



SCIACCA ECOMUSEO DEI

5enssi

EXPERIENCES



Chi siamo

Il Museo Diffuso dei 5 Sensi nasce da un patto che la Comunità di Sciacca stringe per uscire da un periodo di crisi e iniziare a tutelare, valorizzare, promuovere le IDENTITÀ del territorio che diventano RISORSE di un'intera COMUNITÀ.

Dal Patto di Comunità nasce la Cooperativa di Comunità "Identità e Bellezza" con lo scopo di assicurare METODO, GOVERNANCE e COMPETENZE per supportare i cittadini di Sciacca nei processi di valorizzazione, tutela e promozione dell'immenso patrimonio storico, artistico, culturale e gastronomico presente da secoli nella città.

Da qui l'importanza e la centralità della comunità in quanto tutti i suoi membri sono essenziali nel creare una narrazione coerente e suggestiva. I cittadini di Sciacca prendono consapevolezza del patrimonio che li circonda e ne diventano promotori e ambasciatori.

Oltre alla consapevolezza e alla narrazione, la cooperativa di comunità accompagna i cittadini nell'offrire turismo e ospitalità di qualità tramite un coordinamento professionale, competenze specifiche e formazione. Questo cambio di prospettiva e la riscoperta del nostro territorio hanno come obiettivo creare opportunità di sviluppo e crescita sostenibile per un intero Territorio.

MUSEO DIFFUSO dei 5 Sensi
Piazza Libertà 2
Sciacca (AG) - Italy

Tel: +39 3343220888

info@musediffusosciacca.it
customerservice@musediffusosciacca.it
ufficiostampa@musediffusosciacca.it

www.musediffusosciacca.it

Per tutte le esperienze che includono il cibo, contattateci per eventuali allergie o esigenze alimentari

Tatto

Vogliamo far scorrere le tue dita sulle nostre ceramiche,
famose in tutto il mondo, sui nostri preziosi coralli,
sulla magica arte della cartapesta.

Tutto questo potrai ammirarlo,
ma soprattutto farlo con le tue mani e portarlo a casa con te.

Un gioiello, una maiolica, una maschera.
Un ricordo unico che ti apparterrà,
con l'orgoglio di raccontarlo, per sempre



CERAMICA



Un laboratorio, un'arte millenaria e i suoi segreti che passano nelle vostre mani e che potrete portare via con voi. Questo significa prendere un anonimo pezzo d'argilla e trasformarlo in un'opera unica al mondo perché fatta da voi sotto la guida di maestri artigiani che da secoli si tramandano la tradizione a Sciacca.

CERAMICA MAKING + DECO OGGETTO STANDARD

DURATA: 1H30

MINIMO DI PARTECIPANTI: 1

MASSIMO DI PARTECIPANTI: 4

COSTO: €50 a persona

SCONTO FAMIGLIE E GRUPPI: <4

PARTECIPANTI 20%

COSA INCLUDE:

- Accoglienza e narrazione della vita di un artigiano e del suo laboratorio
- Spiegazione dei materiali e loro caratteristiche
- Esempi lavorazione, tecniche e prodotti
- Realizzazione manufatto personale al tornio
- Decorazione e smaltatura di un oggetto già cotto con le tecniche e i colori tradizionali di Sciacca ma secondo la vostra ispirazione
- Seconda cottura da parte del Maestro artigiano con ritiro nei giorni successivi, spedizione presso la propria residenza o porterete subito con voi un oggetto già pronto (opzionale)

ispirazione (2° giorno)

- Seconda cottura da parte del Maestro artigiano con spedizione presso la propria residenza (opzionale)

CORALLO



Il corallo di Sciacca è forse il corallo più misterioso che esista in natura e ha origini e caratteristiche uniche al mondo. Proviene infatti dall'Isola Ferdinandea, un'isola sommersa che appare e scompare proprio davanti a Sciacca nel Canale di Sicilia. Con la Coral Experience entrerete nei nostri laboratori artigianali dove scoprirete le antiche tecniche di lavorazione dei maestri corallari che tagliano, smussano e lavorano, ad uno ad uno i minuti rami di corallo. Poi li passeranno nelle vostre mani per permettervi di realizzare il vostro personale prezioso gioiello in corallo fossile totalmente ecosostenibile.

