

*In questo piccolo paese
di gente semplice,
molte sono le usanze
consolidatesi e conservate,
ma col passare degli anni
alcune purtroppo si sono perse.*

La Processione della Via Crucis con Gruppi Statuari Viventi

Domenica delle Palme ore 16.30

Tra fede e folklore, è un imponente rappresentazione sacra del racconto secondo i vangeli, della Passione, Morte e Resurrezione di Nostro Signore Gesù Cristo, rappresentata la Domenica delle Palme, in sedici quadri viventi, che sfilano per le principali vie cittadine assiegate di folla.

Gli *attori* restano immobili per diverse ore, facendo rivivere ogni singolo istante degli ultimi momenti della vita di Gesù.

Proprio perché viventi, nel tempo la rappresentazione risulta sempre diversa nei particolari, nelle scene, nei costumi, che vengono migliorati ogni anno attraverso gli studi storici sempre più approfonditi, presso le fonti Evangeliche e storiografiche

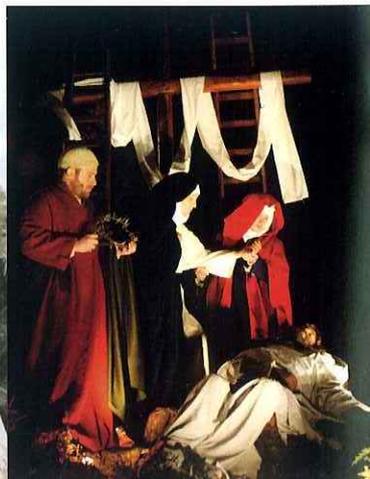


dagli organizzatori e dal regista Matteo Vasco, che cura la manifestazione fin dalle sue origini, che risalgono al 1981.

Al calar della sera poi, per effetto delle luci e di una lunga fiaccolata fatta dai tanti fedeli, diventa tutto più mistico e avvolgente.

Il gruppo scultoreo del SS Crocifisso che precede i quadri viventi, viene riportato in processione il Venerdì Santo, facendo il percorso inverso.

L'evento organizzato dalla Confraternita del Crocifisso (a cui fa capo Francesco Virga), apre i riti della Settimana Santa in provincia di Trapani e ormai, pienamente identifica Buseto Palizzolo in ambito interprovinciale.



Sagra della cassatella

Ultimo fine settimana di maggio

Manifestazione nata per valorizzare questo dolce della tradizione popolare a base di ricotta. In questa sagra si degusta frita e in brodo, cioè cotta nel brodo di vari tipi di carne. Organizzata dall'Associazione "Chicco di grano", richiama tanti appassionati da tutta la Sicilia, amanti di questo prodotto tipico della tradizione rurale siciliana. Diverse migliaia le presenze nell'ultima manifestazione che si è svolta in Piazza Battaglia.



Natura...lmente a Tangi

Ultimo fine settimana di giugno e primo di luglio

La manifestazione è nata per valorizzare le bellezze naturalistiche del posto e recuperare le antiche tradizioni rurali dell'agro ericino.

Organizzata dalla "Ass. Cultura e Tradizione Tangi", consiste nella rievocazione storica della mietitura e di tutte le laboriose fasi della raccolta del grano, fatta con gli antichi sistemi tradizionali.

Per l'occasione viene data la possibilità ai visitatori di gustare piatti tipici del territorio come la "ghiotta di babbaluci", la ricotta appena fatta, il "pane cunzatu", i *miliddi* e il *vino*, e infine si balla la *contranza* proprio sull'aia come si faceva un tempo.



**Processione del Simulacro di
Maria SS. del Carmelo
Patrona di Busetto Palizzolo**

16 luglio alle ore 21.00

La processione del simulacro della B.V. Maria del Monte Carmelo inizia al calar della sera. Preceduta da una suggestiva fiaccolata notturna con canti e preghiere dei tanti fedeli, la "Vara" viene portata in spalla da un gruppo di giovani busetani devoti, che indossano lo scapolare tipico dei carmelitani.

Con l'accompagnamento delle bande musicali, si parte all'imbrunire dalla Chiesa di Pianoneve per arrivare verso la mezzanotte alla Chiesa Madre, tra lanci dai balconi di bigliettini multicolori. Al termine si svolgono in onore della Patrona, spettacolari fuochi d'artificio.

