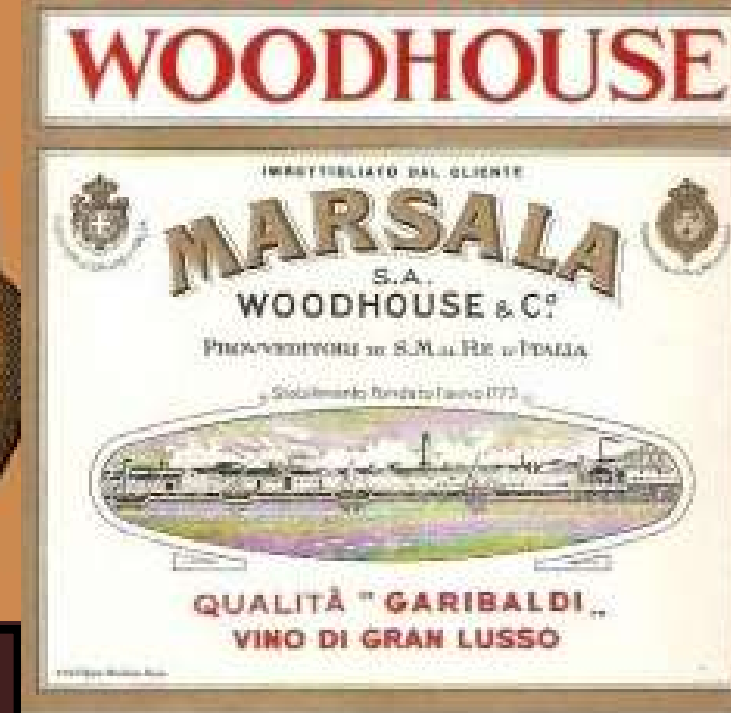
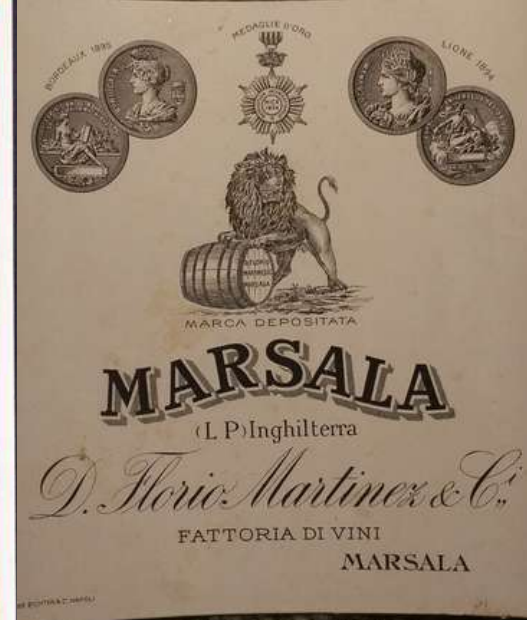
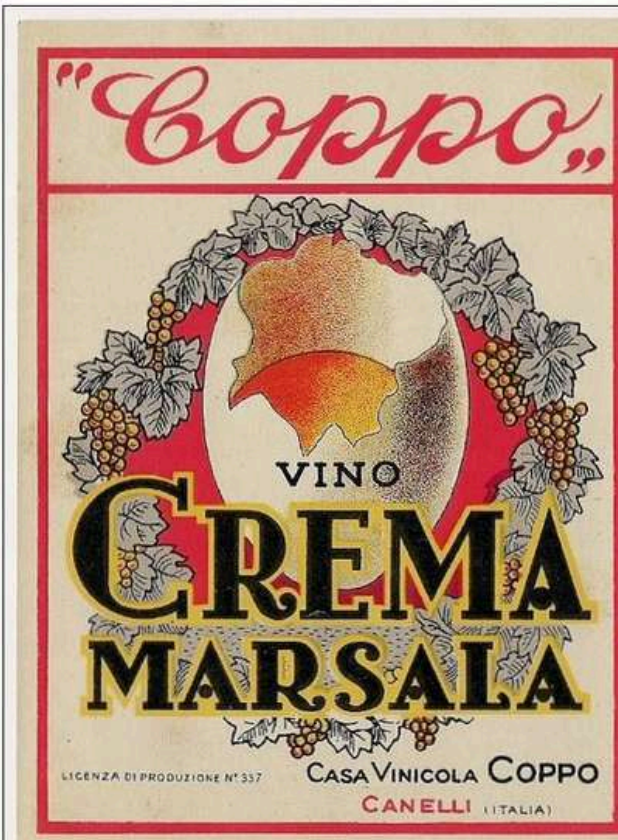


