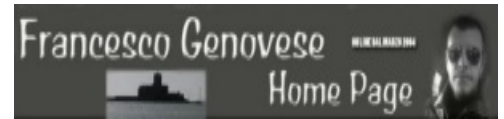




www.trapaninostra.it



www.francescogenovese.net

rassegna stampa - gli articoli di interesse tradizionale della nostra Città

Mercoledì 08 Settembre 2010



LA MANIFESTAZIONE. In programma venerdì per entrare nel libro dei primati

Castelvetrano, una sfida per il pane nero più lungo

CASTELVETRANO

●●● L'amministrazione di Castelvetrano, e la Lega Pesca Sicilia lanciano il guanto di sfida al comune di Modica con il pane nero più lungo del mondo che si svolgerà a Marinella di Selinunte venerdì prossimo nel corso della seconda serata della rassegna Terramare che è una rassegna internazionale di pesca, cultura e gastronomia mediterranea. La manifestazione giunta all'ottava edizione ha saputo negli anni richiamare un gran

mole di buongustai che, anche da fuori provincia, raggiungevano la borgata per gustare il delizioso pane nero, condito con l'olio Nocellara del Belice dop, l'origano, le sardine ed i pomodori, che si dipanava per oltre un chilometro lungo le vie della borgata. Nei mesi scorsi, però, il record castelvetranese era stato battuto dal comune di Modica che nel corso di un apposita sagra realizzo un pane lungo un chilometro centotré metri e undici centimetri. Da qui la

pronta decisione di riprendersi lo scettro di pane più lungo con la certificazione da parte del notaio Giovanni Cancemi che attesterà che il pane superi i mille duecento metri, in modo tale da poter poi inviare i resoconti anche alla sede italiana della società Guinness World Records, che pubblica il famoso almanacco che testimonia i record più strani e bizzarri. Gli oltre duemila chilogrammi di pane saranno collocati su appositi sostegni che si dipaneranno dalla

piazza dell'ex stazione ferroviaria, per la via Caboto, la via Marco Polo, per concludersi in piazza Empedocle, allo scalo di Bruc. Il pane verrà condito con oltre 160 kg di olio Dop Nocellara del Belice, tre kg di origano, 18 kg di sale, 80 kg di pomodorino pachino, 30 kg di formaggio, e 25 kg di sardine.

“E' una manifestazione singolare – commenta il sindaco Gianni Pompeo- che punta alla maggiore conoscenza e diffusione di un prodotto d'eccezione come il nostro pane nero che è anche un presidio slow food. Se a questo aggiungiamo le altre nostre tipicità come l'olio e le sardine siamo certi che il successo sarà garantito”. (Ei)

ELIO INDELICATO