



Itinerari del gusto

5 itinerari tra le meraviglie della costa trapanese

www.itinerarideltastotrapani.it

Iniziativa promossa
dal FLAG Trapanese

 **Flag**
Trapanese



Le meraviglie della costa trapanese esprese in cinque sfumature: storia, miti e tradizioni millenarie, le ricchezze di questa terra e i suoi sapori tipici, gli spettacolari paesaggi naturali baciati dal mare cristallino della Sicilia occidentale. Ognuno dei cinque tour regala magnifiche esperienze da custodire gelosamente una volta tornati a casa.

- 1. Tonno e tonnare
- 2. Il sale e le sue declinazioni
- 3. Cucina tradizionale con il pescato locale
- 4. Gambero rosso e il pescato del Mediterraneo
- 5. Sicilia senza barriere



Costa occidentale siciliana



- Itinerario 1
- Itinerario 2
- Itinerario 3
- Itinerario 4
- Itinerario 5

Itinerario

Tonno e tonnare

Tradizioni millenarie: tra storia, miti e leggende



Tour nella storia del tonno rosso, il più pregiato dei nostri mari. Un'avventura tra gastronomia e natura lungo la costa mozzafiato della Sicilia occidentale, tra scorci autentici e sapori decisi.

L'incontro con chef locali e la visita alle storiche tonnare mostreranno agli ospiti come il mare sia sempre stato protagonista nella vita degli uomini di questi luoghi.

da Marzo a Ottobre



Giorno 1

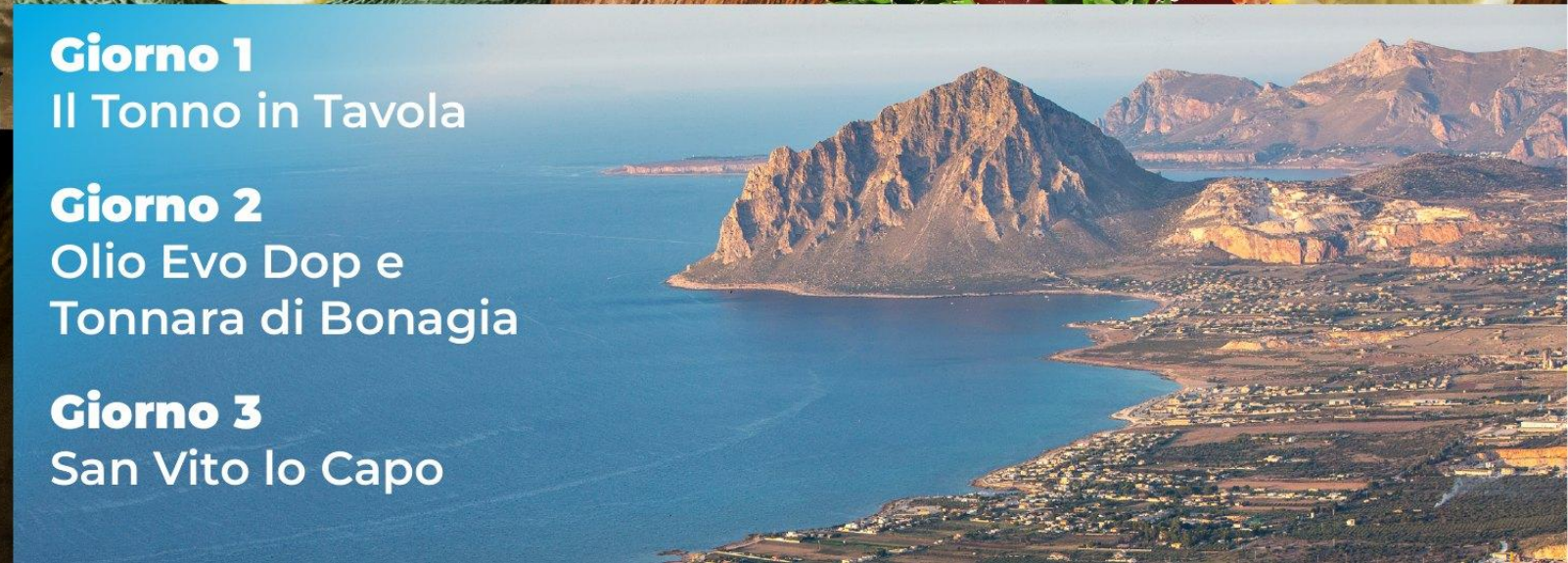
Il Tonno in Tavola

Giorno 2

Olio Evo Dop e
Tonnara di Bonagia

Giorno 3

San Vito lo Capo





Itinerario

Il sale e le sue declinazioni

Viaggio dal mare alla cucina, al wellness, agli accessori

Tour fra le antiche saline lungo la costa da Trapani a Marsala, che ci riporta ai Normanni e all'importanza commerciale che diedero al sale e alle sue proprietà di conservazione. Il sale è stato a lungo la ricchezza di questa terra: a testimonianza di questo glorioso passato, oggi restano gli inconfondibili mulini a vento, che caratterizzano il paesaggio costiero.

