



Provincia di
Trapani

Paceco



Benvenuto





Paceco è...

Centro agricolo noto in passato per una varietà autoctona di meloni gialli, denominata "Cartucciaro", offre ai visitatori una delle aree naturalistiche più attrattive d'Europa, tutelata dal WWF: la *Riserva Naturale Orientata delle Saline di Trapani e Paceco*, nel cui interno è ospitato il *Museo del sale*.

Melone Cartucciaro



Nubia, aglio rosso



vito di San Giuseppe che si svolge il 19 marzo con l'offerta di un pranzo a tre persone che rappresentano la Sacra Famiglia, davanti ad un altare votivo addobbato con caratteristici pani. L'interessante biblioteca-museo ospita una rilevante selezione di reperti archeologici.

RNO delle Saline





Storia

La spiratrice del nome è stata Maria Pacheco, nipote di un viceré spagnolo e moglie del marchese Placido Fardella il quale nel 1607 fondò la città per *jus populiandi* concessogli da Filippo III, re di Spagna, ottenendo il titolo di principe. Vennero così ripopolati i feudi e le terre del vicino borgo di

Xitta, ormai abbandonato. Si suole credere che Pacheco, dalla pianta urbanistica perfetta, fu squadratata dal monaco spagnolo Sabellos che aveva costruito i quartieri nuovi di Madrid. Il territorio era stato frequentato già in epoca preistorica come documentano i reperti negli antri rocciosi

delle contrade Sciarrotta e Malummeri. La presenza degli Arabi è poi attestata da toponimi come Misiligiafari, casale dell'emiro Giafar, e Nubia, da *nwb*, oro. La città ha dato i natali a Mino Blunda (XX secolo), autore di radiodrammi e testi teatrali, profondo conoscitore dell'anima siciliana.

Malummeri



Placido Fardella



Torre di Misiligiafari





Paesaggio

Il paesaggio delle saline di Paceco, collegate anche visivamente a quelle di Trapani, rappresenta un *unicum* di straordinario valore costruito nel tempo dalla operosità dei trapanesi che hanno saputo interpretare le risorse della natura, realizzando un perfetto equilibrio tra economia e am-

biente. Dalla piazza Vittorio Emanuele si apre un cono visivo che intercetta il Castello della Colombaia che chiude a sud il porto di Trapani. Descritta da Gustavo Chiesi ne *La Sicilia illustrata del 1892*, la piana e verde valle di Paceco, opima di mesi e di vigneti, oggi si presenta uguale al visitatore con

le sue coltivazioni a vigneto, uliveto, aglio, pomodoro e melone. La vera scoperta è Nubia, famosa per l'aglio rosso e per il pomodoro *pizzutello*, completamente circondata dalle saline fino al mare, con panorami punteggiati da mulini a vento, cumuli di sale e antichi bagli di salina.

RNO delle Saline



Veduta da piazza Vittorio Emanuele



Castellaccio



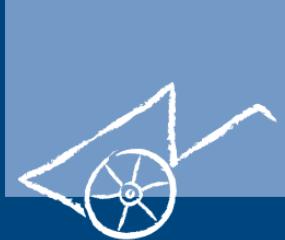


Natura

Di notevole pregio naturalistico è la *Riserva Naturale Orientata delle Saline di Trapani e Paceco* che ricade in buona parte nel territorio di Paceco. Istituita con decreto della Regione Sicilia l'11 maggio 1995, è stata affidata in gestione al WWF. Il sito costituisce una delle più importanti aree umide costiere della Sicilia occidentale per le sue valenze biologiche, legate agli aspetti faunistici e floristico-vegetazionali. A queste valenze si aggiungono quelle paesaggistiche, etno-antropologiche, architettoniche, storiche. L'ambiente delle saline, fortemente salmastro, ospita numerose specie

