

Ex Carcere (Palazzo Della Vicaria)

Ex-Prison (Palazzo Vicaria)

È un edificio austero a quattro piani che presenta come unico elemento di rilievo, sulla compatta cortina muraria, a bugnato liscio, quattro imponenti telamoni in tufo stuccato. Un grande cortile interno, di forma pressoché trapezoidale, è l'unica fonte di luce per gli ambienti al piano terra. L'edificio, utilizzato come carcere fino al 1960, fu costruito ex novo nel 1830, nella zona anticamente occupata da un complesso di case appartenenti alla Compagnia di Gesù, già in precedenza utilizzate come celle.

Piatti tipici: "rianata" e pesto alla trapanese

In questa zona è particolarmente apprezzata la tipica pizza trapanese chiamata "rianata" (origanata). Preparata con farina di grano duro è condita con pomodori "Pizzutello di Paceco", acciughe salate, aglio rosso di Nubia, pecorino grattugiato e origano. Altra specialità è il pesto alla trapanese, una salsa cruda a base di aglio, basilico, pomodoro, mandorle e olio extra vergine d'oliva, tradizionalmente usata per condire i "busiati" fatti avvolgendo sottili cilindri di pasta fresca intorno a steli di legno detti, appunto, "busi", anch'essi tipici della tradizione culinaria. Il pesto è preparato esclusivamente all'interno del "mortaio", recipiente in legno, marmo o pietra dal fondo tondeggiante, dentro il quale gli ingredienti vengono trituriati mediante un pestello.

It is an austere building with four floors of late 16th century style and 19th century restructuring. It is the only element of relief on the compact barrier wall that has four telamons made of stuccoed tuff. An internal courtyard of trapezoidal form is the only light source for the ground floor. The building, used as a prison until 1960, was built from scratch in 1830 in the area occupied in ancient times by a complex of houses belonging to the Society of Jesus which were already used previously as cells.

Typical dishes: "rianata" and "Pesto alla trapanese"

In this area, the typical pizza from Trapani, called the "rianata" (origanata - with oregano) is particularly appreciated. It is prepared with durum wheat flour and dressed with "pizzutello di Paceco", tomatoes, anchovies, red garlic of Nubia, grated pecorino cheese and oregano. Another speciality is the pesto "alla trapanese", a raw sauce made with garlic, basil, tomato, almonds and extra-virgin olive oil. It is traditionally used to dress "busiati" pasta which is made by rolling thin cylinders of fresh pasta around the "busi", small wooden sticks which are also typical of the culinary tradition. The pesto is prepared exclusively in a wooden, marble or stone mortar with a rounded base, crushing the ingredients with a pestle.



Trapani

Centro Storico

Secc. XVI - XIX / XVI - XIX Century



- 2 **Chiesa del Purgatorio**
Church of Purgatory
- 5 **Palazzo Alessandro Ferro**
- 29 **Porta delle Botteghe**
Botteghe gate



www.visittrapani.it



European Tourist and Cultural routes
La Via del Sale e il Patrimonio della
Italia - Trapani Sicilia Occidentale



Unione Europea
F.E.S.R.



Regione Siciliana
Assessorato BB.CC.AA e PI.



Provincia Regionale
di Trapani



Comune
di Trapani



Palinsesto



REALIZZATO SECONDO
GLI STANDARD CISTE