

## MEDIA KIT

# Itinerari del Gusto

della Costa Trapanese

**TTG Travel Experience 2026**

Rimini Expo Centre, 14-16 ottobre 2026

Padiglione C2, stand 229-230

*Entra nella Sicilia più vera.***In questo media kit**

Lettera di presentazione

Il progetto

La costa degli Itinerari

I cinque itinerari

I Comuni della costa

Il marchio Mare Nostro

Il programma al TTG

Il comunicato stampa

In English

Contatti, domande frequenti e crediti

GAL Pesca Trapanese – Fondazione Torri e Tonnare del Litorale Trapanese

info@galpescatrapanese.it | PEC gactrapani@pec.it

www.itineraridelgustotrapani.it | www.galpescatrapanese.it

1

## Una costa che si presenta come un'unica destinazione

*Gentili giornaliste e gentili giornalisti,*

la costa trapanese arriva al TTG di Rimini con una proposta nuova: presentarsi al mercato turistico come un'unica destinazione. Dodici Comuni, da San Vito Lo Capo a Mazara del Vallo, dalle Egadi a Pantelleria, hanno scelto di raccontarsi insieme attraverso ciò che li unisce da sempre: il mare e la sua cucina.

Gli Itinerari del Gusto nascono da qui. Cinque percorsi seguono il gambero rosso, il tonno, il sale, la cucina di tradizione e il cuscusu, e portano il viaggiatore dove questi saperi vivono ancora: nei porti al rientro dei pescherecci, nelle tonnare, sugli argini delle saline, nelle trattorie di famiglia. Ogni tappa è collegata agli operatori del territorio, così che la visita diventi un sostegno concreto alle comunità costiere.

Il portale [itineraridelgustotrapani.it](http://itineraridelgustotrapani.it) mette in rete esperienze, ristoranti, strutture ricettive e produttori. Agli operatori del trade proponiamo quattordici pacchetti esperienziali, da tre a otto giorni, organizzati con il tour operator incoming Sicilia da Scoprire.

A Rimini la rete diventa un impegno formale. Giovedì 15 ottobre la Fondazione Torri e Tonnare del Litorale Trapanese, i dodici Comuni, il Distretto Turistico Sicilia Occidentale e l'Istituto di Istruzione Superiore «I. e V. Florio» di Erice firmano il protocollo d'intesa per la gestione degli Itinerari del Gusto.

In questa cartella trovate le schede del progetto e degli itinerari, il marchio Mare Nostro, il programma della fiera, il comunicato stampa e i contatti dell'ufficio stampa. Vi aspettiamo al padiglione C2, stand 229-230, dove i sindaci e gli operatori della costa racconteranno di persona il loro territorio.

### Francesco La Sala

Presidente del GAL Pesca Trapanese

## Il progetto

Itinerari del Gusto della Costa Trapanese è il progetto con cui il GAL Pesca Trapanese porta sul mercato turistico la costa della provincia di Trapani come un'unica destinazione: cinque itinerari a fruizione libera, quattordici pacchetti esperienziali per il trade e un portale che mette in rete esperienze, ristoranti, strutture ricettive e produttori.

**12**

Comuni della costa

**5**

itinerari tematici

**14**pacchetti da 3, 5 e 8  
giorni**79**

esperienze sul portale

**15**ristoratori con il marchio  
Mare Nostro

### Chi lo promuove

Il GAL Pesca Trapanese, Gruppo di azione locale della pesca gestito dalla Fondazione Torri e Tonnare del Litorale Trapanese. Presidente Francesco La Sala, direttore Giampiero Cappellino.

### La rete

Il protocollo d'intesa che sarà firmato il 15 ottobre 2026 affida la gestione degli Itinerari del Gusto alla Fondazione Torri e Tonnare del Litorale Trapanese, capofila, con i dodici Comuni. Partner di supporto il Distretto Turistico Sicilia Occidentale e l'Istituto di Istruzione Superiore «I. e V. Florio» di Erice.

### Il portale

Su [itineraridelgustotrapani.it](http://itineraridelgustotrapani.it) il visitatore trova itinerari, esperienze, alloggi, prodotti tipici, mappa e brochure. Con «Crea il tuo viaggio» sceglie i giorni, compone le tappe tra esperienze, sapori e soggiorni e invia la richiesta per un viaggio su misura. Gli operatori del territorio possono candidarsi con «Proponi la tua esperienza».

### Il territorio

Custonaci, Erice, Favignana, Marsala, Mazara del Vallo, Misiliscemi, Paceco, Pantelleria, Petrosino, San Vito Lo Capo, Trapani e Valderice: la costa dalle isole alle saline, con una lunga tradizione legata alla pesca.

### Il tour operator

Sicilia da Scoprire, tour operator incoming di Giulia Pulizzi, gestisce il portale, sviluppa le esperienze e cura organizzazione e assistenza dei pacchetti.

