

Gastronomia e Paesaggi dal Tirreno al Parco delle Madonie

La Montagna è già presente a 50 minuti da Palermo... e a pochi minuti da Cefalù. Il Parco delle Madonie, ambiente naturale protetto e scrigno di bellezze naturalistiche. Maestosi paesaggi caratterizzati da diverse colture, i cui prodotti di eccellenza gastronomica costituiscono il paniere delle specialità tipiche di questo massiccio montuoso.

3 giorni - programma per individuali. Quote da euro 112,00

1° GIORNO Fra Cefalù e Finale di Pollina la strada si snoda lungo aspri declivi punteggiati da frassini da manna, ulivi e querce da sughero. A poco a poco si aprono **superbi paesaggi** su un ampio tratto della costa tirrenica ove si erge bellissima la Rocca di Cefalù e si scorgono le isole Eolie.

Pollina, piccolo centro dal tessuto urbano d'impronta medievale, è dominato dalla Torre del Castello dei Ventimiglia, ai piedi del quale è l'Anfiteatro di Pietrarossa. Da qui la vista sulla vallata di Castelbuono è davvero un incanto!

Nel territorio, fra Pollina e Castelbuono, sopravvive la **produzione della manna**, linfa zuccherina che sgorga dalle incisioni praticate nella corteccia dei frassini. La manna può essere utilizzata nella medicina naturale, nella cosmesi e nella pasticceria. Presso l'**Azienda Agricola "Zabba"**, che si caratterizza per le sue produzioni biologiche, puoi acquistare ottima frutta fresca, ortaggi naturali e gustare la famosa manna.

Sei già a **Castelbuono**, la città dei Ventimiglia, visita il Castello, troverai opere di grande pregio. La deliziosa cittadina ospita, inoltre, il più importante dei musei del Parco, intitolato al naturalista castelbuonese Francesco Minà Palumbo.

Vai al **Frantoio "Oro Petra"** dove, previa telefonata, ti aspetta la Signora Maddalena per offrirti una **degustazione di pregiato Olio Extra vergine d'Oli**va con bruschette di pane casereccio. E se vi capiti nel periodo tra ottobre e dicembre potrai assistere a tutte le interessanti fasi di lavorazione. Hai idea dell'odore, denso e fruttato, che si diffonde nell'aria di un frantoio in lavorazione ?

Nella bella piazza centrale, inoltre, trovi la **pasticceria dei Fratelli Fiasconaro**, una vera e propria Bottega del Gusto, dove la tradizione siciliana, e madonita in particolare, incontra la bontà. **Ti sarà offerta la degustazione del famoso e fragrante "Mannetto" agli agrumi e alle nocciole...una vera prelibatezza!** Assaggerai dei buonissimi torroncini, le marmellate...il tutto seguito da profumatissimi liquori al limoncello e al ficodindia, sempre di produzione della casa.

Il tuo ristorante per la cena è il " Romitaggio San Guglielmo", autentico complesso monastico medievale nei pressi di Castelbuono; in un ambiente intimo e suggestivo degusterai un menu a base di succulente carni locali e di prodotti del bosco, come i prelibati funghi.

Per pernottare puoi scegliere di dormire al mare, presso il Villaggio Camping Rais Gerbi, a Finale di Pollina, oppure in montagna, presso l'Agriturismo Bergi, nelle vicinanze di Castelbuono.

2° GIORNO Il secondo giorno può essere consacrato alla scoperta dei piccoli centri e dei beni culturali, naturalistici ed ambientali del Parco delle Madonie.

Non perdere di andare a **San Mauro Castelverde**. Dallo sveltante abitato, dall'integro impianto urbanistico medievale, posto a mt. 1015 s.l.m. la vista sul paesaggio sottostante è di una bellezza fuori dal comune. **Pranzo consigliato alla trattoria "La Posada" di contrada Karsa.**

Per saperne di più su ambiente, flora e fauna è possibile essere accompagnati, a pagamento, da una esperta guida per un interessante itinerario alla scoperta di deliziose località e dei boschi di lecci, faggi, castagni, agrifogli secolari ed altre varietà endemiche. Nel frattempo ti intratterrà con storia, leggende e aneddoti delle tradizioni popolari madonite.

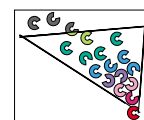
La cena è servita nel raffinato Ristorante “Nangalarruni”, nel cuore di Castelbuono. Qui conoscerai **Giuseppe Carollo, lo chef e patron della casa**. Quando il Signor Carollo si aggira tra i fornelli coniuga, con innata destrezza e consumata esperienza, gli antichi sapori della cucina madonita. L’uso sapiente e raffinato di aromi e di erbe di cui il territorio è ricchissimo (il finocchietto selvatico, la menta, il timo, l’ortica), e la riscoperta di piatti dimenticati, rielaborati con arditi accostamenti, danno un’emozione profonda e lasciano una struggente voglia di ritornare.

Pernottamento nella stessa struttura scelta per la prima notte.

3° GIORNO

Il terzo giorno goditi ancora una giornata esplorando lo splendido territorio del Parco e i suoi paesini.

Visita, **nei pressi di Collesano, l’Azienda caseario-zootecnica, a produzione biologica, Lo Curto. Qui ti delizierai degustando le profumate caciotte**, la tipica provola delle Madonie, la delicata mozzarella, la freschissima ricotta, e tante altre specialità dell’azienda. Ma ciò che incanterà maggiormente i tuoi sensi sarà il profumo e il gusto della mozzarella affumicata con l’antico sistema della paglia. Dal pianoro su cui si trova l’azienda potrai ammirare da un lato uno stupendo panorama sul Tirreno e dall’altro un’incantevole vista delle montagne.



CLUB DI PRODOTTO ENOGASTRONOMIA



Azienda Autonoma Provinciale per l'Incremento Turistico

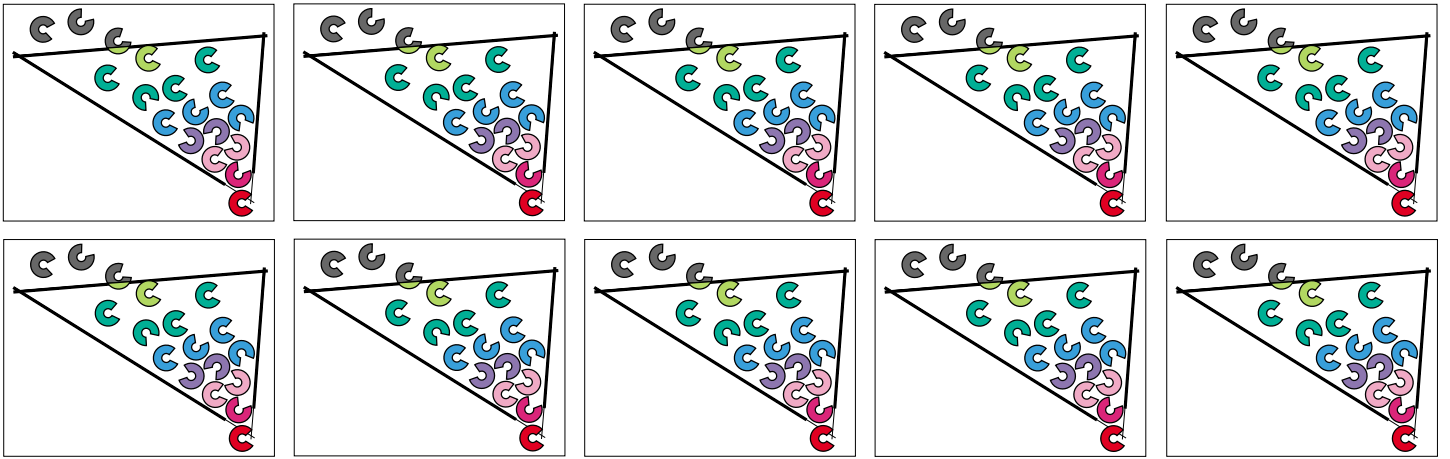


Provincia Regionale di Palermo

3 giorni / 2 notti (minimo 2 persone) Quote in euro, da gennaio 2006 a marzo 2007

QUOTE PER PERSONA	PERNOTTAMENTO	* SUPPLEMENTO DATE
112,50	Villaggio Camping Rais Gerbi*** Finale di Pollina	8,00
128,50	Agriturismo Bergi*** Castelbuono	12,00
Camere Singole: non disponibili.	Nessuna riduzione per adulti in 3° e 4° letto	Bambini: Riduz. 20,00
Date da considerare con costo supplementare*		
° tutti i pernottamenti di Sabato		
° 6 gennaio; 16, 23, 24 e 30 aprile; 2 giugno; dall'11 al 18 agosto; 8, 25, 29, 31 dic.		
N.B. il Villaggio Camping Rais Gerbi non è disponibile nel mese di agosto.		
Le quote comprendono		
° 2 pernottamenti incluso la prima colazione nelle strutture prescelte;		
° 2 cene in ristorante, bevande escluse;		
° degustazioni di Olio e di Dolci a Castelbuono; degustazione di formaggi a Collesano.		

