



www.trapaninostra.it

TRAPANI

GIORNALE DI SICILIA

FONDATA DA GIROLAMO ARDIZIONI

rassegna stampa - gli articoli di interesse tradizionale e culturale della nostra Provincia

Lunedì 12 Dicembre 2016

LE MANIFESTAZIONI DEL COMUNE. Il sindaco: «Tra le tante iniziative ancora una volta, come per le passate edizioni, abbiamo voluto porre al centro il Presepe»

Erice «invasa» dai visitatori per le «Zampogne dal mondo»

ERICE
 *** Rinascita, speranza e pace, con l'attenzione rivolta su quanto sta accadendo nel mondo: guerre, immigrazioni, morti in mare. Così il sindaco di Erice Giacomo Tranchida presentando il calendario delle manifestazioni di «EriceNatale 2016/17» che si sono aperte con la Rassegna internazionale di Musiche e Strumenti popolari «Zampogne dal mondo», che per 3 giorni, fino ad ieri, ha invaso le stradine e le case del Borgo con le melodie e i suoni di zampogne, cornamuse e pive di cinque gruppi provenienti Scozia, Polonia e Albania e da Lazio e Sicilia per l'Italia che hanno regalato e ricreato quell'armonia che è propria del Natale, ormai alle porte. A «riscaldare i cuori» anche il sole che non ha mancato di «baciare» il

Borgo. Una rassegna che ha fatto registrare in Vetta una foltilissima affluenza di turisti e visitatori giunti da ogni parte dell'Isola e della Penisola, ma anche da altri Paesi, che hanno scelto di trascorrere il lungo weekend dell'Immacolata nelle strutture alberghiere e ricettive di Erice. Notevoli, di conseguenza, anche i vantaggi per i bar ed i ristoranti dove spesso c'è stato il tutto esaurito. Per non dire dell'immane ormai da anni Mercatino di Natale in Piazza della Loggia. Tutto questo fa ben sperare gli organizzatori e gli operatori turistici che, peraltro, sulla buona riuscita delle manifestazioni natalizie realizzate da Comune di Erice e Fondazione EriceArte avevano pochi dubbi atteso il successo dello scorso anno quando sono state diverse

diecine di migliaia i visitatori e turisti che hanno invaso pacificamente il Borgo per le festività natalizie e di fine-inizio anno. «Tra le tante iniziative - ha detto il sindaco di Erice riguardo al prosieguo delle manifestazioni che si svolgeranno fino all'8 gennaio -, ancora una volta, come per le passate edizioni, abbiamo voluto porre al centro il «Presepe», simbolo povero ma immagine universale dirinascita, speranza e pace». Stillo sfondo della nuova edizione di «EriceNatale» rimane la candidatura del Borgo (Erice è tra le 10 città finaliste) all'ambito riconoscimento di «Capitale della Cultura Italiana 2018». E a proposito delle rappresentazioni della Natività, «Tra le sorprese di questo «EriceNatale 2016/17» -



Il sindaco Giacomo Tranchida con alcuni zampognari

sottolineano gli organizzatori - c'è il Presepe più piccolo del Mondo. Se quello dello scorso anno vi ha stupito, quello proposto per questa nuova edizione vi assicura visbalordirà. Vito Romano (artigiano trapanese con la passione dei presepi ndr) infatti, così come aveva anticipato lo scorso anno, ha realizzato il suo nuovocapolavoro presepiale, di due misure più piccolo, e vi ha inserito anche i Re Magi. Ma di rappresentazioni natalizie lungo le stradine, nelle chiese, nei cortili, nelle botteghe ne saranno esposte di tutti i tipi: in terracotta, stoffa, cera, legno, corallo, sughero, materiali riciclati. A cominciare dal prezioso «Presepe settecentesco» in alabastro e materiali marini, fino al maestoso «Presepe monumentale meccanico» di Gaetano Callari. «Presepi, da quelli tradizionali ai contemporanei, tutti comunque suggestivi - concludono gli organizzatori - che sapranno regalare ad ognuno di voi la vera atmosfera del Natale». (P. 60)

I DOLCI DI NATALE. Gli stands, appositamente allestiti, sono stati letteralmente presi d'assalto da tanta gente, in particolare turisti che hanno voluto assaggiare la prelibatezza