### Il finanziamento

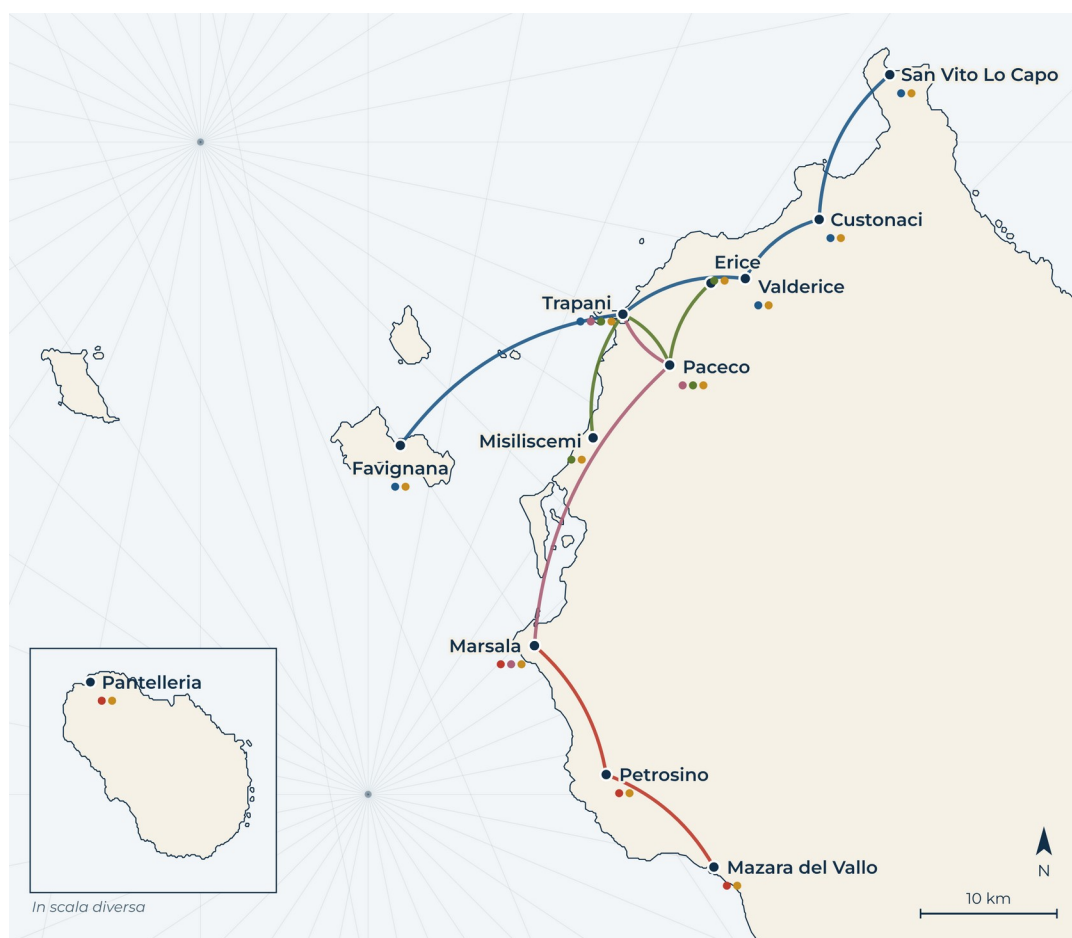
Programma nazionale FEAMPA 2021-2027, Priorità 3, nell'ambito della Strategia di sviluppo locale di tipo partecipativo (CLLD) del GAL Pesca Trapanese.

*«Dodici Comuni offrono agli operatori un prodotto concreto e prenotabile, costruito con chi il mare lo vive ogni giorno»*

Francesco La Sala, presidente del GAL Pesca Trapanese

## La costa degli Itinerari

Dodici Comuni e cinque percorsi a fruizione libera. Non sono tour organizzati ma guide: il visitatore sceglie il tema, segue le tappe consigliate e si ferma dove preferisce, appoggiandosi agli operatori convenzionati. L'itinerario «Cuscusu trapanese» attraversa tutti i dodici Comuni. Il pacchetto «Sicilia occidentale – Le rotte del gusto» riunisce i cinque temi in otto giorni, da aprile a ottobre.



### Gambero rosso & pescato mediterraneo

Mazara del Vallo, Petrosino, Marsala, Pantelleria  
Circa 35 km in 8 ore, tutto l'anno

### Tonno e tonnage

Favignana, Trapani, Valderice, Custonaci, San Vito Lo Capo  
Circa 45 km in 2 giornate, primavera ed estate

### Il sale e le sue declinazioni

Trapani, Paceco, Marsala  
Circa 25 km in 4 ore, da aprile a settembre

### Cucina tradizionale e pescato locale

Misiliscemi, Trapani, Paceco, Erice  
Circa 30 km in 8 ore, tutto l'anno

### Cuscusu trapanese

Tutti i dodici Comuni  
Tappe indipendenti, tutto l'anno con il picco a settembre

Le linee indicano la sequenza delle tappe consigliate, non un tracciato stradale.

I CINQUE ITINERARI • 1/5

## Gambero rosso & pescato mediterraneo

Mazara del Vallo, Petrosino, Marsala, Pantelleria

|                         |                                                                  |                         |                                                                      |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Distanza<br>circa 35 km | Durata consigliata<br>8 ore, Pantelleria in una<br>giornata a sé | Periodo<br>tutto l'anno | Come muoversi<br>in auto tra i Comuni, a<br>piedi nei centri storici |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------|

Mazara del Vallo e Marsala si affacciano sullo stesso Canale di Sicilia e condividono una lunga storia di mare. A Mazara la vita ruota intorno al porto canale e a una delle flotte pescherecce più importanti d'Italia. Dalle reti di un peschereccio, nel marzo 1998, è riaffiorato il Satiro danzante, rimasto duemila anni sul fondale.

Nei vicoli della Casbah il gambero rosso si mangia crudo, con un filo d'olio, o nel cous cous di pesce, eredità degli scambi tra le due sponde del Mediterraneo. Più a sud Marsala custodisce il mercato ittico e la laguna dello Stagnone, con le saline e l'isola fenicia di Mozia. Pantelleria chiude il percorso come una giornata a sé, tra pescaturismo, capperi e vigne di Zibibbo.