Info e Prenotazioni, collegamenti aerei a tariffe speciali e servizi complementari: **LAND TOUR Palermo**
Tel. 091 51 32 21 – 091 52 09 70 Fax 091 51 77 95 e-mail info@landtour.it - www.landtour.it
 Ulteriori dettagli sulle destinazioni ed aggiornamenti sui programmi :
 nel sito ufficiale dell' **AAPIT** di Palermo **www.palermotourism.com**



CLUB DI PRODOTTO ENOGASTRONOMIA

Siamo siciliani che, innamorati della nostra terra, vogliamo farvi conoscere i suoi frutti.

Siamo anche convinti che i nostri vini, il nostro pane, i dolci e i formaggi (e molto altro ancora), vadano assaggiati qui, proprio nei luoghi dove vengono prodotti; perché la Sicilia non è solo mare e pesce. Si può vedere la vite crescere e l'uva maturare, passeggiare nei boschi, percorrere vecchi sentieri e poi incontrare noi che lavoriamo e viviamo in questa bellissima isola. Il gusto di stare qui non è solo quello legato a ciò che mangi o bevi, viene esaltato da ciò che vedi, odori, tocchi e senti.

Non era facile trovarci e conoscerci qui nell'entroterra palermitano, ma ora che abbiamo la gioia di potervi ospitare anche per più giorni vi siamo un po' più vicini.

Sulla Sicilia circolano molti miti, noi ci impegniamo a confermare quello della nostra ospitalità.

Alessandro Traina ristorante in San Cipirello

Alfredo Nocera distribuzione prodotti tipici siciliani in Palermo

Angela Gaetani accompagnatore turistico in Palermo

Annibale Alpi conserve ittiche in Aspra/Bagheria

Antonio Barcia turismo rurale in Ficuzza

Antonio Cascio Ingurgito ristorante in Chiusa Sclafani

Antonio Cerniglia pasticciere in Caccamo

Antonio Colletti pasticciere in Chiusa Sclafani

Antonio Gangi pro-loco in Roccapalumba

Antonio Lo Curto bio casaro in Collesano

Cantina "Calatراسي" in San Cipirello

Cantina "Duca di Salaparuta" in Casteldaccia

Cantina "Feotto dello Jato" in S. Giuseppe Jato

Cantina Sociale "Alto Belice" in San Cipirello

Cantina Tamburello nel territorio di Monreale

Carmelo Barbaccia autoservizi in Bolognetta

Coop. Placido Rizzotto - Libera Terra agriturismo in Portella delle Ginestre

Daniela di Garbo agriturismo in Castelbuono

Domenico Scimeca Case vacanze in Caccamo

F.lli Cucchiara prodotti tipici in San Cipirello

F.lli Fiasconaro pasticceri in Castelbuono

Filippo Milazzo ristorante in Prizzi

Francesca Cicero frantoio in Castelbuono

Francesco Riggio casaro in Chiusa Sclafani

Francesco Sole ristorante in Misilmeri

Franco Sacco fattoria vitivinicola e B&B nel territorio di Monreale/Camporeale

Fulvio Li Castri bio-agricoltore in Marineo

Gaetano Ferrara agriturismo in San Giuseppe Jato

Gaspere Fiorini agriturismo-equiturismo in Godrano

Giorgio Orlando case vacanza e ristorazione in Ficuzza

Giovanni Agliodoro e Santo Galbo servizi culturali in Caccamo

Giovanni e Fabiola Fatta agriturismo in Polizzi Generosa

Giovanni Paternostro casaro in Corleone

Giovanni Savarese bio-agricoltore in San Mauro Castelverde

Giovanni Sparacio ristoratore in Prizzi

Girolamo Gelsi bio-agricoltore in San Giuseppe Jato

Giuseppe Baronie casaro in San Giuseppe Jato

Giuseppe Capitano pasticciere in Caccamo

Giuseppe Carollo ristoratore in Castelbuono

Giuseppe Dolce agriturismo nel territorio di Monreale-San Cipirello

Giuseppe Gagliano ristoratore in Porticello-S.Flavia

Giuseppe Ippolito guida ambientalista in Palermo

Giuseppe Pollina e Guglielmo Rosa mugnai in Roccapalumba

Giuseppe Saputo tour operator in Palermo

Illuminata Profeta servizi turistici in Palazzo Adriano

Leo e Annamaria Soresi ristoratori in Borgetto

Lillo Amato salumi in Camporeale

Lucrezia Panvini agriturismo in Santa Cristina Gela

Marcello Paulina coop.La Sorgente turismo rurale in Polizi Generosa

Maria Salvina Profeta ospitalità e ristorazione in Palazzo Adriano

Maria Sausa frantoio in Scillato

Maria Teresa Vellino prodotti da forno in Chiusa Sclafani

Massimo De Gregorio fattoria vitivinicola nel territorio di Monreale/Camporeale

Maurizio e Salvatore Cascino ristoratori in Monreale

Maurizio Giordano e Giuseppe Mollica autoservizi in Monreale

Natale Conoscenti ristoratore in Castelbuono

Nicoletta Cicero servizi turistici in Castelbuono

Paolo Barbon B&B in Contessa Entellina

Paolo Pipitone oleificio in Misilmeri

Peppino Gangi panificatore in Roccapalumba

Pietro Galioto bio-agriturismo in Caccamo

Pietro Mirto agriturismo e casaro nel territorio di Monreale

Pietro Pipitone apicoltore in Misilmeri

Rosa Crini Stigliolo ristoratrice in Caccamo

Rosaria M.Brancato B&B in Chiusa Sclafani

Rosaria Provenzano e Vincenzo Cerrito villaggio vacanze in Finale di Pollina

Rosetta e Salvatore Scimeca produttori di olio in Caccamo

Rosina Silvestri ristoratore in San Mauro Castelverde

Salvatore Cerniglia pasticciere in San Giuseppe Jato

Salvatore Di Chiara Coop.Alberobello prodotti agricoli Chiusa Sclafani

Salvatore Garofalo pasticciere in Lercara Friddi

Salvatore Porretta ristoratore in Caccamo

Salvatore Pulizzotto ristoratore in Marineo

Salvatrice Interbartolo conserve alimentari in Cerda

Salvatrice Saporito albergatrice in Corleone

Stefano Bellanca ristoratore/casaro in Corleone

Tina e Antonio Mascarella agriturismo in Alia

Valerio Onorato bio agricoltore in Pollina

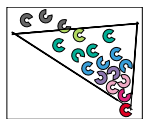
Vincenzo Accardo maneggio in Misilmeri

Vincenzo Russo macelleria in Palazzo Adriano

Vito Matranga agriturismo in Piana degli Albanesi

Vito Pernice rifugio in Ficuzza

Vito Ribauda casaro in Caccamo



CLUB DI PRODOTTI
ENOAGSTRONOMIA



Azienda Autonoma Provinciale
per il Turismo



Provincia Regionale
di Palermo



Natura e Gusto

tra Piana degli Albanesi e il Bosco della Ficuzza

Inimmaginabile il Bosco, a pochi minuti da Palermo, tra i più cospicui dell'Isola. Nel regno dell'aquila reale, fra sinuosi sentieri, vegetano piante endemiche rupestri di particolare rilevanza botanica. Coniugare la straordinaria bellezza di questa natura con profumi, aromi e sapori che questo territorio riesce ad esprimere sarà una sublime esperienza dei sensi.

3 giorni - programma per individuali. Quote da euro 102,50

1° GIORNO Lasciato il rumore caotico della grande città, Palermo, e attraversati gli ultimi frammenti della **Conca d'Oro**, la strada si insinua fra i paesaggi verdeggianti, delimitati a destra dall'abitato di Monreale, e a sinistra da quello di Altofonte.