ALLA SCOPERTA DEL CORALLO

DURATA: 45 min

MINIMO DI PARTECIPANTI: 2

MASSIMO DI PARTECIPANTI: 6

COSTO: €20 a persona

SCONTO FAMIGLIE E GRUPPI: <4

PARTECIPANTI 20%

COSA INCLUDE:

- visita del laboratorio con spiegazione del corallo, i luoghi da cui proviene, la sua natura ed ecosostenibilità;

Per tutte le esperienze che includono il cibo, contattateci per eventuali allergie o esigenze alimentari

- spiegazione della lavorazione: storia, segreti e tecniche;
- esempio di lavorazione e gioielli creati.

IL CORALLO TRA LE MANI

DURATA: 1h15

MINIMO DI PARTECIPANTI: 2

MASSIMO DI PARTECIPANTI: 6

COSTO: €35 a persona

SCONTO FAMIGLIE E GRUPPI: <4

PARTECIPANTI 20%

COSA INCLUDE:

- visita del laboratorio con spiegazione del corallo, i luoghi da cui proviene, la sua natura ed ecosostenibilità;
- spiegazione della lavorazione: storia, segreti e tecniche;
- esempio di lavorazione e gioielli creati;
- sotto la guida dell'artigiano prova da parte dell'ospite di una fase della lavorazione del corallo.

DAI FORMA AL TUO GIOIELLO

DURATA: 1h30

MINIMO DI PARTECIPANTI: 2

MASSIMO DI PARTECIPANTI: 2

COSTO: €90 a persona

COSA INCLUDE:

- visita del laboratorio spiegazione del corallo, i luoghi da cui proviene, la sua natura ed ecosostenibilità
- spiegazione della lavorazione: storia, segreti e tecniche;
- esempio di lavorazione e gioielli creati;
- realizzazione gioiello personale a scelta tra un pendente con metallo prezioso o un bracciale con metallo prezioso e cordini cerati.

CORALLO GIOIELLO ESCLUSIVO

DURATA: variabile

MINIMO DI PARTECIPANTI: 2

MASSIMO DI PARTECIPANTI: 2

COSTO: €60 a persona + costo materiali per realizzazione gioiello personale

COSA INCLUDE:

Esperienza esclusiva (once in lifetime) all'interno del laboratorio con visita, conoscenza della storia, sperimentazione delle tecniche di lavoro e creazione di un gioiello unico al mondo deciso sul momento assieme al Maestro corallaro.

Per tutte le esperienze che includono il cibo, contattateci per eventuali allergie o esigenze alimentari

FRUTTA MARTORANA



La magia di un dolce bello come un'opera d'arte da ammirare prima e assaporare poi. La frutta martorana è un impasto a base di pasta di mandorle a cui viene data la forma di un frutto che poi viene dipinto fino a sembrare vero. Nasce nel 1500 quando le suore del Convento della Martorana di Palermo dipinsero dei dolci per abbellire gli alberi da frutto del loro giardino in occasione di un'importante visita autunnale.

Con i nostri pasticceri imparerete come fare la pasta di mandorle, come modellarla e infine dipingerla al punto che poi sarà difficile mangiarla per non rovinare un capolavoro talmente bello. E porterete con voi il segreto per replicarla a casa.

DURATA: 1h

MINIMO DI PARTECIPANTI: 2

MASSIMO DI PARTECIPANTI: 12

COSTO: €40 a persona

SCONTO FAMIGLIE E GRUPPI: <4 partecipanti 20%

COSA INCLUDE:

- osserverete i maestri pasticceri al lavoro nei loro laboratori
- imparerete come fare l'impasto base partendo dalle materie prime, dare la forma voluta e dipingerla in modo realistico
- degustazione dei dolci preparati

DOLCI SICILIANI: CUCCHITELLE, OVAMURINA E FRUTTA MARTORANA



Un viaggio alla scoperta dei dolci siciliani e quelli della cittadina di Sciacca. Le mandorle del nostro territorio fanno da protagoniste e imparerete come utilizzarle nelle varie preparazioni.

I maestri pasticceri vi sveleranno i segreti delle nostre nonne per fare la frutta martorana nata nel 1500 quando le suore del Convento della Martorana di Palermo dipinsero dei dolci per abbellire gli alberi da frutto del loro giardino in occasione di un'importante visita autunnale e le tipiche l'ova murine e cucchitelle, anche questi dolci nati nei conventi dalle sapienti mani delle suore.