Le tradizioni



Busetto Produce **Mostra Mercato di produzioni agricole,** **artigianali, dell'industria**

Ultimo fine settimana di luglio

Importantissima vetrina espositiva organizzata dal Comune, per la promozione delle attività produttive artigiane, agroalimentari, dell'hobbistica dell'industria, e di tante altre attività culturali e sociali del territorio busetano, ma anche del comprensorio.

Ai visitatori si offre l'opportunità di degustare prodotti tipici della gastronomia locale come la "Busiata" (di cui si tiene una grande sagra a cura dei ristoranti locali), tra spettacoli musicali e intrattenimento di vario genere.

Le tradizioni

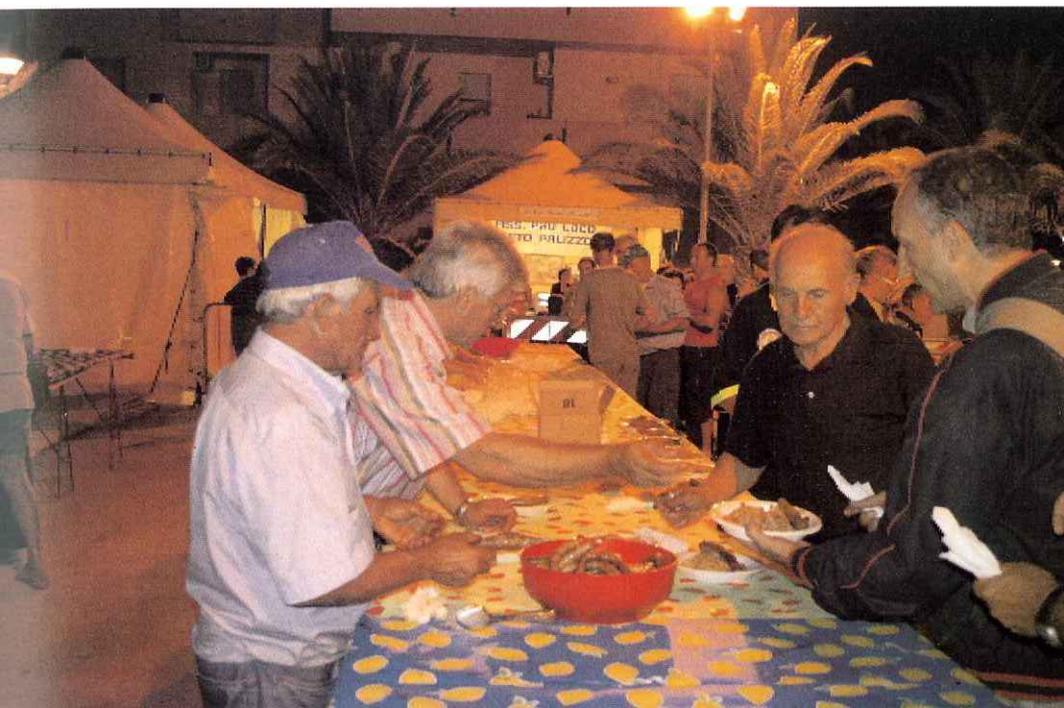


Sagra della pasta cu l'agghia

14 agosto alle ore 21.30

Manifestazione organizzata dall'Ass. Piana di Battaglia, per valorizzare questo piatto tipico del trapanese, preceduta da una serie d'eventi basati sul puro svago e divertimento estivo, dal ballo in piazza, ai giochi paesani, beach soccer; fino alla grande spaghetтата finale in piazza Battaglia con "pasta cu l'agghia" (pesto alla trapanese) e salsiccia alla brace, buon vino e melone giallo.

Evento che richiama tantissimi turisti e villeggianti.



Il Pane di Natale

La notte di Natale

La mostra del Pane di Natale, realizzato dal MO.I.CA. e dalla "Consulta Comunale Femminile" di Busetto, viene allestita dalla Pro Loco nel periodo natalizio per mantenere la tradizione. Questo tipico pane, per devozione e tradizione, solitamente si donava alle famiglie più bisognose, in quanto veniva preparato con ingredienti che, amalgamati tra loro, ne garantivano una lunga durata.