Improvvisamente dinanzi ai nostri occhi si svela il grande paesaggio della Valle dello Jato. Ammiriamone la bellezza e, consapevoli di ritornare in altra occasione, prendiamo la direzione per Piana degli Albanesi, raggiungendo subito **Portella delle Ginestre**. Qui il Memoriale delle vittime della strage mafiosa, perpetrata il 1° maggio 1947 da Salvatore Giuliano e dalla sua banda contro i contadini inermi che celebravano la festa del lavoro, ci invita a riflettere sulla storia della Sicilia. Pochi minuti dopo, immersi in un incantevole e verdeggiante paesaggio, impreziosito dalla presenza del **Lago**, si giunge a **Piana degli Albanesi**. Questa "curiosa" località, fondata nel XV secolo da un gruppo di profughi albanesi fuggiti dai turchi ottomani, ancora oggi mantiene la propria identità etnico-linguistica e religiosa. Non si può lasciare Piana degli Albanesi senza gustare il buon **pane prodotto con farine di grano duro e cotto in antichi forni a legna**. Ma il principe della gastronomia *Arbëreshë* è senza dubbio il **cannolo di ricotta**, il cui segreto è riposto nella lavorazione della cialda (*shkorça*) di farina, vino, strutto e sale, riempita con ricotta zuccherata passata a setaccio e schegge di cioccolato. Mangiare un cannolo è come gustare un pezzetto di Sicilia. A Piana degli Albanesi **ti offriamo il cannolo** per eccellenza, che ti sarà preparato al momento per poterne apprezzare tutta la sua fragranza e bontà... sarà un'indimenticabile esperienza del palato. Non lasciare Piana senza avere visitato le chiese di rito greco-albanese.

Proseguendo in direzione Ficuzza/Corleone, la strada, sinuosa, ci porta ancora in salita. Giusto il tempo di lasciare il quieto scenario del lago e del paese, che d'improvviso, ci appare l'aspra parete rocciosa di **Rocca Busambra**, che fa da sfondo al maestoso **Bosco della Ficuzza**.

La strada, fra campi coltivati a cereali punteggiati di antiche masserie, ci conduce presto a **Corleone**. Due passi nel centro abitato, e da non perdere la vicina Cascata delle due Rocche, ai piedi del Castello Sottano. Nella campagna di Corleone, presso la **Fattoria Giardinello di Stefano Bellanca** gusterai **le profumate caciotte e la genuina ricotta**, vanto della produzione della casa.

Per la cena ed il pernottamento puoi scegliere fra i seguenti Agriturismo : **Al Poggetto** o **Sant'Agata**, entrambi situati tra Piana degli Albanesi ed il Bosco della Ficuzza. Oppure presso l'**Antica Stazione Ferroviaria** o il **Gorgo del Drago** situati ai margini del Bosco. Punto di forza di ognuna di queste selezionate strutture è la ristorazione. Ti aspetta una cucina dai buoni sapori, i cui ingredienti sono fedelmente legati alle produzioni del territorio, con menù che variano con le stagioni.

2° GIORNO La giornata deve essere consacrata al **Bosco che è tra i più belli e vasti di Sicilia**. Nel regno dell'aquila reale continuano a vegetare piante endemiche rupestri di particolare rilevanza botanica. Sono presenti l'80% delle specie animali, tra uccelli e fauna selvatica, dell'intera regione. Tutta l'area è anche **Riserva Naturale Orientata** che comprende oltre al bosco di Ficuzza, il massiccio di Rocca Busambra, il bosco del Cappelliere e l'area di Gorgo del Drago. **Molteplici sono i sentieri tracciati**, tra i quali il **percorso della vecchia linea ferrata recuperato da un progetto dell'Azienda Autonoma per l'Incremento Turistico della Provincia di Palermo**, che potrai "vivere" secondo il tuo ritmo e secondo come vuoi muoverti

in questo paradiso di verde... **a piedi, in bicicletta o a cavallo.**

Per saperne di più su ambiente, flora e fauna è possibile essere accompagnati, a pagamento, da un'esperta guida ambientalista. Sarà un'esperienza speciale esplorare con **Giuseppe Ippolito** il territorio per "sapere ascoltare la voce del Bosco". Non perderti una sosta nel piccolo **borgo di Ficuzza**; qui si erge l'imponente "Real Tenuta di Caccia" voluta da Re Ferdinando III intorno al 1803. **Pranzo consigliato alla "Masseria Aguglia"** vicino il borgo. **La cena**, trionfo di profumi e sapori, **è servita in agriturismo** secondo il luogo di pernottamento che hai scelto.

3° GIORNO Il territorio ti offre ancora altri aspetti interessanti che vale la pena conoscere, consigliamo una puntata a **Cefalà Diana**, dominata dal turrato castello di cui rimangono parte delle mura e la torre. Da non perdere la visita ai "Bagni di Cefalà Diana", le antiche terme, oggi restaurate, di probabile impianto musulmano, e utilizzate ancora in epoca normanna. Prima di lasciare questi luoghi, passa da **Marineo** e vai presso l' "**Azienda Zootecnica biologica Li Castri**", la cui specialità è l'allevamento del suino nero siciliano. Potrai acquistare gustosi salumi e salsicce, ma anche buoni formaggi rigorosamente di produzione locale; una specialità ... il lardo di cinghiale speziato!



3 giorni / 2 notti (minimo 2 persone) **Quote in euro da gennaio 2006 a marzo 2007**

QUOTE PER PERSONA	PERNOTTAMENTO	* SUPPLEMENTO DATE
102,50	Agriturismo Gorgo del Drago *** Godrano	8,00
118,50	Agriturismo Al Poggetto **** o Sant'Agata **** Piana degli Albanesi	12,00
	Turismo Rurale Antica Stazione **** Ficuzza	
Camere Singole: non disponibili. Nessuna riduzione per adulti in 3° e 4° letto;		Bambini: Riduz. 20,00
Date da considerare con costo supplementare *		
° tutti i pernottamenti di Sabato		
° 6 gennaio; 16, 23, 24 e 30 aprile; 2 giugno; dall'11 al 18 agosto; 8, 25, 29, 31 dic.		
Le quote comprendono		
° 2 mezzepensioni in Agriturismo, bevande escluse.		
° degustazione di cannolo siciliano, degustazione di formaggi.		

Info e Prenotazioni, collegamenti aerei a tariffe speciali e servizi complementari: **LAND TOUR Palermo**
Tel. 091 51 32 21 – 091 52 09 70 Fax 091 51 77 95 e-mail info@landtour.it - www.landtour.it
 Ulteriori dettagli sulle destinazioni ed aggiornamenti sui programmi :
 nel sito ufficiale dell' **AAPIT** di Palermo **www.palermotourism.com**



Mestieri e Sapori

tra le Valli del Torto e del San Leonardo

La pregevolezza della cucina siciliana fa sì che la Sicilia sia il luogo ideale per apprezzare e riscoprire sapori e aromi che immaginavamo di aver dimenticato; la convivialità della buona tavola e il diretto contatto con il territorio favoriscono il legame armonico con la vita, con l'esistenza stessa delle cose, di tutte le cose.

3 giorni - programma per individuali. Quote da euro 102,50

1° GIORNO Lasciandoti Termini Imerese alle spalle, la strada si inerpica sui fianchi della **Riserva Naturale di Monte San Calogero**. Lo spettacolo è offerto dalla campagna siciliana. A sorpresa, incastonato nella vallata sottostante, si scorge il piccolo **lago di San Leonardo**.

Sei già a Caccamo. Il borgo medievale, dominato dal castello normanno, appare subito, quieto e ordinato. Ai piedi del castello, presso la sede dell'**Associazione Culturale "Sicilia e dintorni"** trovi una piccola mostra etnografica (ingresso gratuito). E se vuoi puoi essere accompagnato alla scoperta del castello e del centro storico.

