




Itinerario

Sicilia senza barriere

Un percorso gastronomico e naturalistico mozzafiato.



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

 Disponibile  Non disponibile

Un'esperienza pensata espressamente per turisti con ridotta mobilità che avranno l'opportunità di conoscere questa magnifica terra con le sue tradizioni e di assaporare i suoi prodotti in completa autonomia e serenità. 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.



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) L'olio Evo DOP e le Saline dello Stagnone

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 la Denominazione di Origine Protetta "Valli Trapanesi". Nel pomeriggio trasferimento individuale alla zona dello Stagnone per una visita libera della Riserva Naturale, un luogo di straordinaria bellezza, dove accanto agli eccezionali paesaggi naturalistici si possono apprezzare i mulini a vento tipici della costa trapanese. Tappa obbligatoria nella Riserva è la visita guidata al Mulino d'Inferna, un salto nel passato per ripercorrere la storia delle saline e dell'antica cultura dell'estrazione e lavorazione del sale. La visita consentirà di approfondire tutte le caratteristiche del mulino e apprendere i dettagli sul funzionamento degli ingranaggi. A seguire degustazione tematica "c'è sale e sale" durante la quale sarà possibile assaggiare alcune insolite varietà di sali, in purezza e aromatizzati, in abbinamento con prodotti tipici siciliani, quali il pane fresco, l'olio d'oliva, il pomodoro ciliegino, la frutta fresca di stagione, una dissetante e freschissima spremuta di limoni. Cena al tramonto presso il ristorante Assud Mozia. Pernottamento libero a Trapani.

Giorno 3) Marsala e il buon vino

Trasferimento individuale a Marsala, città di storia, di vino e di mare. Visita libera del centro storico di Marsala e poi trasferimento presso le storiche Cantine Florio, costruite in pietra di tufo da Vincenzo Florio nel 1832, fra le più antiche della Sicilia e note per la produzione del vino Marsala. A seguire degustazione di vino Marsala accompagnato da prodotti locali. Pranzo presso il ristorante Ciacco Putia, sempre a Marsala. Trasferimento individuale all'aeroporto.



SERVIZI INCLUSI NEL PACCHETTO

- Lezione di cucina "il tonno in tavola" presso Nuara di Trapani
- Visita al frantoio di Baglio Fontanasalsa, con pranzo e degustazione
- Visita guidata al Mulino d'Inferna, con degustazione
- Cena presso il ristorante Assud Mozia con vista sulle saline (3 portate)
- Visita guidata alla cantina Florio di Marsala, con degustazione
- Pranzo presso il ristorante Ciacco Putia di Marsala (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).