LA GASTRONOMIA MARSALESE

I turisti che arrivano a Marsala possono scoprire i sapori, i profumi e i colori del nostro territorio nei tantissimi ristoranti, pasticcerie, botteghe del centro storico e delle borgate. Non possono resistere al profumo intenso del pane appena sfornato, dell'olio d'oliva, pomodoro, basilico nel "panecunzato".

Il pesce freschissimo dei nostro mare si ritrova nel cuscus, nella pasta con le sarde, nelle busiate con il sugo di tonno.
Immancabili, poi, i dolci di ricotta, i cannoli, i cappidduzzi, le iris, la cassata; le golosità dei giorni di festa, come cassateddi con fichi secchi, e mustazzoli al vino cotto, sfinci e frutta martorana. E infine, da assaporare non solo in estate, l'ottimo gelato artigianale e le rinfrescanti granite. Prelibatezze da gustare con l'ottimo vino Marsala.

GASTRONOMY IN MARSALA

When tourists arrive in Marsala they'll be able to discover the flavours and aromas of the territory in the many restaurants, cake shops, bakeries within the centre and outskirts of the city. They won't be able to resist the delicious intense smell of the freshly baked bread with olive oil, tomato and basil in a "panecunzato".
Fresh locally caught Mediterranean fish can be found in couscous, pasta with sardines and busiate (handmade pasta) in a tuna sauce. And then there are cakes filled with sweetened ricotta, cannoli, cappidduzzi, iris and cassata; as well as cassateddi (with dry figs) a must for every family during festivals. There're also mustazzoli, made with cooked wine, sfinci (a kind of doughnut) and frutta martorana (made with marzipan). And to end the meal, but not only in summer, ice cream made with natural ingredients or refreshing granite (a type of sorbet), accompanied by a glass of fine Marsala.