Il “Marsala” tra vino, mare e sale





Tappe del Percorso Enogastronomico

- *Prima tappa: visita centro storico di Marsala;
visita nave punica presso il Museo Archeologico
Baglio Anselmi*
- *Seconda tappa: visite “Cantine Florio”*
- *Terza tappa: Visita delle Saline Ettore Infersa
al tramonto con degustazione del vino
“Marsala”*





PRIMA TAPPA: LA CITTA' DI MARSALA

Marsala è una città situata nella parte occidentale della Sicilia, in provincia di Trapani. E' il comune più popoloso della provincia e famoso, per il vino Marsala.

Denominata la "**città tra i due mari**", essendo bagnata dal Tirreno a nord e dal Mar di Sicilia a sud. Si affaccia davanti Favignana, del quale costituisce il punto più vicino, e con le altre Isole Egadi (Levanzo e Marettimo) poco più distanti.

E' un territorio variegato che unisce aspetti naturali unici, come lo Stagnone e le saline, a una storia ricca e a tradizioni enogastronomiche che continuano a essere apprezzate in tutto il mondo.



ISTITUZIONI

Marsala è una città ad alta vocazione turistica, che ospita diverse istituzioni che operano nei settori amministrativo, culturale, educativo e sanitario. Tra cui:

AMMINISTRATIVO

Comune di Marsala: La sede del Comune si trova a Piazza VII aprile, in piazza della Repubblica. E' il centro amministrativo della città e gestisce i servizi comunali per i cittadini, dalla gestione del territorio alla cultura e al turismo.



ISTITUZIONI CULTURALI E MUSEI

Museo Archeologico Baglio Anselmi:
Situato nei pressi del lungomare Boeo, ospita il famoso relitto della Nave Punica e altri reperti archeologici che raccontano la storia fenicia, romana e araba di Marsala.



Ente Mostra Nazionale di Pittura Contemporanea Città di Marsala: Promuove mostre ed eventi culturali legati all'arte contemporanea.



ISTITUZIONI RELIGIOSE

Il duomo di San Tommaso di Canterbury è la chiesa più importante di Marsala, si affaccia su piazza della Repubblica ed è dedicato a san thomas becket, arcivescovo di canterbury, un martire inglese cattolico.

Adiacente alla chiesa madre vi si trovava il museo degli arazzi, esso custodiva otto arazzi fiamminghi del XVI secolo, che narrano delle campagne militari di vespasiano contro i giudei.



Visita della nave punica

Il museo si trova sul lungomare Capo Boéo, all'interno dell'area archeologica di Lilibeo (l'antica Marsala), situato all'attuale centro abitato.

Il baglio è costituito da corpi di fabbrica aperti su di un ampio cortile interno. Gli spazi espositivi del museo sono quelli dei due grandi magazzini del baglio, dove venivano stivate le botti. Nel cortile interno è visibile un saggio di scavo che ha portato alla luce una tomba, una fornace, e strutture murarie che documentano la notevole frequentazione dell'area sin dal IV sec. a.C.

Il museo è nato per la conservazione e l'esposizione dei reperti è introdotta da pannelli didattici.

Sono esposti anche materiali riferibili alla dotazione di bordo: ceramiche varie, pezzi di cordame, una ramazza di frasche, rametti di cannabis sativa e numerose pietre di zavorra.

Il relitto è quello di una nave di linea slanciata che per le caratteristiche del fondo della carena, sulla linea di galleggiamento, può essere individuata come nave da combattimento a remi, naufragata intorno alla metà del III secolo a.C., in coincidenza con la battaglia delle Egadi che concluse la prima guerra punica nel 241 a.C.

