



## **Esclusivo tour enogastronomico in Sicilia Occidentale**

**CALICE ON TOUR - Taste and Travel**  
**11 ottobre al 18 ottobre 2026**

Cari professionisti, cari amanti del buon vino, cari buongustai

è con entusiasmo che vi invitiamo a scoprire l'anima enologica della Sicilia occidentale con un tour unico, pensato appositamente per voi, amanti e professionisti del vino. Questo viaggio vi porterà nel cuore delle province di Trapani, Agrigento e Palermo, alla scoperta delle tradizioni vinicole che hanno reso questa terra una delle mete più ambite dagli appassionati di vino di tutto il mondo.

Il nostro esclusivo tour enogastronomico in Sicilia occidentale è stato meticolosamente strutturato per offrire ai partecipanti un'immersione completa nelle eccellenze vinicole e culinarie della regione, senza trascurare le sue ricchezze storiche e culturali.

Quindi, questo itinerario è stato progettato per offrire un equilibrio tra degustazioni enogastronomiche, visite culturali e momenti di relax, garantendo ai partecipanti un'esperienza completa e appagante della Sicilia occidentale.

### **Domenica 11 ottobre 2026: Partenza dal Ticino**

Verso le ore 7.00 partenza dal Ticino in bus per l'aeroporto Milano Linate, volo con ITA Airways alle ore 11.25., arrivo previsto alle ore 12.35., accoglienza della nostra guida e trasferta a Marsala. Per l'apertura del "Calici on Tour" visita delle Cantine Donnafugata. Le storiche cantine di famiglia, edificate nel 1851 a Marsala, rappresentano un autentico esempio di archeologia industriale. In questi ambienti ampi e accoglienti accompagniamo i visitatori in un percorso alla scoperta della storia e dei vini Donnafugata, offrendo un'esperienza esclusiva e coinvolgente. Proseguimento per raggiungere Hotel situato a Marsala. Questo elegante albergo sarà la base per la prima parte del tour. La serata prevede una cena di benvenuto e un momento di relax dopo il viaggio.

### **Lunedì 12 ottobre 2026: Marsala e le Cantine Storiche**

La giornata si concentra sulla città di Marsala, rinomata per il suo vino dolce e fortificato. Il gruppo parteciperà a una visita guidata delle principali attrazioni della città, tra cui il centro storico. Su richiesta possibilità di organizzare un pranzo a base di pesce in un ottimo Ristorante. Nel primo pomeriggio, il tour si sposta alle storiche Cantine Florio, fondate nel 1833. Durante il percorso tra le antiche bottaie, i partecipanti scopriranno la storia e i processi di produzione del Marsala, seguiti da una degustazione abbinata a dolci tipici siciliani. Nel tardo pomeriggio, tempo libero per rilassarsi in hotel. Cena in Hotel.

### **Martedì 13 ottobre 2026 – Agrigento - Menfi**

La giornata prevede un'escursione alla spettacolare Valle dei Templi di Agrigento, uno dei siti archeologici più famosi al mondo e patrimonio UNESCO. Dopo aver esplorato le antiche rovine greche, il tour prosegue verso Menfi, dove si visita la cantina Mandrarossa. Qui i partecipanti possono godere di un tour enologico che include una degustazione abbinata a prodotti tipici. Rientro in Hotel e cena.

### **Mercoledì 14 ottobre 2026: Gibellina – Cantina Orestiadi**

Dopo la colazione in Hotel e partenza per Gibellina. Visita della città simbolo di rinascita culturale, dove arte contemporanea e memoria storica si incontrano. Visita al celebre Cretto di Burri, questa maestosa opera di "land art" realizzata dall'artista Alberto Burri a Gibellina, sulle macerie del vecchio paese distrutto dal terremoto del Belice del 1968. Passeggiate tra architetture e opere d'arte a cielo aperto, e tappe nei principali musei e spazi culturali. Un'esperienza unica tra creatività, paesaggi siciliani e tradizioni locali. Proseguimento nella vicina Tenute Orestiadi, una realtà vitivinicola siciliana nata a Gibellina, un'espressione del forte legame viscerale con il proprio territorio, arte e vino. Rientro in Hotel e cena.

### **Giovedì 15 ottobre 2026: Esperienze di olio e vino**

Questo giorno è dedicato alla scoperta dei sapori autentici dell'entroterra. La giornata prevede la visita dell'azienda Agricola Mocerì, azienda, che coltiva con dedizione la pregiata oliva Nocellara del Belice, da cui nasce un olio extravergine biologico d'eccellenza, mantenendo vivi i valori di autenticità, qualità e sostenibilità. Dopo la visita, dove i partecipanti potranno osservare il processo di produzione dell'olio extravergine d'oliva, scoprendo le tecniche di spremitura e l'attenzione alla qualità che caratterizzano il marchio, si prosegue alla scoperta dei vini della cantina Firriato, con un percorso immersivo tra le vigne e la barricaia, per conoscere le fasi di vinificazione e affinamento dei

prestigiosi vini della casa. Il tour si concluderà con una degustazione guidata. Vi è previsto cambio Hotel, infatti per restare in tema vini e cantine, i pernottamenti a seguire sono previsti presso il Baglio Sorìa – proprietà Firriato. Check-in, Cena di benvenuto e pernottamento.