erbacee o arbustive, adattatesi alle condizioni ambientali estreme che questa area presenta. Sito di Interesse Comunitario (SIC), riveste un particolare interesse per la biodiversità ed è inserito come ZPS (Zona a protezione speciale per gli uccelli) in quanto costituisce un'area di sosta sulla rotta delle migrazioni verso l'Africa e viceversa. La sequenza delle vasche è una successione di ecosistemi. Nelle vasche di prima entrata, più profonde e vicine al mare, si allevano in forma estensiva pesci che spesso sono preda di gabbiani e cormorani. Nelle vasche che seguono, dove la concentrazione

salina non permette alcuna vita animale, cresce un'alga microscopica unicellulare, la *Dunaliella salina*, che coadiuvata da archeobatteri, quando la concentrazione salina aumenta, colora di rosso corallo la superficie delle saline nel periodo estivo. Tale sostanza costituisce il cibo preferito dell'*Artemia salina*, un crostaceo di cui si nutrono i Fenicotteri che devono la loro colorazione rosa al carotene sintetizzato da questi microrganismi. L'invaso artificiale Baiata, posto a est della città, utilizzato per l'irrigazione dei terreni a valle, interagisce positivamente con la fauna migratoria.



Tradizioni

Sulle orme di un'antica tradizione si tiene a Paceco e nella frazione di Dattilo *U'mmitu di San Giuseppe*, consistente in un pranzo con oltre cento portate, offerto a tre persone, un tempo tre poverelli, rappresentanti la Sacra Famiglia, davanti un altare addobbato con pani simbolici, mirto,

alloro, arance, limoni e *curreddi*, piatti con semi ger mogliati nella bambagia. Tutto si svolge secondo un rituale che inizia con i Santi che bussano alla porta in cerca di ospitalità e prosegue intervallato da molti *Viva Gesù, Giuseppe e Maria*. Nei giorni che precedono il 19 marzo fervono i pre-

parativi: si realizzano i pani e l'altare con tre o più alte, ricoperte di bianche lenzuola, sulle quali oltre al quadro raffigurante la Sacra Famiglia si pongono tre grossi pani a forma di *cucciddatu* (ciambella), palma e *vastuni* (bastone) alludenti rispettivamente al Bambino Gesù, a Maria e a Giuseppe.

Altare di San Giuseppe

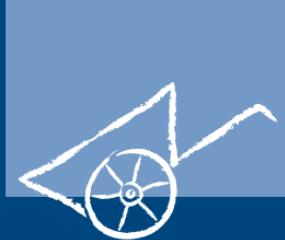


Altare di San Giuseppe, *cucciddatu*



Altare di San Giuseppe, pani





Il sale marino

All'interno della Riserva Naturale Orientata delle Saline di Trapani e Paceco il sale marino viene ottenuto "artigianalmente" secondo il metodo della coltivazione, lasciando evaporare l'acqua del mare immessa in grandi vasche salanti nel periodo invernale: gli elementi essenziali sono l'acqua marina,

il sole e il vento. La produzione avviene durante il periodo estivo, in particolare nei mesi di luglio, agosto e settembre e a seconda delle condizioni climatiche si possono compiere anche tre raccolti. È raccolto a mano dal salinaio, agevolato da qualche strumento, e quindi asciugato. A differenza di

quello industriale non viene lavato e pulito: subisce soltanto una sgretolatura in granelli più piccoli e una leggera asciugatura per evitare una eccessiva presenza di umidità. Il sale marino è naturale, ricco di iodio, fluoro, magnesio e potassio e si può quindi definire *integrale*.

RNO delle Saline, vasche



RNO delle Saline, mucchi di sale



RNO delle Saline, raccolta del sale







Archeologia

Ai confini dell'odierno centro abitato, in località Sciarrotta e Malummeri, si trovano degli anfratti rocciosi, abitati in età paleolitica e neolitica, ricchi di frammenti litici in selce e di reperti ceramici, riferibili alla cosiddetta cultura di Stentinello. Una raccolta di questi materiali si trova presso la locale Biblioteca Comunale.