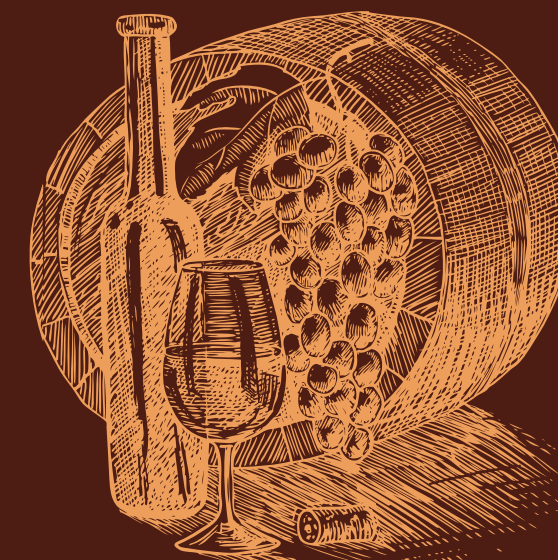


Seconda Tappa: “*Le Cantine Florio*”

Fondate nel 1833 da Vincenzo Florio, le Cantine Florio di Marsala si affacciano sul mare della Sicilia occidentale. Accolgono bellissime e silenziose, i legni di rovere dove i Marsala Florio affinano in un movimento apparentemente immobile. Centinaia di botti, tini e caratelli, ognuno con una sua storia, respirano il mare attraverso il pavimento di tufo, nelle alte navate dove profumi e architetture si mischiano.



Ogni navata delle Cantine racconta l'arte artigianale dell'ascolto enoico, la complicità differente con il mare. Temperatura e umidità "salmastra" alimentano i Marsala nel lungo percorso di affinamento. Il mare è un elemento climatico determinante, in grado di influire sulla temperatura e l'umidità della cantina, modificando il suo profilo organolettico. Quando le botti in rovere sono più vicine al mare, la temperatura ambientale si abbassa mentre cresce l'umidità. Allontanandosi dal mare la temperatura aumenterà e decrescerà l'umidità. Le Cantine Florio accolgono i cambiamenti delle stagioni con le loro estati roventi, gli inverni piovosi, i venti caldi e carichi di sabbia, e i Marsala ne respirano gli umori attraverso i legni di rovere arricchendosi di personalità, sfumature e colore sempre diversi.



La produzione del Marsala

Una volta vendemmiate e vinificate le uve, per la produzione del Marsala si possono aggiungere al vino mosto cotto, acquavite o acquavite e mosto cotto (mistella). Se si tratta di un Marsala Vergine non viene aggiunto nulla, infatti la sua gradazione naturale può facilmente raggiungere i 18 gradi. Una volta fortificato, il vino viene messo a riposare in botti da 400 litri, poste una sopra l'altra in una sorta di piramide, secondo il metodo Soleras. Le botti sono riempite solo per 3/4 e il vino, con le vendemmie successive, viene progressivamente trasferito ai livelli inferiori, ossidandosi e concentrandosi. Quando raggiunge la base il vino è pronto per l'imbottigliamento e così il ciclo continua, annata dopo annata. I sapori e i profumi del Marsala vengono definiti marsalati o mederizzati. Essi sono quei tipici profumi di nocciole, di frutta secca e di spezie, chiamati nutty in inglese dovuti all'ossigeno che ha modificato l'aromaticità del vino. La loro presenza in vini normali è sinonimo di ossidazioni non volute o di vetustà del vino e come tale è un connotato negativo. Non è così per il Marsala, grazie alla grande carica zuccherina, alla sua struttura imponente e alla fortificazione.



Processo di vinificazione

Il colore del Marsala può essere oro, ambra e rubino. La vinificazione avviene in bianco per la tipologia "oro", cui viene aggiunto mosto cotto per ottenere la tipologia "ambra". Il "rubino" è ottenuto con la vinificazione in rosso di vitigni a bacca nera (Perricone o Calabrese)

L'invecchiamento è la fase più importante per l'ottenimento del Marsala, e segue il metodo "soleras": le botti sono sovrapposte fino ad ottenere una piramide, sono piene per $\frac{2}{3}$ per favorire il processo ossidativo e contengono vini di diverse annate per ottenere un blend ottimale dal punto di vista gusto-olfattivo. Seguono numerosi travasi durante i quali $\frac{1}{3}$ del vino viene prelevato da ciascuna di esse e trasferito nelle due botti sottostanti. Maggiore il numero di botti che compone la piramide, più vecchio sarà il vino prelevato dalla sua base. A seconda degli anni di invecchiamento minimo il Marsala si distingue in: Fine (1 anno), Superiore (2 anni), Superiore riserva (4 anni), Vergine o Soleras (5 anni), Vergine o Soleras stravecchio o riserva (10 anni). Dal punto di vista del contenuto zuccherino, il Marsala può essere secco o dolce.



