

CON LE ISOLE D'ITALIA TO, ALLA SCOPERTA DELLE ISOLE EOLIE ANCHE A TAVOLA



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

Le **Isole Eolie** formano nel **Mare Tirreno** un arcipelago costituito da sette isole vere e proprie, alle quali si aggiungono numerosi isolotti e scogli affioranti dal mare. Le sette isole sono situate al largo



della Sicilia settentrionale, prospicienti la costa tirrenica messinese. Le sette isole sono, Lipari, la più popolosa, **Salina**, caratterizzata da un scoglio detto **Faraglione**, **Vulcano**, posta all'estremità sud dell'arcipelago, all'estremità nord-est dell'arcipelago, ecco **Stromboli**, conosciuta per l'incombente vulcano, con l'isolotto di **Strombolicchio**. Ed ancora, **Filicudi** ed **Alicudi**, poste all'estremità ovest dell'arcipelago.

In questo contesto suggestivo, fatto di mare, natura, storia e leggende, opera **Le Isole d'Italia Tour Operator**. Un operatore specializzato nell'organizzazione di tour nelle isole italiane sia per individuali che per gruppi. L'esperienza di vita sviluppata nel tempo in questi splendidi luoghi ha permesso **Le Isole d'Italia TO** di mettere a punto diverse idee di viaggio da proporre ai clienti.

Tanti itinerari studiati nei minimi dettagli per rendere la vacanza di tutti e ciascuno davvero un'esperienza unica. (info@leisoleditalia.com)

Le offerte di tour organizzati riguardano la gran parte delle isole d'Italia. Gli arcipelaghi della **Sicilia** con le **Eolie**, le **Egadi** e l'isola



di **Pantelleria**. Ed ancora, le **isole Flegree, Ischia e Procida** e la



vicina **Capri**. Le **isole Tremiti** ed anche le **Pontine** fino all'**Elba** ed all'**arcipelago Toscano**.

Tra i tanti pacchetti proposti, è interessante un tour all'insegna della buona cucina e dei sapori tipici delle **Isole Eolie**. Un'opportunità per abbinare profumi, sapori e colori dei più tipici e tradizionali piatti eoliani, alla stupefacente natura che solo queste isole sanno offrire.

Si tratta di un viaggio in un territorio ricco di tradizioni culinarie e di prodotti tipici, tra

cui i **capperi di Salina**, i **formaggi di Vulcano**, il **miele** e naturalmente il **vino** e la **Malvasia**.

Così i partecipanti, in un tour lungo 8 giorni, potranno conoscere le **Isole Eolie** attraverso un'esperienza sensoriale che vede al primo posto il gusto. Durante un'escursione a **Salina** si può assaggiare un buon "**pane cunzatu**" (pane casereccio, pomodori rossi, acciughe sott'olio, primo sale, origano ed olio d'oliva)

accompagnato magari da un'ottima granita od anche da un bicchiere di malvasia. Ma anche andare verso Alicudi e Filicudi e scoprire la ricetta della "**pasta alla filicudara**" con olive e capperi. Mentre per le cene sarà riservato un tavolo ogni sera in un ristorante diverso, per dare la possibilità di provare la gustosa gustosa interpretata in vario modo dagli chef eoliani. La quota p.p. a settimana, nel mese di settembre, di € 965 e nel mese di ottobre 2021, di € 915.



www.leisoleditalia.com

www.eolieolie.com

www.trekkingeolie.com

(Piergiorgio Felletti)