

Itinerario



Cucina tradizionale con il pescato locale

Le tradizioni della cucina tipica Siciliana: delizia per il palato



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

 Disponibile  Non disponibile

La cucina locale e il pesce del mare della Sicilia occidentale come tramite per conoscere una terra dai suoni, colori e profumi indimenticabili. Il corso di cucina sul cous cous trapanese, la visita di Erice alla scoperta dei vini locali e dei dolci della tradizione ericina soddisferanno le aspettative culinarie anche dei palati più esigenti. Noi vi consigliamo l'uscita con il pescatore che vi regalerà un'emozione che vi porterete gelosamente a casa. In alternativa sarà possibile visitare una storica tonnara e degustarne i prodotti.



Giorno 1) ERICE, vini e dolci tradizionali

Arrivo all'aeroporto e trasferimento individuale a Trapani; da qui si raggiungerà Erice con la panoramica oovia. Visita guidata di questo delizioso borgo medievale che mantiene immutato ancora oggi il suo antico fascino con i suoi caratteristici archi, le stradine strette e tortuose, i cortili decorati e le piccole botteghe. Sosta presso la pasticceria San Carlo per una presentazione di questo antico laboratorio e dei dolci della tradizione ericina, frutto della sapienza tramandata dalle suore di clausura a pochissimi fortunati che ancora oggi le rendono onore. Dolci a base di mandorle e zucchero, rappresentano un'esperienza imperdibile. A seguire aperitivo presso l'Enoteca comunale di Erice, gestita dalla Strada del Vino Erice DOC. Degustazione dei vini prodotti dalle cantine socie accompagnata da ricchi taglieri di prodotti locali. Pernottamento a Trapani.

Giorno 2) Trapani e il corso di cucina tipica

Trasferimento individuale a Trapani per la visita guidata del mercato del pesce dove si acquisterà il pesce per il corso di cucina al Nuara, un centro di cultura gastronomica ospitato in un baglio storico appena fuori Trapani. Sotto la guida esperta di uno chef locale, si preparerà il cous cous trapanese. Pranzo con il piatto preparato. Nel pomeriggio visita libera alla città di Trapani, che affascina per la ricchezza del centro storico, con le sue chiese barocche e i suoi sfarzosi palazzi. Tappa alla bottega Coralli e preziosi di Graffeo Alfonso, uno degli ultimi artigiani-artisti nella lavorazione del corallo, una tradizione che ha reso famosa Trapani dalla seconda metà del '500. Cena street food presso il ristorante 'A Nassa dove si potrà gustare il fritto misto nel tradizionale cono. Pernottamento libero a Trapani.

Giorno 3) Il pescato locale

Trasferimento individuale al porto di Trapani per una battuta di pesca in compagnia di un pescatore locale. Non sarà soltanto un'esperienza di pesca, ma anche la possibilità di conoscere in prima persona le abitudini quotidiane di un pescatore siciliano, che condividerà con gli ospiti gli aneddoti di una vita in mare. Pranzo a bordo con prodotti tipici della zona. In alternativa, trasferimento a Bonagia, un borgo di pescatori ai piedi di Valderice. Visita guidata al museo della pesca, situato all'interno della torre della Tonnara, che conserva al suo interno utensili e attrezzi che narrano la storia della pesca del tonno. A seguire degustazione dei prodotti pregiati della tonnara accompagnati da un eccellente vino della zona. Rientro individuale verso l'aeroporto.



SERVIZI INCLUSI NEL PACCHETTO

Visita guidata di Erice, con sosta presso la pasticceria San Carlo;
Aperitivo con degustazione di 4 vini presso l'Enoteca di Erice;
Visita guidata al mercato del pesce di Trapani con lezione di cucina seguita dal pranzo;
Dimostrazione della lavorazione di corallo presso bottega locale;
Cena presso il ristorante 'A Nassa di Trapani (street food).
Uscita in barca e pranzo a borsò O Visita guidata Tonnara di Bonagia.

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).