



Provincia di
Trapani

Paceco



Willkommen





Paceco ist...

Der Ort ist landwirtschaftlich orientiert und war in der Vergangenheit durch die einheimische Varietät gelber Melonen, die „*Cartucciaro*“ genannt werden, bekannt. Er bietet dem Besucher eins der attraktivsten naturalistischen Gegenden an, das von dem WWF betreut wird: das „Naturreservat der Salinen“, in dem sich das Salzmuseum

befindet. Der angrenzende Ortsteil Nubia, in dem sich ein antiker Sichtungsturm befindet, ist für seine Salzproduktion, für den typisch roten Knoblauch und für die „*Pizzutello*“-Tomate bekannt. Nicht weit entfernt befindet sich der Ortsteil Dattilo, wo man typische „*Cannoli*“ mit Ricotta kosten und wo man bei der traditionellen

„Einladung zu San Giuseppe“ anwesend sein kann, die am 19. März stattfindet. Hierzu werden drei Personen, die die heilige Familie darstellen, vor einem mit typischen Broten geschmückten Votivaltar, ein Mahl angeboten. Das interessante Bibliothek-Museum wahrt eine bedeutende Auswahl an archäologischen Funden.

Melone *Cartucciaro*



Nubia, roter Knoblauch



Naturschutzgebiet der Salinen





Geschichte

Maria Pacheco inspirierte den Namen der Stadt. Sie war die Nichte eines spanischen Vizekönigs und Ehefrau des Markgrafen Placido Fardella, der 1607 die Stadt gründete, nachdem er von Filippo III., dem König Spaniens, die Konzession *jus populiandi* erlassen bekam und den Titel des Prinzen erhielt. So wurden die Güter und die Ländereien der nahen

verlassenen Ortschaft Xitta wieder bevölkert. Die perfekte urbanistische Struktur lässt vermuten, dass Paceco von dem spanischen Mönch Sabellos, der auch die neuen Stadtviertel Madrids entwarf, quadratisch zugeschnitten wurde. Das Gebiet war schon in vorgeschichtlicher Zeit besiedelt, wie Funde in den Felsenhöhlen der Ortsteile

Sciarrotta und Malummeri dokumentieren. Die Anwesenheit der Araber wird durch Ortsnamen wie Misilgiafari - Gehöft des Emir Giafar - und Nubia, nwb - Gold - bezeugt. Mino Blunda (20. Jh.), Autor von Radiodramen und Theatertexten und hervorragender Kenner der sizilianischen Kultur, stammt aus dieser Stadt.

Malummeri



Placido Fardella



Turm Misilgiafari





Landschaft

Die Salinen Pacecos, die an die Salinen Trapanis angrenzen, sind ein *unicum* von unschätzbarem Wert. Die Bewohner Trapanis haben sie im Laufe der Zeit mühevoll errichtet und dabei geschickt die Ressourcen der Natur zu nutzen gewusst: Die Salinen zeigen ein perfektes Gleichgewicht von Wirtschaft

und Umwelt. Die Piazza Vittorio Emanuele gibt die Aussicht auf das Schloss *Castello della Colombara* frei, das den Hafen Trapanis südlich abschließt. Gustavo Chiesi beschrieb Paceco 1892 in *La Sicilia illustrata*: „das ebene und grüne Tal, fruchtbar an Boten und Weinbergen“. Auch heute präsentiert Paceco sich dem

Besucher unverändert mit seinem Anbau von Wein, Oliven, Knoblauch, Tomaten und Melonen. Eine wirkliche Entdeckung ist Nubia - bekannt für den roten Knoblauch und für die *pizzutello*-Tomate -, das bis zum Meer herunterreicht, umgeben von Windmühlen, Salzbergen und antiken *bagli* der Salinen.

Naturschutzgebiet der Salinen



Aussicht von Platz Vittorio Emanuele



Castellaccio





Natur

Die Riserva Naturale Orientata delle Saline di Trapani e Paceco, die zum größten Teil in das Gebiet Pacecos fällt, ist ein bedeutendes Naturschutzgebiet, das mit der Verordnung der Region Sizilien am 11. Mai 1995 gegründet wurde und vom WWF geleitet wird. Das Gebiet ist aufgrund seiner Fauna und Flora eines der wichtigsten feuchten Küstenbezirke Westsiziliens. Dazu kommen die landwirtschaftliche, ethnisch-anthropologische, architektonische und historische Bedeutung. In dem stark salzhaltigen Lebensraum der Salinen wachsen zahlreiche Gras- und Strauchpflanzen, die sich den extremen

