

8 NOV 2026

EL TIEMPO DEL ACEITE

ENTRE LOS OLIVOS DE CHIARAMONTE GULFI, DESDE LA COSECHA HASTA LA DEGUSTACIÓN DEL ACEITE NUEVO

A principios de noviembre continuamos nuestro viaje para descubrir la estacionalidad y las tradiciones agroalimentarias del territorio siciliano. El protagonista será **la recolección de la aceituna en Chiaramonte Gulfi**, un territorio conocido por la calidad de su aceite de oliva virgen extra.

Nuestros guías serán **Frantoi Cutrera**, un referente en la zona que lleva generaciones produciendo aceite de alta calidad, hoy exportado a más de 50 países y premiado en las principales competiciones internacionales.

Tendremos la oportunidad de participar activamente en la recolección de la aceituna y, tras un breve paseo por los olivares históricos de la finca, nos detendremos a comer bajo los olivos. Un momento para disfrutar juntos, compartiendo nuestro almuerzo tipo picnic con el espíritu de la tradición.

Luego retomaremos el camino a lo largo de la **Cava Donnagona**, que nos llevará hasta la almazara, donde asistiremos a la molienda de las aceitunas recolectadas durante la mañana y degustaremos el aceite recién producido, a **"bocca di frantoio"** (recién salido de la almazara).

Concluiremos la visita recorriendo las distintas áreas de la empresa, para descubrir las principales fases de la cadena de producción y seguir el proceso **del árbol a la botella**.



DETALLE DE COSTES

Menores de 12 años: € 5

Adultos: € 35

Anticipo € 10 · Saldo € 25

La cuota incluye:

- Incluye servicios de guía y organización de la excursión
- seguro de accidentes
- cata guiada de tres aceites de oliva virgen extra (AOVE) Cutrera con introducción a las técnicas de cata, en la Scuola dell'Olio Cutrera
- bruschetta con pan, aceite y orégano, aceitunas

NO INCLUIDO

- Almuerzo tipo picnic
- Traslado hasta el punto de encuentro

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Punto de encuentro: Domingo 8 de noviembre a las 09:00 S.S. 514 Ragusa/Catania, C/da Coffa gasolinera Lukoil, Chiaramonte Gulfi

Ubicación: [Abrir en Google Maps](#)

Fin de la excursión: a las 16:30 Frantoio Cutrera, Contrada Piano dell'Acqua, Chiaramonte Gulfi

DATOS TÉCNICOS DE LA RUTA

Dificultad:    Fácil

Duración: 1 día

Comidas: Almuerzo tipo picnic

Participantes: max 25

Apta para niños: Sí

TO DO LIST



Ropa de trekking



botas de trekking

☐ mochila

☐ k-way y/o chaqueta impermeable

☐ gorra y 1,5 litros de agua

☐ Set de cubiertos personal para el almuerzo

NOTAS IMPORTANTES

El itinerario podría sufrir cambios en caso de condiciones naturales adversas: en tal caso se propondrá una ruta alternativa.

Unos días antes de la excursión recibirás un mensaje con la última información útil.

RESERVAS Y CONTACTO

Reserva antes del 6 de noviembre de 2026, hasta agotar plazas

Teléfono y WhatsApp: 328 7484939

Guías AIGAE: Salvatore Marletta, Javier Marletta, Paolo Costanzo

Sitio web: www.ciaotrekking.com

Email: info@ciaotrekking.com



RESERVA CON NOSOTROS!

¡La próxima aventura te espera!



Salvatore Marletta Javier Marletta Paolo Costanzo

Esta página ha sido traducida automáticamente mediante inteligencia artificial solo por comodidad y puede contener errores. La versión italiana es la de referencia; declinamos toda responsabilidad por posibles inexactitudes en la traducción.