



Provincia di
Trapani

Paceco



Bienvenue





Paceco est...

Centre agricole anciennement célèbre pour une variété autochtone de melons jaunes dénommée «Cartucciaro», Paceco offre aux visiteurs une des zones naturelles les plus attractives d'Europe, protégée par la WWF: la Réserve Naturelle des Salines de Trapani et Paceco, à l'intérieur de

laquelle se trouve le Musée du Sel. La fraction limitrophe de Nubia, fondée près d'une antique tour de guet, est renommée pour sa production de sel, son typique ail rouge et sa tomate *pizzutello*. Non loin de là, se trouve la fraction de Dattilo, où l'on peut déguster les typiques *cannoli* de ricotta et

assister, le 19 mars, à la traditionnelle Invitation de Saint Joseph: un déjeuner est offert à trois personnes représentant la Sainte Famille, devant un autel votif décoré de pains caractéristiques. L'intéressante bibliothèque-musée abrite une importante collection de découvertes archéologiques.

Melon Cartucciaro



Nubia, ail rouge



RNO des Salines





Histoire

L'inspiratrice du nom fut Maria Pacheco, petite-fille d'un vice-roi espagnol et épouse du marquis Placido Fardella qui en 1607 fonda la ville par *jus populandi* qui lui fut concédé par Philippe III, roi d'Espagne, en obtenant le titre de prince. Les fiefs et les terres du proche bourg de Xitta, désormais abandonné, furent ainsi

repeuplés. On a l'habitude de croire que Paceco, au parfait plan urbain, fut rendu carré par le moine espagnol Sabellos qui construisit les nouveaux quartiers de Madrid. Le territoire était déjà fréquenté à l'époque préhistorique comme le documentent les découvertes des grottes rocheuses des fractions

Sciarrotta et Malummeri. La présence des Arabes est ensuite attestée par des toponymes comme *Misilgiafari*, hameau de l'émir Jafar et Nubia, de *nwb*, or. Mino Blunda (XVe s.) est natif de la ville; auteur de romans radiophoniques et de textes théâtraux, profond connaisseur de l'âme sicilienne.

Malummeri



Placido Fardella



Tour de Misilgiafari





Paysage

Le paysage des salines de Paceco, reliées visuellement à celles de Trapani, représente un cas unique de grande valeur. Ce paysage fut construit dans le temps par le travail des habitants de Trapani qui ont su interpréter les ressources de la nature, réalisant un parfait équilibre entre économie et environnement. De la place

Vittorio Emanuele, s'ouvre un cône visuel qui intercepte le Château de la Colombaia (pigeonnier) qui ferme au sud le port de Trapani. Décrise par Gustavo Chiesi dans "La Sicilia illustrata" de 1892, la plate et verdoyante vallée de Paceco abonde de champs et de vignobles. Aujourd'hui elle se présente au visiteur de la même manière avec ses

cultures de vignoble, d'olivier, d'ail, de tomates et de melon. La véritable découverte est Nubia, fameuse pour l'ail rouge et pour la tomate pizzutello, complètement entourée des salines jusqu'à la mer, présentant des panoramas composés de moulins à vent, d'amas de sel, d'anciens bagli et de marais salants.

RNO des Salines



Vue de place Vittorio Emanuele



Castellaccio



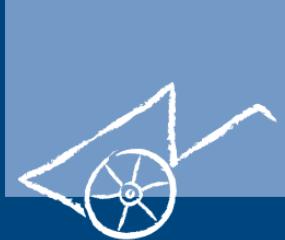


Nature

La Réserve Naturelle des Salines de Trapani et Paceco est d'une grande importance environnementale. Une bonne partie de la réserve se trouve sur le territoire de Paceco. Instituée par le décret de la Région Sicile le 11 mai 1995, elle fut confiée en gestion au WWF. Le site constitue une des plus importantes zones humides côtières de la Sicile occidentale par ses caractéristiques biologiques de la faune et de la flore. A cela s'ajoutent des particularités liées au paysage, des caractéristiques ethno-anthropologiques, architectoniques et historiques. L'environnement des salines, fortement

saumâtre, abrite de nombreuses espèces herbeuses et arbustives s'adaptant aux conditions environnementales extrêmes de la zone. Site d'Intérêt Communautaire (SIC), particulièrement intéressant pour sa biodiversité il est inséré comme ZPS (zone à protection spéciale pour les oiseaux) car il constitue une zone de halte sur la route des migrations vers l'Afrique et vice-versa. La séquence des bassins est une succession d'écosystèmes. Dans les bassins plus profonds et proches de la mer on y trouve un élevage extensif de poissons qui deviennent les proies des mouettes et des cormorans.

