



FRATELLI DELLA COSTA TAVOLA DI MARSALA

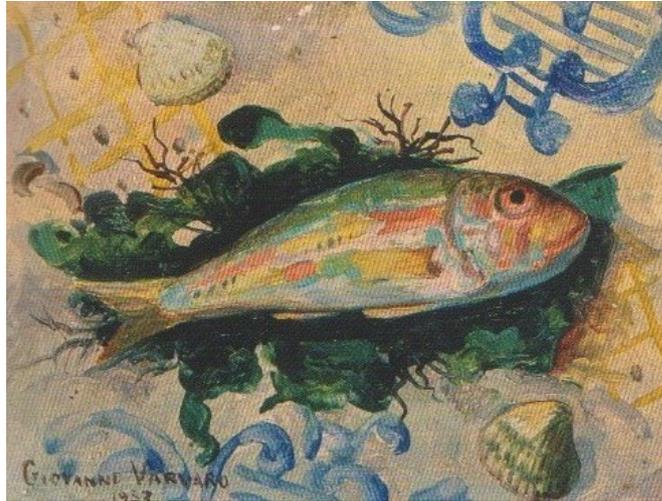
La "trigliola" dello Stagnone

La "trigliola" dello Stagnone di Marsala è da molti ritenuta il piatto principale della cucina estiva marsalese. Ma seguiamo il percorso di come nasce questa prelibatezza del "mare nostrum".

Gli avannotti della triglia nascono in mare aperto, lungo le coste antistanti la laguna dello Stagnone ed entrano -appena nati- nella laguna dove trovano un habitat naturale a loro idoneo con condizioni climatiche e nutrizionali favorevoli al loro sviluppo. Infatti le acque calde e particolarmente saline che si estendono dalla terraferma alle tre isolette (Mothia, Santa Maria e Isola lunga) creano una vasca naturale ricca di plancton e con fondali bassi, ricchi di grossi cespugli di *Posidonie* che consentono anche ad altre specie (seppie, spigole, orate, salpe, anguille, aiole, vurgjuni o ghiozzi) una crescita biologicamente equilibrata ed adeguata alle specie citate.



Unitamente a queste specie marine di transito, lo "stagnone" è anche un habitat naturale e ideale per la crescita di alcune varietà di crostacei, vongole, granchi, lumache di mare, arselle e murici: da queste ultime i Fenici estraevano la porpora.



Trigliola dello Stagnone di Marsala su maiolica antica. Giovanni Varvaro, 1953.

La "trigliola" prosegue il suo sviluppo all'interno di questa grande vasca naturale per circa tre mesi dalla nascita che avviene verso la metà di luglio: la più prelibata e la più richiesta dal mercato ittico locale è quella pescata con le nasse con un peso medio dai dieci ai venti grammi che va consumata fritta e per intero essendo ancora le lische molto morbide.



Purtroppo negli ultimi decenni lo sfruttamento intensivo, spesso non autorizzato, ha depauperato le specie presenti nella laguna. Il processo è ancora reversibile: lo "stagnone" va tutelato anche al fine di preservare la trigliola, questa delizia del mare che per gli intenditori rimarrà sempre nella loro cultura culinaria e quindi da difendere.

La Tavola di Marsala ha reso omaggio, lo scorso anno, alla "trigliola" dedicandole un simpaticissimo Zafarrancho, arricchito dalla copiosa pescata del Fra. Felice Parrinello, nelle cui nasse sono... incappate quantità sufficienti a sfamare l'orda dei Fratelli che hanno gustato le prelibatezze dello Stagnone con la superba pasta del *Priorato della pasta con l'aglio* diretta dal famoso chef Peppe Giuffrè; il tutto innaffiato dagli squisiti vini di Marsala presentati dai *Paladini dei vini di Sicilia* presieduto da Diego Maggio. Alla fine dello Zaf è seguito un dibattito sulle risorse ittiche dello Stagnone, specchio di mare -per noi marsalesi- unico al mondo, per i suoi colori, valori culturali, storici e paesaggistici.



Ricerca a cura del Fratello Felice Parrinello, cultore della vita dello Stagnone di Marsala e del Fratello Piero Pellegrino, Scrivano della Tavola di Marsala.