



Itinerario

Gambero rosso e il pescato del Mediterraneo

Scopri i tesori del nostro pescato locale: là, dove vive il mare



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

 Disponibile  Non disponibile

Alla scoperta di Mazara del Vallo, una splendida cittadina celebre soprattutto per la casbah, l'affascinante e variopinto quartiere arabo che rappresenta il cuore pulsante della città, oltre che per i gamberi rossi. Avrete l'opportunità di conoscere un pescatore, in rappresentanza del porto peschereccio più grande d'Italia e di partecipare ad una lezione di cucina che vi introdurrà ai segreti per cucinare al meglio questo prelibato crostaceo.



Giorno 1) Mazara del Vallo: la casbah e il satiro

Arrivo all'aeroporto di Trapani e trasferimento individuale a Mazara del Vallo. Pranzo libero. Nel pomeriggio visita guidata in compagnia di una guida che vi racconterà la storia di questo importante centro marinaro che ha mantenuto la sua vocazione marittima ottenuta sin dall'antichità, divenendo nel corso dei secoli uno dei più importanti porti pescherecci del Mar Mediterraneo. Passeggiata per i vicoli del quartiere arabo di Mazara, la casbah, situata nella parte Nord-occidentale della città, unico residuo dell'antico splendore della città durante la dominazione araba: una struttura urbanistica caratterizzata da un intersecarsi di stradine strette e tortuose per meglio difendersi dal sole, dal vento e dagli attacchi dei nemici. Il tour proseguirà con la visita al Museo del Satiro. Il museo espone la famosa statua del Satiro Danzante rinvenuta da alcuni pescatori di Mazara nel 1998. Cena presso il ristorante La Bettola della città. Pernottamento libero.

Giorno 2) Il gambero rosso e la tradizione peschereccia

Trasferimento individuale presso il ristorante La Vela per una lezione di cucina che avrà come protagonista il gambero rosso, una specie particolarmente diffusa nel Mar Mediterraneo, che solitamente viene pescato in acque profonde tra i 200 ed i 1000 metri. Come rivela il nome stesso, la caratteristica che lo contraddistingue è il colore rosso brillante, che ricorda quasi quello del corallo. All'interno, la carne risulta bianca e compatta, dal sapore unico ed inconfondibile, apprezzato in tutto il mondo. A seguire pranzo con i piatti realizzati durante la lezione di cucina. Nel pomeriggio, trasferimento al porto per l'incontro con un pescatore di Mazara che vi racconterà storie e aneddoti sul mondo della pesca. Prosecuzione consigliata del tour è al Museo dell'attività peschereccia ospitato nel Collegio dei Gesuiti, in Piazza del Plebiscito. Cena libera. Pernottamento libero a Mazara del Vallo.

Giorno 3) Marsala, città del vino

Trasferimento individuale a Marsala, città rinomata per il suo omonimo e dolcissimo vino liquoroso, ma anche per la sua storia e per il patrimonio artistico e culturale. Visita libera del centro storico di Marsala con i suoi monumenti e le sue chiese e poi trasferimento presso le storiche Cantine Pellegrino, dove si vinifica il famoso vino siciliano commercializzato in tutto il mondo. A seguire degustazione di vino Marsala accompagnata da prodotti locali. Pranzo presso il ristorante Ciacco Putia, sempre a Marsala. Trasferimento individuale all'aeroporto per il rientro.



SERVIZI INCLUSI NEL PACCHETTO

Visita guidata al centro di Mazara e ingresso al Museo del Satiro;
Cena presso il ristorante La Bettola di Mazara (3 portate);
Corso di cucina sul gambero rosso, seguito dal pranzo;
Incontro/racconto con un pescatore di Mazara;
Visita guidata alla cantina vinicola Pellegrino di Marsala;
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).