DURATA: 3h

MINIMO DI PARTECIPANTI: 2

MASSIMO DI PARTECIPANTI: 12

COSTO: €60 a persona

SCONTO FAMIGLIE E GRUPPI: <4 partecipanti 20%

COSA INCLUDE:

- osserverete i maestri pasticceri al lavoro nei loro laboratori

- imparerete come fare l'impasto base della Frutta Martorana partendo dalle materie prime, dare la forma voluta e dipingerla in modo realistico

- imparerete come preparare l'ova murina dalla creazione della pastella a quella di una vellutata crema al latte

- imparerete come impastare e glassare le deliziose cucchitelle

- degustazione vari tipi di dolci tipici

PANE CUNZATO MAKING CLASS



Il pane che avete sempre mangiato sarà per sempre diverso dopo che avrete sfornato il vostro. Partendo dalla farina e il lievito madre realizzerete il pane con le vostre mani. Solo all'apparenza un prodotto semplice perché racchiude in sé la saggezza e l'equilibrio delle proporzioni, degli ingredienti, degli impasti e della cottura. Tutto questo lo potrete scoprire attraverso il nostro sapere che vi permetterà di conoscere e mettere in pratica le antiche tecniche di panificazione per poi assaggiare la vostra creazione e portare con voi ricordi, sapori e una ricetta speciale. Il condimento finale per il tipico "pane cunzato" saccense permette l'esaltazione del gusto del pane e dei prodotti che lo guarniscono.

DURATA: 2h30 con preimpasto, 5h con passeggiata o bagno nei mesi di giugno, luglio e agosto

MINIMO DI PARTECIPANTI: 2

MASSIMO DI PARTECIPANTI: 10

COSTO: €50 a persona

SCONTO FAMIGLIE E GRUPPI: <4 PARTECIPANTI 20%

COSA INCLUDE:

- Percorso sensoriale dei prodotti stagionali utilizzati e spiegazione delle tecniche di manipolazione per la conservazione e l'utilizzo

Per tutte le esperienze che includono il cibo, contattateci per eventuali allergie o esigenze alimentari

- Pane: preparazione, conservazione lievito (differenza lievito di birra e lievito madre), impasto con i due tipi di lievito, focaccia e pane cunzato
- Durante la lievitazione passeggiata in spiaggia o bagno a mare (esperienza da 5h)
- Pranzo/ Cena con i prodotti preparati incluse bevande

TOUR DEGLI IMPASTI



Conoscete la sensazione che si prova nell'immergere le mani nella farina? Ad altre farine aggiungiamo le uova per fare la pasta ottenendo un impasto liscio al tatto. Questa è l'occasione giusta per imparare a preparare la pasta fresca, in casa tua, qui i Sicilia, dove nel 1154 ha aperto la prima fabbrica di pasta al mondo. Durante questa esperienza farete con le vostre mani il pane, la pasta e anche il dolce della nonna che accompagnerà la fine del pasto con la dolcezza autentica di questa terra.

DURATA: 2h30 con preimpasto, 5h con passeggiata o bagno nei mesi di giugno, luglio e agosto.

MINIMO DI PARTECIPANTI: 2

MASSIMO DI PARTECIPANTI: 10

COSTO: €60 a persona;

SCONTO FAMIGLIE E GRUPPI: <4

PARTECIPANTI 20%

COSA INCLUDE:

- impasto del pane;
- raccolta delle uova fresche e preparazione della pasta;
- salsa di pomodoro: raccolta del basilico, spiegazione dei vari tipi di pomodoro, spremitura dei pomodori, spiegazione dei vari tipi di cottura, taglio delle melanzane e salatura;

Per tutte le esperienze che includono il cibo, contattateci per eventuali allergie o esigenze alimentari

- preparazione del dolce della nonna "bianco mangiare" con crema di latte aromatizzata alla cannella, arancia e limone;
- consumazione dei pasti preparati, incluse bevande.

FORMAGGIO MAKING CLASS



Se siete amanti del formaggio, chiudete gli occhi e lasciatevi trasportare in un viaggio indietro nel tempo, all'interno di un caseificio siciliano. Apriteli e sarete nel luogo dove potrete scoprire ed imparare come vengono prodotti i formaggi.

Un procedimento tramandato da casaro a casaro e immutato per generazioni.

Da latte al calderone fumante vedremo tutti i processi del fare il formaggio di pecora e capra siciliana. E assaggerete assieme a noi le più importanti varietà di questo semplice e strutturato alimento.

