

**ESERCIZIO 4 DI WORD (IMMAGINI E TESTO)**

**REALIZZARE UN DEPLIANT CHE PUBBLICIZZI GLI ITINERARI SOTTO DESCRITTI COMPOSTI DA TESTO E QUALCHE CLIPART A VOSTRA SCELTA. IMPOSTARE I MARGINI DEL DOCUMENTO A 1,5 CM. (SUP – INF – DX. – SX.) RILEGATURA A 0 CM. IL TITOLO DEVE ESSERE UNA WORDART. I SOTTOTITOLI DEVONO AVERE UNA DIMENSIONE 14 IN GRASSETTO E DI COLORE ROSSO ED IL TIPO DI CARATTERE DEVE ESSERE ARIAL. IL TESTO COMUNE DEVE ESSERE DI DIMENSIONE 12 ALLA FINE AGGIUNGERE UNA IMMAGINE DI SFONDO EFFETTO FILIGRANA A PIACERE**

---

**TITOLO****Itinerario Enogastronomico provincia di Trapani****SOTTOTITOLI E TESTO COMUNE****Castelvetrano Selinunte**

Rigoglioso cresce l'ulivo della cultivara "Nocellara del Belice" che trova condizioni ambientali uniche, tali da far primeggiare l'olio extravergine, che riscuote premi e consensi unanimi in tutto il mondo, consigliato per tutti i piatti della dieta mediterranea, in particolare come condimento essenziale di insalate e pietanze fredde e l'oliva da mensa utilizzata nella preparazione di antipasti tipici. Particolarmente apprezzato anche da Veronelli il pane nero di Castelvetrano da gustare caldo condito con olio, origano e sardine salate. Tipico il pesce azzurro di Marinella conservato anche sotto sale. Ottimi i formaggi di pecora del belice.

**Alcamo**

La cucina alcamese è molto semplice ma ricca di sapori e colori.

Tra i piatti tipici ricordiamo: la pasta con sarde, maccheroni di casa al ragù di maiale e tagliatelle con broccoli fritti e mollica brustolita. I secondi piatti le sarde a beccafico, salsiccia arrostita o frita "cu li cavuliceddi".

I dolci le cassatelle con ricotta, cannoli ripieni di ricotta, cassata siciliana, sfinge di San Giuseppe.

I vini Alcamo D.O.C. bianchi e rossi delle seguenti marche prodotte dalle aziende vinicole locali:

Rapitalà, Lerico, Carta D'Oro, Alcamo Spadafora, Principe di Corleone, Ceuso e tutti i vini prodotti dalle cantine sociali della zona.

**Marsala**

Il vino marsala, due secoli di storia, svela nei bagli i suoi segreti. Nelle cantine e nelle enoteche si possono degustare altri vini di qualità. Tutti si trovano a tavola con i piatti tipici della cucina lilibetana: dalla pasta col matarocco al tonno ammutunatu, dai capidduzzi di ricotta alla cubbaita di San Giuseppe. Gusti e sapori che si incontrano lungo la "strada del vino" e fanno scoprire la cultura e le tradizioni della civiltà rurale-contadina che nel territorio ha radici profonde. Appuntamenti da non perdere in questo itinerario il week end ribaldino (maggio) e vinoro (ottobre).

**SUL RETRO UNA POSSIBILE SOLUZIONE**

# Itinerario Enogastronomico

## Provincia di Trapani

### Castelvetrano Selinunte

Rigoglioso cresce l'ulivo della cultivara "Nocellara del Belice" che trova condizioni ambientali uniche, tali da far primeggiare l'olio extravergine, che riscuote premi e consensi unanimi in tutto il mondo, consigliato per tutti i piatti della dieta mediterranea, in particolare come condimento essenziale di insalate e pietanze fredde e l'oliva da mensa utilizzata nella preparazione di antipasti tipici. Particolarmente apprezzato anche da Veronelli il pane nero di Castelvetrano da gustare caldo condito con olio, origano e sardine salate. Tipico il pesce azzurro di Marinella conservato anche sotto sale. Ottimi i formaggi di pecora del belice.



### Alcamo



La cucina alcamese è molto semplice ma ricca di sapori e colori.

Tra i piatti tipici ricordiamo: la pasta con sarde, maccheroni di casa al ragù di maiale e tagliatelle con broccoli fritti e mollica brustolita. I secondi piatti le sarde a beccafico, salsiccia arrostita o frita "cu li cavuliceddi".

I dolci le cassatelle con ricotta, cannoli ripieni di ricotta, cassata siciliana, sfinge di San Giuseppe.

I vini Alcamo D.O.C. bianchi e rossi delle seguenti marche prodotte dalle aziende vinicole locali: Rapitalà, Lerico, Carta D'Oro, Alcamo Spadafora, Principe di Corleone, Ceuso e tutti

i vini prodotti dalle cantine sociali della zona.

### Marsala



Il vino marsala, due secoli di storia, svela nei bagli i suoi segreti. Nelle cantine e nelle enoteche si possono degustare altri vini di qualità. Tutti si trovano a tavola con i piatti tipici della cucina lilibetana: dalla pasta col matarocco al tonno ammutunatu, dai capidduzzi di ricotta alla cubbaita di San Giuseppe. Gusti e sapori che si incontrano

lungo la "strada del vino" e fanno scoprire la cultura e le tradizioni della civiltà rurale-contadina che nel territorio ha radici profonde. Appuntamenti da non perdere in questo itinerario il weekend ribaldino (maggio) e vinoro (ottobre).