Solitamente organizzati dalla "Ass. Pro Loco", in collaborazione con associazioni sportive e con il patrocinio dell'Amministrazione Comunale. Le più importanti sono: Duathlon Sprint, Slalom Busetano, gare di go-kart, la "Scorace Marathon", gara ciclistica che si tiene al Bosco Scorace.

Si svolge su circuito cittadino per alcune vie di Busetto la tradizionale gara podistica del 1° maggio, per l'assegnazione del Trofeo N. Giammarinaro, a cui gli atleti e la popolazione partecipano di anno in anno, sempre con molto entusiasmo.

Poi c'è il turismo sportivo; sono i ciclisti più agguerriti, caschetto e tute coloratissime. Arrivano in gruppo con gli autobus da lontano o direttamente in bici da città vicine. Alcuni preferiscono le strade principali altri si avventurano per strade sterrate, verso il Bosco Scorace o l'aperta campagna per staccare dai ritmi frenetici della città.

Buseto Palizzolo è una delle tappe dell'itinerario della **Strada del Vino e dei sapori Erice doc**. Un affascinante percorso che si snoda attraverso un territorio ricco di testimonianze storiche, scorci naturalistici di rara bellezza e realtà enogastronomica tutta da scoprire. I vini d'altissimo pregio dell'agro ericino sono esportati e conosciuti in tutto il mondo.

Oltre al marchio **Erice doc** per il vino, dal 1999 anche **l'olio delle valli trapanesi** ha ottenuto il riconoscimento **DOP**, in quanto proveniente da olive del tipo *Cerasuola* e *Nocellara* e spremute senza additivi chimici.

L'economia di Buseto, seppur legata all'agricoltura, si è nel tempo arricchita di attività artigianali e di piccole e medie industrie, che ne rappresentano il fiore all'occhiello.

- **La Cicli Lombardo Spa**, nasce come piccola impresa artigiana a conduzione familiare. Grazie alle capacità imprenditoriali della famiglia Lombardo, attualmente conta circa 50 dipendenti, 6.000 mq di stabilimenti coperti e una produzione di 75.000 bici all'anno e un potenziale di 500 al giorno. E' tra le prime dieci aziende nazionali nel settore del ciclo e la prima nel centro-sud Italia per qualità, servizio, innovazione e varietà dell'offerta.

- **Antichi Intrecci** è un laboratorio artigianale di tessitura di tappeti ericini, le cui tecniche, seppur con qualche variante, si tramandano di generazione in generazione in modo che quest'antica arte non

vada perduta. Il nome dell'azienda è stato frutto di una minuziosa ricerca e racchiude in sé storia, tradizione e tutto quello che c'è in un tessuto, in un intreccio tra antico e moderno.

- **Molino San Giuseppe** è una realtà in continua evoluzione, capace giorno dopo giorno di confermarsi leader nella macinazione e trasformazione del grano, grazie all'esperienza pluridecennale.

- Nei pressi della zona artigianale, che sta sorgendo lungo la statale 187, si trova il **Franto Ericino**, un oleificio moderno che vanta tecniche di lavorazione delle olive con estrazione dell'olio a freddo e a ciclo continuo e l'imbottigliamento dell'olio extravergine d'oliva.

- **Oleificio Mazzara Caterina** tradizione di famiglia e qualità sin dagli anni '30, produzione di olio extravergine d'oliva 100%, prodotto locale, ad estrazione a freddo.

Uno splendido esempio di imprenditoria busetana, sono ben tre mobilifici, molto noti in ambito provinciale:

- **Raiti Arredamenti**, imprenditoria giovane nel settore dell'arredamento d'interni, che si avvia a diventare una grande realtà commerciale.

- **Poma Arredi** inizia la sua attività nel 1940 come semplice falegnameria gestita dal titolare, Gioacchino Coppola e in seguito trasformata in azienda leader nel settore dei mobili, grazie alla collaborazione dei figli Letizia e Giuseppe, che danno il nome

attuale all'azienda e, un nuovo impulso commerciale con l'apertura di nuovi punti vendita che trattano i migliori marchi italiani del settore, divenendo una delle migliori realtà nel campo del mobile in ambito interprovinciale.