da Aprile a Ottobre



Giorno 1
Laguna dello Stagnone



Giorno 2
Riserva naturale: da Trapani a Nubia

Giorno 3
Marsala e il buon vino

Itinerario

Cucina tradizionale con il pescato locale



Le tradizioni della cucina tipica Siciliana: delizia per il palato

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 di vini locali e dolci

della sua tradizione soddisferanno le aspettative culinarie dei palati più esigenti. L'uscita con il pescatore regalerà un'emozione che vi porterete gelosamente a casa.

da Marzo a Ottobre

Giorno 1

Erice, vini e dolci tradizionali



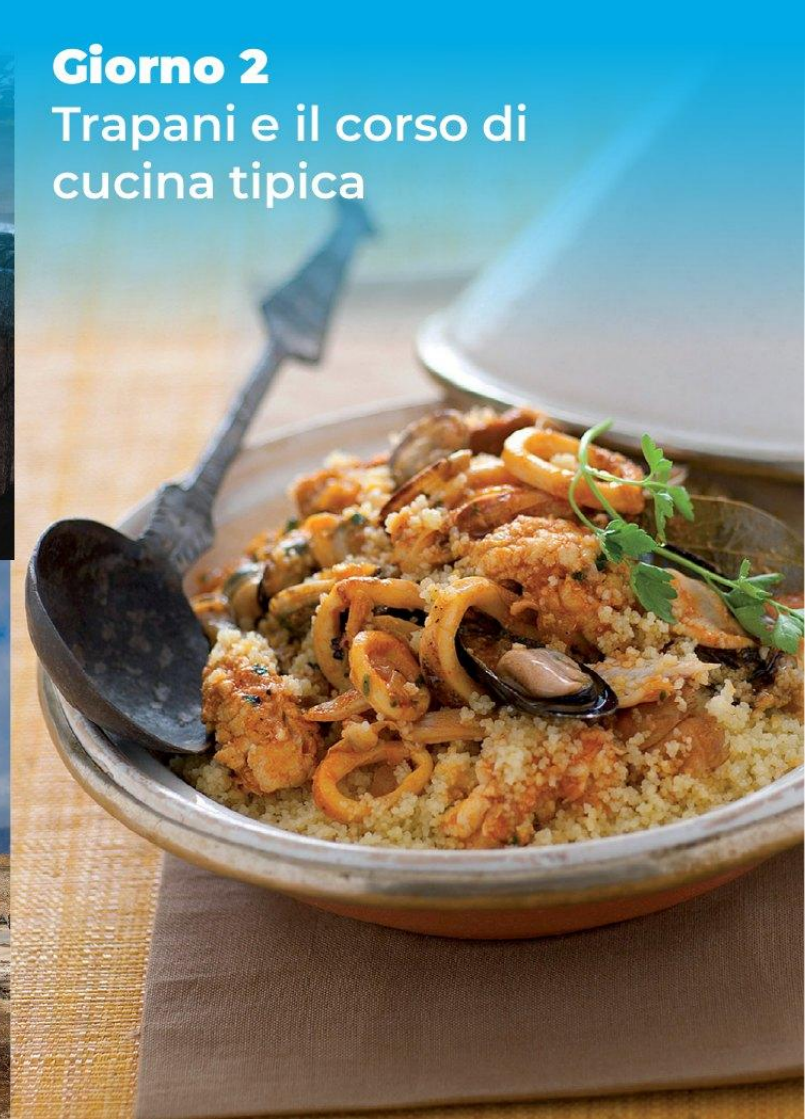
Giorno 3

Il pescato locale



Giorno 2

Trapani e il corso di cucina tipica



Itinerario

Gambero rosso e il pescato del Mediterraneo



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



Alla scoperta di Mazara del Vallo, splendida cittadina resa celebre dal suo cuore pulsante, la casbah, l'affascinante e variopinto quartiere arabo, e dai famosi gamberi rossi. Conoscere-

te un pescatore, in rappresentanza del porto peschereccio più grande d'Italia e partecipare a una lezione di cucina che vi introdurrà ai segreti di questo prelibato crostaceo.

da Aprile a Ottobre



Giorno 1
Mazara del Vallo:
la casbah e
il satiro



Giorno 2
Il gambero rosso
e la tradizione
peschereccia



Giorno 3
Marsala, città
del vino

Itinerario

Sicilia senza barriere

Un percorso gastronomico e naturalistico mozzafiato

da Aprile a Ottobre



Un'esperienza pensata espressamente per far conoscere questa magnifica terra ai turisti con ridotta mobilità, permettendo loro di assaporarne le tradizioni in completa autonomia e serenità. Un percorso gastronomico e naturalistico lungo la costa mozzafiato della Sicilia occidentale da intraprendere come un'avventura, un tour fotografico e culinario alla ricerca di scorci autentici e sapori decisi.

Giorno 1 Il Tonno in Tavola



Giorno 2 L'olio Evo Dop e le Saline dello Stagnone



Giorno 3 Marsala e il buon vino





mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



FEAMP
PO 2014-2020
Fondo europeo per gli
affari marittimi e la pesca



PO-FEAMP 2014-2020 - MISURA 4.63 PROGETTO 04/SL/16 - Azione 2.B.I