E' bello perdersi per le "stratuzze" del borgo! e se è ora di pranzo nell'aria si sprigiona, dalle finestre aperte, il profumo denso di sughi caserecci, di melanzane fritte, di basilico fresco. Data l'ora, per stuzzicare il tuo appetito, vai dalla Signora Rosetta, proprietaria dell'**"Azienda Olivicola Scimeca"**. In un'atmosfera semplice e familiare, **assaggerai del pregiato olio biologico** con del fragrante pane casereccio e delle buonissime olive; riceverai anche un'oliera contenente l'olio della casa. Se ami camminare, non perdere la bella e facile escursione alla vicina **Diga Rosamarina** sul Fiume San Leonardo. Qui una battuta di pesca può riservarti parecchie emozioni: gli esperti dicono che queste acque sono molto pescose.

La cena è servita al ristorante "A Castellana", ricavato nei locali che furono i granai dello storico castello. **Il patron della casa, Signor Salvatore Porretta**, ti sorprenderà con una cucina dai sapori netti, i cui ingredienti sono legati alle produzioni del territorio, con **menu che variano con le stagioni**. Tra gli antipasti potrai gustare, ricotta fresca, broccoli in pastella, cardi fritti, melanzane "abbuttunate", pomodori secchi ripieni, caponata di melanzane. Fra i primi piatti: pasta a "frittella" e ricotta salata, con tenerumi, al finocchietto di montagna, col "macco". I secondi sono un trionfo di carni rigorosamente locali, cotte alla brace. Per finire: frutta di stagione e gli inimitabili dolci preparati in casa secondo antiche ricette, come la torta rustica con crema di ricotta, il cannolo siciliano o il gelo di melone guarnito di profumati gelsomini. **Per pernottare** puoi scegliere: gli **appartamenti** dell'Associazione **"U Casteddu"**, dislocati nel centro storico di **Caccamo** per una soluzione tipo "Paese Albergo", oppure, per un contatto più diretto con la natura, l'**Agriturismo Valle del Torto**, azienda agrituristica biologica e fattoria didattica; o ancora nelle vicinanze di **Alia** presso l'**Agriturismo Villa Dafne**.

2° GIORNO Proseguendo senza fretta verso **Roccapalumba**, ti trovi subito nella Sicilia più interna ed incontaminata. Poco prima di **Roccapalumba** fermati al **Caseificio Ribaudo**. Un intenso profumo di latte e formaggi ti avvolge regalandoti già una prima emozione di cose genuine. Qui i Signori Ribaudo ti accolgono per una **degustazione a base di buonissima ricotta e formaggi** (primo sale, tuma, cacio cavallo, scamorza; anche farciti con olive, pomodoro secco, noci, pistacchio); il tutto accompagnato da un gustoso pane casereccio cotto nel forno a legna e del buon vino locale. Se vuoi puoi anche **assistere alle fasi della lavorazione dei prodotti**, i signori Ribaudo, da buoni padroni di casa, saranno felici di farti da guida.

Il pomeriggio lo puoi trascorrere a **Roccapalumba**. Qui, i prodotti derivanti dalla farina (pane e biscotti) hanno un colore, una fragranza e un sapore che è ormai impossibile trovare nelle nostre città. Fra le **produzioni agricole del territorio** spicca anche quella del **ficodindia** coltivato con metodologia a basso impatto ambientale.

Sorpresa delle sorprese, in questo luogo così legato alle tradizioni agro-pastorali, trovi un moderno **Osservatorio**

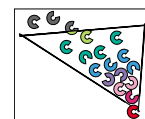
Astronomico dotato di un potente telescopio che consente la visione degli astri molto lontani dal Sole.

Per vivere in qualsiasi momento l'emozione di un "sogno di una notte di mezz'estate" c'è anche un **Planetario**, complessa e sofisticata struttura che consente la simulazione della volta celeste all'interno di una cupola di ben 6 metri di diametro...esperienza da vivere anche insieme ai tuoi bambini.

La cena è servita in agriturismo o al ristorante "A Castellana" secondo il luogo di pernottamento che hai scelto.

3° GIORNO

Goditi ancora il tuo tempo esplorando questo splendido territorio. Presso la Pro Loco troverai l'accoglienza e le indicazioni che cerchi. In ogni caso ti consigliamo di visitare, nella vicina **Alia**, il sito preistorico delle grotte della Gulfa. Se sei in buona compagnia (almeno una decina di persone) è possibile, su appuntamento e con un piccolo costo, visitare il **Mulino Fiaccati** nelle vicinanze della stazione ferroviaria di Roccapalumba. E' un antico fabbricato rurale incastonato sotto un'aspra rupe. La struttura rappresenta un eccezionale esempio di mulino ad acqua a ruota idraulica orizzontale, che sfrutta l'energia cinetica del fiume Torto che vi scorre proprio davanti. Un buon esempio di sapiente recupero architettonico! Grande emozione quando **i proprietari del Mulino, Giuseppe Pollina e Guglielmo Rosa**, metteranno in funzione gli ingranaggi e ti racconteranno, con parole semplici e intense la millenaria storia del grano e del pane.



CLUB DI PRODOTTO
ENOGASTRONOMIA



Azienda Autonoma Provinciale
per l'Incremento Turistico



Provincia Regionale
di Palermo

3 giorni / 2 notti (minimo 2 persone) **Quote in euro, da gennaio 2006 a marzo 2007**

QUOTE PER PERSONA	PERNOTTAMENTO	* SUPPLEMENTO DATE
102,50	Appartamenti Case Vacanza Caccamo	8,00
118,50	Agriturismo Valle del torto**** Caccamo Agriturismo Villa Dafne**** Alia	12,00
Camere Singole: non disponibili. Nessuna riduzione per adulti in 3° e 4° letto;		Bambini: Riduz. 20,00
Date da considerare con costo supplementare *		
° tutti i pernottamenti di Sabato		
° 6 gennaio; 16, 23, 24 e 30 aprile; 2 giugno; dall'11 al 18 agosto; 8, 25, 29, 31 dic.		
Le quote comprendono		
° 2 pernottamenti incluso la prima colazione nelle strutture prescelte;		
° 2 cene in ristorante, bevande escluse;		
° degustazioni di Olio a Caccamo; degustazione di formaggi a Roccapalumba.		

Info e Prenotazioni, collegamenti aerei a tariffe speciali e servizi complementari: **LAND TOUR Palermo**
Tel. 091 51 32 21 – 091 52 09 70 Fax 091 51 77 95 e-mail info@landtour.it - www.landtour.it
 Ulteriori dettagli sulle destinazioni ed aggiornamenti sui programmi :
 nel sito ufficiale dell' **AAPT** di Palermo **www.palermotourism.com**



Tra Sentieri e Piccoli Centri nella Valle del Sosio

Esiste una Sicilia interna che pochi conoscono dal vero. È la Sicilia dei grandi spazi e dei colori pastello che ancora oggi è riuscita a conservare caratteristiche peculiari di autenticità e tipicità. La Valle del Sosio, proprio per il suo isolamento, ha mantenuto elementi di genuinità interessanti per chi desidera “esplorare” un mondo non certamente nuovo.

3 giorni - programma per individuali. Quote da euro 98,50

1° GIORNO Il comprensorio della Valle del Sosio lo trovi fra la direttrice Corleone/Ribera, a delimitare la Provincia di Palermo con quella di Agrigento.

La strada, fra campi coltivati a cereali, punteggiata di antiche masserie, ci conduce presto a **Corleone**, per scoprire un mondo lontano dagli stereotipi. Due passi nel centro abitato...da non perdere la vicina Cascata delle due Rocche, ai piedi del Castello Sottano. A Corleone, **presso un'azienda casearia gusterai profumate caciotte e una genuina ricotta**, vanto della produzione della casa.

Raggiungi **Bisacquino**, centro rurale di impianto urbanistico di chiara matrice islamica, dove sin **dal 1700 vengono costruiti preziosi orologi da Torre**. Ancora oggi è possibile visitare l'antica bottega dove sono presenti gli strumenti di lavoro della famiglia Scibetta, che da generazioni si dedica con passione e professionalità a questa attività. Fra le più illustri commissioni sono l'Orologio di Palazzo Steri a Palermo, del Palazzo Reale di Firenze, della Cattedrale di Caccamo e l'orologio commissionato da Luchino Visconti per alcune scene de “Il Gattopardo”.

Il “viaggio” continua in direzione **Chiusa Sclafani** dove il paesaggio è protagonista; qui potrai gustare, al panificio della Sig.ra Vellino, la “ranza e ciura” esclusiva pizza di Chiusa Sclafani, sfincioni, pane e biscotti locali. L'Alta Valle del Sosio presenta morbide colline incorniciate da una successione di verdeggianti rilievi. Proseguendo si manifestano i **Monti Sicani** con la **Riserva Naturale di Monte Genuardo e Santa Maria del Bosco, Monte Trona**, i possenti **Monti di Palazzo Adriano e della Valle del Sosio**.