Bedingungen der sie umgebenden Umwelt angepasst haben. Dieses Gebiet gemeinschaftlicher Bedeutung (GGB) ist von besonderem Interesse aufgrund seiner Artenvielfalt. Daneben ist es in die Besondere Schutzgebiete (BSG) eingefügt, da es eine Zwischenstation der Vogelmigration von und nach Afrika darstellt. Die Becken der Salinen sind eine Reihe von Ökosystemen. In den Becken, die tiefer und näher am Meer liegen und in die das Wasser als erstes fließt, wird extensive Fischzucht betrieben, die häufig Beute von Möwen und Kormoranen ist. In den nachfolgenden Becken, in denen die Salzkonzentration

kein Tierleben erlaubt, wächst eine winzig kleine einzellige Alge, die *Dunaliella salina*, die mit der Hilfe von Archeo-Bakterien, wenn die Salzkonzentration zunimmt, die Oberfläche der Salinen im Sommer korallenrot färbt. Diese Substanz ist die bevorzugte Nahrung der *Artemia salina*, einem Schalentier, von dem sich die Flamingos ernähren, welche ihre rosa Färbung dem synthetisierten Karotin dieser Mikroorganismen verdanken. Der künstliche Stausee Baiata, der sich östlich der Stadt befindet und der Bewässerung der Böden im Tal dient, kommt den Wandervögeln positiv entgegen.



Traditionen

Nach einer antiken Tradition findet in Paceco in dem Ortsteil Dattilo *U'mmitu di San Giuseppe* statt - ein Mahl mit über hundert Speisen, das drei Personen, einst Arme, die die Heilige Familie darstellen, serviert wird. Der Altar im Hintergrund ist dabei mit symbolischen Brot, Myrte, Lorbeer, Orangen, Zitronen und *curuneddi* - Teller mit in

Watte sprießenden Samen - geschmückt. Das Ritual beginnt mit den Heiligen, die auf der Suche nach Gastfreundschaft an die Tür klopfen, auf die viele regelmäßige Rufe *Viva Gesù, Giuseppe e Maria* folgen. In den Tagen vor dem 19. März sind eifrig Vorbereitungen im Gange: es werden die Brote angefertigt und der

Altar mit drei oder mehr Erhöhungen, der mit einem weißen Laken bedeckt ist, auf dem die Heilige Familie dargestellt ist und auf den drei großen Brote gelegt werden, die die Form eines *cucciddatu* (Kringels), einer Palme und eines *vastuni* (Stockes) haben, die sich jeweils auf das Jesuskind, Maria und Josef beziehen.

Altar San Giuseppe

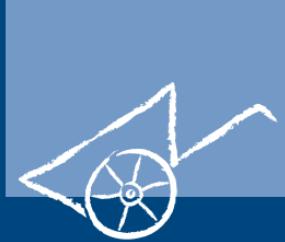


Altar San Giuseppe, *cucciddatu*



Altar San Giuseppe, Brote





Das Meersalz

Im Naturschutzgebiet *Riserva Naturale Orientata delle Saline di Trapani e Paceco* wird nach traditioneller „handwerklicher“ Methode Salz gewonnen, indem das Meerwasser verdunstet, das während der Winterzeit in großen Becken geführt wird. Die wesentlichen Elemente sind Meerwasser, Sonne und

Wind. Die Produktion erfolgt in der Sommerzeit, insbesondere in den Monaten Juli, August und September. Je nach den klimatischen Bedingungen kann man sogar drei Mal im Jahr Salz ernten. Es wird per Hand mit Hilfe einiger Arbeitsgeräte geerntet und danach getrocknet. Im

Gegensatz zu dem industriell gefertigten Salz wird es nicht gewaschen und gesäubert. Es wird nur in kleinere Körner zerbröckelt und leicht getrocknet, um eine übermäßige Feuchtigkeit zu vermeiden. Das Meersalz ist vollwertig und natürlich, reich an Jod, Fluor, Magnesium und Kalium.

Naturschutzgebiet der Salinen, Becken



Naturschutzgebiet der Salinen, Salzberge



Naturschutzgebiet der Salinen, Salzernte







Archäologie

An der Grenze des heutigen Wohnzentrums, in den Ortschaften Sciarrotta und Malummeri, befinden sich Felspalten, die in der Alt- und Jungsteinzeit bewohnt waren und reich an steinzeitlichen Stein- und Keramikscherben sind, die auf die so genannte Stentinello Kultur zurückgehen. Eine Sammlung dieser Funde befindet sich in der Gemeindebibliothek.

