



Provincia di
Trapani

Paceco



Bienvenido





Paceco es...

Centro agrícola conocido en el pasado por una variedad autóctona de melones amarillos llamada “Cartucciario”, ofrece a los visitantes una de las áreas naturalistas más atractivas de Europa, tutelada por el WWF: la *Reserva Natural de las Salinas de Trapani y Paceco*, en cuyo interior se alberga

el *Museo de la Sal*. La limítrofe zona de Nubia, surgida en una antigua Torre Vigía, es famosa por la producción de sal, por el típico ajo rojo y por el tomate *pizzutello* (alargado). Poco lejana se encuentra la zona de Dáttilo, donde se pueden degustar los típicos “cannoli di ricotta” (cañas de quesón) y asistir al

tradicional *Convite de San José*, que se lleva a cabo el 19 de marzo invitando a comer a tres personajes que representan a gente pobre, ante un altar votivo adornado con característicos panes. La interesante Biblioteca-Museo alberga una relevante selección de hallazgos arqueológicos.

Melón *Cartucciario*



Nubia, ajo rojo



RNO de las Salinas





Historia

Inspiradora del nombre ha sido María Pacheco, sobrina de un vicerrey español y mujer del marqués Plácido Fardella, el cual en 1607 fundó la ciudad por *jus populandi*, que le fue concedido por Felipe III, rey de España, obteniendo el título de Príncipe. Se poblaron así los feudos y las tierras del vecino burgo de Xitta,

entonces abandonado. Se cree que Paceco, por su planta urbanística perfecta, fue descuadrada por el monje español Sabellos, que había construido los nuevos barrios de Madrid. El territorio había sido frecuentado ya en época prehistórica, como documentan los restos en las cavidades rocosas de los

barrios de Sciarrotta y Malummeri. De la presencia de los Árabes dan fe además los topónimos como *Misiligafari*, caserío del emir Yafar, y Nubia, de *nwb*, "oro". La ciudad ha sido cuna de Mino Blunda (siglo XX), autor de radio-dramas y textos teatrales, profundo conocedor del alma siciliana.

Malummeri



Plácido Fardella



Torre de Misiligafari





Paisaje

El paisaje de las salinas de Paceco, unidas también visualmente a las de Trápani, representa un *unicum* de extraordinario valor, construido en el tiempo con el trabajo de los trapaneses, que han sabido interpretar los recursos de la naturaleza alcanzando un perfecto equilibrio entre economía y

ambiente. Desde la Plaza Vittorio Emanuele se abre un cono visual que intercepta el Castillo de la Colombaia (palomar), que cierra por el sur el puerto de Trápani. Descrita por Gustavo Chiesi en la “*Sicilia Illustrata*” de 1892: “El llano y verde Valle de Paceco, rico de mieses y de

igualmente al visitante, con sus cultivos de viñedos, olivos, ajos, tomates y melones. El auténtico descubrimiento es Nubia, famosa por su ajo rojo y por su tomate *pizzutello*, completamente circundada por las Salinas, hasta el mar, con panoramas salpicados de molinos de viento, cúmulos de sal y antiguos Baos de salina.

RNO de las Salinas



Vista de la plaza Vittorio Emanuele



Castellaccio





Naturaleza

De notable valor naturalista es la Reserva Natural Orientada de las Salinas de Trápani y Paceco, que ocupa buena parte del territorio de Paceco. Instituida con decreto de la Región Sicilia, el 11 de mayo de 1995, se ha confiado su gestión al WWF. El sitio constituye una de las más importantes áreas húmedas costeras de la Sicilia Occidental, por sus valores biológicos ligados a los aspectos faunístico y florístico - vegetacionales. A estos valores se añaden los paisajísticos, etno-antropológicos, arquitectónicos, históricos. El ambiente de las Salinas, fuertemente salubre, alberga numerosas especies

herbáceas o arbustivas que se han adaptado a las condiciones ambientales extremas que esta área presenta. Sitio de Interés Comunitario (S.I.C.), reviste un especial interés por su biodiversidad y está inserto como Z.P.E. (Zona de Protección Especial para las aves) en cuanto constituye un área de descanso en la ruta de las migraciones hacia África y viceversa. La secuencia de los depósitos es una sucesión de ecosistemas. En los depósitos de primera entrada, más profundos y cercanos al mar, se crían de forma extensiva peces que a menudo son presa de las gaviotas y cormoranes. En los depósitos que siguen, donde

la concentración salina no permite ninguna vida animal, crece un alga microscópica unicelular, la *Dunaliella salina*, que coadyuvada por arqueobacterias, cuando la concentración salina aumenta, tiñe de rojo coral la superficie de las Salinas en el período estival. Tal sustancia constituye el alimento preferido de la *Artemia salina*, un crustáceo del que se nutren los flamencos, que deben su coloración rosa al caroteno sintetizado por estos microorganismos. El embalse artificial Baiata, situado al este de la ciudad, utilizado para la irrigación de los terrenos río abajo, interactúa positivamente con la fauna migratoria.