DISPONIBILITÀ: tutto l'anno

DURATA: 1h

MINIMO DI PARTECIPANTI: 2

MASSIMO DI PARTECIPANTI: 5

COSTO: €50 a persona

SCONTO FAMIGLIE E GRUPPI: <4

PARTECIPANTI 20%

COSA INCLUDE:

- accoglienza e visita al caseificio;
- degustazione dei vari formaggi;
- presentazione dei formaggi e spiegazione circa i sapori e le proprietà;
- realizzazione del formaggio (*Tuma fresca*) personalizzandolo con gli aromi che maggiormente si gradiscono (pistacchio, pepe, peperoncino, etc....)

-portare con sé la forma preparata assieme al
maestro casaro

Per tutte le esperienze che includono il cibo, contattateci per eventuali allergie o esigenze alimentari

Gusto

Vogliamo farvi scoprire che da noi il cibo non è solo alimentazione ma prima di tutto un'esperienza intima ed esaltante.

È colore, arte, gioia, cura, esplosione dei sensi.

Osserva, impara, fai, godi e stupisci i tuoi amici a casa con i nostri: Maestri del cibo



Per tutte le esperienze che includono il cibo, contattateci per eventuali allergie o esigenze alimentari

CUCINA CON IL LOCAL

IL TUO APERITIVO SICILIANO



Come si intrecciano gli ingredienti di stagione per creare dei piatti che stuzzicano l'appetito? Venite con noi a fare la spesa al mercatino e in base agli ingredienti più freschi e di stagione prepareremo insieme una selezione di aperitivi da degustare con un bicchiere di vino o di birra.

DURATA: 2h30 min

MINIMO DI PARTECIPANTI: 2

MASSIMO DI PARTECIPANTI: 6

COSTO: €35

SCONTO FAMIGLIE E GRUPPI: <4 partecipanti 20%

COSA INCLUDE:

- Accoglienza, racconto del lavoro quotidiano al pub e dell'esperienza
- Passeggiata e acquisto dei prodotti nel piccolo mercatino vicino al pub
- Preparazione dei vari piatti che compongono l'aperitivo
- Degustazione dei piatti preparati con un bicchiere di vino o di birra
- Conserva da portare a casa.

A CASA DI PAOLO



Impara le antiche ricette siciliane e i segreti tramandati dalle nostre nonne.

Un mix di culture che si unisce per creare la cucina siciliana tradizionale.

Imparate insieme a noi i segreti della dieta mediterranea, patrimonio culturale immateriale dell'Unesco.

Paolo vi guiderà nella preparazione dei piatti tipici siciliani e di Sciacca, e porterete per sempre con voi questi saperi e i sapori della nostra terra.

DURATA: 3h

MINIMO DI PARTECIPANTI: 2

MASSIMO DI PARTECIPANTI: 10

COSTO: €60 a persona

SCONTO FAMIGLIE E GRUPPI: <4

PARTECIPANTI 20%

COSA INCLUDE:

- Preparazione di un pasto a tre portate a base di carne o pesce seguendo i segreti e le tecniche della cucina tipica siciliana;
- raccolta delle erbe aromatiche;
- consumazione del pasto con bevande incluse.

CIBO DEI CONTI AL CASTELLO LUNA

Immergetevi tra le mura dell'antico castello, riservato esclusivamente per voi e godetevi delle delizie autentiche e stagionali all'altezza dei conti dell'antico Castello.

L'APERITIVO DELLA CONTESSA MARGHERITA



- spiegazione delle tecniche di vinificazione e visita alla cantina;
- pasto con bevande e vino inclusi;
- opzionale: escursione sul Monte Kronio e visita alle grotte vaporose dove sono state ritrovate le anfore contenenti il vino di 6.000 anni fa

DURATA: 1h30 dalle 19:30 alle 21:00;

MINIMO DI PARTECIPANTI: 2

COSTO: €120 a persona;

SCONTO GRUPPI: <10 da concordare

COSA INCLUDE:

- Uso esclusivo del castello

Concordando prima la scelta, è possibile scegliere le proposte di mare o di terra:

MARE

- Ostriche in bellavista; Tris di Tartare, al tonno rosso e mentuccia, al gambero rosa di Sciacca ed erba cipollina, ed infine di pesce spada e prezzemolo agli agrumi di Sicilia; Bruschetta arancia ed acciughe di Sciacca; Sarda a "Chiappa"; Insalata di mare

TERRA

- Rustici siciliani; Mousse di parmigiana in coppa; Selezione di salumi e formaggi "Eccellenze di Sicilia"; Bruschetta al Pistacchio di Raffadali e mortadella d'asina dei Nebrodi; Crostini con caponata siciliana e ricotta salata

In base alla scelta verrà abbinato un vino delle cantine "Cristo di Campobello" di Licata, eccellenza Siciliana nel territorio.