Archäologische Untersuchungen in dem Gebiet Timpone Castellazzo haben die Fundamente einer byzantinischen Festung zu Tage gebracht. Später wurde sie zur *manzil arabo*, die 1314 von Anjou-Truppen zerstört wurde. Dies geschah während der Belagerung Trapanis in der Zeit, die der Vespro folgte und von der der Historiker Pugnatore in der *Istoria* berichtet. Das

Gebiet (Contrada Cipponeri und andere Orte) ist auch reich an Resten von Gehöften des spät römischen Reiches, die während der Untersuchungen des Projektes Kalat offensichtlich wurden. Im Museum Pepoli ist auch eine kleine Tonstatue ausgestellt, die den Gott Bes darstellt und im 19. Jahrhundert im Gemeindegebiet gefunden worden ist.

Keramikfunde



Keramikfunde



Keramikfunde





Bauwerke

Wie in jeder Stadt sind die bedeutendsten Bauwerke die Kirchen und besonders die Mutterkirche, deren Bau in 1623 begann und die Mitte des 18. Jahrhunderts nach einem Projekt des Architekten G. B. Amico aus Trapani restauriert und in den 50er Jahren des 20. Jahrhunderts vollendet wurde. Sie ist Santa Caterina d'Alessandria gewidmet, der Schutzheiligen

Pacecos. Das Innere, ein einzelnes Kirchenschiff, ist mit Stuckarbeiten aus dem 18. Jahrhundert und interessanten Altarbildern der neapolitanischen Schule (Ende 17. - Anfang 18. Jh.) geschmückt. Nennenswert ist auch die Kirche Maria Santissima del Rosario mit der interessanten Krypta der Mumien, die die mumifizierten Kadaverreste der

Ordensbrüder des Santissimo Rosario enthält, die dort schon Anfang des 17. Jahrhunderts begraben wurden, wie eine andächtige Gedenktafel bezeugt. An der Küste Nubias erhebt sich ein Wachturm (16. Jh.), der 1585 von Camillo Camilliani restauriert und in das Verteidigungssystem der sizilianischen Küste aufgenommen wurde.

Mutterkirche



Kirche Maria del Rosario



Nubia, Turm





Museen Wissenschaft Didaktik

Die Gemeindebibliothek ist mit ihrer Buch- und Zeitschriftensammlung und ihren verschiedenen Archiven ein Treffpunkt des Ortes für jung und alt. Sie hat auch eine interessante Museumsabteilung mit archäologischen Funden, die von der Steinzeit bis zum Mittelalter reichen. Das *Laboratorio Museale della Civiltà contadina* beherbergt ein

Reichtum an Manufakturen, Gebrauchsgegenständen und Objekten, die die Identität des Ortes an Hand der Geschichte der ländlichen Kultur rekonstruiert haben. Das gibt die Möglichkeit, die Techniken und Verfahren der Aktivitäten, die auf den Feldern, in den Handwerkstätten oder im häuslichen Bereich ausgeübt wurden, kennenzulernen. Das Museo delle Saline ist in dem

Naturschutzgebiet gelegen und befindet sich in dem Lager einer traditionellen Mühle, die für das Mahlen des Salzes verantwortlich war. Das Museum stellt Gebrauchsgegenstände der Salinenarbeiter aus und veranschaulicht die Techniken der Salzproduktion. Eine Musikschule bietet Kurse für Blas- und Schlaginstrumente an.

Museum der prähistorischen Zivilisation



Werkstätte der ländlichen Kultur



Salzmuseum



Cannoli aus Dattilo





Önogastronomie

In den an die Salinen angrenzenden dunklen und lehmhaltigen Gebieten wird der rote Knoblauch angebaut - eine Knolle sehr intensiven Geschmacks, die durchschnittlich aus 12 kleinen Knollen besteht, die eine äußere weiße Haut haben und im inneren rot sind. Die Produktion ist auf den Ortsteil Nubia beschränkt und folgt antiken Traditionen, sowohl was die Aussaat von Dezember bis Mitte Februar betrifft, als auch die Ernte, die Anfang Juni in den kühlen Nachtstunden ausgeführt wird, damit die dann feuchten Blätter das Formen der Zöpfe ermöglichen, die traditionell aus hundert Knoblauchknollen bestehen. Der Knoblauch ist eine Grundzutat des *pesto trapanese*,

