

Alla Scoperta dei Bronzi di Riace: Storia, Leggende e Gastronomia del Sud Italia

scritto da goditilavita.it | 15 Luglio 2024



Un Viaggio Fantastico alla Scoperta dei Bronzi di Riace: Cultura, Leggende e Gastronomia del Sud Italia

CLICCA e
PRENOTA



Ciao viaggiatore! Sei pronto a vivere un'avventura indimenticabile? Dal 1° al 3 novembre 2024, ti portiamo alla scoperta dei mitici Bronzi di Riace e delle meraviglie del sud Italia! In tre giorni e due notti esploreremo la Sicilia e la Calabria, tra storia, leggende e delizie culinarie. Prepara le valigie e il tuo spirito di scoperta!

Programma del Viaggio

Giorno 1: Scoprendo Catania e Taormina

6:50 – Incontro all'aeroporto di Milano Linate.

8:35 – 10:20 – Volo diretto verso Catania.

Benvenuti a Catania, la città baciata dal sole e dominata dall'imponente Etna! Con una storia turbolenta, Catania è stata distrutta e ricostruita ben nove volte. Esploriamo insieme la Fontana dell'Elefante, affettuosamente chiamata "U Liotru", e ammiriamo la maestosa Cattedrale di Sant'Agata.

Ci avventureremo tra le antiche rovine del Teatro e dell'Odeon romano, nascosti dietro un portone, e ci immergeremo nei colori e nei sapori del Mercato del Pesce, dove pranzeremo con le delizie locali.

Nel pomeriggio, ci trasferiremo a Taormina, una gemma della Magna Grecia. Il suo antico teatro greco-romano ci lascerà senza fiato, evocando immagini di antiche rappresentazioni e grandezza passata. Attraverseremo lo Stretto di Messina e giungeremo a Reggio Calabria, pronti per una cena deliziosa in un ristorante locale e un rilassante pernottamento in un hotel 4 stelle.

Giorno 2: I Bronzi di Riace e Pentidattilo

Dopo una colazione ricca e gustosa, visiteremo il Museo Archeologico Nazionale di Reggio Calabria, dove i leggendari Bronzi di Riace ci attendono. Queste statue, ritrovate nel mare nel 1972, rappresentano il culmine dell'arte greca classica.

Passeggiando lungo il Lungomare Falcomatà, definito "il chilometro più bello d'Italia" da Gabriele D'Annunzio, godremo di una vista mozzafiato sull'Etna e sullo splendido mare.

Nel pomeriggio, esploreremo il segreto meglio custodito della

Calabria: il bergamotto, l'“Oro Verde”. Visiteremo un'azienda agricola locale dove assaporeremo prodotti a base di questo prezioso agrume, famoso in tutto il mondo per le sue proprietà profumate e cosmetiche.

Termineremo la giornata a Pentidattilo, il suggestivo paese fantasma arroccato sulla rupe del Monte Calvario. Questo borgo dall'aspetto unico, con la sua forma di mano ciclopica, è avvolto da leggende e misteri. Rientro a Reggio Calabria per il pernottamento.

Giorno 3: La Magica Tropea e il Goloso Tartufo di Pizzo Calabro

Dopo la colazione, partiremo per Tropea, conosciuta come la “Costa degli Dei”. La leggenda narra che Ercole, di ritorno da una delle sue fatiche, si fermò in questa zona incantevole, rendendo Tropea una delle sue soste preferite. Questa città ha subito l'influenza di diverse civiltà nel corso dei secoli, tra cui Romani, Bizantini e Normanni.

Durante il viaggio, faremo una sosta a Pizzo Calabro per gustare il famoso tartufo nero, uno dei dessert più celebri d'Italia. Questa delizia gastronomica, inventata negli anni '50, è un gelato al cioccolato e nocciola con un cuore di cioccolato fondente, ricoperto di cacao in polvere.

Ricetta del Tartufo di Pizzo:

- **Ingredienti:** 500g di gelato alla nocciola, 500g di gelato al cioccolato, 100g di cioccolato fondente, cacao amaro in polvere q.b.
- **Procedimento:**
 1. Formare delle palline con il gelato alla nocciola e metterle in freezer.
 2. Sciogliere il cioccolato fondente e, una volta intiepidito, creare un cuore al centro di ogni pallina di gelato.
 3. Ricoprire le palline con il gelato al cioccolato,

modellando una forma tondeggiante.

4. Ripassare le palline nel cacao amaro in polvere e riporle in freezer fino al momento di servire.

Avrai del tempo libero per esplorare Tropea e pranzare a tuo piacimento prima di trasferirci a Lamezia Terme per il volo di ritorno.

16:25 – 18:00 – Volo di ritorno per Milano Linate.

Dettagli del Viaggio: Dal 1° al 3 novembre 2024

Quota di Partecipazione:

€860 a persona in camera doppia

**€920 a persona in camera singola
(supplemento di €60 per le due
notti)**



- **La quota comprende:**
- Volo di andata e ritorno con ITA Airways
- Trasferimenti in pullman granturismo
- Traghetto da Messina a Villa San Giovanni
- 2 pernottamenti in hotel 4 stelle a Reggio Calabria con colazione
- Pranzo al Mercato del Pesce di Catania e cena a Reggio Calabria con bevande incluse

- Visite guidate e ingressi ai siti menzionati
- Assicurazione annullamento viaggio e RC
- **Non comprende:**
- Bevande ai pasti
- Extra di carattere personale
- Quanto non indicato in “la quota comprende”

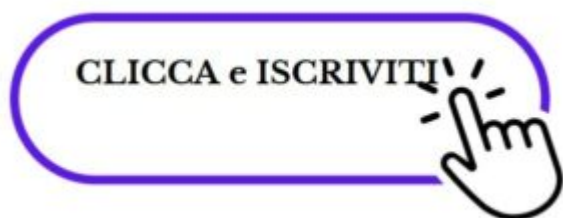
Amico viaggiatore, questo è il viaggio che stavi aspettando! Immergiti nelle bellezze del sud Italia, scopri la storia affascinante dei Bronzi di Riace, passeggia tra le rovine di antiche civiltà e lasciati incantare dai paesaggi mozzafiato della Calabria e della Sicilia. Non perdere l'occasione di assaporare il delizioso tartufo nero di Pizzo Calabro, un vero e proprio must per i golosi. Prenota ora il tuo posto per un'avventura culturale unica e indimenticabile. Ti aspettiamo per condividere insieme queste meravigliose esperienze!

Di Geco Gaudenzio

O.T. MiGuidi

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo familiare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

[Tutte le info le trovi sul “Chi Siamo” alla sezione “FAQ”](#)



- Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
- Cerchi idee per il tuo tempo libero? - Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo "esclusivo" per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

[Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it](mailto:info@goditilavita.it)