Tradiciones

Tras las huellas de una antigua tradición se celebra en Pacheco y en el pueblo de Dáttilo, *U'mmitu di San Giuseppe* (El Convite de San José), que consiste en una comida, con más de cien platos, que se ofrece a tres personas, en otro tiempo tres pobres, que representan a la Sagrada Familia, ante un altar adornado con panes

simbólicos, mirto, laurel, naranjas, limones y *curuneddi*, platos con semillas germinadas en algodón. Todo se lleva a cabo según un ritual que comienza con los Santos que llaman a la puerta en busca de hospitalidad y continúa con el intercarse de los muchos ¡Viva Jesús, José y María!. En los días que preceden al 19 de marzo son fervientes los

preparativos: se elaboran los panes y el altar, con tres o más alzados cubiertos con blancos paños, sobre el que, además del cuadro que representa la Sagrada Familia, se colocan tres gruesos panes con forma de *cucciddatu* (rosquilla), palma y *vastuni* (bastón), alusivos respectivamente al Niño Jesús, a María y a José.

Altar de San José

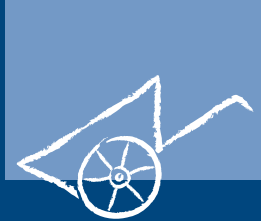


Altare de San José, *cucciddatu*



Altare de San José, panes





La sal marina

En el interior de la Reserva Natural Orientada de las Salinas de Trápani y Pacheco la sal marina se obtiene “artesanalmente” según el método del cultivo, dejando evaporar el agua del mar, metida en grandes depósitos salantes durante el período invernal: los elementos esenciales son el agua marina,

el sol y el viento. La producción se realiza durante el período estival, en particular en los meses de julio, agosto y septiembre, y según las condiciones climáticas se pueden llevar a cabo hasta tres cosechas. La recoge a mano el salinero, ayudado por algún instrumento, y después se

pone a secar. A diferencia de la industrial, no se lava ni se limpia: sufre solamente una disgregación en granos más pequeños y un ligero secado para evitar una excesiva presencia de humedad. La sal marina es natural, rica en yodo, flúor, magnesio y potasio, y se puede por tanto definir como integral.

RNO de las Salinas, depósitos



RNO de las Salinas, montones de sal



RNO de la Salinas, recogida de la sal







Arqueología

En los confines del actual centro habitado, en las localidades de Sciarrotta y Malummeri, se hallan anfractuosidades rocosas, habitadas en edad paleolítica y neolítica, ricas en fragmentos líticos de sílex y restos de cerámica, atribuibles a la llamada cultura de Stentinello. Una colección de estos

materiales se halla en la local Biblioteca Municipal. Excavaciones llevadas a cabo en el área de Timpone Castellazzo, han revelado un pequeño asentamiento de los siglos VII - II a.C., con testimonios griegos y púnicos, además de restos que se remontan al antiguo pueblo de los Élimos. El territorio (Zona de

Cipponeri y otros sitios) es rico también de restos de masías romanas del tardío imperio, puestas en evidencia durante las investigaciones del Proyecto Kalat. En el territorio se ha hallado también una estatuilla de terracota que representa el dios Bes, ahora conservada en el Museo Pépoli de Trápani.

Restos de cerámica



Restos de cerámica



Restos de cerámica





Monumentos

Como en cada ciudad, los monumentos más significativos son las Iglesias y sobre todo la Iglesia Madre, fundada en 1623, reestructurada a mediados del siglo XVIII siguiendo el proyecto del arquitecto trapanés G. B. Amico, y completada en los años 50 del s. XX. Está dedicada a Santa Catalina de Alejandría,

patrona de Pacheco. El interior, de nave única, está adornado con estucos del s. XVIII e interesantes retablos de altar de escuela napolitana (finales del s. XVII - comienzos del XVIII). Digna de relieve es también la Iglesia de María Santísima del Rosario, con la interesante Cripta de las Momias, que contiene los restos momificados de los

cadáveres de los cofrades del Santísimo Rosario, que se enterraban allí ya desde los comienzos del 600, como atestigua una lápida devocional. En el litoral de Nubia se yergue una Torre Vigía (siglo XVI), reestructurada en 1585 por Camillo Camilliani e inserta en el sistema defensivo de la costa siciliana.

Iglesia Madre



Iglesia María del Rosario



Nubia, torre





Museos Ciencia Didáctica

La Biblioteca Municipal constituye, con su colección de libros, la hemeroteca y varios archivos, un lugar de encuentro en el pueblo para jóvenes y menos jóvenes. Acoge también una interesante Sección Museográfica con restos arqueológicos que van desde el Paleolítico al Medioevo. El Taller Museal de la Civilización

Campesina custodia un patrimonio de manufacturas, instrumentos, objetos que reconstruyen la identidad del pueblo a través de la historia de la cultura agro-pastoral y permiten conocer técnicas y procedimientos ligados a las actividades que se llevaban a cabo en los campos, en los talleres artesanos o en el ámbito familiar. En la Reserva

está ubicado el Museo de las Salinas, situado en el almacén de un tradicional molino para la molienda de la sal. Conserva los enseres de trabajo de los salineros e ilustra las técnicas de producción de la sal. Una asociación de bandas promueve cursos de instrumentos de viento y percusión.