Indagini archeologiche di superficie condotte nell'area di timpone Castellaccio, hanno fatto rinvenire il basamento di un fortilizio bizantino, divenuto *manzil arabo*, distrutto dalle truppe angioine, nel 1314, durante l'assedio di Trapani, nel periodo dei postumi del Vespro e di cui parla lo storico Pugnatore nella sua *Istoria*. Il

territorio (Contrada Cippone ed altri siti) è ricco anche di resti di masserie romane del tardo impero, messe in evidenza durante le ricerche del progetto Kalat. Al Museo Pepoli è anche conservata una preziosa statuetta in terracotta raffigurante il dio *Bes*, scoperta alla fine del secolo XIX nel territorio comunale.

Reperti ceramici



Reperti ceramici



Reperti ceramici





Monumenti

Come in ogni città i monumenti più significativi sono le chiese e soprattutto la chiesa Madre fondata nel 1623, ristrutturata a metà del XVIII secolo su progetto dell'architetto trapanese G. B. Amico, e completata negli anni '50 del XX. È dedicata a Santa Caterina d'Alessandria, patrona di

Paceco. L'interno a navata unica è ornato da stucchi settecenteschi e interessanti pale d'altare di scuola napoletana (fine XVII - inizio XVIII secolo). Degna di nota è anche la chiesa di Maria Santissima del Rosario, con l'interessante cripta delle mummie, contenente i resti mummificati dei cadaveri

dei confratelli del Santissimo Rosario che vi venivano seppelliti già dai primi del '600, come attesta una lapide devozionale. Sul litorale di Nubia si erge una torre di avvistamento (secolo XVI), ristrutturata nel 1585 da Camillo Camilliani e inserita nel sistema difensivo della costa siciliana.

Chiesa Madre



Chiesa Maria del Rosario



Nubia, torre





Musei Scienza Didattica

La Biblioteca Comunale costituisce con la sua raccolta di libri, l'emeroteca e vari archivi, un luogo d'incontro del paese per giovani e meno giovani. Accoglie anche una interessante sezione museografica con reperti archeologici che vanno dal paleolitico al medioevo. Il *Laboratorio Museale della Ci-*

viltà contadina custodisce un patrimonio di manufatti, strumenti, oggetti che ricostruiscono l'identità del paese attraverso la storia della cultura agro-pastorale e permettono di conoscere tecniche e procedimenti legati alle attività che si svolgevano nei campi, nelle botteghe artigiane o in ambito familiare.

re. Nella Riserva è ubicato il *Museo delle Saline* sistemato nel magazzino di un tradizionale mulino per la macinazione del sale. Conserva gli attrezzi da lavoro dei salinari e illustra le tecniche di produzione del sale. Un'associazione bandistica promuove corsi per strumenti a fiato e percussione.

Museo della Civiltà preistorica



Laboratorio Museale della Civiltà contadina



Museo del Sale



Cannoli di Dattilo





Enogastronomia

Nei terreni limitrofi alle saline, scuri e argillosi, si coltiva l'aglio rosso, un bulbo dal sapore molto intenso, costituito mediamente da 12 bulbilli, con tuniche esterne bianche e interne di colore rosso. La produzione, localizzata nella contrada di Nubia, avviene secondo antiche tradizioni sia per la semina, da dicembre alla prima metà di febbraio, sia per la raccolta, nei primi di giugno, nelle ore fresche della notte o della mattina in modo che le foglie, essendo umide, consentano la confezione manuale di trecce, tradizionalmente formate da cento teste ciascuna. L'aglio è l'ingrediente base del pesto