Il **pernottamento** potrai farlo a **Chiusa Sclafani**, presso il **Bed & Breakfast “Il Ciliegio”**, o a **Palazzo Adriano**, presso l' **Affittacamere “A Casa Vecchia”**.

Cena in ristorante nella località prescelta.

2° GIORNO Questa giornata la trascorrerai nella riserva Naturale dei Monti di Palazzo Adriano e della Valle del Sosio. Non dimenticare la macchina fotografica in albergo, ti servirà. Qui la bellezza degli scenari è difficilmente descrivibile.

Il grande interesse del patrimonio paesaggistico risiede nell'insieme di rilievi, gole, corsi d'acqua, nella lussureggiante vegetazione e nella fauna. Il luogo riveste anche un grande interesse scientifico in quanto i monti sono costituiti da calcari compatti, alcuni affioramenti dei quali sono considerati rarissimi in Italia.

Di particolare interesse, un giacimento paleontologico risalente a 260 milioni di anni fa (Pietra Salomone) che presenta flora e fauna fossile di eccezionale importanza!

Per saperne di più su ambiente, flora, fauna e testimonianze locali è possibile essere accompagnati, a pagamento, da un'esperta guida naturalistica. Sarà un'esperienza speciale esplorare con la Coop. TRIPS il territorio per cogliere la straordinaria varietà botanica e faunistica che caratterizza la Valle del Sosio.

Non perderti una visita alla suggestiva **Abbazia di Santa Maria del Bosco**, immersa tra i lecci di Monte Genuardo. Si

tratta di un immenso complesso monastico costituito da un insieme di vasti edifici articolati intorno a due grandi chiostri, con annessa chiesa di cui rimane la facciata, la cupola e l'alto campanile maiolicato.

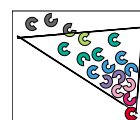
Cena in ristorante e pernottamento secondo la località prescelta il primo giorno.

3° GIORNO **Regalati ancora una giornata, in tutta calma, nella natura e alla scoperta di altri centri rurali.**

Visita il piccolo ma delizioso **Lago Gammauta**, creato con lo sbarramento di una profonda gola del Fiume Sosio. Lo specchio d'acqua, bordeggiato da pioppi, salici e tamerici, è incastonato in un fitto bosco di querce e frassini; costituisce inoltre luogo di sosta di numerosi uccelli migratori.

Inoltre non perderti la visita di **Palazzo Adriano**. Quattro passi nella piazza principale del paese, utilizzata come **suggestivo scenario nel bellissimo film, premio Oscar, "Nuovo Cinema Paradiso" di Giuseppe Tornatore**. Vai anche a **Prizzi**, con il suo integro impianto urbanistico medievale articolato intorno al Castello.

Qui, da più di mille metri d'altezza si presenterà ai tuoi occhi un panorama mozzafiato sulla Valle del Sosio.



CLUB DI PRODOTTO
ENOGASTRONOMIA



Azienda Autonoma Provinciale
per l'Incremento Turistico



Provincia Regionale
di Palermo

3 giorni / 2 notti (minimo 2 persone) **Quote in euro, da gennaio 2006 a marzo 2007**

QUOTE PER PERSONA	PERNOTTAMENTO	* SUPPLEMENTO DATE
98,50	Affittacamere A Casa Vecchia Palazzo Adriano Bed & Breakfast Il Ciliegio Chiesa Sclafani	8,00
Camere Singole: non disponibili. Nessuna riduzione per adulti in 3° e 4° letto;		Bambini: Riduz. 20,00
Date da considerare con costo supplementare *		
° tutti i pernottamenti di Sabato		
° 6 gennaio; 16, 23, 24 e 30 aprile; 2 giugno; dall'11 al 18 agosto; 8, 25, 29, 31 dic.		
Le quote comprendono		
° 2 pernottamenti incluso la prima colazione nelle strutture prescelte;		
° 2 cene in ristorante, bevande escluse; degustazione di formaggi a Corleone.		

Info e Prenotazioni, collegamenti aerei a tariffe speciali e servizi complementari: **LAND TOUR Palermo**
Tel. 091 51 32 21 – 091 52 09 70 Fax 091 51 77 95 e-mail info@landtour.it - www.landtour.it
 Ulteriori dettagli sulle destinazioni ed aggiornamenti sui programmi :
 nel sito ufficiale dell' **AAPIT** di Palermo **www.palermotourism.com**



Natura, Storia e Vino nella Valle dello Jato

La Valle dello Jato, un territorio che è un'armoniosa alchimia tra ampi paesaggi naturali, colorati e profumati dalla ricca vegetazione mediterranea, la storia di un popolo misterioso, gli Elimi che abitarono sul declivio del Monte Jato, e l'invenzione di un Dio: il Vino.

3 giorni - programma per individuali Quote da euro 98,50

1° GIORNO Lasciata Palermo e il suo mare e **attraversati gli ultimi frammenti della Conca d'Oro**, la strada si insinua, in salita, fra i paesaggi verdeggianti delimitati dagli abitati di Monreale e di Altofonte. Pochi minuti ti sono sufficienti per raggiungere Portella della Paglia. Sei già in cima. Da qui, improvvisamente, ai tuoi occhi si svela il grande paesaggio della Valle dello Jato, dominata dal verde intenso della sua vegetazione e dai colori del cielo. A destra si allineano le cime di **Pizzo Mirabella, Monte Dammusi, Monte Signora e Monte della Fiera**. In fondo, vedi il **Lago Poma**. A sinistra dell'ampia valle, ai piedi del Monte Jato, si distendono i piccoli centri rurali di **San Giuseppe Jato e di San Cipirello**. **Questo territorio ti permette di mettere insieme, in un'unica esperienza, Natura, Storia e Gusto.**

La scoperta di questi luoghi incantevoli è facilitata dalla presenza di ben **22 Percorsi Storico Naturalistici recuperati ad opera dell'Azienda Autonoma per l'Incremento Turistico della Provincia di Palermo** e dotati di una precisa segnaletica.

A 850 mt. s.l.m. sul pianoro inclinato alla sommità del **Monte Jato** trovi l'interessante **area archeologica dell'antica Iaitas**, ininterrottamente abitata dal IX sec. a.C. sino al 1246. **Il sito può essere raggiunto, a piedi, attraverso tre diversi facili percorsi:** dalla **"Scala di Ferro"**, che si articola su strada campestre forestale e su una antica mulattiera medievale; dal **"Camposanto Vecchio"** su mulattiera in area forestale ed in campo aperto nell'area dell'antica città; o dai **"Militi"** su sentiero e in campo aperto nell'area della città antica. Stupendo il panorama mentre passeggerai tra le preziose rovine dell'antica città elima; in particolare potrai ammirarne il **Tempio di Afrodite, il Teatro, l'Agorà e la "Casa a peristilio"**.

A San Giuseppe Jato, al Bar Pasticceria Cerniglia, ti offriamo un gustoso cannolo di ricotta, specialità che il pasticciere ti prepara al momento perché tu possa gustarne appieno la fragranza.

Presso l'**Azienda di prodotti biologici di Girolamo Gelsi**, in contrada Mortilli, attraversata dal Fiume Jato, potrai acquistare olio, gustosa frutta fresca e ortaggi appena raccolti. Nelle immediate vicinanze c'è il **Mulino del Principe**; un mulino ad acqua per la macina del grano risalente al 1700, uno degli edifici produttivi meglio conservati della Valle dello Jato.

Per la cena e il pernottamento potrai scegliere l'**Agriturismo Villa Mirto** o l'**Agriturismo "Portella della Ginestra"** della coop **"Placido Rizzotto - Libera terra"**, entrambi a pochi minuti d'auto da San Giuseppe Jato; oppure l'**Agriturismo Casale dello Jato** nelle vicinanze di San Cipirello.

2° GIORNO Il secondo giorno lo puoi dedicare all'**esplorazione del territorio**, dove sono presenti numerosi impianti molitori e masserie connesse alle antiche attività produttive della Valle.