I menu potrebbero variare in base alla disponibilità dei prodotti ma mantenendo sempre la qualità dei prodotti e il numero di portate

Per tutte le esperienze che includono il cibo, contattateci per eventuali allergie o esigenze alimentari

Olfatto

Vogliamo offrirvi i profumi di una terra antica, in ogni stagione dell'anno.
L'aroma delle zagare lungo le strade, i percorsi delle erbe aromatiche, le
inebrianti essenze dei vini, le sfumature degli olii.

Apri nuovi spazi nel tuo universo sensoriale. E se vuoi, crea il tuo personale
aroma.



Per tutte le esperienze che includono il cibo, contattateci per eventuali allergie o esigenze alimentari

SAPONI E PROFUMI

La Sicilia è terra di potenti fragranze e delicate armonie olfattive. Le sue piante, i suoi agrumi, i fiori. Tutto questo lo potrete trovare in un oggetto quotidiano: il sapone. Entrerete con noi nella creazione di questo prodotto così importante per la nostra pelle, scoprirete le caratteristiche di ogni singolo ingrediente che lo compone e potrete realizzare voi stessi l'aroma dei vostri sogni.

DURATA: 2h

MINIMO DI PARTECIPANTI: 2

MASSIMO DI PARTECIPANTI: 8

COSTO: €40 a persona

COSA INCLUDE:

- raccolta dei fiori, scelta delle essenze, conoscenza delle proprietà delle piante
- spiegazione del processo di saponificazione
- produzione del sapone personalizzato
- visita del castello incantato
- preparazione pasta fresca e pranzo/cena

- Percezione degli odori e delle essenze
- Degustazione all'interno delle grotte dell'antico granaio di frutta secca tipica siciliana accompagnata da vino del territorio. A partire da 4 partecipanti, degustazione di pane cunzato e prodotti tipici.

GLI ODORI DI SCIACCA



Un percorso olfattivo tra le piante aromatiche tradizionali, particolari e inusuali. Gli aromi nel nostro territorio: odori, essenze e gusto.

DISPONIBILITÀ: tutto l'anno escluso novembre

DURATA: 1h30

MINIMO DI PARTECIPANTI: 1

MASSIMO DI PARTECIPANTI: 15

COSTO: €25 a persona

SCONTO FAMIGLIE E GRUPPI: <4 partecipanti
20%

COSA INCLUDE.

