

WEEKEND MADONITA



Stacca la spina con un breve e tranquillo weekend nel Parco delle Madonie! Due giorni in un accogliente agriturismo immerso nella campagna di Castelbuono! E' l'occasione per conoscere le antiche tecniche di estrazione della manna dalla corteccia del frassino e la cultura che ruota attorno a questo prodotto zuccherino conosciuto dai tempi antichi e molto utile sia in cucina che per prodotti farmaceutici. Sarà possibile visitare il centro storico, il Castello dei Ventimiglia e fare una degustazione guidata di dolci siciliani a base di manna.

Programma

1°giorno

Arrivo e sistemazione in agriturismo a Castelbuono in camera doppia standard. Cocktail di benvenuto. Pomeriggio dedicato alla visita dell'azienda agrituristica.

Nel pomeriggio, inoltre, è possibile prenotare a richiesta:

una degustazione guidata di olio extra vergine di oliva biologico (€15 a persona; €10 a persona a partire da 8);

una degustazione guidata di mieli biologici di ape nera sicula (€15 a persona; €10 a persona a partire da 8).

Cena a base di prodotti tipici madoniti.

2° giorno

Ricca colazione a buffet con prodotti del territorio.

Visita del centro storico e del Castello dei Ventimiglia. A seguire, degustazione guidata di dolci siciliani a base di manna.

Check Out e fine servizi.

Il pacchetto comprende:

Cocktail di Benvenuto;

1 Pernottamenti in agriturismo in camera doppia standard;

1 golosa prima colazione a buffet con prodotti del territorio;

1 cena (bevande incluse);

assicurazione

Il pacchetto non comprende:

pranzo del primo giorno

mance, extra e quanto non espressamente indicato alla quota comprende

€ 100,00 a persona con sistemazione in camera doppia standard.

E' possibile prenotare lo stesso pacchetto week end anche in agriturismi o strutture ricettive simili a San Mauro Castelverde, Pollina e Lascari alla stessa tariffa e visitare i borghi madoniti per apprezzare natura, cultura, gastronomia e artigianato.



Via Messina, 47
98071 Capo d'Orlando - ME - Sicilia - Italia
Tel: +39 3394596672
Email: siciliaecogastronomica@gmail.com