- **Pollina Mobili** da tre generazioni la famiglia Gulotta porta avanti l'attività nel settore dei mobili, dapprima come falegnameria artigianale condotta da Giuseppe Gulotta e successivamente trasformata in azienda del settore d'arredamento d'interno, con l'apertura di diversi punti vendita in provincia, grazie al talento imprenditoriale dei figli, Franco e Claudio.

- **GILO Componenti Meccanici** Grande punto vendita di attrezzi per l'agricoltura e il giardinaggio, di cui ne fornisce l'assistenza, trovando il suo bacino di utenza ideale nel territorio della provincia di Trapani, vocato a queste attività. Offre inoltre il servizio di "Gomme service" e di revisione autoveicoli.

- **Forno Criscenti**, che vanta la produzione di ottime scorze di cannoli e dolcini secchi.

- **Forno Minaudo**, produce pane in forno a legna, pasta fresca, ottime mufulette (pane di San Martino) e dolcini della tradizione locale.

- L'Azienda vitivinicola **Matranga** è situata tra la valle di Segesta e Bruca, ricadendo nel territorio di Busetto Palizzolo e vanta vaste aree certificate come l'Alcamo DOC, IGT Sicilia ed Erice DOC. La grande esperienza maturata e la continua voglia di migliorare e mettersi in discussione, hanno permesso nel 2004 di ristrutturare interamente ed ampliare la cantina.

- L'alluvione del 1965, ha portato alla luce alle falde del monte Sparagio, una **necropoli** del tardo Paleolitico. Furono ritrovati cocci di tipo differenti, lastricati stradali e sepolture. Tutto ciò fa pensare ad una presenza umana in periodi diversi, e sicuramente una presenza degli elimi.

- Il 15 Aprile del 1980, in un vigneto di Buseto Palizzolo, furono ritrovate delle tracce anomale che lasciavano pensare all'atterraggio di un **oggetto volante** non identificato. Nel terreno fu riscontrata la presenza di fori obliqui e la vegetazione circostante era praticamente assente. Il luogo fu preso d'assalto da esperti di ufologia, giornalisti e curiosi. Trent'anni dopo questo caso fa ancora discutere.

- Il **carretto** che ancora oggi è il simbolo colorato della Sicilia, nacque come strumento di lavoro, per trasportare grano, pietre ecc. Poi, forse per imitare lo sfarzo delle carrozze dei nobili, fu arricchito e colorato, finché divenne un vero oggetto d'arte, a cui lavorarono molti artigiani, dai fabbri, ai decoratori agli intagliatori, ai pittori. Le scene raffigurate variano a seconda della zona di provenienza; le più rappresentate erano le storie dei paladini di Francia importate sotto la dominazione francese.

- Nell'immaginario collettivo, il **siciliano doc** ha baffi, basette lunghe e coppola in capo, utilizzata ancora oggi dalle persone più anziane. Molti siciliani parlano ancora il dialetto, difficilissimo da comprendere per chi non vi è avvezzo. Ma se vi sarà quasi impossibile seguire una conversazione tra siciliani,

non sarà un problema ordinare le specialità locali come refrigeranti granite, cassata e cannoli primi tra tutti.

- Il **dialetto** è una lingua ambigua, le parole spesso hanno più di un significato, e le differenze derivano dal contesto, ma anche da come vengono pronunciate, dai gesti ecc... Sbirro, ad esempio, in tono neutro indica poliziotto, detto per offendere è sinonimo di spia, "indagatore" senza altro motivo che non la sua infamità.

- Buseto Palizzolo è stato citato come esempio dal *Corriere della sera* nel luglio del 2009, a proposito di tematiche riguardanti gli **"spazi urbani"**

Questo riportato di seguito è uno stralcio dell'articolo:

"... dove ruralità e urbanità si fondono, come capita ad esempio nel piccolo centro di Buseto Palizzolo, in provincia di Trapani, antico fondo agricolo che conserva lembi di campagna cuciti nel tempo al tessuto cittadino. «Si tratta di nuovi orizzonti territoriali creati dalle nuove socialità, dai gruppi che dalla città tornano alla campagna come scelta di vita»".

