



Codice etico per il vero Cùscusu trapanese

Premessa

L'Associazione culturale Trapani Welcome, con l'intento di valorizzare, mantenere, e recuperare i saperi e le tradizioni autoctone, intende mettere a sistema e tutelare il patrimonio di conoscenze legate alla preparazione del vero Cùscusu trapanese, realizzando un documento (un codice etico) comune e condiviso da alcuni Chef e Ristoratori del territorio.

Troppe variabili stanno ormai concorrendo alla perdita di questo piatto tradizionale: l'uso del cuscus precotto, i ristoratori che lo cucinano con l'ausilio di forni a vapore e non con la tradizionale *cuscusera*. Chi vuole usare la semola precotta è libero di farlo, l'importante è che si sappia che non è la stessa cosa e soprattutto che la ricetta trapanese non ne prevede l'uso.

Il **codice etico** nasce proprio per evitare dannose contaminazioni con metodi commerciali, nel rispetto degli abitanti del territorio e nei confronti **dei turisti**, che hanno il diritto di essere informati e dunque di essere in grado di riconoscere la differenza fra un prodotto industriale e un prodotto tradizionale.

L'impegno etico da parte degli Chef e dei Ristoratori, è quello di condividere e rispettare delle generiche, ma secolari regole, nella realizzazione del vero Cùscusu trapanese, una **pietanza identitaria** che merita rispetto, metodo e attenzione nella sua preparazione.

Art. 1- Il nome Cùscusu

All'interno del menu del ristorante il piatto deve essere indicato con il suo nome originale: **Cùscusu**/ Cuscus Trapanese (non il francese Cous Cous).

Cùscusu non è la forma dialettale o una variante della pietanza, ma è il nome, l'identità territoriale del piatto stesso, inteso nella sua preparazione tipica trapanese. Il nome *Cùscusu* chiede rispetto, rivendica la propria differenza, custodisce una traccia delle proprie origini. Ha ereditato dal cuscus il fascino esotico, la cottura a vapore e la lavorazione della semola; ma ne ha interamente rielaborato il modello, conquistando personalità autonoma e riconoscibile, come dimostrano diverse fonti storiche.

Art. 2 - Gli ingredienti

Gli ingredienti per la preparazione di questo piatto devono provenire dal territorio trapanese/siciliano. In particolare si segnalano: la semola di Grano duro di mulini del territorio, l'Aglio rosso di Nubia e la zuppa realizzata con pesce locale.

Art. 3- La tecnica di preparazione

La preparazione della vivanda prevede determinati passaggi obbligatori fra cui: l'*incocciatura* a mano secondo tradizione; la cottura a vapore con *cuscusiera*; la *ripusata* finale.

Associazione Culturale Trapani Welcome

VIA VIRGILIO 1 - 91100 TRAPANI • CEL 340.2427212 - TEL 0923.21220 - FAX 0923.542050

info@associazionetrapaniwelcome.it

P.IVA 02428260810 • CF 930535990811



Art. 4– Il personale

Il personale o chi è addetto al rapporto con i clienti deve essere in grado di illustrare, con la dovuta competenza, la storia e le caratteristiche del Cùscusu, e dei suoi ingredienti

Art. 5- Il locale

Il locale che condivide tale codice etico deve riportare in modo visibile l'adesivo/vetrofania indicante che in quel luogo viene preparato il vero Cùscusu trapanese, e avere a disposizione della clientela eventuale materiale storico/illustrativo relativo alla pietanza*.

Art. 6 - Modalità di rilascio del marchio e di verifica delle competenze

Un comitato tecnico, selezionato e condiviso dai sottoscrittori del codice etico, valuterà nel tempo il mantenimento dei requisiti da parte del locale.

Art. 7 - Rinuncia

Il Ristoratore/Chef ha diritto di rinunciare in qualsiasi momento all'adesione di tale codice etico, deve però immediatamente darne comunicazione, scritta. La rinuncia comporta la cancellazione del locale dal sito web dedicato al progetto e il divieto ad utilizzare il marchio nei locali e sul materiale informativo dell'iniziativa.

Art. 8 - Revoca

La revoca è predisposta, con comunicazione diretta o indiretta all'interessato, nel caso in cui si verifica la perdita dei requisiti stabiliti nel presente codice etico. Il controllo della perdita dei requisiti viene effettuato secondo quanto stabilito dall'Art. 6 del presente codice etico

Trapani,

Ristorante _____ di _____

Il responsabile

per Accettazione

Associazione Culturale Trapani Welcome

VIA VIRGILIO 1 - 91100 TRAPANI • CEL 340.2427212 - TEL 0923.21220 - FAX 0923.542050

info@associazionetrapaniwelcome.it

P.IVA 02428260810 • CF 930535990811