**Da assaggiare** Gambero rosso di Mazara, crudo o alla griglia; cous cous di pesce; busiate al pesto trapanese; pescato dello Stagnone con il Marsala; capperi e Zibibbo di Pantelleria.

### Le tappe

- Porto Canale e Lungomare Mazzini**  
Mazara del Vallo  
I pescherecci ormeggiati lungo il canale e la passeggiata sul lungomare.
- La Casbah e il Museo del Satiro Danzante**  
Mazara del Vallo  
I vicoli del quartiere arabo, il museo nell'ex chiesa di Sant'Egidio, piazza Plebiscito.
- Marina di Biscione e Torre Sibiliana (facoltativa)**  
Petrosino  
La costa tra piccoli approdi e la torre di avvistamento.
- Mercato ittico**  
Marsala  
Il mercato storico e Porta Garibaldi.
- Riserva dello Stagnone e Museo Baglio Anselmi**  
Marsala  
Il relitto della nave punica, le Saline Ettore e Infera, l'isola di Mozia.
- Porto di Pantelleria e pescaturismo (facoltativa)**  
Pantelleria  
L'uscita con i pescatori, il cappereto, le vigne ad alberello, lo Specchio di Venere.

Per il trade

### Il gambero rosso e il pescato del Mediterraneo

**3 giorni e 2 notti tra Mazara del Vallo e Marsala, da aprile a ottobre**

Il porto peschereccio con barche, equipaggi e reti, l'incontro con un pescatore, la lezione per riconoscere il gambero rosso e la cooking class con lo chef. A Marsala la cantina storica e il pranzo di chiusura con il pescato locale.

Anche in versione da 5 giorni, «Dal porto alla cucina», e da 8 giorni, «Le rotte del Mediterraneo».

Tour privati su richiesta, personalizzabili.  
Organizzazione e assistenza Sicilia da Scoprire.

I CINQUE ITINERARI • 2/5

## Tonno e tonnare

Favignana, Trapani, Valderice, Custonaci, San Vito Lo Capo

|                         |                                                            |                                |                                                                             |
|-------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Distanza<br>circa 45 km | Durata consigliata<br>2 giornate, una dedicata a Favignana | Periodo<br>primavera ed estate | Come muoversi<br>traghetto o aliscafo da Trapani per Favignana, poi in auto |
|-------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|

Ogni primavera i tonni attraversano lo Stretto di Gibilterra per riprodursi nel Mediterraneo, e lungo la costa trapanese hanno dato forma a un sistema di reti, riti e comunità. A Favignana questo legame raggiunge la sua scala più grande nell'ex Stabilimento Florio, un'industria che arrivò a catturare oltre 14.000 esemplari in una sola stagione.

Il percorso prosegue tra i canti dei tonnaroti di Bonagia, la tonnara di Cofano ai piedi del monte e la Tonnara del Secco a San Vito Lo Capo, ferma in un silenzio quasi cinematografico. È la storia del tonno rosso in Sicilia, dal fasto industriale alla quasi scomparsa del mestiere, fino a Trapani, dove la lavorazione del tonno continua ancora oggi.

**Da assaggiare** Bottarga, mosciame, ficazza e lattume di tonno rosso; i piatti di tonno dei ristoranti di San Vito Lo Capo; il pescato dei chioschi di Cornino.

### Le tappe

- 1 Ex Stabilimento Florio delle Tonnare di Favignana e Formica**  
Favignana  
Le sale delle barche e delle conserve, i filmati d'epoca, le voci dei tonnaroti.
- 2 Tonnara di San Cusumano**  
Tra Trapani ed Erice  
Lo stabilimento storico su prenotazione, con bottarga, mosciame e lattume.
- 3 Tonnara di Bonagia**  
Valderice  
La torre, le muciere e, a Valderice, il Molino Excelsior.
- 4 Tonnara di Cofano e Riserva di Monte Cofano (facoltativa)**  
Custonaci  
La torre, il golfo di Cornino e la Grotta Mangiapane.
- 5 Tonnara del Secco**  
San Vito Lo Capo  
Gli edifici storici, le vasche puniche, le falesie verso lo Zingaro e il faro.

Per il trade

### Tonno e tonnare – Sulle rotte del tonno rosso

**3 giorni e 2 notti tra Trapani, Custonaci e San Vito Lo Capo, da marzo a ottobre**

La cooking class sul tonno a Trapani, l'olio extravergine a Custonaci, Monte Cofano e la Grotta Mangiapane, la tonnara di Bonagia con il racconto del rais e dei tonnaroti. L'ultimo giorno la costa di San Vito Lo Capo e Macari.

Tour privati su richiesta, personalizzabili.  
Organizzazione e assistenza Sicilia da Scoprire.

I CINQUE ITINERARI • 3/5

## Il sale e le sue declinazioni

Trapani, Paceco, Marsala

|                         |                             |                                  |                                                                                                      |
|-------------------------|-----------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Distanza<br>circa 25 km | Durata consigliata<br>4 ore | Periodo<br>da aprile a settembre | Come muoversi<br>in auto o in bici sui 10 km di ciclabile da Trapani a Nubia; in auto fino a Marsala |
|-------------------------|-----------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Nel XII secolo il geografo arabo al-Idrisi descriveva queste saline come una ricchezza della costa. Da quasi mille anni vento, sole e acqua bassa lavorano insieme all'uomo e hanno disegnato un paesaggio di vasche geometriche, mulini e cumuli bianchi di sale.

