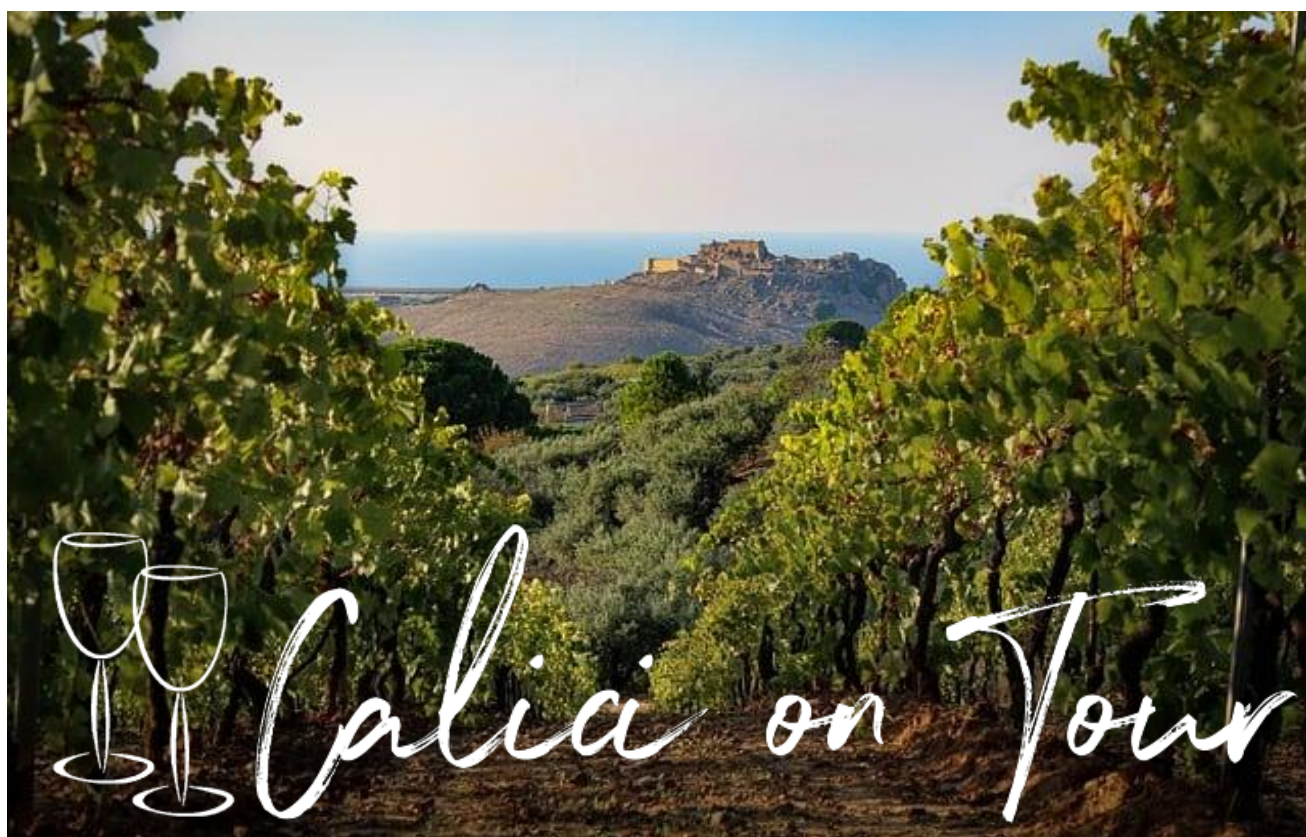




### **Esclusivo tour enogastronomico in Sicilia Occidentale**

**CALICE ON TOUR - Taste and Travel**

**11 ottobre al 18 ottobre 2026**

Secondo la leggenda, Bacco, dio del vino e dell'ebbrezza, portò in Sicilia il nettare prezioso e l'amore per la vita. Testimonianze storiche e botaniche dimostrano che già intorno al 1500 a.C. si coltivava la vite sull'isola di Lipari. Fu solo nell'VIII secolo a.C., quando i Greci colonizzarono la Sicilia, che la viticoltura siciliana subì l'influenza dei viticoltori greci. I nuovi coloni insegnarono agli abitanti locali tecniche di coltivazione innovative e introdussero nuove varietà di uve, come il Grecanico e la Murgentina. Queste si diffusero insieme alla cultura greca in altre regioni dell'Italia odierna. Le numerose pianure, i terreni poveri di origine vulcanica e il clima secco e caldo conferiscono ai vini siciliani una nota particolare. Questa eccellente combinazione di caratteristiche naturali rappresenta la base ideale per la viticoltura. Un ulteriore e importante contributo al miglioramento e alla valorizzazione del potenziale delle varietà autoctone arrivò in Sicilia dagli inglesi, in particolare da John Woodhouse, che nel 1773 navigava lungo la costa occidentale siciliana. A causa di una tempesta, fu costretto a fare scalo a Marsala. Durante la sua visita, pranzò in un'osteria dove gli venne servito il vino locale chiamato "Perpetuum". Riconoscendone immediatamente il potenziale, decise di esportarlo in Inghilterra. Questa decisione si rivelò un successo, poiché in breve tempo il vino Marsala divenne un vino prestigioso in Inghilterra, apprezzato anche dall'alta società inglese. Dopo John Woodhouse, altri imprenditori inglesi iniziarono a produrre questo vino. Solo con Vincenzo Florio, nel XIX secolo, terminò il predominio inglese nella produzione del vino Marsala.

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

Il tour inizia con la partenza dal Ticino, dove il gruppo si riunisce per raggiungere l'Aeroporto di Milano, in bus privato. Dopo il check-in, il volo diretto porterà i partecipanti a Palermo con l'arrivo previsto alle h. 11:25. Una volta arrivati, un transfer privato condurrà il gruppo 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 (l'albergo sarà la base per tutta la durata 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, Cena in Hotel.

### **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, Cena in Hotel.

### **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 Agriocola 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. Rientro, Cena in Hotel.

### **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, Cena in Hotel.

### **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, Cena in Hotel.

### **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 h. 15:15

**Il programma è soggetto a variazioni.**

#### Servizi inclusi:

- Accompagnatrice dal Ticino per tutto il tour
  - Trasferta Ticino – Milano Linate – Ticino
  - 7 pernottamenti in camera doppia presso un buon 4 Stelle
  - 7 trattamenti in mezza pensione, colazione e cena
  - Tassa di soggiorno
  - Bollicine di Benvenuto
  - Servizio privato bus da/a APT Palermo
  - Servizio accompagnatrice da/a APT Palermo
  - Pacchetto Calici on Tour: che prevede tutte le degustazioni da programma.
  - Ingressi per le visite culturali da programma
  - Audioguide
- 
- **La quota non comprende:**
  - - volo con ITA Airways per e da Palermo (quotazioni al momento della prenotazione)

Offerta su base camere standard.

- € 1.890.- \* prezzo a persona in camera doppia con trattamento di mezza pensione
- € 250,00 supplemento camera doppia uso singola

***"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/>

