



Viaggio Didattico Sicilia Est

Data / Dates:

26/05/2026 - 30/05/2026

A.A / A.Y:

2025/2026

Tutor:

Venturino Miriam

Martedì 26 Maggio 2026

4:50

Ritrovo a Bra Movicentro

5:00

Partenza per Torino Aeroporto di Caselle

7:55

Partenza per volo Ryanair FR1019

9:45

Trasferimento verso Catania

11:00

Visita a Casa CoS, una piccola azienda agricola di 3 ettari. L'attività nasce nel Marzo 2018 quando Costanza e Salvatore, con passione e determinazione, hanno dato nuova vita ad un antico palmento di metà ottocento, in ottica di ripristino e valorizzazione del territorio, creando un ambiente ideale per la produzione frutticola.

Conosceremo le tecniche agricole insieme a Salvatore per esplorare il mondo dei frutti tropicali.

<https://www.casa-cos.it/>

13:00

Pranzo nella piazza del paesino di presa a cura della Bottega del Borgo. Il minimarket del paese ci farà entrare a pieno nella cultura gastronomica dell'Etna

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

15:00

Visita a Selvatica Kombucha. Selvatica Lab è una startup di Bagolaro e laboratorio di fermentazione nato da un progetto di ricerca, osservazione e passione, che unisce il sapere scientifico alla conoscenza alchemica della fermentazione.

Conosceremo i loro prodotti, la loro esperienza e la loro passione!

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

18:00

Sistemazione nella camere e cena a Bagolarea, un'azienda agricola situata sulle pendici dell'Etna. Nata dalla volontà di creare un ecosistema economico e sociale sostenibile, il progetto si fonda sui principi di biodiversità e circolarità, cercando armonia con l'ambiente circostante. L'obiettivo è coltivare relazioni e sinergie con gli altri attori del territorio. Bagolaro è un ecosistema sinergico in cui si produce olio e frutta, ma è anche cantina e vigneto, è ospitalità e incubatore rurale di nuovi e giovani progetti!

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

Fine attività didattica.

Mercoledì 27 Maggio 2026

8.30

Colazione e visita in azienda.

Introduzione e racconto del progetto ecosistemico e di sostenibilità ambientale e sociale.

Visita in Vigna e Cantina con degustazione vino.

Pranzo insieme.

14:00

Partenza verso Roccavaldina (ME)

15:45

Visita al Pastificio e a Ecobuddy, azienda che produce bioplastiche dagli scarti alimentari.

Incontreremo Nino Crupi, componente di Slow Food Messina e delegato di Slow Grains

https://www.facebook.com/terradisantostefano/?locale=it_IT

<https://themessineser.it/un-giorno-in-campagna-con-nino-crupi-custodire-la-terra-seminare-il-futuro/>

Conosceremo Nino Mostaccio, presidente di Slow Food Messina.

<https://messinaslowfood.it/chi-siamo/>

20:30

Cena nel ristorante di Nino Mostaccio a Casa&Putia, gestito da un gruppo di amici che, ogni giorno, smessi i panni dei professionisti, vestono quelli da oste per raccontare ai propri ospiti la Sicilia attraverso il cibo.

<https://casaeputiaristorante.it/ristorante/>

Pernottamento a Hotel Sant'Elia.

Fine attività didattica.

Giovedì 28 Maggio 2026

7:45

Partenza verso il Lago Ganzirri.

Uscita con la feluca: l'imbarcazione tradizionale in legno utilizzata per la pesca del pesce spada nello Stretto di Messina. La tecnica è selettiva e a basso impatto, che rispetta l'ecosistema e la riproduzione della specie: una tradizione secolare in pericolo di estinzione.

<https://www.slowfood.it/comunicati-stampa/la-pesca-tradizionale-dello-stretto-di-messina-diventa-presidio-slow-food/>

Pranzo insieme al team di Slow Food Messina, proveremo lo street food messinese.

14:45

Partenza per Messina

15:30

Incontro con Lillo Freni della Pasticceria Storica Freni.

Entreremo nel mondo dei dolci messinesi, la loro storia e prenderemo parte ad alcune lavorazioni tradizionali insieme.

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

Cena libera a Messina.

Fine attività didattica.

Venerdì 29 Maggio 2026

8.40

Partenza per Santa Lucia del Mela.

10:00

Visita a Cantine Lipari, in un territorio ricco di storia e di cultura greco-romana, dove Francesco e la sua famiglia curano il vigneto con passione, rispettando l'ambiente e vivendo la viticoltura come un dono tramandato da secoli: un vero patrimonio umano.

Pranzo insieme.

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

13:30

Partenza verso i Nebrodi

15:00

Visita alla Fattoria Borrello, immersa nel Parco dei Nebrodi. È un'azienda agricola e agrituristica a conduzione familiare, gestita da tre generazioni. Si estende su circa 100 ettari dove allevano allo stato

brado o semibrado circa 1.000 maiali neri dei Nebrodi, insieme a capre girgentane, pecore e asini. L'attività produce anche ortaggi, frutta, olio e nocciole.

<https://fattoriaborrello.it/>

18:30

Sistemazione valige all'Agriturismo Ponte 2 archi

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

19:30

Cena presso Fattoria Borello

Fine attività didattica.

Sabato 30 Maggio 2026

8:30

Partenza per Floresta, visita al cavallo sanfratellano - razza originaria dei Nebrodi.

11:30

Degustazione presso la Macelleria Agricola Costanzo e racconto dei Salumi.

Ivan Costanzo è un allevatore di montagna, macellaio e trasformatore di quarta generazione. Insieme alla sua famiglia gestisce un allevamento di oltre 500 capi tra vacche, cavalli sanfratellani, suini, pecore - spostati con la transumanza tra Etna, Nebrodi e Alcantara (da 400 a 1.300 metri). Tra le sue creazioni, il prosciutto crudo di vacca di montagna, stagionato anche in grotta lavica.

<https://www.lasicilia.it/news/attualita/3010806/porcovacca-i-salumi-che-restituiscono-valore-la-vacca-di-montagna-diventa-memoria.html>

Pranzo insieme con grigliata di vacca di montagna (e altro)

15:00

Partenza per l'aeroporto di Catania.

Cena al sacco acquistabile all'aeroporto.

19:20

Volo FR1020 per Torino Caselle

21:20

Arrivo a Torino

22:40

Arrivo a Bra Movicentro.

Fine study trip.