A Nubia la famiglia Culcasi custodisce la memoria del mestiere in un antico mulino diventato museo. Dal 1995 il WWF gestisce una delle zone umide più importanti d'Europa, dove la produzione del sale convive con fenicotteri e specie migratorie. Il percorso si chiude a Marsala, alle Saline Ettore e Infera, con il mulino ancora in funzione, l'isola di Mozia e il tramonto che tinge il sale di rosa.

**Da assaggiare** Sale marino integrale di Trapani IGP e aglio rosso di Nubia, in vendita diretta dai produttori; la degustazione al tramonto alle Saline Ettore e Infera. A settembre, nella Riserva, la rassegna «Rosso aglio & Bianco sale».

### Le tappe

- 1 Salina Grande e tratto nord della Riserva**  
Trapani  
Gli argini e il panorama sui mulini Maria Stella e Galia.
- 2 Museo del Sale e Torre di Nubia**  
Paceco  
Il museo della famiglia Culcasi e la torre di avvistamento.
- 3 Mulino Maria Stella, Centro visite WWF (facoltativa)**  
Paceco  
Escursione guidata su prenotazione e birdwatching.
- 4 Saline Ettore e Infera**  
Marsala  
Il mulino funzionante e l'aperitivo al tramonto con vista su Mozia.

Per il trade

### Il sale e le sue declinazioni

**3 giorni e 2 notti tra Trapani, Paceco e Marsala, da aprile a ottobre**

Le saline di Trapani e Paceco con un salinaro, l'esperienza «Salinai per un giorno» durante la raccolta o la degustazione di sale e fior di sale, la cantina di Marsala e il sale nella conservazione del cibo.

Anche in versione da 5 giorni, «Dal mare alla tavola», e da 8 giorni, «Mare, vento, cucina e memoria».

Tour privati su richiesta, personalizzabili.  
Organizzazione e assistenza Sicilia da Scoprire.

I CINQUE ITINERARI • 4/5

## Cucina tradizionale e pescato locale

Misiliscemi, Trapani, Paceco, Erice

|                         |                             |                         |                                                |
|-------------------------|-----------------------------|-------------------------|------------------------------------------------|
| Distanza<br>circa 30 km | Durata consigliata<br>8 ore | Periodo<br>tutto l'anno | Come muoversi<br>in auto, in funivia per Erice |
|-------------------------|-----------------------------|-------------------------|------------------------------------------------|

È la cucina che non compare nelle guide patinate: quella delle case di famiglia e delle trattorie che passano di generazione in generazione. Il percorso segue la tavola di tutti i giorni da Marausa, dove il pesce finisce sulla griglia poche ore dopo la pesca, a Trapani, dove le barche rientrano al porto peschereccio e la piazza del Mercato del Pesce ricorda il mercato che per un secolo ha scandito la vita del centro storico.

A Paceco la cucina si fa contadina, con le busiate fatte a mano e il pescato accanto all'aglio rosso. Il viaggio si chiude a Erice, che domina l'intera costa: qui ci si siede a tavola e si ascoltano le storie dei piatti.

**Da assaggiare** Busiate al pesto alla trapanese, cous cous di pesce, pesce alla griglia, dolci di mandorla della tradizione ericina, piatti con l'aglio rosso di Nubia.

### Le tappe

- 1 Marausa Lido e Torre di Marausa**  
Misiliscemi  
Il pesce alla griglia sul lungomare, la vista sulle Egadi, il tramonto.
- 2 Piazza Mercato del Pesce, porto peschereccio e trattorie del centro**  
Trapani  
La fontana della Venere Anadiomene, le Mura di Tramontana, i pescherecci in banchina, una trattoria storica.
- 3 Piazza di Paceco e la cucina delle case saline** *(facoltativa)*  
Paceco  
La trattoria di famiglia e l'aglio rosso di Nubia.
- 4 Erice, cucina di tradizione con vista**  
Erice  
La funivia, la terrazza sul golfo e i dolci di mandorla.

Per il trade

### La cucina tradizionale e il pescato locale

**3 giorni e 2 notti tra Erice e Trapani, da marzo a ottobre**

Il laboratorio di pasticceria a Erice, la cooking class sulle busiate a Trapani, l'incontro con un pescatore e l'uscita in barca quando meteo e stagione lo consentono, con il pranzo del pescato del giorno.

Anche in versione da 5 giorni, «Da dove nasce la cucina trapanese», e da 8 giorni, «Dal campo, dal mare e dalle mani».

Tour privati su richiesta, personalizzabili.  
Organizzazione e assistenza Sicilia da Scoprire.

I CINQUE ITINERARI • 5/5

## Cuscusu trapanese

Tutti i dodici Comuni

|                                                         |                                           |                                                      |                                       |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Distanza<br>percorso trasversale, tappe<br>indipendenti | Durata consigliata<br>variabile per tappa | Periodo<br>tutto l'anno, con il picco a<br>settembre | Come muoversi<br>in auto tra le tappe |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------|

Nel 2020 l'UNESCO ha riconosciuto i saperi del cous cous del Maghreb come patrimonio immateriale dell'umanità. Su questa costa il piatto ha radici antiche e quotidiane: lo hanno portato marinai e lavoratori che per secoli hanno scambiato merci e usanze con la Tunisia.

Si tramanda soprattutto tra le donne, che lavorano la semola a mano nella mafaradda di ceramica, e ogni famiglia e ogni paese ne custodisce una variante. Per questo l'itinerario attraversa tutti i dodici Comuni. Il momento più noto è il Cous Cous Fest di San Vito Lo Capo, nato nel 1998 come gesto di pace, ma il cuscusu si vive tutto l'anno nelle trattorie, sulle terrazze e nelle botteghe.