- Scoperta delle piante aromatiche

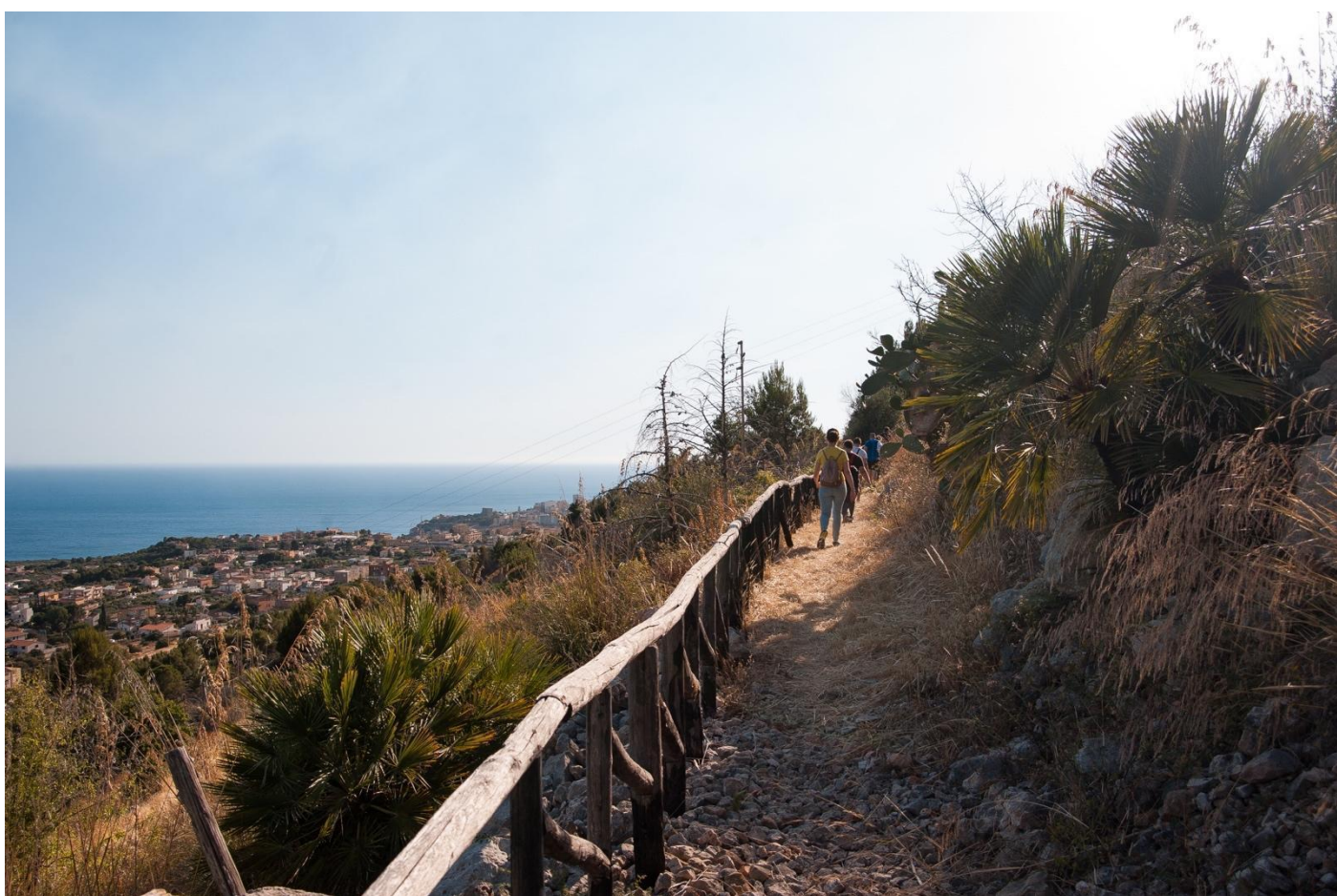
Per tutte le esperienze che includono il cibo, contattateci per eventuali allergie o esigenze alimentari

Vista

Vogliamo cibare il vostro sguardo con mille sfumature di bellezza.

Nelle grotte dove atterrò Dedalo, tra le onde ad ammirare il corallo dell'isola che non c'è, tra i vicoli intrisi di street art.

Segui il nostro selfie trail esperienziale,
condividi immagini uniche, fissale imparando anche a disegnare persino la
frutta...martorana.



Per tutte le esperienze che includono il cibo, contattateci per eventuali allergie o esigenze alimentari

STREETART

LA LEGGENDA DELLA GIULIETTA SICILIANA



Figlia del Gran Conte Ruggero, la normanna Giulietta fu un'importante presenza, oggi ammantata da affascinanti leggende d'amore e devozione. Una passeggiata per scoprire i luoghi che legano la città alla sua Regina scoprendo angoli nascosti della città in un viaggio romantico tra storia e amore.

DISPONIBILITÀ: varia a seconda delle condizioni metereologiche

DURATA: 2h

MINIMO DI PARTECIPANTI: 10 adulti

MASSIMO DI PARTECIPANTI: 20

COSTO: €19

gruppi > 15 persone €13

COSA INCLUDE:

- visita guidata con guida turistica dentro Sciacca per scoprire i segreti di Giulietta Normanna, munifica presenza del passato.



Un percorso attraverso l'arte che rigenera una strada, un quartiere, una città. Tra le opere create da artisti locali e internazionali. Emozionandosi scoprendo la storia grazie all'arte che colora muri e ridona vita a quartieri. Una galleria d'arte a cielo aperto da scoprire a piedi o in Apecar (opzionale).

DISPONIBILITÀ: varia a seconda delle condizioni metereologiche

DURATA: 2h

MINIMO DI PARTECIPANTI: 10 adulti

MASSIMO DI PARTECIPANTI: 20

COSTO: €19

gruppi > 15 persone €13

COSA INCLUDE:

- visita guidata con guida turistica in un'emozionante galleria di street art, assolutamente open-air.

