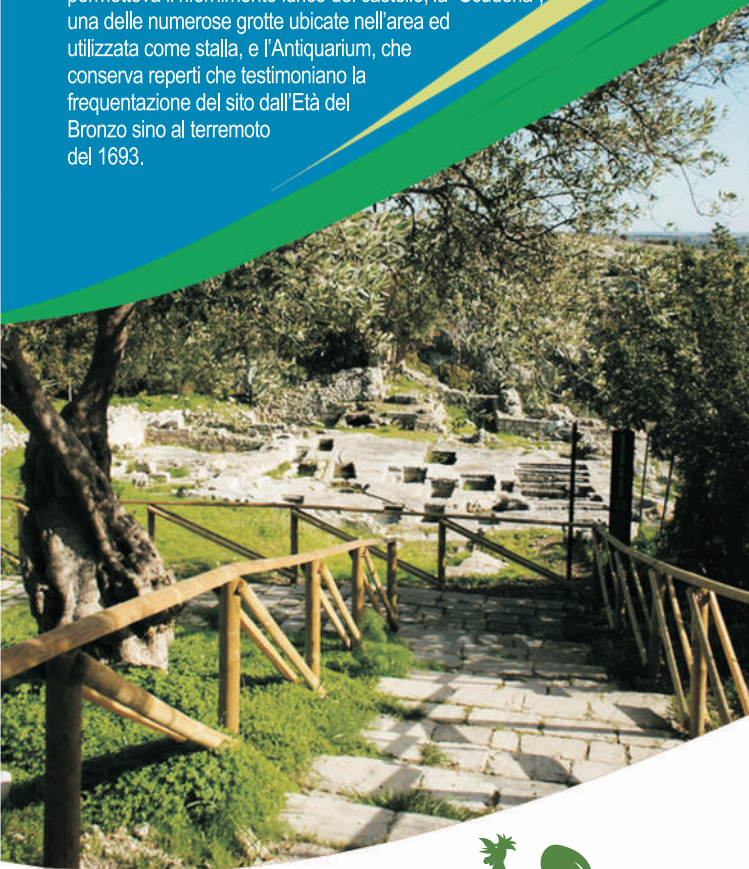


# Parco Forza

Il Parco Archeologico della Forza, ubicato nella parte meridionale di Cava d'Ispica, si sviluppa su una superficie di 30.000 mq circa.

Il sito, abitato fin dalla preistoria, divenne nel medioevo un munito castello e centro del nucleo urbano dell'antica città di Spaccaforno (oggi Ispica).

Al suo interno si possono visitare i resti del palazzo Marchionale, della chiesa della SS. Annunziata, il "Centoscale", tunnel che permetteva il rifornimento idrico del castello, la "Scuderia", una delle numerose grotte ubicate nell'area ed utilizzata come stalla, e l'Antiquarium, che conserva reperti che testimoniano la frequentazione del sito dall'Età del Bronzo sino al terremoto del 1693.



DE.CA. Pasticceria Denaro  
Via Vitt. Veneto, 76 - ISPICA

Città di Ispica  
Assessorato Sviluppo Economico  
e Turismo



**ISPICA**  
Parco Forza  
21 Agosto 2010  
ore 21:00

Itinerari Enogastronomici  
tra Arte, Folklore e Natura

6<sup>A</sup> edizione



REGIONE SICILIANA  
ASSESSORATO TURISMO



info: 0932.701451 - 0932.701430

[www.comune.ispica.gr.it](http://www.comune.ispica.gr.it)





**Piero Rustico**  
sindaco

Se il bellissimo paesaggio rupestre della Cava e le rocce cinerine che cingono il Parco Forza potessero rivivere per una notte, potremmo rivedere scene di vita quotidiana, riascoltare le voci della gente riempire la sua eco maestosa, risentire i profumi della terra levarsi dai calderoni che custodivano pietanze semplici, eppure capaci di narrare la storia e le origini di un popolo: è proprio così che abbiamo immaginato la sesta edizione de 'La notte dei sapori', come un'esperienza suggestiva che possa coinvolgere i cinque sensi in un'estasi di sapori, odori, musiche e paesaggi unici.

Il grande successo delle passate edizioni, sempre crescente di anno in anno, ci ha confermato appieno che la bellezza dei nostri luoghi e la prelibatezza della nostra tradizione enogastronomica sono una combinazione irresistibile per la moltitudine di visitatori, fra cittadini e turisti, che ogni anno gremisce il Parco Forza, vestito a festa per l'occasione in una deliziosa serata estiva.

Momenti di spensieratezza ed intrattenimento si uniscono all'eccellenza dei piatti della cucina tradizionale rivisti in chiave originale, ma sempre cucinati alla perfezione da rinomati chef, con un occhio di riguardo alla qualità degli ingredienti impiegati e delle pietanze proposte.

È questa la ricetta vincente per proporvi una serata all'insegna del gusto, alla quale mi pregio di invitarvi anche quest'anno, per compiere insieme un piacevole viaggio illuminato dalla luna, fra storia, sapori, musica ed invitanti profumi.



**Gianni Tringali**  
vice sindaco  
assessore sviluppo economico e turismo

Notte dei sapori .....notte di profumi, di natura, di arte, di incanti.

L'occasione estiva di una degustazione dei nostri prodotti enogastronomici, realizzata in un contesto naturale, in un sito archeologico qual è il nostro Parco Forza, ci fa gustare sapori, avvertire profumi, ammirare bellezze che, stimolano il nostro immaginario, suggeriscono sensazioni, danno emozioni nuove, portatrici di stati d'animo che ammicchiscono il nostro spirito conducendolo oltre .....

In questo "oltre" matura anche il nostro apprezzamento per quanto concorre a fare della Notte dei sapori una iniziativa così fascinosa e poliedrica: Bellezze Naturali, Liberty, Barocco, Mare, Prodotti della Terra, Lavoro, Intelligenza e Fantasia dell'Uomo, Impegno di produttori, coniugati bene insieme, promuovono quanto di meraviglioso già possediamo e quanto di magnifico sappiamo produrre, dando così nuovi impulsi al nostro sviluppo economico come frutto di una nuova crescita culturale. Nessun progresso, se è vero, può prescindere da una evoluzione culturale. È questo che la Notte dei sapori si prefigge ed è questo che anche quest'anno vuole manifestare con forza.

## Itinerari Enogastronomici

Antipasto della Nonna  
(Melanzane Julienne, formaggi caserecci,  
olive, ricottina, pane di casa)

Degustazione di Vini

Ricotta calda

Taglioni alla norma

Cous Cous

Lenticchie

Tonno arrosto

Tunnina ca cipudda

Spada arrosto

Salsiccia arrostita con vino

Cannoli siciliani

Gelato e Carotello

Bevande



## Spettacoli di intrattenimento

Associazione Musicale  
"Arturo Toscanini"  
Gruppo Bandistico Città di Ispica  
Musica sotto le stelle



Maurizio Lastrico



La Storia del Musical



Live Concert:  
The Jump

Giocoleria  
Elfi Show - Artisti di strada