



Comune di
Buseto Palizzolo (TP)



Ass. Pro Loco
Buseto Palizzolo



Comitato Provinciale di
Trapani

LE SAGRE A BUSETO PALIZZOLO ...

Tutti i colori, i sapori e gli odori della campagna Busetana!



ASSOCIAZIONE PRO LOCO BUSETO PALIZZOLO

Via Pietro Randazzo, 72 - 91012 Buseto Palizzolo (Trapani)

Ufficio Turistico: Via Palermo, 28 c/o Centro di Accoglienza Enoturistica - Tel/fax 0923/855184

E.mail: prolocobuseto@gmail.com - info@prolocobuseto.it

Web site: www.prolocobuseto.it



29 Maggio – III° SAGRA DELLA CASSATELLA - Piazza Battaglia

Dopo il successo strepitoso per affluenza di pubblico ottenuto all'esordio, è diventato un appuntamento fisso. La sagra è organizzata dall'Ass. "Chicco di Grano" in collaborazione con la Pro Loco e il Comune. La manifestazione è nata per valorizzare questo antico dolce della tradizione popolare a base di ricotta, tipico del territorio trapanese. La *cassatella* è simile ad un grosso raviolo e il suo nome dialettale, deriva proprio dalla similitudine con la famosa cassata siciliana, in quanto viene usato un ripieno di ricotta per condimento. In questa sagra, la *cassatella*, si può degustare fritta, come dolce, oppure come primo piatto cucinata nel brodo di carne mista, tradizione popolare maggiormente diffusa nelle località trapanesi di origine rurale.



25 e 26 Giugno – 2 e 3 Luglio - XVI° SAGRA DEL GRANO - Borgo Tangi

Inserita nel contesto della manifestazione "Natura...lmente a Tangi", evento che valorizza le bellezze naturalistiche del posto (Tangi è una piccola frazione rurale di Buseto Palizzolo, in posizione collinare con una splendida vista panoramica su Erice, Trapani e le saline, le isole Egadi e Marsala) e per recuperare le antiche tradizioni rurali dell'agro ericino. Consiste nella rievocazione storica della mietitura del grano e di tutte le laboriose fasi della raccolta, fatta con antichi sistemi manuali, cioè senza l'aiuto dei moderni mezzi meccanici, con momenti di folklore, balli popolari, poesia e musica. E' organizzata dall'Ass. "Cultura e Tradizione Tangi" con il patrocinio del Comune di Buseto Palizzolo e la collaborazione del Comune di Erice e Valderice. La Pro Loco Buseto cura gli stand espositivi, dove i visitatori durante le fasi della mietitura, possono degustare vari piatti tipici della cucina popolare, come la *ghiotta di babbaluci*, (minestra di verdure di stagione: zucchine verdi, melanzane, patate, con uova e lumache) *favi pizzicati*, (minestra di fave secche e verdure) *pane cumzatu*, (pane fresco condito con olio, sale origano, acciughe, formaggio fresco e pomodoro) ricotta appena fatta, *miliddi* (biscotti da inzuppare nel vino) e altri dolci tipici.



29, 30 e 31 Luglio - IV° SAGRA DELLA BUSIATA - Piazza G. Falcone

Si svolge nel corso della **Mostra Mercato** delle produzioni agricole, dell'artigianato, dell'industria, del turismo e dell'hobbistica del comprensorio trapanese. La *busiata* è un tipo di pasta fatta a mano, ricavata da listarelle di sfoglia che vengono sapientemente attorcigliate ad un legnetto sottile detto *buso* o *bucio*, nel dialetto locale, da cui prende il nome. In passato veniva utilizzato il gambo dell'infiorescenza della *disa* (ampelodesma), pianta graminacea che cresce spontanea in tutto il mediterraneo, in mancanza venivano usati i ferri della maglia. Organizzata dal Comune e dalla Pro Loco Buseto Palizzolo, con la collaborazione dei ristoranti locali, che si sbizzarriscono nel condire la *busiata* nei modi più svariati, in una semiseria competizione gastronomica, valutata da una giuria di esperti, tra i quali rappresentanti di **Slow Food** e della rivista on-line "**Vino, Olio e Peperoncino**". Nella versione più tradizionale la *busiata* va condita con *pesto alla trapanese* oppure con il sugo di stufato di carne mista, ... ma qualsiasi condimento può andare bene!



14 Agosto - XXIII° SAGRA DELLA PASTA CU L'AGGHIA - Piazza Battaglia

Organizzata dall'Associazione Culturale "**Piana di Battaglia**" con la Pro Loco e il Comune di Buseto Palizzolo, la sagra è nata per valorizzare il piatto tipico locale della pasta con il pesto trapanese. Il condimento molto corposo e aromatico, consiste in un pesto di pomodoro, aglio, sale, pecorino grattugiato, mandorle e basilico. Alla pasta si accompagna dell'ottima salsiccia locale, cucinata alla brace e poi melone giallo e ottimo vino. La sagra è inserita nel contesto delle manifestazioni estive "**E...state con noi**" che si svolgono nel periodo di Ferragosto in Piazza Battaglia, evento che da oltre un ventennio richiama tantissimi turisti del trapanese e i villeggianti che sempre più numerosi soggiornano a Buseto Palizzolo.

... e poi ci sono i pani e i dolci devozionali, cioè preparati per tradizione in onore dei Santi o in prossimità delle festività più importanti!



Il Pane di Natale

Pane dall'impasto particolare di svariati ingredienti, che ne consentono una lunga conservazione. Viene lavorato artisticamente con intrecci e intagli, per devozione



La Cuccia

Grano lessato che per devozione va mangiato al posto del pane e della pasta nel giorno di Santa Lucia il 13 dicembre. Per tradizione va condita con vino cotto.



La frutta Martorana e i Pupi di Zuccaru

Tradizionalmente realizzati per la Ricorrenza dei Morti, 2 Novembre.



MUFULETTE

Pagnotta morbida che si usa fare il giorno di San Martino, 11 Novembre, per ricordare la generosità del Santo.



PANE DI SAN GIUSEPPE

Lavorato artisticamente per devozione verso il Santo, in onore del quale si realizzano le Cene con un altare addobbato con questo pane.