Per tutte le esperienze che includono il cibo, contattateci per eventuali allergie o esigenze alimentari

Udito

Vogliamo farti scoprire la nostra terra anche ad occhi chiusi, facendoti ascoltare. Ascoltando i nostri cantastorie, riconoscendo suoni della vita quotidiana, scoprendo le voci del mercato e i pescatori al loro rientro nel porto.

E ogni volta che chiuderete gli occhi, ovunque voi sarete, tornerete da noi e con noi.



Per tutte le esperienze che includono il cibo, contattateci per eventuali allergie o esigenze alimentari

BENDATI, ALLA SCOPERTA DEL MARE



Vivere l'esperienza di un giro in barca senza poter vedere permette di scoprire un mondo nuovo, in cui ci si affida alle percezioni dell'udito, del tatto e dell'olfatto. orientarsi sentendo il sole e il vento sulla vostra pelle, guidare un'imbarcazione e apprezzare ancor di più i suoni del mare.

DISPONIBILITÀ: varia a seconda delle condizioni metereologiche

DURATA: 1h30

MINIMO DI PARTECIPANTI: 2

MASSIMO DI PARTECIPANTI: 5

COSTO: €60

COSA INCLUDE:

- Occhiali oscuranti
- Giro in barca
- Degustazione in barca di prodotti tipici

Per tutte le esperienze che includono il cibo, contattateci per eventuali allergie o esigenze alimentari

Itinerari urbani



Per tutte le esperienze che includono il cibo, contattateci per eventuali allergie o esigenze alimentari

LA SCIACCA DELLE MAESTRANZE



Percorso di narrazione delle identità dell'antico quartiere delle maestranze dove si potranno vedere all'opera i Maestri della ceramica e ascoltare i loro racconti. Grazie alle storie degli artigiani e la loro scoperta attraverso i sensi, ci si immerge nel loro mondo e si riscopre un sesto senso: quello dell'immaginazione. L'esperienza termina con un'esperienza sensoriale dell'identità dei cibi tipici come la pizza saccense e i gustosi pomodori essiccati al sole.

DISPONIBILITÀ: varia a seconda delle condizioni metereologiche

DURATA: 3h

MINIMO DI PARTECIPANTI: 10 adulti

MASSIMO DI PARTECIPANTI: 20

COSTO: €45

gruppi > 15 persone €35

COSA INCLUDE:

- Passeggiata dentro Sciacca per scoprire i segreti degli artigiani ed apprendere in loro compagnia le tecniche di realizzazione dei manufatti, le loro storie e tanti aneddoti.
- Visita alle botteghe della ceramica, del corallo e della cartapesta (in base alla disponibilità)
- Degustazione di prodotti tipici

LA SCIACCA CONTADINA



Il quartiere alto della città, indissolubilmente legato a San Michele, era in passato circondato dalla fiorente campagna. Un itinerario per scoprire le tradizioni contadine, la storia e gli edifici più importanti di questa Sciacca che domina la linea di costa e regala scorci panoramici mozzafiato.

DISPONIBILITÀ: varia a seconda delle condizioni metereologiche

DURATA: 2h

MINIMO DI PARTECIPANTI: 10 adulti

MASSIMO DI PARTECIPANTI: 20

COSTO: €23

gruppi > 15 persone €17,5

COSA INCLUDE:

- Visita guidata con guida turistica dentro Sciacca per scoprire la campagna che oggi non c'è più, per conoscere le storie della vita contadina di un tempo, di fronte il Monte San Calogero.
- Degustazione prodotti della tradizione contadina

Per tutte le esperienze che includono il cibo, contattateci per eventuali allergie o esigenze alimentari

ITINERARI OUTDOOR



Per tutte le esperienze che includono il cibo, contattateci per eventuali allergie o esigenze alimentari

DEDALO E LE SUE TERME



Il monte Kronio con le sue forti correnti d'aria calda è il luogo dove forse Icaro, il figlio di Dedalo, precipitò a causa dello sciogliersi della cera che teneva unite le piume e formava le sue ali. È una versione meno famosa della leggenda di Icaro. Il padre Dedalo, famoso architetto ateniese che aveva realizzato il labirinto di Creta per il re Minosse, atterrò invece sano e salvo tra queste alture. E qui, con il suo ingegno, realizzò delle terme per incanalare i vapori sulfurei dalle leggendarie proprietà terapeutiche. Un'esperienza curativa leggendaria che anche voi potrete provare tra vapori, paesaggi e la scoperta delle piante mediterranee.