**Da assaggiare** Cous cous di pesce trapanese, zuppa di pesce da scoglio, erbe spontanee di Macari e Castelluzzo, caldo-freddo; spezie, semola e mafaradde da portare a casa.

### Le tappe

- Cous Cous Fest e Case del Cous Cous**  
San Vito Lo Capo  
Degustazioni, campionato mondiale, cooking show e concerti.
- Scuola di Cous Cous** *(facoltativa)*  
San Vito Lo Capo  
Il laboratorio con le donne del posto, poi la degustazione.
- La Casbah e le trattorie del cous cous di pesce**  
Mazara del Vallo  
La preparazione nella mafaradda, a pranzo o a cena.
- Cous cous di pesce con vista** *(facoltativa)*  
Erice  
Il ristorante storico con la terrazza panoramica.
- Botteghe di spezie e mafaradde** *(facoltativa)*  
Trapani  
Spezie, semola e mafaradde artigianali.

Per il trade

### Il cuscusu trapanese – Un piatto, tre territori

**3 giorni e 2 notti tra San Vito Lo Capo, Marsala e Favignana, da aprile a ottobre**

Il pranzo dedicato al cuscusu a San Vito Lo Capo, la cooking class con l'incocciatura nella mafaradda a Marsala, l'ex Stabilimento Florio e il pescato a Favignana.

Anche in versione da 5 giorni, «Dal mare alla mafaradda», e da 8 giorni, «Viaggio nel Mediterraneo di Sicilia».

Tour privati su richiesta, personalizzabili.  
Organizzazione e assistenza Sicilia da Scoprire.

## I DODICI COMUNI · THE TWELVE MUNICIPALITIES

# I Comuni della costa

Per ogni Comune gli itinerari che lo attraversano, le tappe consigliate e un prodotto simbolo. L'itinerario «Cuscusu trapanese» li attraversa tutti e dodici.

*For each municipality: the routes, the recommended stops and a signature product. The «Trapani couscous» route crosses all twelve.*

| Comune · Municipality   | Itinerari · Routes                         | Tappe consigliate · Stops                                                                                             | Prodotto simbolo · Signature product                            |
|-------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>Custonaci</b>        | Tonno e tonnare                            | Tonnara di Cofano e Riserva di Monte Cofano, golfo di Cornino, Grotta Mangiapane                                      | Olio extravergine d'oliva<br><i>Extra virgin olive oil</i>      |
| <b>Erice</b>            | Cucina tradizionale                        | Erice, cucina di tradizione con vista; cous cous di pesce con vista                                                   | Dolci di mandorla<br><i>Almond pastries</i>                     |
| <b>Favignana</b>        | Tonno e tonnare                            | Ex Stabilimento Florio delle Tonnare di Favignana e Formica                                                           | Tonno rosso<br><i>Bluefin tuna</i>                              |
| <b>Marsala</b>          | Gambero rosso, Sale                        | Mercato ittico; Riserva dello Stagnone e Museo Baglio Anselmi; Saline Ettore e Infera                                 | Vino Marsala<br><i>Marsala wine</i>                             |
| <b>Mazara del Vallo</b> | Gambero rosso                              | Porto Canale e Lungomare Mazzini; la Casbah e il Museo del Satiro Danzante; le trattorie del cous cous di pesce       | Gambero rosso di Mazara<br><i>Mazara red prawn</i>              |
| <b>Misiliscemi</b>      | Cucina tradizionale                        | Marausa Lido e Torre di Marausa                                                                                       | Pesce alla griglia<br><i>Grilled fish</i>                       |
| <b>Paceco</b>           | Sale, Cucina tradizionale                  | Museo del Sale e Torre di Nubia; Mulino Maria Stella, Centro visite WWF; la cucina delle case saline                  | Aglione rosso di Nubia<br><i>Nubia red garlic</i>               |
| <b>Pantelleria</b>      | Gambero rosso                              | Porto di Pantelleria e pescaturismo                                                                                   | Capperi e Zibibbo<br><i>Capers and Zibibbo wine</i>             |
| <b>Petrosino</b>        | Gambero rosso                              | Marina di Biscione e Torre Sibiliana                                                                                  | Pescato dei piccoli approdi<br><i>Catch from small harbours</i> |
| <b>San Vito Lo Capo</b> | Tonno e tonnare                            | Tonnara del Secco; Cous Cous Fest e Case del Cous Cous; Scuola di Cous Cous                                           | Cous cous di pesce<br><i>Fish couscous</i>                      |
| <b>Trapani</b>          | Tonno e tonnare, Sale, Cucina tradizionale | Tonnara di San Cusumano; Salina Grande; Piazza Mercato del Pesce e porto peschereccio; botteghe di spezie e mafaradde | Sale marino di Trapani IGP<br><i>Trapani sea salt PGI</i>       |
| <b>Valderice</b>        | Tonno e tonnare                            | Tonnara di Bonagia e Molino Excelsior                                                                                 | Bottarga e mosciame di tonno<br><i>Tuna roe and cured tuna</i>  |

## Mare Nostro, il marchio del pescato trapanese

Mare Nostro è il marchio territoriale del pescato della marineria trapanese, promosso dal GAL Pesca Trapanese. Nato nel 2015, nel 2026 si è rinnovato con un sistema di tracciabilità digitale: dopo lo sbarco i lotti vengono registrati su una piattaforma, lavorati e confezionati in vaschette a marchio secondo le procedure del progetto.

Con un QR code, l'app o il sito, il consumatore ricostruisce il percorso del prodotto dalla cattura alla vendita: provenienza, barche, zone di pesca e operatori, con informazioni certificate su tecnologia blockchain. Famiglie, ristoranti e pescherie possono consultare e prenotare il pescato online e scegliere il ritiro in negozio o la consegna a domicilio.