### **Venerdì 16 ottobre 2026: Alla scoperta di Palermo e visita a una cantina**

La giornata comincia con un'esplorazione del centro storico di Palermo, famosa per la sua ricca storia e le sue attrazioni architettoniche. Tra i monumenti principali figurano la Cattedrale, il Teatro Massimo e i mercati locali. Dopo la visita di Palermo il gruppo si sposta verso la Cantina Spadafora, dove parteciperà a un tour delle strutture e un pranzo accompagnato da vini selezionati. In serata, rientro al Baglio Sorìa e pernottamento.

### **Sabato 17 ottobre 2026: Segesta e visita enologica**

La mattinata è dedicata alla visita del Parco Archeologico di Segesta, celebre per il suo tempio greco perfettamente conservato e il suggestivo teatro antico. Dopo l'esplorazione culturale, il tour prosegue verso la Cantina Fazio, situata nella zona vinicola di Erice DOC. Qui i partecipanti potranno scoprire i segreti della produzione di vini bianchi aromatici e freschi, seguiti da una degustazione guidata. Rientro al Baglio Sorìa per il relax e la cena.

### **Domenica 18 ottobre 2026: Rientro**

Dopo la colazione partenza verso Palermo, il tour si conclude con una visita "esotica" Infatti, nei pressi di Terrasini visita dell'Orto di Rosolini, azienda agricola biologica a conduzione familiare che unisce passione per le tradizioni della terra e innovazione. L'azienda si distingue per la coltivazione di frutti esotici come mango, avocado, Papaya e altri frutti tropicali. Coltiva caffè e produce un pluripremiato liquore a livello mondiale il "Maracujello". Dopo la visita, si cucina insieme per gustare un veloce light lunch prima di partire.

Transfer presso APT Palermo e volo di rientro alle ore 15.15, arrivo a Milano Linate previsto alle ore 17.00.

Trasferita in bus per il Ticino.

#### Servizi inclusi:

- Transfer in bus dal Ticino per l'aeroporto di Milano Linate e ritorno
- Accompagnamento dal Ticino
- Volo Milano Linate – Palermo e ritorno con ITA Airways
- 4 pernottamenti in camera doppia presso Dome Hotel, Hotel con charme nel cuore di Marsala <https://www.domehotel.it/>
- 3 pernottamenti in camera doppia presso Baglio Sorìa, Wine Resort & Wine Experience <https://bagliosoria.it/>
- Tassa di soggiorno
- 7 colazioni
- 7 trattamenti in mezza pensione (cena)
- Bollicine di Benvenuto
- Servizio privato bus da/a APT Palermo
- Servizio accompagnatrice/guida da/a APT Palermo
- Pacchetto Calici on Tour: che prevede tutte le esperienze e degustazioni da programma.
- Ingressi per le visite culturali da programma
- Tassa di soggiorno
- Audioguide

- Mancina per il servizio guida e autista in loco

Costo su base camere standard presso Baglio Sorìa (3 camere disponibili, si precisa che presso Hotel Dome le camere sono tutte dello stesso livello)

- CHF 2'330.- \* prezzo a persona in camera doppia con trattamento di mezza pensione
- CHF 450.- supplemento camera doppia uso singola

**Supplementi per camere di categoria superiore presso Baglio Sorìa:**

- CHF 5,- a persona a notte, su base doppia, per sistemazione in camera doppia Deluxe (7 camere disponibili – pari a CHF 15,- a persona per tre notti)
- CHF 15,- a persona a notte, su base doppia, per sistemazione in Junior Suite (4 suite disponibili – pari a CHF 45,- a persona per tre notti)

Le disponibilità delle camere possono variare in base alle prenotazioni già effettuate. Il contingente massimo riservato al gruppo presso l'hotel Baglio Sorìa è di 14 camere, disponibili come camere doppie o doppie uso singola.

Per chi desidera una camera Deluxe o una Junior Suite in uso singola, il supplemento aggiuntivo da applicare per l'intero periodo sarà di:

- CHF 30,- per la camera Deluxe
- CHF 90,- per la Junior Suite

***"Il programma è soggetto a variazioni dovute a circostanze al di fuori del controllo dell'organizzatore del tour."***

***Posti limitati, iscrizione al più presto.***

Andrea Abate  
Travel & More ... un tocco più personale  
Phone: + 41 (0) 91 600 93 41  
Mobile: + 41 (0) 79 375 32 07  
E-Mail: [info@travelandmore.ch](mailto:info@travelandmore.ch)  
<https://www.travelandmore.ch/it/viaggi/>