Ti suggeriamo un percorso facile, di 45 min. circa, su sentiero battuto e stradella sterrata. Lascia l'auto al parcheggio della **"Chiusa"** e scendi tra i campi verso la settecentesca **Cartiera**. Da qui prosegui lungo il canale d'acqua fino al **Mulino della Chiusa**. Il percorso ad anello consente di rientrare seguendo il **Fosso della Procura**.

Se ami ancora esplorare, puoi ripartire dal parcheggio della Chiusa per compiere un **altro percorso facile** di 1h30 minuti circa. La strada sterrata costeggia campi da poco rimboschiti a noci e ciliegi. Raggiungi la base di un'importante

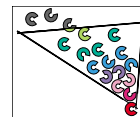
formazione di travertino ricca di fossili sulla cui sommità sono i resti della **Masseria della Procura**, antico sito daziario dell'Arcivescovado di Monreale. Quindi, risalendo per un breve tratto, segui il percorso della **Regia Trazzera Cannavera** e svoltando poi a destra un sentiero ti porta ad un torrente ricco d'acqua anche durante il periodo estivo.

Procedi tra i campi e le falde di **Monte Dammusi** fino alla **chiesetta** della **Madonna della Provvidenza**, meta di una processione annuale. Rientro alla Chiusa per una pista che segue l'acquedotto lungo la schiena **Feotto**. Se preferisci potrai essere accompagnato alla scoperta della Valle da una guida ambientalista della Coop. Artemisia. **Pranzo consigliato presso il ristorante "Apud Jatum"** a San Cipirello. Nel pomeriggio potrai visitare, a San Cipirello, il piccolo ma prezioso **Museo dello Jato**. Se vorrai acquistare prodotti tipici del territorio ti consigliamo la bottega dei Fratelli Cucchiara **"Tipica Jato"**. A Camporeale la produzione di **"Salumi Amato"** merita una visita.

Cena e pernottamento secondo la sistemazione prescelta il primo giorno.

3° GIORNO Questa terza giornata dedicata alla visita delle cantine vitivinicole, che numerose sono presenti in questo territorio. **Tutta la Valle dello Jato è vocata alla produzione del vino.**

La valorizzazione delle varietà autoctone e al tempo stesso l'impianto e l'adattamento dei migliori vitigni internazionali, esaltati da questa terra, hanno dato vita a vini di qualità, di ottima struttura e innovativi ma che, al tempo stesso, rivelano tutta l'espressione dei sapori tipici di questo territorio. Fra le tante case vitivinicole, nella valle, ti segnaliamo le **Cantine "Alto Belice", "Calatrasi", "Fattorie Azzolino", "Feotto dello Jato", e "Tamburello"**. Queste moderne Aziende si avvalgono di enologi di formazione nazionale ed internazionale, producendo vini di alta qualità. Qui potrai apprendere molte informazioni sull'affascinante mondo dell'uva e del vino e potrai degustare e acquistare le loro migliori etichette.



CLUB DI PRODOTTO
ENOGASTRONOMIA



Azienda Autonoma Provinciale
per l'Incremento Turistico



Provincia Regionale
di Palermo

3 giorni / 2 notti (minimo 2 persone) **Quote in euro, da gennaio 2006 a marzo 2007**

QUOTE PER PERSONA	PERNOTTAMENTO	* SUPPLEMENTO DATE
98,50	Agriturismo Villa Mirto *** Giacalone Agriturismo Portella della Ginestra *** Piana degli Albanesi	8,00
114,50	Agriturismo Casale dello Jato **** San Cipirello	12,00

Camere Singole: non disponibili. Nessuna riduzione per adulti in 3° e 4° letto Bambini: Riduz. 20,00

Date da considerare con costo supplementare*

- ° tutti i pernottamenti di **Sabato**
- ° 6 gennaio; 16, 23, 24 e 30 aprile; 2 giugno; dall'11 al 18 agosto; 8, 25, 29, 31 dic.

Le quote comprendono

- ° 2 mezzepensioni in Agriturismo (bevande escluse).
- ° degustazione di cannolo siciliano.

Info e Prenotazioni, collegamenti aerei a tariffe speciali e servizi complementari: **LAND TOUR Palermo**
Tel. 091 51 32 21 – 091 52 09 70 Fax 091 51 77 95 e-mail info@landtour.it - www.landtour.it
 Ulteriori dettagli sulle destinazioni ed aggiornamenti sui programmi :
 nel sito ufficiale dell' **AAPIT** di Palermo **www.palermotourism.com**



A Scuola in Cantina tra vigneti e barriques

Masserie, bagli, dimore di campagna, oggi confortevoli agriturismo, occhieggiano sopra colline verdi di vigne da cui si dominano paesaggi mozzafiato. Arcaica terra di grandi emozioni, terra di antica civiltà vinicola... questa è la Sicilia che vi offriamo.

Visiterete tre cantine della Valle dello Iato e dell'Alto Belice, nel comprensorio palermitano. Incontrerete esperti agronomi ed enologi che vi accoglieranno tra vigneti e barriques e terranno corsi sulla degustazione del vino, con particolare attenzione ai vitigni autoctoni, alle tecniche di coltivazione e produzione del vino ma anche alle innovazioni, che fanno della Sicilia una protagonista nella scena vitivinicola internazionale.

3 giorni - programma per minimo 15 persone. Quote da euro 256,00

1° GIORNO Arrivo dei partecipanti nella tarda mattinata al porto, o alla stazione ferroviaria o all'aeroporto di Palermo; **Incontro con il nostro Accompagnatore**, sistemazione a bordo del **Pullman G.T. e trasferimento in Agriturismo** sito fra le colline della provincia palermitana.

Sistemazione nelle camere riservate e **pranzo a base di piatti tipici della tradizione locale**.

Pomeriggio dedicato al relax in azienda e alla presentazione del programma di viaggio.

Cena in agriturismo con menu tipico a base di prodotti coltivati in azienda e nel territorio circostante. Pernottamento.

2° GIORNO Prima colazione e **trasferimento in una delle cantine per la prima tappa del corso di degustazione che si articolerà in tre momenti**, affrontando tematiche inerenti l'affascinante mondo dell'uva e del vino.

Seguirà un **brunch tutto siciliano in cantina**, accompagnato dai migliori vini della casa.

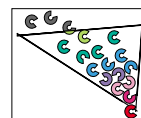
Nel pomeriggio visita ad un'altra azienda vitivinicola per la **seconda tappa del corso con l'introduzione alla conoscenza dei vitigni bianchi autoctoni siciliani ed in particolare al "catarratto" ed alla "inzolia"**.

Degustazione delle migliori etichette. **Cena in agriturismo** a base di piatti tipici della tradizione palermitana. Pernottamento.

3° GIORNO Prima colazione e **trasferimento in una terza cantina** per approfondire le nostre conoscenze sullo straordinario mondo dei **vitigni autoctoni rossi ed in particolare del Nero d'Avola**.

Brunch in cantina a base di prelibatezze della tradizione locale accompagnate dalla migliore produzione vinicola dell'azienda.

Nel pomeriggio **trasferimento** al porto, o alla Stazione ferroviaria, o all'aeroporto di Palermo per il rientro nella città di origine.



CLUB DI PRODOTTO
ENOAGSTRONOMIA



Azienda Autonoma Provinciale
per l'Incremento Turistico



Provincia Regionale
di Palermo



3 giorni / 2 notti (minimo 15 persone) Quote in euro, da gennaio 2006 a marzo 2007

PERNOTTAMENTO

Agriturismo **Portella della Ginestra***** o **Villa Mirto*****
(fra Piana degli Albanesi e Monreale)

Agriturismo **Al Poggetto****** o **Sant'Agata******
(in zona Piana degli Albanesi)
Casale dello Jato**** (San Cipirello)

Gruppi composti

da 15 a 19 persone	298,00	319,00
da 20 a 24 persone	272,00	294,00
da 25 a 30 persone	256,00	278,00

Camere Singole: non disponibili. Nessuna riduzione per adulti in 3° e 4° letto Bambini: Riduz. 20,00

* **Date da considerare con costo supplementare € 8,00 in Agriturismo 3 stelle, € 12,00 in Agriturismo 4 stelle:**

- ° tutti i pernottamenti di **Sabato**
- ° 6 gennaio; 16, 23, 24 e 30 aprile; 2 giugno; dall'11 al 18 agosto; 8, 25, 29, 31 dic.