das aus Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Mandeln zubereitet wird. Das Ganze wird in einem Mörser zerstampft, mit Olivenöl vermengt und als ungekochte Soße für die *pasta cull'agghia* verwendet. Ein typisches Mahl im Gebiet Pacecos ist die Suppe aus kühlem Wasser mit altbackenem Brot, Tomaten und *agghia pistata*. Ein weiteres typisches Produkt ist die Winternmelone, eine Sorte von besonders langer Haltbarkeit. Sie wird im März oder April gesät und hält sich nach der Ernte, die ab Juni stattfindet, bis Weihnachten und länger. Die Sorte *cartucciaro* ist eine antike Melone länglicher Form mit schwach gekrümmten Enden und einer glatten gelben Schale. Sie ist ein optimales Tafelobst

und hat weißes, saftiges Fruchtfleisch, das mit der Zeit schmackhafter und süßer wird. Zu den landwirtschaftlichen Erzeugnissen kommen die Molkereiprodukte: Käse, *Tuma*, *Caciotta*, *Pecorino* und *Ricotta* - jeweils gereifter und frischer Schafskäse -, die nach traditionellen Methoden von einigen kleinen Betrieben erzeugt werden. Typisch sind auch die Würste *pasqualore*, der durstlöschende *limuni cunsatu* - ein Salat, der mit Zitronen, Salz, kaltem Wasser und Öl zubereitet wird und einer der hochwertigsten der Provinz ist, und die Suppe *cirici a brurettu* - Kichererbsenbrühe. Unbedingt probieren sollte man die köstlichen, übergrößen *Cannoli* aus der Ortschaft Dattilo.



Veranstaltungen

Pi Santa Lucia si mancia la cuccia ist ein sizilianisches Sprichwort, was soviel heißt wie: Pi Santa Lucia isst die cuccia - gekochtes Getreide, das nach Belieben mit gekochtem Wein, Zucker, Honig, Ricottakäse und Milchcreme angemacht wird. Am 13. Dezember widmet Paceco dieser antiken Speise ein Volksfest, die dabei als Kostprobe angeboten wird.

In der Faschingszeit gibt es Festzüge von Wagen und verkleideten Personen. Außerdem werden auf dem Platz vergnügliche satirische Verse vorgelesen. Im Sommer finden im Freien unterhaltsame Aufführungen statt. Am ersten Sonntag im August wird die Rassegna Bandistica Provinciale gehalten, eine Zusammenkunft von Musik-

und Majorettengruppen, die von einem lokalen Verein organisiert wird. Ende September rufen die Konditoreimeister ein „süßes“ Treffen ins Leben, das von Verkostungen, Ausstellungen und Aufführungen begleitet wird. Gelegentlich wird das Festival della chitarra classica und der Wettbewerb für junge Solisten klassischer Musik organisiert.

Karneval



Musikband-Festival der Provinz



Dolce meeting





Unterhaltung, Sport und Freizeit

Paceco hat eine ausgeprägte sportliche Kultur: Vereine für Fußball, Volleyball, Handball, Leichtathletik und Judo waren und sind in der Stadt aktiv. Besonders von Bedeutung waren in der Vergangenheit sowohl Tennis als auch Basketball. Ein Tennisclub organisiert Einzel- und Doppeltennisturniere. Die Gemeinde verfügt über eine

Mehrzwecksporthalle, in der man Fußball spielen und Leichtathletik ausüben kann. In ihrer Turnhalle kann man Basket- und Volleyball spielen. Sie ist mit einem optimalen Parkett und mit einer benedizenswerten Lichtanlage ausgestattet. Aus diesem Grund ist sie ausgewählt wurden, hier die Endrunde der nationalen Junioren Basketball-

Meisterschaft auszutragen, die zweitwichtigste Veranstaltung nach der Meisterschaft der ersten Liga. Ein weiterer Gemeindefußballplatz befindet sich in dem Ortsteil Dattilo. Ebenso aktiv sind Vereine, in denen man Boccia und Basketball spielen sowie wettgehen kann und ein Amateurverein, der Judokurse anbietet.

Sportanlagen



Sportanlagen





UNIONE EUROPEA
F.E.S.R.



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



Sponsor welcome!



Provincia Regionale
di Trapani

POR SICILIA 2000-2006. Mis. 2.02 d
PIT 18 Alcino. 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)

Wir sind hier:



PALINSESTO



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



REALIZZATO SECONDO
GLI STANDARD CISTE