DISPONIBILITÀ: varia a seconda delle condizioni metereologiche

DURATA: 3h30

MINIMO DI PARTECIPANTI: 3

MASSIMO DI PARTECIPANTI: 25

COSTO: €37 a persona + 10€ assicurazione (con copertura annuale) a persona

SCONTO FAMIGLIE E GRUPPI:

<6 partecipanti: €31,50

<10 partecipanti: €22,50

COSA INCLUDE:

- visita delle grotte con la presenza di fenomeni vaporosi dove esce il calore
- visita delle cave abbandonate dove si potranno vedere i fossili marini
- visita del santuario di san Calogero con vista panoramica.

CARATTERISTICHE ITINERARIO:

ROUTE: Sentiero/Roccioso

DISTANCE: 7,5 km circa

Per tutte le esperienze che includono il cibo, contattateci per eventuali allergie o esigenze alimentari

DIFFICULTY LEVEL: Medio (livello consigliato a chi possiede una buona resistenza muscolare e cardiovascolare)

ALTITUDE: 260 m

OUTFIT: abbigliamento comodo, elastico e traspirante. Giubbino K-Way. Cappellino o bandana. Zaino con acqua e snack energetici. Utili degli occhiali avvolgenti anche per la protezione dai raggi ultravioletti. Sono altamente consigliate scarpe e bastoncini da trekking.

ITINERARI INTERIORI



Per tutte le esperienze che includono il cibo, contattateci per eventuali allergie o esigenze alimentari

YOGA ESPERIENZA MULTISENSORIALE



Un percorso attraverso lo Yoga per immergersi nelle avvolgenti note floreali, sperimentando le proprietà rigeneranti e curative degli oli essenziali.

DISPONIBILITÀ: su richiesta, varia a seconda della stagione e delle condizioni metereologiche

DURATA: 2h

MINIMO DI PARTECIPANTI: 2

MASSIMO DI PARTECIPANTI: 16

COSTO: €60 a persona

SCONTO FAMIGLIE E GRUPPI: <4 partecipanti
50%

COSA INCLUDE:

- Passeggiata Naturalistica
- Lezione di Yoga
- Aroma terapia con oli essenziali
- degustazione tisane

URBAN WALKING YOGA A SCIACCA



Un percorso con lo Yoga per apprezzare al meglio la città nella sua composizione urbanistica, per scoprire scorci ed atmosfere che rendono speciale Sciacca. Partendo dall'alto, dalle mura del Castello Luna, percorrendo peculiari vicoli e scalinate faremo alcune soste per praticare yoga e sintonizzarci con lo spazio interiore e la bellezza intorno.

DISPONIBILITÀ: su richiesta - mattina presto o tardo pomeriggio - varia a seconda della stagione e delle condizioni metereologiche

DURATA: 2 ore

PERCORSO: 2,5km

MINIMO DI PARTECIPANTI: 2

MASSIMO DI PARTECIPANTI: 20

COSTO: 60€ a persona

SCONTO FAMIGLIE E GRUPPI: <4 partecipanti
50%

COSA INCLUDE:

- Percorso attraverso i luoghi più belli e caratteristici della città;
- Yoga al Castello Luna;
- Yoga alla Villa Comunale;
- Yoga alla Rocca Regina o Coda della Volpe o Borgo dello Stazzone.

Per tutte le esperienze che includono il cibo, contattateci per eventuali allergie o esigenze alimentari

YOGA AL MARE



Immaginate il tramonto o l'alba al mare!
L'atmosfera ideale per distendere i sensi e fluire
con una lezione di yoga guidata in una delle
meravigliose spiagge della costa di Siacca.

DISPONIBILITÀ: su richiesta, varia a seconda
della stagione e delle condizioni metereologiche

DURATA: 1h

MINIMO DI PARTECIPANTI: 2

MASSIMO DI PARTECIPANTI: 20

COSTO: €30 a persona

SCONTO FAMIGLIE E GRUPPI: <4 partecipanti
20%

COSA INCLUDE:

- Lezione di Yoga in spiaggia

Per tutte le esperienze che includono il cibo, contattateci per eventuali allergie o esigenze alimentari

