

 Itinerari del gusto

Itinerario Tonno e tonnare



Tradizioni millenarie: tra storia, miti e leggende



GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

 Disponibile  Non disponibile

Tour nella storia del tonno rosso, il più pregiato dei nostri mari. Un percorso gastronomico e naturalistico lungo la costa mozzafiato della Sicilia occidentale da intraprendere come un'avventura, un tour fotografico e culinario alla ricerca di scorci autentici e sapori decisi. L'incontro con chef locali e la visita alle storiche tonnare, un tempo luoghi dove era praticata la mattanza dei tonni, mostreranno agli ospiti come in questi luoghi il mare abbia sempre influenzato la vita degli uomini e le loro abitudini.



mipaaf
Ministero delle politiche
agricole, alimentari e forestali



FEAMP
Fondo europeo di sviluppo
regionale per gli affari marittimi e la pesca



Flag
Trapanese



www.itineraridelgustotrapani.it



Giorno 1) Il Tonno in Tavola

Arrivo all'aeroporto e trasferimento individuale a Trapani. Tempo per visita individuale della città di Trapani, che affascina per la ricchezza del centro storico, con le sue chiese barocche e i suoi sfarzosi palazzi. Partecipazione ad un corso di cucina, presso il centro di cultura gastronomica Nuara, ospitato in un bel baglio storico appena fuori Trapani. Il tonno sarà il protagonista assoluto delle ricette che si prepareranno, degustate insieme allo chef al termine delle attività in cucina. Pernottamento libero a Trapani.

Giorno 2) Olio Evo Dop e Tonnara di Bonagia

Trasferimento individuale all'azienda agricola del Baglio Fontanasalsa per un pranzo con degustazione guidata di olio extra vergine di oliva, abbinata a piatti tipici del territorio. L'olio qui franto ha ottenuto il marchio MB e la Denominazione di Origine Protetta "Valli Trapanesi". Nel primo pomeriggio si consiglia l'escursione presso la Riserva naturale Orientata di Monte Cofano, un promontorio naturale posizionato appena a nord dell'abitato di Custonaci, che può a tutti gli effetti essere considerata una delle zone paesaggistiche più suggestive della Sicilia occidentale, con una serie di grotte che si affacciano sul mare. La più interessante e scenografica in questo contesto geo-archeologico è sicuramente la Grotta Mangiapane al cui interno, sono stati costruiti nel tempo dei piccoli edifici utilizzati dai residenti (pescatori, contadini, allevatori del luogo) come unità abitative, magazzini e ricoveri per animali. A seguire trasferimento a Bonagia, un borgo di pescatori ai piedi di Valderice, posizionato strategicamente a metà strada tra Trapani e Custonaci. Visita guidata al museo della pesca, situato all'interno della torre di avvistamento della Tonnara. Il museo conserva al suo interno utensili e attrezzi che narrano la storia della pesca del tonno ed una miniatura di tonnara a mare, dove finivano i tonni catturati. A seguire degustazione dei prodotti pregiati della tonnara accompagnati da un eccellente vino della zona. Cena con menù tipico presso il ristorante Saverino, vicino alla tonnara. Pernottamento libero a Trapani.

Giorno 3) San Vito lo Capo

Partenza per San Vito Lo Capo, conosciuta in tutto il mondo per la spiaggia caraibica e il mare cristallino. Pranzo presso il ristorante Al Ritrovo. Al rientro sosta presso il belvedere di Macari, un piccolo borgo adagiato sul pendio che si affaccia sul golfo che porta il suo nome, da cui si gode uno dei più suggestivi panorami della Sicilia occidentale. Rientro individuale verso l'aeroporto.



SERVIZI INCLUSI NEL PACCHETTO

Lezione di cucina "il tonno in tavola" con cena a Trapani;
Visita guidata al frantoio di Baglio Fontanasalsa, con pranzo e degustazione di olio;
Visita guidata al museo della Torre della Tonnara di Bonagia con degustazione dei prodotti pregiati della tonnara;
Cena al ristorante Saverino di Bonagia (3 portate);
Pranzo al ristorante Al ritrovo di San Vito Lo Capo (3 portate).

SERVIZI NON INCLUSI NEL PACCHETTO

Trasferimenti interni al pacchetto;
Pernottamenti, trasferimenti da/per l'aeroporto di Trapani e altre esperienze (acquistabili sul sito www.itineraridelgustotrapani.it).