Le quote comprendono

- ° Sistemazione presso l'**Agriturismo** prescelto
- ° **Pensione completa, bevande incluse**, con pasti come da programma
- ° **Pullman Gran Turismo**, per tutti i trasferimenti
- ° **Accompagnatore** professionista autorizzato
- ° **Corso di degustazione**, articolato in tre momenti, nelle seguenti cantine vitivinicole : **Calatrasi, Alto Belice, Tamburello.**

Info e Prenotazioni, collegamenti aerei a tariffe speciali e servizi complementari: **LAND TOUR Palermo**
Tel. 091 51 32 21 – 091 52 09 70 Fax 091 51 77 95 e-mail info@landtour.it - www.landtour.it
Ulteriori dettagli sulle destinazioni ed aggiornamenti sui programmi :
nel sito ufficiale dell' **AAPIT** di Palermo www.palermotourism.com



Sicilia per Gourmet

con i maestri della cucina e della pasticceria siciliana

La Sicilia, la sua storia, i suoi miti, la sua terra, la sua gente: tutto questo troviamo nella sua millenaria tradizione gastronomica; mai come in questo caso la cucina è l'amalgama perfetta delle influenze delle diverse culture che sull'Isola si sono avvicendate.

Quello che vi proponiamo è un autentico viaggio nel gusto... soggiornare in agriturismo, andare per rinomati ristoranti; pranzare in una dimora storica dopo aver preparato il pranzo in compagnia dei padroni di casa. Vedere all'opera grandi chef che in un'atmosfera conviviale intratterranno gli ospiti sulla tradizione gastronomica e sulla pasticceria siciliana.

3 giorni - programma per minimo 15 persone. Quote da euro 256,00

1° GIORNO Arrivo dei partecipanti nella tarda mattinata al porto, o alla stazione ferroviaria o all'aeroporto di Palermo; Incontro con il nostro **Accompagnatore**, sistemazione a bordo del **Pullman G.T.** e **trasferimento in Agriturismo** sito fra le colline della provincia palermitana.

Sistemazione e **pranzo a base di piatti tipici** della tradizione locale.

Primo pomeriggio dedicato al **relax in azienda** e alla presentazione del programma di viaggio.

Nel pomeriggio **trasferimento al ristorante "La Botte"**, nei pressi di Monreale, dove il **maestro Cascino** intratterrà gli ospiti sulla cucina tipica siciliana ed in particolare della tradizione palermitana.

Cena a tema "raccontata" dal maestro. Rientro in agriturismo per il pernottamento.

2° GIORNO Dopo la prima colazione, **insieme ai padroni di casa di Villa Soresi**, tutti a **"fare la spesa" in uno dei mercati storici tra i più animati di Palermo...** una sarabanda di voci umane in un palcoscenico di araba sensualità e di fantasia mediterranea, sfavillante di luci e di colori, denso di profumi orientali e di spezie... un trionfo dei sensi al cospetto dei lussureggianti doni della natura.

Fatta la spesa ci trasferiamo a Villa Soresi, deliziosa dimora storica a Borgetto, 20 km dal capoluogo.

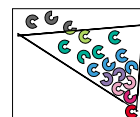
Gli ospiti, a cui verranno svelate le più antiche ricette, diretti dall'amorevole supervisione del "monsù" della casa, prepareranno **un pranzo tutto siciliano.**

Rientro in Agriturismo nel pomeriggio e relax. **Cena tipica a base di prodotti dell'azienda.** Pernottamento.

3° GIORNO Dopo la prima colazione, il viaggio nel gusto culminerà con una visita alla **pasticceria Cerniglia** di San Giuseppe Jato. Il **pasticcere svelerà tutti i segreti delle antiche ricette del "cannolo" e della "cassata siciliana"**, una occasione unica per conoscere le accattivanti golosità della pasticceria siciliana dal sapore indimenticabile.

E' previsto un **brunch a base delle prelibatezze della rosticceria tipica palermitana** (arancinette, panelline, crochè...) e della pasticceria.

Nel pomeriggio trasferimento al porto, o alla Stazione ferroviaria, o all'aeroporto di Palermo per il rientro nella città di origine.



CLUB DI PRODOTTO
ENOGASTRONOMIA



Azienda Autonoma Provinciale
per l'Incremento Turistico



Provincia Regionale
di Palermo



3 giorni / 2 notti (minimo 15 persone) Quote in euro, da gennaio 2006 a marzo 2007

PERNOTTAMENTO

Agriturismo **Portella della Ginestra***** o **Villa Mirto*****
(fra Piana degli Albanesi e Monreale)

Agriturismo **Al Poggetto****** o **Sant'Agata******
(in zona Piana degli Albanesi)

Gruppi composti

da 15 a 19 persone	298,00	319,00
da 20 a 24 persone	272,00	294,00
da 25 a 30 persone	256,00	278,00

Camere Singole: non disponibili. Nessuna riduzione per adulti in 3° e 4° letto Bambini: Riduz. 20,00

* **Date da considerare con costo supplementare € 8,00 in Agriturismo 3 stelle, € 12,00 in Agriturismo 4 stelle:**

- ° tutti i pernottamenti di **Sabato**
- ° 6 gennaio; 16, 23, 24 e 30 aprile; 2 giugno; dall'11 al 18 agosto; 8, 25, 29, 31 dic.

Le quote comprendono

- ° Sistemazione presso l'**Agriturismo** prescelto
- ° **Pensione completa, bevande incluse**, con pasti come da programma
- ° **Pullman Gran Turismo**, per tutti i trasferimenti
- ° **Accompagnatore professionista autorizzato**
- ° **Corsi di gastronomia siciliana** :
Ristorante "La Botte" del maestro Cascino, a Monreale, e Villa Soresi di Borgetto;
Corso di Pasticceria Siciliana presso la pasticceria Cerniglia di San Giuseppe Jato.

Info e Prenotazioni, collegamenti aerei a tariffe speciali e servizi complementari: **LAND TOUR Palermo**
Tel. 091 51 32 21 – 091 52 09 70 Fax 091 51 77 95 e-mail info@landtour.it - www.landtour.it
 Ulteriori dettagli sulle destinazioni ed aggiornamenti sui programmi :
 nel sito ufficiale dell' **AAPIT** di Palermo **www.palermotourism.com**



Trekking

Parco delle Madonie

Trekking escursionistico guidato nel Parco Regionale delle Madonie, parco che riassume in se la maggior parte della flora e della fauna siciliana, dove le preziose rarità botaniche testimoniano l'evoluzione climatica e geografica del Mediterraneo.

Poi... ancora paesi con piccoli tesori artistici ed una straordinaria gastronomia ed ospitalità.

4 giorni 3 notti - programma per minimo 8 persone. Quote da euro 209,00

1° GIORNO da Polizzi Generosa... TRAVERSATA del MONTE CERVI (mt. 1794).

Da Polizzi Generosa ci trasferiamo a Portella Colla per l'inizio dell'escursione.

Trekking: Portella Colla (mt. 1421), Piano dei Cervi (mt. 1550), Monte Cervi (mt.1794), Portella Arena (mt. 988), Rifugio Orestano (mt. 1097).

Difficoltà: E. **Durata:** 7h circa. (soste comprese). **Lunghezza:** 10 km. circa.

Tipologia percorso: sterrata e sentiero.

Contenuti naturalistici: fagete, polije carsico.

Cena e pernottamento a Polizzi Generosa presso il Turismo Rurale **Antico Casale**.

2° GIORNO da Polizzi Generosa ... TRAVERSATA del MONTE SAN SALVATORE (mt. 1912).

Da Polizzi Generosa, trasferimento a Contrada Pomieri per inizio della traversata guidata del Monte San Salvatore.

Trekking: Piano Pomieri (mt. 1330), M. San Salvatore (mt. 1912), Cresta Ovest (mt. 1837), Piano Noce (mt. 1250).

Difficoltà: E. **Durata:** 6h circa. (soste comprese). **Lunghezza:** 10 km. circa.

Tipologia percorso: sentiero comodo, terreno naturale, sterrata.

Contenuti naturalistici: flora endemica siciliana. Breve visita culturale di **Petralia Soprana**.

Cena e pernottamento a Polizzi Generosa presso il Turismo Rurale **Antico Casale**.

3° GIORNO da Polizzi Generosa ... PIZZO CARBONARA (mt. 1979)

Da Polizzi Generosa, trasferimento a **Piano Battaglia**. Escursione ad anello guidata.