Nella fase iniziale aderiscono sei cooperative di pesca, che gestiscono direttamente il punto vendita «Mare Nostro Trapanese – Trapani Fish Market», inaugurato a fine settembre 2026 vicino al porto peschereccio di Trapani. Il marchio è stato rilasciato a 15 ristoratori locali e accompagna gli Itinerari del Gusto: l'obiettivo è portare il pescato trapanese dal mare alla tavola dei consumatori.

### «Il pescato fresco, etico e tracciato della marineria trapanese»

|                            |                                                                         |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Promotore                  | GAL Pesca Trapanese                                                     |
| Cooperative aderenti       | 6 nella fase iniziale                                                   |
| Ristoratori con il marchio | 15                                                                      |
| Tracciabilità              | blockchain, consultabile con QR code, app e sito                        |
| Punto vendita              | Mare Nostro Trapanese – Trapani Fish Market, via Lina Marini 9, Trapani |

### Dalla barca alla tavola

1

#### Lo sbarco

Dopo lo sbarco i lotti di pescato vengono registrati sulla piattaforma digitale.

2

#### La lavorazione

Il prodotto viene lavorato e confezionato in vaschette a marchio, secondo le procedure del progetto.

3

#### La tracciabilità

QR code, app e sito mostrano provenienza, barca, zona di pesca e operatori, con dati certificati su blockchain.

4

#### La vendita

Al punto vendita vicino al porto o online, con ritiro in negozio o consegna a domicilio.

## Il programma al TTG

TTG Travel Experience è la fiera internazionale B2B del turismo organizzata da Italian Exhibition Group al Rimini Expo Centre. L'edizione 2026 ha scelto come tema EXIST, un invito a rimettere al centro l'esperienza umana. Gli Itinerari del Gusto rispondono con i volti della costa: pescatori, ristoratori, produttori e custodi delle tradizioni.

Lo stand

### «Itinerari del Gusto della Costa Trapanese»

**Padiglione C2, stand 229-230**

Rimini Expo Centre, via Emilia 155, Rimini

Allo stand i sindaci dei dodici Comuni, il tour operator Sicilia da Scoprire e gli operatori economici selezionati dai Comuni.

#### **Mercoledì 14 ottobre**

Allo stand

Apertura del desk informativo e primi assaggi dei prodotti del territorio. Incontri B2B con agenzie di viaggio, tour operator e buyer.

#### **Giovedì 15 ottobre**

Allo stand

Degustazioni e incontri B2B con i sindaci e gli operatori della costa.

#### **Venerdì 16 ottobre**

Allo stand

Ultimi incontri B2B fino alla chiusura della fiera.

### **Giovedì 15 ottobre, ore 19**

Hotel Premier & Suites, VII  
Traversa Mare 15, Milano  
Marittima

### **La firma del protocollo d'intesa**

La rete degli Itinerari del Gusto diventa ufficiale. Firmano la Fondazione Torri e Tonnare del Litorale Trapanese, capofila, i dodici Comuni e, come partner di supporto, il Distretto Turistico Sicilia Occidentale e l'Istituto di Istruzione Superiore «I. e V. Florio» di Erice. In programma gli interventi istituzionali, la firma delle adesioni delle agenzie di viaggio e la foto di gruppo.

### **Appuntamenti allo stand**

Agenzie, tour operator e buyer prenotano un incontro dalla pagina «Incontraci a Rimini» del portale, con due calendari distinti per il mercato italiano e per quello internazionale.

[itineraridelgustotrapani.it/incontraci-a-rimini](http://itineraridelgustotrapani.it/incontraci-a-rimini)

### **Per la stampa**

Interviste con il presidente e il direttore del GAL, i sindaci e il tour operator su richiesta all'ufficio stampa. Dal 19 ottobre il media kit si arricchisce di video, foto e interviste dalla fiera.

**GAL Pesca Trapanese** – Fondazione Torri e Tonnare del Litorale Trapanese

[info@galpescatrapanese.it](mailto:info@galpescatrapanese.it) | [PEC@gactrapani@pec.it](mailto:PEC@gactrapani@pec.it)

[www.itineraridelgustotrapani.it](http://www.itineraridelgustotrapani.it) | [www.galpescatrapanese.it](http://www.galpescatrapanese.it)

12

## COMUNICATO STAMPA

## Dodici Comuni, un solo mare: il GAL Pesca Trapanese porta gli Itinerari del Gusto al TTG di Rimini

*Allo stand i sindaci della costa trapanese, il tour operator Sicilia da Scoprire e gli operatori del territorio. Giovedì 15 ottobre, a Milano Marittima, la firma del protocollo d'intesa per la rete degli Itinerari del Gusto. In vetrina cinque itinerari e cinque pacchetti esperienziali tra pescato, sale, tonnare e cucina di tradizione.*

## FOTO E VIDEO:

[https://drive.google.com/drive/folders/1UHMexlhF47Ev\\_bLun1xo0aQ1OHNpp6ky?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/1UHMexlhF47Ev_bLun1xo0aQ1OHNpp6ky?usp=drive_link)

**Trapani, 8 ottobre 2026** – La costa trapanese si presenta al mercato turistico come un'unica destinazione. Il GAL Pesca Trapanese porta il progetto Itinerari del Gusto al TTG Travel Experience, la fiera internazionale B2B del turismo, in programma dal 14 al 16 ottobre al Rimini Expo Centre.

