



Study Trip Isole - Sicilia Sud Study Trip Isole - Sicilia

Data / Dates:

26/05/2026 - 30/05/2026

A.A / A.Y:

2025/2026

Tutor:

Graglia Martina

Martedì 26 Maggio 2026

4:45

Ritrovo a Bra Movicentro

5:00

Partenza in direzione Torino Caselle. Per chi raggiungerà il gruppo direttamente in aeroporto, il ritrovo è ai desk check-in Ryanair alle 6:00

Free breakfast

7:55 - 9:45

Volo Ryanair FR1019 Torino - Catania

Una volta arrivati, ritireremo i bagagli e partiremo in bus verso l'Etna. La prima giornata sarà dedicata a due produzioni molto presenti in questa parte dell'isola, il pistacchio e il vino: incontreremo Sonia Gambino, alumna dell'università, che ci racconterà il suo percorso tra l'azienda Camuto e la realtà vitivinicola Gustinella. Pranzo in loco

<https://camuto.it/>

<https://www.gustinella.it/>

Nel pomeriggio riparteremo verso l'Agriturismo Russa Belladonna (circa 2h). Arrivo in struttura, sistemazione nelle camere e cena

<https://russabelladonna.it/>

Fine delle attività didattiche

Mercoledì 27 Maggio 2026

Colazione in agriturismo e check-out

8:30

Partenza in direzione della Stazione Consorziale Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia, un centro dedicato allo studio e alla valorizzazione dei cereali tradizionali dell'isola. Il tema è il rapporto tra varietà locali, territorio e adattamento colturale nel tempo. La visita si svolge tra campi sperimentali e laboratorio, con un'introduzione alle attività portate avanti dal centro

<https://www.granicoltura.it/>

Proseguiremo verso l'Azienda Agricola Arianna Occhipinti, realtà di riferimento nel panorama siciliano, conosciuta per un approccio artigianale e profondamente legato al territorio. Qui il lavoro sul vino si inserisce in un contesto fatto di vitigni autoctoni come Frappato e Nero d'Avola, e di un rapporto molto diretto con il paesaggio agricolo del sud-est siciliano. Visita e degustazione in azienda, seguite dal pranzo intorno alle 14:30

<https://www.agricolaocchipinti.it/>

Ci sposteremo poi verso Modica, con una breve tappa all'Antica Dolceria Bonajuto, storica realtà nata nel 1880 e uno dei riferimenti del cioccolato modicano: un esempio chiaro di come una tradizione dolciaria locale sia diventata parte riconoscibile dell'identità del territorio

<https://www.bonajuto.it/>

18:30

Check-in negli appartamenti Modica for Family

<https://www.modicaforfamily.it/it/>

20:15

Cena presso Vineria Hemingway, dove incontreremo Stefano Ferrante, anche lui ex studente dell'università e che oggi lavora nel locale

<https://www.instagram.com/hemingwayvineria/>

Fine delle attività didattiche

Giovedì 28 Maggio 2026

8:45

Colazione presso Bann, panificio a Modica noto per la lavorazione artigianale e per l'attenzione alla materia prima, con un approccio che unisce tradizione e ricerca sul lievito naturale e sulle fermentazioni

https://www.instagram.com/bann_panelibero/

Dopodiché partenza in direzione Donnalucata, dove si trascorrerà l'intera giornata. Qui è previsto l'incontro con Carmelo Chiaramonte, chef dell'Osteria Caro Melo, che propone una cucina profondamente legata al territorio e al mare, con particolare attenzione alla stagionalità del pescato e alla valorizzazione delle materie prime locali. Con lui è prevista anche una breve passeggiata in spiaggia, per osservare da vicino alcune delle specie spontanee della costa utilizzate anche in cucina, come il ravastrello marino e il finocchio di mare. L'incontro sarà un'occasione per entrare nel suo modo di lavorare e nel suo approccio alla materia prima. Pranzo in loco e pomeriggio libero in spiaggia a Donnalucata, meteo permettendo

<https://www.caromelo.it/>

17:30

Ripartenza verso Modica

20:30

Cena presso Fattoria delle Torri, ristorante guidato da un'ex studentessa di Pollenzo, Francesca Barone, e sua sorella Carla

<https://fattoriadelletrori.com/>

Fine delle attività didattiche

Venerdì 29 Maggio 2026

Free breakfast a Modica e check-out

9:00

Partenza in direzione dell'Azienda Agricola Gisira, visita che permetterà di leggere da vicino alcune sfide dell'agricoltura locale, soprattutto sul tema della gestione delle risorse idriche e dell'adattamento al cambiamento climatico. La passeggiata si sviluppa tra ulivi, agrumi e coltivazioni di avocado, seguita da pranzo in loco

<https://www.gisirabio.it/>

Al termine, trasferimento verso Catania e check-in nella struttura San Giuliano Palace

<https://san-giuliano-palace.hotel-in-catania.com/it/>

18:00

Incontro con Mario Traina, anche lui alunno di Pollenzo. L'appuntamento è al Bastione degli Infetti, spazio storico e culturale della città, e la serata ruoterà attorno al tema della legalità in Sicilia e al rapporto tra cibo e territorio. Cena conviviale con grigliata condivisa con ospiti e amici, tra cui i fratelli Sammartino del Molino Crisafulli di Caltagirone e Francesco Ferreri di Tanca Nica, produttore di vino a Pantelleria

<https://molinocrisafulli.com/>

https://www.instagram.com/tanca_nica/

Fine delle attività didattiche

Sabato 30 Maggio 2026

7:00

Check-out e incontro con l'autista per caricare i bagagli sul bus

7:30

Colazione al bar insieme a Mario Traina e giro alla Piscaria, il mercato del pesce di Catania, oggi ancora

attivo seppur con dinamiche diverse rispetto al passato. Mario è chef e docente, e ha fondato la Comunità Educativa Gastronomica Etnea, dove la cucina diventa strumento di educazione e inclusione sociale per i giovani a rischio. Dopo la spesa al mercato ci sposteremo a scuola per proseguire l'attività insieme a lui e ai suoi studenti: divisione in brigate, preparazione dei piatti e momento pranzo condiviso in cucina. Nel pomeriggio ci sarà un po' di tempo libero a Catania prima del transfer in aeroporto, con arrivo previsto alle 17:20

Per chi prosegue il viaggio insieme al gruppo, free dinner

19:20 - 21:20

Volo Ryanair FR1020 Catania - Torino

23:00 (circa)

Arrivo previsto a Bra Movicentro

Fine del viaggio didattico