Customaci, giornata dedicata alla «Spincia» La tradizione continua

► Grazie ai segreti della ricetta tramandata da «nonna Caterina»

Mediamente ad ogni apertura pomeridiana degli stands, gli organizzatori hanno impiegato un totale di 150 chili di impasto di farina e latte. Anche altri dolci in «verrina»

Antonio Ingrassia
 CUSTONACI

*** Customaci e la «spincia», un binomio inseparabile. Anche ieri sera a conclusione della kermesse gastronomica «Spincia days», organizzata nella Piazza Santuario, in pieno centro storico customacese, in onore dell'Immacolata Concezione, si è avuta la conferma che il gustoso dolce è ormai diventato uno dei simboli e fiore all'occhiello del luogo. Un altro grande successo di presenze per un appuntamento che è durato sei giorni, a cominciare da martedì scorso, nel corso del quale gli stands, appositamente allestiti, sono stati letteralmente presi d'assalto da tanta gente, in particolare turisti.

Tutti attratti dalla sfincia o «spincia» (come viene chiamata nel nostro territorio), dolce e morbida frittella che viene pre-

parata con ingredienti semplici come farina, latte e patate e con grande maestria immersa nell'olio bollente. Tradizionalmente viene realizzata a forma di ciambellina con il buco o simile alle zeppole. Un gusto unico e inimitabile grazie ai segreti della ricetta tramandata da «nonna Caterina», come racconta sempre Vito

VITO CASTIGLIONE:
 «REGISTRATO L'ENNESIMO SUCCESSO»

Castiglione, più conosciuto come «Vito Spincia», il quale riveste la carica di presidente del «Comitato Spincia Fest» che gestisce l'organizzazione del tanto atteso evento dal forte richiamo. La tentazione di gustare le «spincie», che si accompagnano con lo zucchero, è più forte di ogni altra cosa e negli orari di punta si sono registrate code interminabili tra

una golosità mai doma. Addirittura una comitiva è giunta da Sciacca per fare una vera e propria «abbuffata». Si dice pure che qualcuno sia riuscito ad ingoiare la bellezza di più trenta «spincie» in una serata. Roba da record. Mediamente ad ogni apertura pomeridiana degli stands, gli organizzatori hanno impiegato un totale di 150 chili di impasto di farina e latte. Nella giornata di maggiore affluenza, l'8 dicembre, sono state preparate quasi ventimila «spincie». E non solo. I visitatori hanno anche assaggiato cannoli, cassatelle di ricotta e genovesi che fanno pure parte del «repertorio» gastronomico del Comitato. Insomma un trionfo della bontà per una festa che accomuna tutti in una atmosfera di grande allegria tra luci, voci, odori e sapori. E dire che sono passati 26 anni da quel lontano 1990, allorché un gruppo di cittadini della contrada Immacolatella insieme alla parrocchia Maria SS., pensò di costituire un comitato per i festeggiamenti in onore dell'Immacolata Concezione che prevedeva, oltre alla Santa Messa e alla



Da sinistra: Vito Castiglione, Teresa Oddo, Vita Oddo, Carmela Scalia, Antonino Castiglione. (foto Ingrassia)

processione, anche la rivalutazione di un dolce tipico natalizio che stava perdendo le sue origini: la «spincia». Da lì si è arrivati agli eventi attuali che il «Comitato Spincia Fest» organizza anche in altre occasioni dell'anno, a testimonianza di un lavoro proficuo e costante che regala ai componenti il titolo di leader del territorio. E Vito Castiglione, sempre in movimento,

se ne compiace: «Abbiamo registrato l'ennesimo successo che premia i nostri sacrifici e il nostro amore per qualcosa che fa parte della tradizione e che porta sempre più gente a gustare ciò che noi realizziamo nel migliore dei modi. Quando senti dire «siamo venuti appositamente per voi» e scopri che giungono dai posti più lontani e impensati, tutto ciò ci riempie d'orgoglio perché fa

comprendere che abbiamo lavorato bene». E intanto il presidente «Vito Spincia», il quale «una ne fa e cento ne pensa» ha già il pensiero proiettato al prossimo evento che si terrà nella stessa sede di Piazza Santuario dal 23 dicembre all'8 gennaio, in occasione dell'apertura del Presepe Vivente di Customaci. Insomma un successo-dopo successo per Customaci. (P. 61)