Allo stand saranno presenti i sindaci dei dodici Comuni della rete: Custonaci, Erice, Favignana, Marsala, Mazara del Vallo, Misiliscemi, Paceco, Pantelleria, Petrosino, San Vito Lo Capo, Trapani e Valderice. Con loro il tour operator incoming Sicilia da Scoprire, che gestisce il portale e sviluppa le esperienze, e gli operatori economici selezionati dai Comuni.

La rete diventerà ufficiale giovedì 15 ottobre con la firma del protocollo d'intesa per la gestione degli Itinerari del Gusto. Lo sottoscriveranno la Fondazione Torri e Tonnare del Litorale Trapanese, che gestisce il GAL e avrà il ruolo di capofila, i dodici Comuni e, come partner di supporto, il Distretto Turistico Sicilia Occidentale e l'Istituto di Istruzione Superiore «I. e V. Florio» di Erice. L'appuntamento è alle 19 all'Hotel Premier & Suites di Milano Marittima, in VII Traversa Mare 15.

Il progetto trasforma in motivo di viaggio il patrimonio più autentico del litorale: il pescato, il sale, le tonnare e la cucina di tradizione. Il portale [itineraridelgustotrapani.it](http://itineraridelgustotrapani.it) mette in rete esperienze, ristoranti, strutture ricettive e produttori. La sua funzione più innovativa, «Crea il tuo viaggio», affida la regia al visitatore, che sceglie i giorni, compone le tappe tra esperienze, sapori e soggiorni e invia la richiesta per un viaggio su misura. Ogni visita diventa così un sostegno diretto alle comunità costiere che custodiscono questi saperi.

Cinque gli itinerari, percorribili liberamente. «Gambero rosso & pescato mediterraneo» collega Mazara del Vallo, Petrosino, Pantelleria e Marsala; «Tonno e tonnare» unisce Favignana, Trapani, Valderice, Custonaci e San Vito Lo Capo. «Il sale e le sue declinazioni» attraversa Marsala, Paceco e Trapani; «Cucina tradizionale e pescato locale» tocca Misiliscemi, Trapani, Paceco ed Erice, mentre «Cuscusu trapanese» abbraccia tutti e dodici i Comuni.

Agli operatori del trade il GAL presenta cinque pacchetti esperienziali di tre giorni, uno per ciascun itinerario: dalla lezione di cucina sul tonno a Trapani alla tonnara di Bonagia, dal porto peschereccio di Mazara del Vallo all'incontro con un pescatore locale. Sul portale le proposte sono quattordici, con versioni anche da cinque e otto giorni.

Il TTG 2026 ha scelto come tema EXIST, un invito a rimettere al centro l'esperienza umana. Gli Itinerari del Gusto rispondono con i volti della costa: pescatori, ristoratori, produttori e custodi delle tradizioni. Il messaggio portato a Rimini è un invito agli operatori: «Non fermarti alla cornice. Entra nella Sicilia più vera».

«A Rimini la costa trapanese parla con una sola voce», dichiara il presidente del GAL Pesca Trapanese, Francesco La Sala. «Con il protocollo questa voce diventa un metodo di lavoro stabile. Dodici Comuni offrono agli operatori un prodotto concreto e prenotabile, costruito con chi il mare lo vive ogni giorno. Il turismo che vogliamo porta valore alle marinerie e mantiene vive le comunità costiere».

Il progetto Itinerari del Gusto è finanziato dal Programma nazionale FEAMPA 2021-2027 nell'ambito della Strategia di sviluppo locale di tipo partecipativo del GAL Pesca Trapanese. Itinerari, esperienze, strutture e brochure sono su [itineraridelgustotrapani.it](http://itineraridelgustotrapani.it).

#### INVITO ALLA STAMPA

La stampa è invitata a visitare, dal 14 al 16 ottobre, lo spazio espositivo «Itinerari del Gusto della Costa Trapanese» al Rimini Expo Centre (padiglione C2, stand 229-230) per incontrare i sindaci della rete, il tour operator Sicilia da Scoprire e gli operatori del territorio. L'invito è esteso alla firma del protocollo d'intesa, giovedì 15 ottobre alle 19 all'Hotel Premier & Suites di Milano Marittima (VII Traversa Mare 15).

L'ufficio stampa invierà alle testate giornalistiche interessate foto e video delle giornate in fiera e della firma del protocollo.

#### Per informazioni e conferme:

##### **GAL Pesca Trapanese**

[info@galpescatrapanese.it](mailto:info@galpescatrapanese.it)

[direzione@galpescatrapanese.it](mailto:direzione@galpescatrapanese.it)

IN ENGLISH

## Taste Routes of the Trapani Coast

Twelve municipalities, one sea: the Trapani coast presents itself to the travel trade as a single destination, built around the sea and its food.

### The project

Itinerari del Gusto della Costa Trapanese is promoted by the GAL Pesca Trapanese, the local fisheries action group managed by the Fondazione Torri e Tonnare del Litorale Trapanese. It offers five self-guided routes, 14 experiential packages for the trade (3, 5 and 8 days), 79 experiences on [itineraridelgustotrapani.it](http://itineraridelgustotrapani.it) and the Mare Nostro brand for traceable local catch, already awarded to 15 restaurants. Packages are run by the incoming tour operator Sicilia da Scoprire; private tours on request. Funded by the Italian FEAMPA 2021-2027 programme.

### Five self-guided routes

**Red prawn & Mediterranean catch** – Mazara del Vallo, Petrosino, Marsala, Pantelleria; about 35 km, 8 hours, all year. Mazara's canal harbour and fishing fleet, the Casbah and the Dancing Satyr museum, Marsala's fish market and the Stagnone lagoon, fishing tourism on Pantelleria.

