



## IL PORTO CANALE DI MAZARA

Alla fine di un giro turistico nel centro storico di Mazara e quindi della Kasba, ho consigliato ai turisti di visitare il Porto Canale di Mazara. E' possibile raggiungerlo attraverso una delle strette stradine del centro storico.

Il Porto Canale è un luogo caratteristico della città, soprannominata "la città del pesce". Infatti lì avviene il commercio del pescato. Il fiume rende più vivace il luogo, ma è anche utilissimo per il passaggio delle barche. A rallegrare il posto ci pensano anche i gabbiani, con il loro caratteristico verso; volando a bassa quota, spesso riescono a catturare qualche pesce a pelo d'acqua.

Da Piazza Regina, luogo dove si trovano molti bar e circoli affollati di marinai mazaresi e tunisini, si accede, attraverso una stretta stradina, a Piazza Scalo, dove si trova il mercato del pesce. Questo è

quindi un luogo che favorisce l'incontro fra la cultura italiana e quella tunisina. Tipiche dei paesi del sud sono le *abbanniate* dei venditori che esaltano il loro pesce per venderlo facilmente. Un momento particolarmente interessante è quando arrivano le barche per scaricare il pesce, che viene esposto ed elogiato per la sua freschezza e il suo sapore.

In questa zona della città si è pure girata una puntata di MasterChef Italia, dove i concorrenti dovevano, appunto, cucinare un tipico piatto di pesce Mazarese, il *couscous*, che si può mangiare in uno dei ristoranti più importanti della Sicilia, Marmoreo, che si trova proprio lungo il fiume in alcuni locali ristrutturati dove prima c'erano magazzini del pesce. Accanto ad diversi locali di ritrovo sempre lungo il fiume, si trovano magazzini, dove si congela il pesce, e botteghe dove i marinai lavorano le reti da pesca. Visitare Mazara e non vedere questo posto significa perdersi l'angolo più caratteristico di questa città di mare.

**Alessandro Di Giovanni – I D**