

15 Gennaio 2018

Busiate trapanesi: arte siciliana da portare in tavola

Con il pesto alla trapanese danno il massimo... scoprite questo formato di pasta, simbolo della tradizione culinaria dell'isola



Sicilia

L'impasto è semplice: basta unire semola e acqua e mischiarle con cura. A rendere speciali le **Busiate trapanesi** ci pensano poi la forma "artistica" e i condimenti dall'animo siciliano che questa pasta sa raccogliere alla perfezione. Si tratta di un formato tipico della provincia di Trapani: una sorta di maccheroni attorcigliati in modo da creare una **spirale morbida** (che resta cava al centro). Per [realizzare questa forma](#) [1] si utilizza un **apposito ferretto** sul quale si avvolge una piccola parte di impasto. Il tutto verrà poi premuto con il palmo della mano in modo che possa andare a prendere la classica forma.

Il nome Busiate pare derivi proprio dall'utilizzo di questo ferro detto appunto "buso"; allo stesso modo (busa) veniva chiamato lo stelo molto sottile della [Disa](#) [2] - una pianta che cresce su terreni sabbiosi utilizzato in origine come bastoncino per creare questo formato di pasta. Oltre che a mano, le Busiate trapanesi possono essere ottenute anche attraverso la **trafilatura al bronzo** ed essiccate a basse temperature.

La forma a spirale le rende sfiziose e ottime per trattenere **sughi corposi**. Ecco perché la tradizione le vuole condite con salsa di pomodoro pizzutello o con sugo di pesce, ma soprattutto con il **pesto alla trapanese**. La [ricetta](#) [3] delle Busiate con il pesto alla trapanese pare infatti abbia origini molto antiche. Questo mix di aglio, olio, basilico, mandorle e pecorino risalirebbe ai tempi in cui le navi genovesi approdavano al porto di Trapani portando con sé anche nuovi spunti gastronomici. E

così, il noto pesto genovese assunse una variante tutta siciliana con l'aggiunta di **ingredienti locali** come mandorle o pomodori, per una combinazione che ancora oggi rende sfiziosi i piatti di Busiate sulle tavole di tutta Italia.

Foto: [Popo le Chien](#) [4]

Links

[1] <https://lorenzovinci.it/magazine/ricipe/le-busiate-trapanesi-cosa-sono-come-si-fanno-in-casa-e-ricette/>

[2] <http://www.isaporidisicilia.com/demani/monteinici/disa.htm>

[3] <http://www.cucchiaio.it/ricetta/pesto-alla-trapanese/>

[4] <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Busiate.jpg>