



Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Patrimonia "



A la découverte du patrimoine historique, architectural et culturel

" Garibaldi " Gate of Marsala and Ancient Fish Market



Gabriele Pellegrino

Translated by Thoma Delfosse 



ISSI « Abele Damiani » - Marsala

ABSTRACT

La Porte Garibaldi est une des quatre portes (Porta Garibaldi, Porta Nuova, Porta Mazara et Porticella) qui permettaient l'accès à l'ancienne ville de Marsala et dont deux seulement existent encore aujourd'hui, les autres ayant été détruites pendant les guerres.

La porte Garibaldi, qui a été initialement appelée "Porte de la mer" étant érigée vers la mer, a été construite en 1685 par le roi d'Espagne et de Sicile, Carlo II.

Elle a été plus tard appelée Porta Garibaldi précisément quand en 1860 Garibaldi a débarqué en Sicile avec "ses milles soldats" donnant lieu à l'unité de l'Italie. Il est entré par la porte et a déclaré la ville libre et, après son départ, la ville a décidé de lui consacrer le nom du célèbre arc.

Juste avant la Seconde Guerre mondiale, la porte présentait une grille qui a été utilisée pour la production du matériel de guerre. La porte est encore bien conservée et est devenue une destination pour les touristes.

La Porta Garibaldi a une grande inscription latine sous la corniche :

"Le seigneur garde votre entrée et votre sortie."



Au sommet, on trouve un aigle couronné, symbole des Habsbourg d'Espagne

Sur les côtés de l'arc on peut observer des loges qui dans le passé ont hébergé des statues.

A l'intérieur de l'arc il y a un atrium et sur le toit un grand lampadaire.

Les côtés de la Porte Garibaldi sont fermés, mais, avant, il y avait des magasins et un couloir avec un tunnel menant à la terrasse; cette route a été découverte en 2018 à la suite de travaux de rénovation terminés en 2018.

Site Web : www.marsalaturismo.com

L'antique marché aux poissons de Marsala



Le marché aux poissons de Marsala est situé au centre de la ville dans l'ancien quartier militaire espagnol. Il est connu pour la qualité et la fraîcheur du poisson qui est pêché quotidiennement par les pêcheurs locaux.

Mais ce n'est pas seulement un marché aux poissons. Le soir les week-ends, il se remplit de lumières et devient un point de rencontre pour les jeunes, avec de nombreux pubs offrant de la musique, de la nourriture et quelque chose à boire pour ceux qui veulent en profiter!



Traditions et événements culinaires de Marsala

Un des plats typiques de la cuisine de Marsala qui peut être préparé avec le poisson, le plus frais que le marché propose, c'est le couscous. Un plat d'origine arabe mais préparé par des habitants de Marsala à base de poissons et fruits de mer.

La préparation est un peu longue mais le résultat est excellent et l'ingrédient principal est la semoule. Il faut mettre la semoule dans un bol et ajouter lentement l'eau salée, la manipuler de manière rotative afin d'obtenir de gros grains. En dialecte, cette technique de préparation s'appelle "incucciare".

Laisser sécher la semoule pendant une heure ou plus. Le tout recouvert d'une serviette de cuisine. Enfin, assaisonner le couscous avec de l'huile, du poivre, du piment, du persil, de la muscade et de la cannelle. Cuire à la vapeur dans une "cuscusiera" ou "tajine" à feu très doux pendant une heure et demie. Dès que la semoule est cuite ajouter le reste de la soupe dans la casserole et le poisson.