Museo de la Civilización prehistórica



Taller de Civilización campesina



Museo de la Sal



Cannoli de Dátilo





Enogastronomía

En los terrenos limítrofes a las salinas, oscuros y arcillosos, se cultiva el ajo rojo, un bulbo de sabor muy intenso, constituido medianamente por 12 bulbillos, con túnicas externas blancas e internas de color rojo. La producción, localizada en el barrio de Nubia, sucede según antiguas tradiciones tanto por la siembra, desde diciembre hasta la primera mitad de febrero, como por la cosecha, a comienzos de junio, en las horas frescas de la noche o de la mañana, de modo que las hojas, estando húmedas, consientan la confección manual de trenzas, tradicionalmente formadas por cien cabezas cada una. El ajo es el ingrediente base del pesto trapanés,

compuesto por tomate, ajo, albahaca, almendras: todo machacado con el mortero y mezclado con aceite de oliva, sirve de condimento crudo para la pasta *cull'agghia* (pasta con ajo). Colación típica del agro pachecoto es la sopa de agua fría de pan duro, tomates y *agghia pistata* (ajo machacado). Otro producto típico es el Melón de Invierno, cuya denominación indica una variedad que tiene como característica su gran duración: sembrado entre marzo y abril, tras su cosecha, que sucede a partir del mes de junio, se conserva hasta Navidad y más aun. La variedad de *cartucciaro* es un antiguo melón con forma alargada, con extremo poco curvado y la cáscara lisa y

amarilla; exquisita fruta de mesa, tiene la pulpa blanca y jugosa, que gana en sabor y se hace cada vez más dulce, con el paso del tiempo. A los productos del campo se asocian los de los caseríos: quesos, “*tume*”, “*caciotte*” (quesos blandos), quesos de oveja y requesón preparados según métodos tradicionales por algunas empresas artesanas. Platos típicos son las gruesas salchichas *pasqualore*, el refrescante *limuni cunsatu* (limón aliñado), una ensalada de limones, sal, agua fría y aceite - el local es uno de entre los más apreciados de la región - y la sopa de *ciciri a brurettu*, garbanzos en caldo. Para degustar están los exquisitos y enormes “*cannoli*”, producidos en Dáttilo.



Eventos y manifestaciones

Pi Santa Lucia si mancia la cuccia (por Santa Lucía se come la “cuccia”) dice un proverbio siciliano, es decir, trigo cocido, condimentado a placer con vino especiado, azúcar, miel, requesón o crema de leche: el 13 de diciembre Paceco dedica una feria a este antiguo alimento, que se ofrece como degustación. En Carnaval la diversión está

asegurada por desfiles de carros, cortejos de gente disfrazada, y el recitar, en la plaza, de versos satíricos. En verano se celebran espectáculos de entretenimiento al aire libre y el primer domingo de agosto se lleva acabo el Festival de Bandas Provincial, un encuentro de bandas musicales y grupos de

majorettes, dirigido por una asociación de bandas local, mientras que a finales de septiembre los maestros pasteleros locales dan vida a un dulce-meeting, acompañado de degustaciones, muestras, espectáculos. Esporádicamente se organizan el Festival de la Guitarra Clásica y el Concurso para Jóvenes Solistas de Música Clásica.

Carnaval



Festival de Bandas Provincial



Dulce meeting





Diversión deporte y tiempo libre

Paceco tiene una buena cultura deportiva: sociedades de fútbol, voleibol, balónmano, atletismo, judo han estado y están aún activas en la ciudad. Especial relieve han tenido en el pasado tanto el tenis como el baloncesto: actualmente un club de tenis organiza torneos de sencillos y dobles. El Ayuntamiento dispone de

una instalación polideportiva, en la cual se pueden practicar fútbol y atletismo ligero, y de un gimnasio cubierto para baloncesto y voleibol, con un estupendo parquet y una instalación envidiable, gracias a la cual Pacheco ha sido seleccionada para disputar una vuelta de la fase final del Campeonato Nacional Juniores, la más importante

manifestación deportiva cestística después del campeonato de serie A. Otro Campo de Fútbol Municipal se encuentra en el pueblo de Dáttilo. Activamente trabajan sociedades de bochas, de atletismo pedestre y de baloncesto, además de una sociedad amateur que propone cursos de Judo.

Instalaciones deportivas



Instalaciones deportivas





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 (ArteVideo)

Estamos aquí:



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



REALIZZATO SECONDO
GLI STANDARD CISTE