**Tuna and tuna fisheries** – Favignana, Trapani, Valderice, Custonaci, San Vito Lo Capo; about 45 km, 2 days, spring and summer. The former Florio tuna factory on Favignana and the historic tonnare of San Cusumano, Bonagia, Cofano and del Secco.

**Salt** – Trapani, Paceco, Marsala; about 25 km, 4 hours, April to September. The salt pans and windmills of the Trapani and Paceco nature reserve, the Salt Museum in Nubia, the Ettore e Infera salt pans facing Mozia.

**Traditional cooking & local catch** – Misiliscemi, Trapani, Paceco, Erice; about 30 km, 8 hours, all year. Grilled fish in Marausa, Trapani's fish market square and fishing port, home cooking in Paceco, Erice and its almond pastries.

**Trapani couscous** – all twelve municipalities, independent stops, all year with a peak in September. The Cous Cous Fest in San Vito Lo Capo, the Casbah in Mazara del Vallo, couscous classes, spice and mafaradda shops in Trapani.

### Twelve municipalities

Custonaci, Erice, Favignana, Marsala, Mazara del Vallo, Misiliscemi, Paceco, Pantelleria, Petrosino, San Vito Lo Capo, Trapani and Valderice. Routes, stops and signature products of each are listed in «I Comuni della costa».

### At TTG Travel Experience 2026

Rimini Expo Centre, Hall C2, stands 229-230, 14-16 October. Info desk, tastings and B2B meetings with travel agencies, tour operators and buyers, with the mayors and local operators on Thursday. Book a meeting at [itineraridelgustotrapani.it/incontraci-a-rimini](http://itineraridelgustotrapani.it/incontraci-a-rimini) (Italian and international calendars).

Thursday 15 October, 7 pm, Hotel Premier & Suites, Milano Marittima: signing of the memorandum of understanding that makes the network official. Signatories: the Fondazione Torri e Tonnare del Litorale Trapanese (lead partner) and the twelve municipalities, with the Distretto Turistico Sicilia Occidentale and the Istituto «I. e V. Florio» of Erice as supporting partners.

Press office: GAL Pesca Trapanese · [info@galpescatrapanese.it](mailto:info@galpescatrapanese.it) · [direzione@galpescatrapanese.it](mailto:direzione@galpescatrapanese.it)

## Contatti stampa

Ufficio stampa

### GAL Pesca Trapanese

info@galpescatrapanese.it | direzione@galpescatrapanese.it

#### GAL Pesca Trapanese

info@galpescatrapanese.it  
www.galpescatrapanese.it

#### Itinerari del Gusto della Costa Trapanese

www.itineraridelgustotrapani.it  
Appuntamenti allo stand:  
itineraridelgustotrapani.it/incontraci-a-rimini

#### Disponibili per interviste

Francesco La Sala, presidente del GAL Pesca Trapanese; Giampiero Cappellino, direttore; i sindaci dei dodici Comuni; Giulia Pulizzi, Sicilia da Scoprire. Le interviste si concordano con l'ufficio stampa.

#### Al TTG

Padiglione C2, stand 229-230, dal 14 al 16 ottobre. Giovedì 15 ottobre alle 19 la firma del protocollo d'intesa all'Hotel Premier & Suites di Milano Marittima.

## Domande frequenti

### Che cosa sono gli Itinerari del Gusto?

Cinque percorsi a fruizione libera lungo la costa trapanese, collegati a esperienze, ristoranti, strutture ricettive e produttori sul portale [itineraridelgustotrapani.it](http://itineraridelgustotrapani.it).

### Chi li promuove e chi li finanzia?

Il GAL Pesca Trapanese, gestito dalla Fondazione Torri e Tonnare del Litorale Trapanese, con il Programma nazionale FEAMPA 2021-2027.

### Come si prenota un pacchetto?

I 14 pacchetti da 3, 5 e 8 giorni sono tour privati su richiesta: la disponibilità si chiede sul portale, l'organizzazione è di Sicilia da Scoprire.

### Gli itinerari si possono seguire da soli?

Sì. Il visitatore sceglie tema e tappe; con «Crea il tuo viaggio» compone il percorso e invia la richiesta per un viaggio su misura.

### Che cosa cambia con il protocollo del 15 ottobre?

La rete diventa ufficiale, con la Fondazione capofila, i dodici Comuni e due partner di supporto: Distretto Turistico Sicilia Occidentale e Istituto «I. e V. Florio».

### Come si richiedono interviste, foto e video?

All'ufficio stampa del GAL Pesca Trapanese: [info@galpescatrapanese.it](mailto:info@galpescatrapanese.it), [direzione@galpescatrapanese.it](mailto:direzione@galpescatrapanese.it). Dal 19 ottobre il media kit comprende video, foto e interviste dalla fiera.

## Crediti istituzionali

Progetto finanziato dal Programma nazionale FEAMPA 2021-2027, Priorità 3, nell'ambito della Strategia di sviluppo locale di tipo partecipativo (CLLD) del GAL Pesca Trapanese.

Avviso pubblico per la selezione delle Strategie di Sviluppo Locale di tipo partecipativo, artt. 31-34 Reg. (UE) 2021/1060 e artt. 29-30 Reg. (UE) 2021/1139.

Media kit a cura dell'ufficio stampa del GAL Pesca Trapanese. Versione 1, ottobre 2026. Testi tratti dal portale [itineraridelgustotrapani.it](http://itineraridelgustotrapani.it) e dai documenti della Fondazione Torri e Tonnare del Litorale Trapanese.