

**PARCO FORZA.** La settima edizione, sabato sera, è andata in archivio fra intrattenimento e piatti tipici della tradizione locale

# Ispica, una «Notte dei sapori» all'insegna di presenze da record

➤ Dodicimila le degustazioni servite nel percorso enogastronomico per i vari stand

Sono stati serviti, tra l'altro, antipasti della nonna, cous cous con ceci e tonno, cavati al sugo di maiale, salsiccia arrostita ricotta calda e cannoli siciliani.

**Giuseppina Franzò**

ISPICA

●●● Numeri record per la settima edizione de «La notte dei sapori», che si è svolta sabato sera, a Ispica, nel consueto scenario del Parco Forza. Dodicimila le degustazioni servite. Il mix di intrattenimento e itinerari enogastronomici che percorrono la tradizione nostrana e le suggestioni di una natura selvaggia illuminata da una luna non piena ma imponente hanno attirato migliaia di ispicesi e di turisti delle strutture ricettive e dei paesi vicini che si sono riversati al parco con curiosità. Aumento nelle presenze rispetto alle scorse edizioni. Francesi e piemontesi curiosi di conoscere la ricetta della ricotta calda e della caponata, tedeschi instancabili assaggiatori di vini e file chilometriche dinanzi ai cannoli per cui nessuno si spazientiva. L'edizione va in archivio con il suo fardello di successi e di conferme che gli anni non inflazionano ma aumentano.



L'organizzazione è stata curata dalla «Sicilia Eventi Agency», perfetto anche il servizio di bus navetta dal centro e dalla sede Asca.

Particolari i percorsi gastronomici proposti quest'anno che hanno messo insieme "gli antipasti della nonna", il cous cous con ceci e tonno in omaggio all'integrazione, i cavati al sugo di maiale e la salsiccia arrostita per un omaggio alla tradizione contadina, le portate di pesce con caponata con polpette per un approdo alla tradizione meno giornaliera, la ricotta calda e i cannoli siciliani per una tappa nei sapori unici della terra di Sicilia, passando per le degustazioni di vini e formaggi locali.

L'intrattenimento, invece, è stato affidato allo spettacolo di cabaret di Toti e Totino, al live show di Fabrizio Vendramin, alla giocoleria comica, alla parata giuillesca che ha preso il via dal centro storico, alle esibizio-



**1** Il banco della pasticceria curato dal Caffè Bistrot. **2** Piero Zara alla griglia per la salsiccia. **3** Le hostess Elisa Franzò (a sinistra) e Palmira Amore. **4** Il banco degli antipasti della nonna con Fausto Gianni, il sindaco Rustico, Adriana Arrabito e Maria Denaro. **5** Folla di visitatori in attesa di iniziare il percorso enogastronomico. **6** Le hostess Stefania Ferla e Silvia Di Martino. FOTO ANDREA MALTESE

ni di trampolieri e mangiatori di fuoco, alle marionette di Ezio Sgandurra e all'intrattenimento musicale sotto le stelle del Corpo Bandistico «Arturo Toscanini» di Ispica.

"Si tratta - ha detto l'assesso-

re allo sviluppo economico e al turismo Gianni Tringali - anche quest'anno di un esperimento riuscito nel fare diventare il gusto ed i sapori dei buoni prodotti della nostra enogastronomia e il nostro incantevole Parco

Forza la miglior vetrina per promuovere i prodotti tipici ispicesi, il territorio e la sua ricchezza".

Ad apprezzare la notte dei sapori non sono solo turisti e forestieri. "La grande affluenza di

ispicesi al Parco Forza - dice il sindaco Piero Rustico - è la conferma che agli ispicesi piace rivivere sapori e tradizioni di un tempo e sbirciare il fascino sempre nuovo del nostro parco archeologico". (\*GIFR\*)