

**Noto-Pachino-Marzameni 14 – 15 ottobre 2017**  
**PROGRAMMA**  
**organizzazione in loco a cura del Preside Paolo Di Pietro**

**Sabato 14 ottobre 2017**

- ore 6,00 raduno dei partecipanti in Messina V.le Bocchetta altezza Chiesa San Francesco e partenza per Pachino con Pullman Gran Turismo Ditta Giunta – sosta lungo il percorso
- ore 6,30 Fermata uscita autostrada Roccalumera
- ore 9,30 arrivo a Pachino-Marzameni visita dei luoghi:
  - Coop. “Aurora” Azienda tipica locale produzione e commercializzazione del famoso “pomodorino”
  - Visita della città di Pachino
  - Azienda ittica “Campisi” degustazione di prodotti ittici locali
- ore 13,30 sosta per il pranzo: Ristorante “Bay Watch” – Marzameni  
**Menù:**  
**Antipasto:**
  - prodotti tipici locali a base di pesce**Primi piatti:**
  - Pennette allo scoglio
  - Busiata trapanese con spada e pesto siciliano.**Secondo piatto:**
  - Calamari gratinati, gamberi gratinati, involtini di pesce spada**Dessert:**
  - Sorbetto, caffè**Bevande:**
  - Acqua minerale naturale e gasata, vino bianco o rosso
- ore 15,30 Continua visita dei luoghi:
  - Palmento-Museo di Rudinì
  - Borgata di Marzameni
- ore 18,00 Partenza per Noto
- ore 18,30 arrivo a Noto sistemazione in albergo: Hotel Villa Sofia.  
Serata libera autonomamente gestita. Si suggerisce: visita del centro storico di Noto con cena individualmente ed autonomamente organizzata.  
Rientro in albergo - pernottamento

**Domenica 15 ottobre 2017**

- ore 8,00 prima colazione in albergo
- ore 9,00 sistemazione in pullman e partenza per Portopalo
- ore 9,30 arrivo a Portopalo visita dei luoghi:
  - trasferimento in barca sull’Isola di Capo Passero (il costo del transfer, da pagare direttamente in loco, a carico dei partecipanti)
  - visita dell’isola e del Castello di Portopalo
  - eventuale visita alla grotta di Calafarina e alla torre Xibini (visita realizzabile se saranno risolti alcuni problemi logistici)
- ore 13,30 sosta per il pranzo: Ristorante “Bay Watch” – Marzameni  
**Menù:**  
**Antipasto:**
  - prodotti tipici locali a base di pesce**Primo piatti:**