Dans les bassins successifs où les salines ne permettent aucune vie animale pousse une algue microscopique unicellulaire, la *Dunaliella salina*, qui quand la concentration saline augmente, colore de rouge corail la superficie des salines durant la période estivale. Cette substance constitue la nourriture préférée de l'*Artemia salina*, un crustacé dont se nourrissent les flamands roses. La coloration rose de ces derniers provient en effet du carotène synthétisé de ces micro-organismes. L'afflux artificiel Baiata, situé à l'est de la ville, utilisé pour l'irrigation des terrains de vallées, interagit positivement avec la faune migratoire.



Traditions

Selon une antique tradition a lieu dans la fraction de Dattilo, *U'mmitu di San Giuseppe*, un déjeuner aux cent plats, offert à trois personnes, autrefois trois pauvres, représentant la Sainte Famille, devant un autel décoré de pains symboliques, de myrtes, de lauriers, d'oranges, de citrons et de

curuneddi, plats aux graines semées dans le coton. Tout se déroule selon un rituel qui commence avec les saints sonnant à la porte en quête d'hospitalité accompagnés de nombreux *Viva Gesù, Giuseppe e Maria*. Les jours précédents le 19 mars on s'affaire aux préparatifs: on réalise les pains et l'autel, élevé sur trois

ou plusieurs niveaux et recouvert d'un drap blanc. Sur l'autel est déposé le tableau représentant la Sainte Famille et trois gros pains en forme de *cucciddatu* (couronne), des feuilles de palmiers et *vastuni* (bâton) faisant respectivement allusion à l'enfant Jésus, Marie et Joseph.

Autel de Saint Joseph

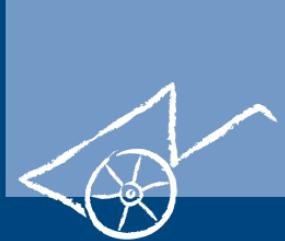


Autel de Saint Joseph, *cucciddatu*



Autel de Saint Joseph, pains





Le sel marin

A l'intérieur de la Réserve naturelle des salines de Trapani et de Paceco le sel marin est obtenu "artisanalement" laissant évaporer l'eau de mer mise dans des grands marais salants durant l'hiver: les éléments essentiels sont l'eau de mer, le soleil et le

vent. La production advient durant la période estivale, en particulier juillet, août et septembre. Selon les conditions climatiques on peut effectuer jusqu'à trois récoltes. La récolte du sel séché se fait à la main par le salinier, aidé de quelques instruments. A la différence

du sel industriel il n'est pas nettoyé: il subit seulement une réduction en grain plus petit et un léger séchage pour éviter une excessive présence d'humidité. Le sel marin est naturel, riche d'iode, fluor, magnésium et potassium et on peut donc le définir intégral.

RNO des Salines, vasques



RNO des Salines, Amas de sel



RNO des Salines, récolte du sel







Archéologie

Aux limites de l'actuel centre habité, dans les fractions de Sciarrotta et Malummeri, on trouve des anfractuosités rocheuses, occupées à l'époque paléolithique et néolithique, riches de fragments lithiques, de silex et d'objets de céramique, associés à la culture de Stentinello. Un recueil de ce matériel se trouve à la

locale bibliothèque municipale. Des fouilles effectuées dans la zone de Timpone Castellazzo, ont mis au jour la base d'un fortin byzantin, devenu *manzil arabo*, détruit par les troupes angevines en 1314, durant le siège de Trapani correspondant aux posthumes des Vêpres et dont parle l'historien Pugnatore dans son Histoire. Le territoire (Fraction

Cipponeri et autres sites) est riche également de restes de demeures romaines de l'Empire tardif, mises en évidence durant les recherches du projet Kalat. Une statuette en terre cuite, représentant le dieu Bes et découverte au XIX^e s. sur le territoire, est aujourd'hui conservée au Musée Pepoli de Trapani.

Objets en céramiques



Objets en céramiques



Objets en céramiques





Monuments

Comme dans chaque ville les monuments les plus significatifs sont les églises et en particulier l'église Principale fondée en 1623, restructurée à la moitié du XVIII^e s. sur le projet de l'architecte de Trapani G.B. Amico et fut complétée pendant les années 1950. Elle est dédiée à sainte Catherine d'Alexandrie, sainte patronne

de Paceco. L'intérieur, composé d'une nef unique, est orné de stucs du XVIII^e s. et d'intéressants retables de l'école napolitaine (fin XVII^e - début XVIII^e s.). L'église de Marie Très Sainte du Rosaire est également digne d'intérêt. Elle comporte une particulière crypte aux momies, contenant les restes

momifiés des cadavres des confrères du Très saint Rosaire qui y étaient ensevelis dès le XVII^e s., comme l'atteste une pierre votive. Sur le littoral de Nubia est érigée une tour de guet (XVII^e s.), restructurée en 1585 par Camillo Camilliani et insérée dans le système défensif de la côte sicilienne.