- Nel territorio Busetano, e più precisamente al Baglio Bombolone, è stata rinvenuta una bomba inesplosa risalente alla seconda guerra mondiale. L'ordigno, dopo essere stato disinnescato dagli artificieri, è stato donato dal Ministero della Difesa al Comune di Buseto, ed è attualmente sistemato alla Villa Comunale.

Esistono mille scuse per concedersi un viaggetto o una gita fuori porta, ma n'esiste una in particolare che sta appassionando migliaia d'italiani: la ricerca dei sapori tipici delle nostre regioni!

Allora perché non concedersi un fine settimana all'insegna dell'esplorazione delle tradizioni enogastronomiche di questo territorio?

Busetto Palizzolo, non è soltanto il luogo ideale per itinerari naturalistici-culturali, ma è in grado di offrire al visitatore l'opportunità indimenticabile di un viaggio attraverso i sensi, ricco d'emozioni per il palato, regalate dalla genuinità dei prodotti tipici locali come uva, olive, miele, vini a marchio "Erice DOC", "olio extra vergine d'oliva Dop", origano, il corbezzolo, il "Porcino Nero di Scorace", conserve alimentari, latticini, formaggi e salumi, dolci e biscotti, pasta fresca, melone giallo, pomodoro a penula ecc... Queste sono alcune delle prelibatezze che offre questo piccolo centro.

E poi ci sono i piatti tipici come "busiati cu l'agghia" ovvero pasta fresca con pesto trapanese, il "cous cous" di carne e verdure e lo stufato di cinghiale, di maiale o di carni miste, "ghiotta di babbaluci" (minestra con lumache) o "babbaluci fritti cu



'a muddica", "gira accupateddu" (minestra di bietola selvatica) "ciciri e chiecciani a brurettu" (minestra di ceci e di cicerchie), trippa, stigghiola, cucurumau e poi cassatelle di ricotta, spinci, mufulette, ecc...

Naturalmente è il pane ad onorare degnamente sughi e brodetti. La tipica forma trapanese è la "vastedda", una pagnotta dal peso di un chilogrammo; ancora calda è squisita "cunzata" (cioè condita) con olio, sale, pepe, origano, formaggio fresco, pomodoro e filetti d'acciuga.

Il pane si accompagna ai robusti spuntini, vanno citati pane e pannelle (frittelle di farina di ceci) con l'aggiunta di crochè di patate, nella versione più elaborata.

Addirittura un poeta siciliano ha scritto: "la pannela è cosa prelibata / caura, saporusa e profumata / megghiu di la carni cu lu purè / e megghiu di na



tazza di caffè...”

Altro emblema della gastronomia siciliana sono le "arancine" (non arancini come nel resto d'Italia vengono chiamati). Delizie di origine araba, sono fatte con riso allo zafferano ripieno di ragù e piselli o di prosciutto e formaggio, poi impanate e fritte. Si possono assaggiare in ogni bar, paninoteca o rosticceria.

Una cucina dalle mille sfaccettature: piatti dove dolce e salato spesso si fondono, legati da uva sultanina, mandorle, pistacchi, pinoli e arance, prodotti che abbondano in Sicilia e che rendono ancora più evidenti gli influssi di antiche dominazioni arabe, spagnole, greche, francesi, ecc...

I dolci in Sicilia sono sontuosi, fantasmagorici di forme e colori sgargianti, presagi dei sapori che seguiranno. Ne sono un esempio, la ricchezza cromatica e la complessità strutturale della cassata. Una serie impressionante di dolci dove primeggia la pasta reale, cannoli, cassate, cassatelle, spine, la gelateria e le granite, ecc...

I *pupi di zucchero*, sono dei dolci tipici realizzati solo con lo zucchero che, come antica tradizione, in occasione della Commemorazione dei Defunti, (2 novembre) vengono regalati ai bambini insieme alla frutta martorana. È un modo per perpetuare il ricordo dei propri cari e per stabilire in termini positivi una linea di collegamento tra la vita e la morte.

Mentre, per Santa Lucia, per devozione e tradizione, si prepara la *cuccia*, cioè grano lessato e con-

dito con vino cotto, oppure crema di latte, cioccolato, miele, zucchero, cannella, marsala, ecc...