trapanese, composto da pomodoro, aglio, basilico, mandorle: il tutto pestato nel mortaio e mescolato con olio d'oliva, serve da condimento crudo per la *pasta cull'agghia*. Colazione tipica dell'agro pacecoto è la zuppa in acqua fredda di pane raffermo, pomodori e *agghia pistata*. Altro prodotto tipico è il melone d'inverno, la cui denominazione indica una varietà che ha per caratteristica la lunga durata: seminato tra marzo e aprile, dopo la raccolta che avviene a partire dal mese di giugno, si conserva fino a Natale e oltre. La varietà *cartucciaro* è un antico melone dalla forma allungata, con estremità po-

co ricurva e dalla buccia liscia e gialla; ottimo frutto da tavola, ha la polpa bianca e succosa che diventa più saporita e più dolce con il passare del tempo. Ai prodotti della campagna si associano quelli caseari: formaggi, tume, caciotte, pecorini e ricotta, preparati secondo metodi tradizionali da alcune aziende artigianali. Piatti tipici sono le grosse salsicce *pasqualore*, il dissetante *limuni cunsatu*, un'insalata di limoni, sale, acqua fredda ed olio - quello locale è uno tra i più pregiati della provincia - e la zuppa di *ciciri a brurettu*, ceci in brodo. Da gustare sono gli squisiti ed enormi cannoli, prodotti a Dattilo.



Eventi e manifestazioni

Pi Santa Lucia si mangia la cuccia recita un proverbio siciliano, ossia frumento bollito, condito a piacere con vino cotto, zucchero, miele, ricotta o crema di latte: il 13 dicembre Paceco dedica una sagra a questo antico cibo che viene offerto in degustazione. A Carnevale il divertimento è as-

sicurato da sfilate di carri, cortei mascherati e dalla recita, in piazza, di versi satirici. In estate si tengono spettacoli di intrattenimento all'aperto e la prima domenica di agosto si svolge la *Rassegna Bandistica Provinciale*, un raduno di bande musicali e gruppi di majorettes curata da una asso-

ciazione bandistica locale, mentre a fine settembre i maestri pasticceri locali danno vita ad un *dolce meeting*, accompagnato da degustazioni, mostre e spettacoli. Saltuariamente vengono organizzati il *Festival della chitarra classica* e il concorso per giovani solisti di musica classica.

Carnevale



Rassegna Bandistica Provinciale



Dolce meeting





Svago sport e tempo libero

Paceco ha una buona cultura sportiva: società di calcio, volley, pallamano, atletica, judo sono state e sono ancora attive nella città. Particolare rilevanza hanno avuto in passato sia il tennis che il basket: attualmente un circolo tennis organizza tornei di singolo e di doppio. Il Comune dispone di

un impianto sportivo polivalente nel quale si possono praticare calcio e atletica leggera e di una palestra coperta per basket e volley, con un ottimo parquet e un impianto luci invidiabile, grazie alla quale Paceco è stata scelta per la disputa di un girone della fase finale del campionato nazionale junio-

res, la più importante manifestazione sportiva cestistica dopo il campionato di serie A. Un altro campo di calcio comunale si trova nella frazione Dattilo. Attivamente operano società bocciofile, podistiche e di pallacanestro, oltre una società dilettantistica che propone corsi di Judo.

Impianti sportivi



Impianti sportivi





UNIONE EUROPEA
F.E.S.R.



REGIONE SICILIANA
Assessorato BB.CC.AA. e P.I.



Provincia Regionale
di Trapani

Sponsor welcome!

POR SICILIA 2000-2006. Mis. 2.02 d
PIT 18 Alcinoo. Int. 12 codice
1999.IT16.1.PO.011/2.02/9.03.13/0057

Foto Archivio Provincia Regionale di Trapani; eccetto foto 30 (Arte-Video)

Siamo qui:



European Tourist and Cultural routes
La Via del Sale e il Patrimonio della
Sicilia Occidentale
Italia - Trapani



REALIZZATO SECONDO
GLI STANDARD CISTE