

1. Nome dell'attività e logo

SicilianDays

(Inserire qui il logo ufficiale in alto a sinistra — formato PNG o vettoriale, con colori caldi che richiamino la Sicilia)

2. Descrizione breve – Cosa fa l'attività

SicilianDays è un'attività di turismo esperienziale con sede a Palermo, nata dalla passione per la cultura siciliana, la cucina tradizionale e l'ospitalità autentica. Fondata da Patrizia e Giuliana, mamma e figlia, appassionate viaggiatrici innamorate della Sicilia, l'attività propone esperienze culinarie e gastronomiche uniche, pensate per far vivere ai visitatori l'anima più vera dell'isola.

Attraverso corsi di cucina, degustazioni guidate e tour enogastronomici nei mercati storici di Palermo o nei borghi dei Nebrodi, *SicilianDays* permette a piccoli gruppi e viaggiatori individuali di entrare in contatto diretto con le tradizioni locali. Non si tratta di semplici attività turistiche, ma di vere e proprie immersioni nel gusto, nella cultura e nello stile di vita siciliano.

Le esperienze offerte sono pensate su misura, in un'atmosfera familiare e accogliente. I partecipanti non solo imparano a preparare piatti tipici come pasta fresca, caponata o cannoli, ma scoprono le storie, i gesti e i sapori che rendono la cucina siciliana così ricca e affascinante. Le cooking class si svolgono in dimore storiche, case private o una country house immersa nella natura, mentre i tour gastronomici guidano gli ospiti nei mercati popolari e nei vicoli più autentici di Palermo.

SicilianDays promuove un turismo lento, sostenibile e consapevole, basato sul rispetto delle tradizioni, sulla valorizzazione dei prodotti stagionali, locali e a chilometro zero e sul coinvolgimento delle comunità. È un progetto che unisce amore per la Sicilia, cura del dettaglio e desiderio di condividere emozioni vere con chi sceglie di vivere, anche solo per un giorno, da siciliano.

3. Servizi/prodotti principali

- **Cooking classes** (mezza giornata o giornate intere, in città o in country house)
- **Street-food tour Palermo** nei mercati di Capo & Ballarò (2½ h)
- **Olive-oil tasting** (1½ h, Palermo o Reitano)
- **Wine & cheese tasting** (Palermo storico o Nebrodi)
- **Private chef e team-building** (cooking, eventi personalizzati)
- **Shopping:** libri di cucina ed eccellenze alimentari (olio, limoncello, origano, sale)

4. Pubblico target

- Turisti individuali e piccoli gruppi (8–10 persone max) interessati a esperienze autentiche.
- Appassionati di gastronomia, vino, cucina casalinga, cultura locale.
- Aziende in cerca di attività di team-building esperienziali.

5. Aspetti legati alla sostenibilità

- Turismo responsabile e valorizzazione del patrimonio gastronomico e culturale siciliano.
- Ingredienti a km 0: olio e prodotti locali (es. formaggi Nebrodi).
- Attenzione alla tradizione e coinvolgimento delle comunità locali.

6. Statistiche e risultati principali

- Numero di **corsi venduti**: dati non specificati sul sito (
- **Recensioni superlative**: Trustindex, GetYourGuide
- Feedback: “momenti indimenticabili”, “accoglienza calorosa”, “esperienze memorabili”.

7. Contatti

- **Telefono / WhatsApp**: +39 327 4541 741
- **Email**: siciliandays@gmail.com
- **Sede**: Palermo (vicolo/rionale specificati per i diversi incontri); Country-house nei Nebrodi (Reitano)
- **Website**: www.siciliandays.com

Sintesi finale

SicilianDays offre una finestra autentica e sostenibile sulla Sicilia, combinando cucina tradizionale, cultura locale e escursioni sensoriali in un’offerta flessibile e di qualità, supportata da eccellenti recensioni e forte attenzione all’esperienza e all’ambiente.

1. Business Name and Logo

SicilianDays

(Insert official logo here at the top left — PNG or vector format, using warm colors inspired by Sicily)

2. Brief Description – What the Business Does

SicilianDays is an experiential tourism activity based in Palermo, born from a deep passion for Sicilian culture, traditional cuisine, and genuine hospitality. Founded by Patrizia and Giuliana, mother and daughter, both passionate travelers in love with Sicily, the company offers unique culinary and gastronomic experiences designed to help visitors discover the true soul of the island.

Through cooking classes, guided tastings, and food and wine tours in Palermo's historic markets or in the villages of the Nebrodi mountains, SicilianDays allows small groups and individual travelers to connect directly with local traditions. These are not standard tourist activities — they are true immersions into the flavors, culture, and lifestyle of Sicily.

All experiences are tailor-made and take place in a warm, welcoming atmosphere. Participants don't just learn how to cook traditional dishes like fresh pasta, caponata, or cannoli — they also discover the stories, gestures, and flavors that make Sicilian cuisine so rich and fascinating. Cooking classes take place in historic homes, private residences, or a countryside house immersed in nature, while food tours lead guests through Palermo's authentic markets and alleys.

SicilianDays promotes slow, sustainable, and conscious tourism, based on respect for tradition, the use of seasonal, local, and zero-kilometer ingredients, and the involvement of local communities. It's a project that combines love for Sicily, attention to detail, and a desire to share genuine emotions with those who choose to experience, even for just one day, what it's like to live like a Sicilian.

3. Main Services/Products

- **Cooking classes** (half-day or full-day, in the city or countryside)
- **Street food tour** in Palermo's Capo & Ballarò markets (2½ hours)
- **Olive oil tasting** (1½ hours, in Palermo or Reitano)
- **Wine & cheese tasting** (in Palermo's historic center or in the Nebrodi)
- **Private chef and team-building** events (cooking, custom experiences)
- **Shopping:** cookbooks and high-quality local products (olive oil, limoncello, oregano, salt)

4. Target Audience

- Individual tourists and small groups (max 8–10 people) seeking authentic experiences
- Food, wine, and home-cooking enthusiasts; lovers of local culture
- Companies looking for experiential team-building activities

5. Sustainability Aspects

- Responsible tourism that promotes Sicilian gastronomic and cultural heritage
- Use of zero-kilometer ingredients: olive oil and locally sourced products (e.g., Nebrodi cheeses)
- Focus on tradition and involvement of local communities

6. Key Stats and Results

- Number of classes sold: not specified on the website
- Outstanding reviews: Trustindex, GetYourGuide
- Feedback highlights: “unforgettable moments,” “warm hospitality,” “memorable experiences”

7. Contact Information

- Phone / WhatsApp: +39 327 4541 741
- Email: siciliandays@gmail.com
- Location: Palermo (specific addresses vary per activity); countryside house in the Nebrodi (Reitano)
- Website: www.siciliandays.com

Final Summary

SicilianDays offers an authentic and sustainable window into Sicily, combining traditional cuisine, local culture, and sensory journeys in a flexible, high-quality format — supported by excellent reviews and a strong focus on the experience and the environment.