Trekking: Piano Battaglia (mt. 1600), Pizzo Scalonazzo (mt. 1903), Pizzo Carbonara (mt. 1979), Piani della Principessa (mt. 1870), Sella Zottafonda (mt. 1820), Valle di Zottafonda, Battaglietta (mt. 1590), Piano Battaglia (mt. 1192).

Difficoltà: E. **Durata:** 6h circa. (soste comprese); **Tipologia percorso:** sentiero e terreno naturale sassoso.

Contenuti naturalistici: doline e altre strutture carsiche di superficie, barriera corallina fossile.

Cena e pernottamento a Polizzi Generosa presso il Turismo Rurale **Antico Casale**.

4° GIORNO da Polizzi Generosa ... PIANO POMIERI – PIANO SEMPRIA

Lasciamo Polizzi Generosa trasferendoci in **Contrada Pomieri**. Escursione traversata guidata.

Trekking: Case La Pazza (mt. 1346), Vallone Faguare (mt. 1263), Sella Pizzo Canna

(mt. 1415), **Frattasella** (mt. 1295), Piano Pomo (mt. 1407), Cozzo Luminario (mt. 1512). Piano Sempria (mt. 1192).

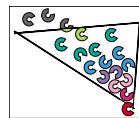
Difficoltà: E. **Durata:** 3h circa. (soste comprese); **Lunghezza:** 6 km. circa.

Tipologia percorso: mulattiera, sentiero.

Contenuti naturalistici: alberi monumentali: agrifogli giganti, rovere, lecci e faggi.

La nostra guida ambientalista saluterà i partecipanti nel primo pomeriggio a Castelbuono.

Programma Trekking a cura di "Artemisia" Guide ambientaliste esperte di flora e fauna siciliana.



CLUB DI PRODOTTO
ENOGASTRONOMIA



Azienda Autonoma Provinciale
per l'Incremento Turistico



Provincia Regionale
di Palermo



4 giorni / 3 notti (minimo 8 persone) Quote in euro, da gennaio 2006 a marzo 2007

PERNOTTAMENTO

Gruppi composti	Turismo Rurale Antico Casale ****	Polizzi Generosa	*SUPPLEMENTO DATE
da 8 a 11 persone	280,00		12,00
da 12 a 15 persone	240,00		12,00
da 16 a 19 persone	225,00		12,00
da 20 a 25 persone	209,00		12,00

Camere Singole: non disponibili. Nessuna riduzione per adulti in 3° e 4° letto

*** Date da considerare con costo supplementare**

- ° tutti i pernottamenti di **Sabato**
- ° 6 gennaio; 16, 23, 24 e 30 aprile; 2 giugno; dall'11 al 18 agosto; 8, 25, 29, 31 dic.

Le quote comprendono

- ° 3 notti in mezza pensione (bevande incluse) in Agriturismo ;
- ° Guida ambientalista esperta sugli itinerari tracciati, per 4 giorni

Nelle quote non è incluso il mezzo di trasporto

per i trasferimenti sul territorio, che può essere fornito su richiesta

Info e Prenotazioni, collegamenti aerei a tariffe speciali e servizi complementari: **LAND TOUR Palermo**

Tel. 091 51 32 21 – 091 52 09 70 Fax 091 51 77 95 e-mail info@landtour.it - www.landtour.it

Ulteriori dettagli sulle destinazioni ed aggiornamenti sui programmi :

nel sito ufficiale dell' **AAPT** di Palermo www.palermotourism.com



Trekking dal Bosco di Ficuzza ai Monti Sicani

Paesaggi insoliti e suggestivi, itinerari naturalistici e culturali tra i più coinvolgenti della Sicilia.

Un trekking, tra storia e natura, tra i rilievi carsici della Sicilia settentrionale, le quasi irreali pareti cristalline dei rilievi di gesso selenitico e la Valle del Sosio.

4 giorni 3 notti - programma per piccoli gruppi. Quote da euro 198,00

1° GIORNO IL BOSCO DELLA FICUZZA

Da Palermo ci trasferiamo al **Bosco della Ficuzza** per l'inizio dell'escursione.

Trekking: Quattro Finaite (mt. 750), Pulpito Re (mt. 860), Castrateria (mt. 890), Vallone Rocca d'Elice, Antica Ferrovia (mt. 650), Antica Stazione (mt. 645).

Durata: 2h ca. (soste comprese).

Cena e pernottamento a Ficuzza presso il Turismo Rurale "Antica Stazione".

2° GIORNO LA PIZZUTA (mt. 1333)

Da l'Antica Stazione, trasferimento a **Piana degli Albanesi** per inizio escursione.

Trekking: Piana degli Albanesi (mt. 660), Sella Pelavet (mt. 1236), Pizzuta (mt. 1333), Neviere (mt. 1300), Portella del Garrone (mt. 1144), Piana degli Albanesi.

Durata: 5h ca. (soste comprese).

Cena e pernottamento a Ficuzza presso il Turismo Rurale "Antica Stazione".

3° GIORNO ROCCA BUSAMBRA (mt. 1612)

Da l'Antica Stazione, partenza a piedi per inizio escursione.

Trekking: Ficuzza (mt. 650), Fonte Ramusa (mt. 828), Sella Alpe Ramusa (Sciaccia di Bifarera) (mt. 1170), Rocca Busambra (mt. 1613), Piano della Tramontana (mt. 1200), Alpe Cucco (mt. 980).

Durata: 7h ca. (soste comprese).

In serata trasferimento a Palazzo Adriano.

Cena e pernottamento a Palazzo Adriano presso l'Affittacamere "A Casa Vecchia".

4° GIORNO VALLE DEL FIUME SOSIO - DA PALAZZO ADRIANO A SAN CARLO

Da Palazzo Adriano, breve transfer fino alla "Pietra dei Saracini" roccia sedimentaria paleozoica rarissima in Sicilia.

Trekking: Pietra dei Saracini (mt. 717), Valle San Benedetto, Versante N Cozzo Danesi (mt. 612), Santuario di S. Adriano (mt. 570), Bosco di S. Adriano, Fastuchera della Gristia (mt. 379), Gole e letto del Sosio fino al viadotto ferroviario Gristia (mt. 240).

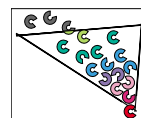
Nell'ultimo tratto si prevede il guado del Sosio (non difficoltoso).

Durata: 6h ca. (soste comprese).

La nostra guida ambientalista saluterà i partecipanti nel pomeriggio a Palazzo Adriano.

Programma Trekking a cura di "Artemisia"

Guide ambientaliste esperte di flora e fauna siciliana.



CLUB DI PRODOTTO
ENOGASTRONOMIA



Azienda Autonoma Provinciale
per l'Incremento Turistico



Provincia Regionale
di Palermo



4 giorni /3 notti (minimo 8 persone) Quote in euro, da gennaio 2006 a marzo 2007

PERNOTTAMENTO		
Gruppi composti	2 notti Turismo Rurale Antica Stazione **** Ficuzza 1 notte Affittacamere A Casa Vecchia Palazzo Adriano	*SUPPLEMENTO DATE
da 8 a 11 persone	268,00	12,00
da 12 a 15 persone	229,00	12,00
da 16 a 19 persone	214,00	12,00
da 20 a 25 persone	198,00	12,00
Camere Singole: non disponibili. Nessuna riduzione per adulti in 3° e 4° letto		
* Date da considerare con costo supplementare		
° tutti i pernottamenti di Sabato		
° 6 gennaio; 16, 23, 24 e 30 aprile; 2 giugno; dall'11 al 18 agosto; 8, 25, 29, 31 dic.		
Le quote comprendono		
° 3 notti in mezza pensione (bevande incluse)		
° Guida ambientalista esperta sugli itinerari tracciati, per 4 giorni		
Nelle quote non è incluso il mezzo di trasporto per i trasferimenti sul territorio, che può essere fornito su richiesta		

Info e Prenotazioni, collegamenti aerei a tariffe speciali e servizi complementari: **LAND TOUR Palermo**
Tel. 091 51 32 21 – 091 52 09 70 Fax 091 51 77 95 e-mail info@landtour.it - www.landtour.it
 Ulteriori dettagli sulle destinazioni ed aggiornamenti sui programmi :
 nel sito ufficiale dell' **AAPIT** di Palermo **www.palermotourism.com**