

LE CITTÀ DELL'OLIO

Paceco (TP)

Paceco è una piccola cittadina vicino Trapani. Un piccolo centro rurale dove è possibile trovare tranquillità e trascorrere una piacevole e rilassante vacanza in un contesto rustico e paesano. Da visitare la Chiesa Madre, SS Crocefisso, edificata nel 1623, sulla piazza principale dove si estende il sagrato con la scalinata. Nel territorio di Paceco (Frazione Nubia) si estendono le famose Saline di Trapani, Riserva Naturale Orientata. Fra i principali prodotti agricoli figurano l'aglio rosso di Nubia ed il melone d'inverno ("cartucciario"). Paceco integra una economia agricola con quella di imprese per la lavorazione dei marmi e dell'attività delle saline. Nel suo territorio sono state rinvenute stazioni paleolitiche e neolitiche, ed un piccolo abitato tra il VII e il II sec. a. C. ai piedi del timpone Castellazzo. In età moderna, il primo nucleo del villaggio si venne formando nei secoli XIV e XV intorno alla Chiesa di San Lorenzo di Xitta, possesso dell'Ordine di Malta. Passato, col feudo, ai Fardella, il vecchio villaggio fu abbandonato, e nel 1607 il marchese Placido Fardella fondò il nuovo centro nel sito attuale, ottenendo così il titolo di principe. Un suo lontano successore, il marchese Vincenzo Fardella di Torrearsa, sarà poi uno degli artefici dell'unità d'Italia, e nel 1870 diverrà presidente del primo Senato del regno. Paceco è oggi una graziosa cittadina rurale, sviluppata secondo un moderno piano regolatore. Del palazzotto feudale appartenuto ai baroni San Lorenzo Xitta, rimane solo un arco. Ma c'è ancora, sebbene manomessa, la villa del marchese Fardella di Torrearsa. Il **Museo preistorico** conserva i materiali della zona ed una raccolta di conchiglie, si trova in via Agate, nei locali della Biblioteca comunale. Le due frazioni più importanti del comune di Paceco sono



In questa città trovi

📌 EVENTI DEDICATI ALL'OLIO:

Festa di San Giuseppe a Dattilo - Tra le molte feste popolari celebrate a Dattilo, L' "Ammitu" di San Giuseppe è quella che meglio di tutte conserva un sapore antico e presenta una serie di rituali pervenuti quasi intatti attraverso i secoli. Rosso Aglio a Paceco - L'antico rito della raccolta del sale protagonista della manifestazione "Rosso Aglio e Bianco Sale" nella riserva naturale delle saline di Trapani e Paceco. Sagra della Cuccia a Paceco - Sagra della Cuccia a Paceco in occasione della Festa di Santa Lucia, data storica della sua morte avvenuta a Siracusa nel 304 circa. Festa del 1° Maggio a Paceco - Musica a volontà sul palcoscenico della Piazza Vittorio Emanuele a PACECO. Faranno da contorno alla manifestazione spettacoli, degustazioni di prodotti tipici e mostre.

🔥 RICETTA TIPICA CON OLIO EVO

Aglio Rosso di Nubia, Presidio Slow Food. E' una varietà di aglio, caratterizzata dall'intenso colore rosso porpora delle tuniche dei suoi bulbilli. È coltivato a Nubia, frazione del comune, dove buona parte della produzione avviene all'interno della Riserva naturale integrale Saline di Trapani e Paceco. Un tempo era

Dattilo, verso l'entroterra e distante circa 9 km dal capoluogo e Nubia, verso il mare, distante circa 4 km dal capoluogo.

Luoghi di interesse: **Riserva Naturale Orientata Saline di Trapani e Paceco - Museo del Sale;** Chiesa Madre, SS. Crocifisso, edificata nel 1623, sulla piazza principale sulla quale si estende il sagrato con la scalinata, la diga Baiata.

Sito [Comune di Paceco](#)

Sito [RNO Saline di Trapani e Paceco](#)



confezionato in trecce molto grandi di 100 teste ciascuna, oggi si trova sul mercato in trizze contenenti da 10 a 50 bulbi, di diametro più o meno grande. Ingrediente cardine di molti piatti tipici della cucina trapanese. Melone cartucciaru di Paceco, Presidio Slow Food. Precoce e molto produttivo, appartiene, come il purceddu d'Alcamo (che è però è verde), il tondo giallo di Fulgatore e il bianco tondo, ai cosiddetti "meloni d'inverno" che, appesi in luoghi ventilati e freschi, diventano più dolci con il passare del tempo e si conservano ancora un paio di mesi, alcuni fino a Natale. Sono tutti ottimi frutti da tavola, ma si utilizzano anche per le granite e per il gelato.