I vitigni del Marsala

Per il Marsala da uve a bacca bianca (categoria oro o ambra) si possono vengono utilizzati i vitigni Grillo, Catarratto, Ansonica e Damaschino. I più antichi sono il Catarratto e l'Ansonica che già nel 1696 vennero menzionati dal botanico siciliano Francesco Cupari nel suo libro Hortus catholicus. Il Grillo, oggi il vitigno più importante, fa il suo ingresso solo nel 1873 quando il vino Marsala festeggiava i suoi primi cento anni. I vini ottenuti dai vitigni a bacca nera, della categoria "rubino", utilizzano invece i vitigni Perricone, Nero d'Avola e Nerello Mascalese.



TERZA TAPPA: LE SALINE ETTORE INFERSA

Le saline "Ettore Inversa" si trovano in un luogo storico e suggestivo, risalente al tempo dei Fenici, i quali impiantarono delle vasche per ricavare il sale per poi esportarlo in tutto il bacino del Mediterraneo. Qui la cultura del sale è stata tramandata da e per generazioni.

Ancora oggi la produzione del sale avviene grazie a 3 agenti naturali molto importanti: sole, mare e vento. I cicli di produzione del sale durano mediamente tra i quaranta e i novanta giorni, a seconda della variabilità delle condizioni climatiche; il primo raccolto avviene di solito nel mese di Luglio; l'ultimo si conclude in Settembre.

Il sale marino che si ottiene deriva da un processo di evaporazione dell'acqua di mare, secondo un semplice ed ingegnoso metodo naturale di cristallizzazione frazionata, il quale consente di esaltarne tutte le qualità. Inoltre i suggestivi e storici mulini a vento a 6 pale fanno da contorno ad un paesaggio mozzafiato che vi regalerà dei momenti indelebili



DEGUSTAZIONE DEL MARSALA

Il vino Marsala è uno dei simboli di eccellenza del patrimonio enogastronomico siciliano grazie a John Woodhouse, originario di Liverpool che giunse in Sicilia per il commercio delle ceneri di soda. Un prodotto dalla storia antichissima, che risale al 1773 e che ha contribuito a fare conoscere la città di Marsala e la Sicilia in tutto il mondo.



Il perpetuo

Prima veniva associato come dessert. Oggi associato a tutti i tipi di pasti appunto dal dessert al dolce. es: accompagnato dalla caponata, tonno, bottarcia

Per i giovani viene associato come cocktail o drink

- Il Marsalarolo molto moderno e giovanile

Acquaponica associato con crostino di pane fritto ghiaccio- meno alcolico e più ricco di profumi

- Marsala vergine: è più secco con frittture di pesce

- Marsala superiore: diversi gradi di piacevolezza

Il Marsala è un vino da conservazione, da meditazione, da abbinare, da portare a tavola e abbinare su tutto



Con quali cibi si accompagna il Marsala?



Spagnolette



**Cous cous di
pesce**



Cassatelle



**Caponata di
melanzane**



Pecorino

Come arrivo a Marsala?

A Marsala si può arrivare via terra, mare e aria.

L'aeroporto "Vincenzo Florio" di Birgi, situato a soli 14 chilometri dal centro di Marsala, offre voli regolari giornalieri per le principali città italiane ed europee tramite diverse compagnie aeree. L'aeroporto è collegato con mezzi di trasporto privati (autonoleggio, bus e taxi). Per poter raggiungere Marsala dall'aeroporto bisogna passare per la S.P. 21 (litoranea delle saline) oppure imboccare lo scorrimento veloce Marsala-Birgi.



How do I get to Marsala?

Marsala can be reached by land, sea and air.

The "Vincenzo Florio" airport in Birgi, located just 14 kilometers from the center of Marsala, offers regular daily flights to the main Italian and European cities via various airlines. The airport is connected by private means of transport (car rental, bus and taxi). To reach Marsala from the airport you need to pass through the S.P. 21 (saline coastal road) or take the Marsala-Birgi expressway.



