

# ROSSO AGLIO BIANCO Sale

**Una Rassegna alla Scoperta dei Sapori Forti e Unici del nostro Territorio.**

Un lungo fine settimana dedicato all'**Aglione** e al **Sale**, alla loro produzione, e al loro utilizzo. Un momento per dare alla **Riserva delle Saline di Trapani e Paceco** una vetrina qualificata tra operatori, turisti e organi di informazione.

Una grande rassegna dedicata ai prodotti d'eccellenza del nostro territorio: l'**Aglione Rosso di Nubia** e il **Sale**.

Degustazioni, ricette a base di aglio, mostra-mercato di prodotti tipici, conferenze, momenti di spettacolo: questo e molto altro ancora per un fine settimana intenso che unisce cultura, tradizioni e sapori del nostro territorio.

Tre giorni da vivere intensamente, come intensi e genuini sono i nostri sapori.

Una tradizione che si rinnova... la nostra.



Riserva Naturale Orientata  
Saline di Trapani e Paceco



Slow Food  
Sicilia



ORGANIZZAZIONE:



Portale di Informazione Turistica  
[www.trapaniwelcome.it](http://www.trapaniwelcome.it)



**INFOLINE:**  
++39 0923.538.789 - 340.24.27.212  
[www.rossoaglio.it](http://www.rossoaglio.it) - [www.biancosale.it](http://www.biancosale.it)  
[info@rossoaglio.it](mailto:info@rossoaglio.it)



Con il Patrocinio di:



Camera di Commercio  
Industria Artigianato  
Agricoltura - Trapani



Provincia Regionale  
di Trapani



UNIONE DEI COMUNI  
ELICINI

# ROSSO AGLIO BIANCO Sale

**UNA RASSEGNA ALLA SCOPERTA DEI SAPORI FORTI E UNICI DEL NOSTRO TERRITORIO**



**II EDIZIONE - 29.30.31 LUGLIO 2010**  
**NUBIA . PACECO**

## Giovedì 29 luglio

### Nubia, Salina Calcara

- ore 20.00** *Tramonto sulle saline*: degustazione di vini intermezzo acustico: *sonorità delle saline*
- ore 21.00** *La salina si illumina con le fiaccole*  
Inaugurazione del mulino ristrutturato e scoperta della targa della BCC Senatore Pietro Grammatico di Paceco che ha finanziato il recupero
- ore 21.30** Cena: pasta con l'aglio, salsiccia arrostita, sfince e melone giallo di Paceco.  
A seguire *Cassata Siciliana Live* a cura dello chef Peppe Giuffrè.  
Danze etniche mediterranee
- ore 22.30** Animazione con gli *Ottoni Animati*
- ore 24.00** *Riflessi di luce sulla salina*

## Venerdì 30 luglio

- Ore 9,30** Visita guidata alla Riserva Naturale Orientata delle Saline di Trapani e Paceco a cura del wwf  
**e ore 11,30** Raduno: centro visite Maria Stella, S.P. 21 Trapani - Marsala
- Dalle ore 18.00 alle ore 20.00** *Tradizionale raccolta manuale del sale con canti dei salinai*
- Dalle ore 18.00 alle ore 20.00** visite guidate alla Salina Calcara e ai mulini ristrutturati. Solo su prenotazione.
- Dalle ore 18.00 alle ore 20.00** visite guidate alla Torre di Nubia a cura del Salt Village Club. Raduno Museo del Sale
- Ore 19.00** apertura area gastronomica, mercato dei sapori, musica e animazione.  
(ingresso libero degustazioni a pagamento)
- Ore 21.30** Danze folcloristiche locali e del mediterraneo: contradanza, tarantella con il *Coro Città di Trapani*

## Sabato 31 luglio

- Ore 9,30** Visita guidata alla Riserva Naturale Orientata delle Saline di Trapani e Paceco a cura del wwf  
**e ore 11,30** Raduno: centro visite Maria Stella, S.P. 21 Trapani - Marsala
- dalle ore 9,30 alle ore 10,30** *Andiamo a raccogliere l'aglio nei campi di Nubia*. A cura del presidio *slow food Aglio Rosso di Nubia*.
- dalle ore 11.00 alle ore 13.00** *Tradizionale raccolta manuale del sale con canti dei salinai*
- ore 16.00** Passeggiata ecologica in bicicletta a cura del Salt Village Club, per le saline di Nubia.  
Partenza Piazza di Nubia.
- dalle ore 18.00 alle ore 20.00** visite guidate alla Torre di Nubia a cura del Salt Village Club. Raduno Museo del Sale
- Dalle ore 18.00 alle ore 20.00** visite guidate alla Salina Calcara e ai mulini ristrutturati. Solo su prenotazione.
- ore 18,00** Riunione Generale del Coordinamento Regionale Slow Food Sicilia
- Dalle ore 18.00 alle ore 20.00** *Tradizionale raccolta manuale del sale con canti dei salinai*
- Ore 19.00** apertura area gastronomica, mercato dei sapori, musica e animazione.  
(ingresso libero degustazioni a pagamento)
- ore 22.00** *"The Genius Blues Band in concerto"*

*il programma è suscettibile di modifiche  
infoline: 340 2427212 - 0923 538789*