

---

**Oltre seimila turisti si sono recati al Parco della Forza. Enogastronomia e divertimento anche per i più piccoli: una ludoteca a cielo aperto ed i clown per fare trascorrere il tempo**

---

# ISPICA, NOTTE DEI SAPORI

## tra le stelle e il buon cibo



**GIOCOLERIA, CLOWN E BIMBI** ("gifr") Tanti bimbi catturati dalla ludoteca allestita nella parte alta del parco: la "notte dei sapori" ha riservato uno spazio pure a loro. Sulle note delle sigle dei più noti cartoon e delle più amate canzoni della storia dello "Zecchino d'oro" seguono con instancabile entusiasmo le indicazioni di clown e animatori, si lasciano coinvolgere in giochi mozzafiato

**ISPICA.** (\*gifr\*) Incorniciato dalla vallata fluviale di Cava Ispica, fortezza medievale e centro dell'antica Spaccaforno fino al terremoto del 1693, il parco archeologico della Forza, con la sua bellezza ruvida e selvaggia è diventato sabato sera lo scenario de «La notte dei sapori», la kermesse enogastronomica inserita per il secondo anno consecutivo nel cartellone dell'estate ispicese.

«Obiettivo della manifestazione - hanno ribadito il sindaco Piero Rustico e l'assessore allo sviluppo economico Marco Genovese -, è quello di avvicinare i turisti alle risorse paesaggistiche ed agroalimentari locali». In tutto il parco, infatti, sono stati allestiti degli itinerari enogastronomici per raccontare i profumi e i sapori tipici della terra iblea: dai formaggi, alle conserve, dalle spezie agli oli e ai vini, dalle focacce al pane condito, senza dimenticare i dolci dai cannoli al miele, alle cassate. I turisti si sono avvicinati a questi itinerari con grande interesse: simpaticissimo Luciano, un turista milanese che con grande curiosità cercava di scoprire cosa fosse l'origano che caratterizza il particolare sapore del pane condito. Tra un assaggio e un altro, ispicesi e turisti, più di seimila secondo le stime degli organizzatori, si sono fermati ad osservare, in una cornice agreste particolarissima, una mostra di tradizionali carretti e di antichi utensili o si sono lasciati catturare dagli spettacoli di artisti di strada, cantastorie e gruppi musicali provenienti da tutta la Sicilia. Una ludoteca allestita nella parte alta del parco gestita da clown e giocolieri ha fatto, invece, la gioia dei più piccoli.

A mettere tutti di buon umore ci hanno pensato con le loro battute i tanti cabarettisti, primo fra tutti Fabrizio Fontana, colui che ha in "James Tont" uno dei suoi cavalli di battaglia.

È giunto ad Ispica direttamente dalla trasmissione televisiva "Zelig": alla domanda «Che ricordo ti porterai dalla Sicilia?» ha risposto con una dizione regionale perfetta: «I Siciliani sono tutti "aruci" (dolci) come i cannoli e le cassate, molto di più le ragazze». terminate le performance dei comici, centinaia di persone sono state trasportate nella dimensione magica degli astri grazie ai suggerimenti e ai telescopi del Gruppo Astrofili "Aida" di Ragusa: imperdibile, infatti, lo spettacolo della volta celeste, uno spettacolo allestito a più voci dalle stelle cadenti, dalle nebulose e dalla luna piena che hanno lasciato in seconda linea Giove, Marte e Venere.

GIUSEPPINA FRANZÒ



**ANTICHI SAPORI  
E NUOVE AMICIZIE**  
("gifr") Una famiglia  
torinese insieme con  
una famiglia  
ispicese: l'una  
scopre, l'altra  
richiama alla  
memoria antichi  
sapori e tradizionali  
profumi.



**FABRIZIO FONTANA  
È CONVINTO... «LE SO TUTTE!»**  
("gifr") Fabrizio Fontana,  
l'irresistibile cabarettista di  
"Zelig" tra l'assessore allo  
Sviluppo economico, Genovese  
e il sindaco Piero Rustico.  
Esilaranti battute e divertenti le  
trovate sui Siciliani e sui piatti  
tipici della tradizione iblea.

**«CHILOMETRI» DI SALSICCIA  
DA ARROSTIRE SULLE GRIGLIE**  
("gifr") Un cuoco prepara con  
attenzione e passione la  
"sausizza arrustuta" rievocando  
atmosfera contadine. Non è da  
tutti far arrostitire la salsiccia al  
punto giusto: bisogna "giocare"  
e "dialogare" bene e a lungo  
con la griglia.



**IN FILA PER «CONQUISTARE»  
UN PIATTO DI PRELIBATEZZE  
(\*gifr\*)** Ce n'è per tutti i gusti:  
dalla ricotta alle focacce, dalle  
tradizionali conserve ai vini  
più particolari, un excursus da  
non perdere tra inimitabili  
sapori, originali profumi e  
particolari colori

**CANNOLI E OLIVE VERDI  
E LA CENA È SERVITA  
(\*gifr\*)** Mentre i ragazzi  
mostrano i tradizionali cannoli,  
una cuoca dispone sui piatti il  
"pane cunsato" e lo incornicia  
con olive verdi. L'inimitabile  
abbinamento di pane caldo con  
origano, olio e peperoncino.