Come arrivo a Marsala?

La città possiede una piccola stazione ferroviaria, vicinissima al centro città, con treni che arrivano da Palermo o Trapani dal lato Nord oppure da Petrosino e Mazara dal lato Sud.

Sempre via terra è possibile arrivare tramite autobus mediante la compagnia Autoservizi Salemi che collega Marsala con alcune delle più grandi città d'Italia tra cui Roma, Firenze, Bologna, Parma, Piacenza e Milano.



Come arrivo a Marsala?

Il Porto di Marsala è soprattutto un porto turistico e di pesca che funge da rimessaggio per le barche e da dove partono soltanto gli aliscafi e le navi da mini-crociera per le Egadi. Per poter arrivare via nave a Marsala bisogna scendere al porto di Trapani oppure al porto di Palermo, quest'ultimo offre maggiori possibilità di tratte da e per l'Italia.



Come arrivo a Marsala?

Le due principali vie per raggiungere Marsala in macchina, sono la E90 e proseguendo per la A29 direzione Marsala oppure tramite la E90 direzione Mazara del Vallo per poi proseguire per la SS115 per Marsala



Dove sono le saline

**Le Saline di Marsala si trovano sul litorale che unisce
Trapani con Marsala.**

**Per raggiungere le isole dovrete percorrere la litoranea
Trapani-Marsala e seguire le indicazioni per
l'Imbarcadero Storico di Mozia. Qui sarà possibile
prendere il traghetto e visitare le isole dello Stagnone.**

**Tenete presente che la riserva naturale e l'inizio delle
Saline di Marsala lo si può raggiungere a piedi dopo
aver attraversato una sorta di guado che inizia a San
Teodoro (potete dunque parcheggiare alla spiaggia di
San Teodoro)**



Où sont les salines ?

**Les Salines de Marsala sont situées sur la côte qui relie
Trapani à Marsala.**

**Pour rejoindre les îles, vous devrez emprunter la route
côtière Trapani-Marsala et suivre les indications pour
l'Imbarcadero historique de Mozia. Ici, il sera possible
de prendre le ferry et de visiter les îles Stagnone.**



Come muoversi a Marsala

Il cuore di Marsala non è molto grande e il modo migliore per spostarsi è quello di muoversi a piedi.

In alternativa è possibile usufruire delle linee bus del Servizio Municipale Autotrasporti (SMA)

Biglietti acquistabili in punti di vendita o online.

Taxi: disponibili in stazione, fuori aeroporto e su prenotazione telefonica. Alcuni possono essere prenotati tramite app.

Noleggio auto/scooter: Le agenzie locali offrono il servizio, anche prenotabile online.



Dove dormire a Marsala

Baglio Custerà

Struttura molto curata ed elegante, adatta a chi è alla ricerca di tranquillità e relax.

Situato a Marsala, a 42 km da Segesta, il Baglio Custerà offre una piscina stagionale all'aperto, un parcheggio privato gratuito, un giardino e un salone in comune. Provvisto di terrazza, questo hotel a 3 stelle propone camere climatizzate con connessione WiFi gratuita e bagno privato. Potrete usufruire del servizio in camera, di un deposito bagagli e del servizio concierge.

Tutte le camere dispongono di scrivania, sono dotate di cassaforte, tv e alcune offrono anche una vista sul mare.

Al mattino vi attende una colazione continentale, all'italiana o all'americana. Il ristorante in loco serve piatti della cucina italiana.

Su richiesta sono disponibili anche opzioni vegetariane, senza lattosio e vegane.

Il Baglio Custerà dista 25 km dal porto di Trapani e 37 km dalla Baia di Cornino. L'Aeroporto di Trapani, lo scalo più vicino, sorge a 10 km ed è raggiungibile con un apposito servizio navetta a pagamento.



Quali posti puoi visitare fuori Marsala?

Dintorni di Marsala abbiamo

- Trapani
- Custonaci
- Erice
- Mazara del Vallo
- Segesta
- Isole egadi, perfettamente osservabili dal lungomare della città di Marsala.

Le sue isole principali sono: Favignana, Levanzo, Marettimo, e qualche altra isola minore