Eglise Principale



Eglise Sainte Maria del Rosario



Nubia, tour





Musees science didactique

La Bibliothèque municipale constitue avec son recueil d'ouvrages, ses archives de journaux et autres, un lieu de rencontre pour les jeunes et moins jeunes. Elle accueille également une intéressante section muséographique composée de découvertes archéologiques, allant du Paléolithique au Moyen-âge. Le *Laboratorio Museale della*

Civiltà contadina (atelier muséal de la culture paysanne) abrite un patrimoine d'objets et instruments qui reconstruisent l'identité du pays à travers l'histoire de la culture agropastorale et permettent de connaître les techniques et processus liés aux activités effectuées dans les champs, les ateliers

artisanaux et dans la vie quotidienne. Dans la Réserve est situé le Musée des Salines aménagé dans le hangar d'un traditionnel moulin pour le broyage du sel. Il conserve les instruments de travail des saliniers et illustre les techniques de production du sel. Une association promeut des cours d'instruments à vent et à percussion.

Musée de la Civilisation préhistorique



Laboratoire du monde paysan



Musée du Sel



Cannoli de Dattilo





Oenogastronomie

Sur les terrains foncés et argileux autour des salines on cultive l'ail rouge, un bulbe à la saveur très intense, constitué d'environ 12 gousses, avec une enveloppe externe blanche et interne rouge. La production, localisée dans la fraction de Nubia, se fait selon d'anciennes traditions, de décembre à la première moitié de février pour la semence. La récolte se fait début juin, aux heures fraîches de la nuit ou du matin afin que les feuilles humides permettent de confectionner manuellement les tresses traditionnellement formées de cent têtes chacune. L'ail est l'ingrédient de base du *pesto trapanese*, composé

également de tomate, de basilic et d'amande: le tout est broyé au mortier et mélangé avec de l'huile d'olive, il sert de condiment cru pour la *pasta cull'agghia* (pâte à l'ail). Petit-déjeuner typique de la campagne de Paceco est la soupe d'eau froide de pain durci, tomates et ail pressé. Un autre produit typique est le melon d'hiver, dont la dénomination indique une variété qui a pour caractéristique sa longue conservation: semé entre mars et avril, après la récolte du mois de juin on le conserve jusqu'à Noël, voire plus. La variété *cartucciaro* est un ancien melon de forme allongée, aux extrémités peu recourbée

et à la peau lisse et jaune; excellent fruit de table, sa chair est blanche et sucrée et devient plus savoureuse et plus douce avec le temps. Aux produits de la campagne s'associent ceux fromagers: fromages, tomes, *caciotta*, *pecorino* et *ricotta* préparés selon des méthodes traditionnelles par quelques entreprises artisanales. Les plats typiques sont les saucisses *pasqualore*, le rafraîchissant *limuni cunsatu*, une salade de citrons, sel, eau froide et huile (l'huile locale est de grande qualité) et la soupe de *ciciri a brutettu*, pois chiches en soupe. Il faut également goûter les délicieux et énormes *cannoli*, produits à Dattilo.



Evenements et manifestations

Pi Santa Lucia si mangia la cuccia récite un proverbe sicilien, c'est-à-dire du blé bouilli, agrémenté selon les goûts de vin cuit, sucre, miel, ricotta ou crème de lait: le 13 décembre Paceco dédie une fête à cet ancien plat qui est offert en dégustation. A Carnaval l'animation est assurée par des défilés de

chars, des cortèges de costumes et par la récitation sur la place de vers satyriques. En été ont lieu des spectacles de divertissement en plein air et le premier dimanche d'août a lieu la *Rassegna Bandistica Provinciale*, un festival de fanfares musicales et de majorettes mis au point par une association du genre

locale. Fin septembre les maîtres pâtissiers locaux donnent vie à un *dolce meeting* (douce rencontre), accompagné de dégustations, expos et spectacles. Occasionnellement sont organisés le Festival de la guitare classique et le concours pour les jeunes solistes de musique classique.

Carnaval



Rassegna Bandistica Provinciale



Dolce meeting





Detente sport et temps libre

Paceco a une bonne culture sportive: foot, volley-ball, hand-ball, athlétisme, judo sont des pratiques toujours dynamiques. Autrefois le tennis et le basket connaissaient une importance particulière: actuellement un club de tennis organise des tournois en simple et en double. La Commune dispose d'un

complexe sportif polyvalent où l'on peut pratiquer football et athlétisme léger. Elle dispose également d'une salle de sport couverte pour le basket et le volley dotée d'un excellent parquet et d'une remarquable installation de lumières. Ceci a permis que Paceco soit choisie pour disputer un match de la phase finale du

championnat national junior, la plus importante manifestation sportive du genre après le championnat de série A. Un autre terrain de foot communal se trouve dans la fraction Dattilo. Divers clubs proposent des activités de pétanque, de randonnée, de basket. Une société amatrice propose également des cours de judo.

Complexes sportifs



Complexes sportifs





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)

Noues sommes ici:



PALINSESTO



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



REALIZZATO SECONDO
GLI STANDARD CISTE