

Dormire In evidenza

# Pocho, un angolo di paradiso a Macari che profuma di couscous

di: Francesco Pensavecchio

14 giugno 2018



Un pezzetto di paradiso a Macari, a soli 3 km dal paese di **San Vito lo Capo (Tp)**. Il panorama non è da poco, il Golfo di Monte Cofano e il blu del mare si mescolano con l'azzurro del cielo. Tutto questo accade al **Pocho di Marilù Terrasi**, un hotel di dodici camere caratterizzate da un arredo dal fascino antico, costituito in parte dai mobili della famiglia di Marilù, in parte con oggetti e memorie della sua vita teatrale fra le quali spicca una pregevole raccolta di *"Pupi siciliani"*.



Così il Pocho non è mera ospitalità. La sua terrazza è un magico luogo d'incontro per amanti del buon cibo e cultura siciliana. Tramonti infuocati sono, infatti, il luogo ove gustare uno tra i più famosi couscous del Mediterraneo (ospiti francesi, tedeschi e norvegesi vengono qui apposta) e sondare antiche memorie. Sin dai tempi dell'Università, l'attenzione per le tradizioni isolate non è mai mancata. Una passione, poi, focalizzata nell'*Istituto delle tradizioni popolari siciliane* e nella associazione *Folkstudio* insieme ad Elsa Guggino, Antonio Pasqualino, Ignazio Buttitta e altri noti intellettuali. Un soggiorno al Pocho può, in altre parole, condurre alla scoperta dell'Opera dei Pupi, Patrimonio immateriale dell'Unesco, e dei canti popolari. Non è infrequente ascoltare Marilù, mentre canta e suona la chitarra o il Lucanetto.



Tornando al ristorante, anche la proposta gastronomica trova un forte legame con la cucina di tradizione, soprattutto quella delle case palermitane e trapanesi. Netta l'influenza dell'area mediterranea: le relative contaminazioni e i prodotti del territorio sono interpretati con brio e inventiva. Gli ingredienti, sempre freschissimi, sono selezionati personalmente ogni mattina al mercato. Il "couscous" è un cibo antico, del quotidiano, qui interpretato in varie maniere, tanto da diventare "Ambasciatrice del Cuscus del Trapanese".



Un titolo non di comodo, al Pocho si "incozza" a mano ogni domenica, cui segue un menù degustazione dove si assaggiano le varianti preparate. Innanzitutto quello di pesce, secondo la tradizione trapanese. Poi, quello di carne con maiale e finocchietto. Poi quello vegetale con le verdure dell'"orto", o ancora con broccoli, macco di fave e arricchito con del baccalà. Infine, una sua specialità: il couscous dolce, con frutta secca, tra cui fichi, uvetta, pinoli, datteri e mandorle. Da bere, i vini delle migliori cantine siciliane. Tra queste, Fondo Antico, Cusumano e Tasca d'Almerita, che spesso la sostengono e la accompagnano nelle "tournèe" gastronomiche.

**Pocho – Hotel, Ristorante**

Località Isulidda, Makari

91010 San Vito lo Capo (TP)

Telefono: +39 0923 972525

Cell.: +39 328 9688600 – 329 8730088

Fax: +39 0923 621354

Email: [infopocho@libero.it](mailto:infopocho@libero.it)

[www.hotel-pocho.it](http://www.hotel-pocho.it)

---