



AGRITURISMO BERGI

Experience 2025



Natura e Sicilia *Nature & Sicily*

Vivi delle esperienze indimenticabili a contatto con la Natura.

Tour Guidati immersi nei paesaggi incantevoli della campagna siciliana, accompagnato da una degustazione curata dei nostri prodotti biologici.

Arricchisci la tua vacanza con laboratori interattivi studiati per coinvolgere e scoprire. Ogni sessione, della durata media di circa 90 minuti, ti permette di mettere le mani in pasta e di assaporare l'autenticità di antichi saperi artigianali.

NB: I laboratori sono attivabili su richiesta per gruppi a partire da 2 adulti, previa disponibilità della struttura.

Live unforgettable experiences in contact with Nature.

Guided tours immersed in the enchanting landscapes of the Sicilian countryside, accompanied by a curated tasting of our organic products.

Enrich your vacation with interactive workshops designed to engage and surprise. Each session, lasting an average of about 90 minutes, allows you to get your hands in the dough and savor the authenticity of ancient craft knowledge.

NB: Workshops can be activated on request for groups of 2 adults or more, subject to availability.

Agriturismo Bergi, un'esperienza esclusiva e immersiva, tra tradizione, natura e sapori autentici.

Agriturismo Bergi, an exclusive and immersive experience, among tradition, nature and authentic flavors.





**Dalle Api al Miele
From Bee to Honey**



**Liscio come l'olio
Smoothly as oil**



**La Manna cade ancora
dal Cielo
The Sky is full of Manna!**



**Con le mani in pasta
Hands-on Sicily Edition**



Pane e Panelle



**La via della Zagara
Zagara route**



Dalle Api al miele

From Bee to Honey

Scopri "Dalle Api al Miele", un'esperienza enogastronomica esclusiva all'Agriturismo Berghi, immersa nella natura del Parco delle Madonie. Lasciati guidare dai nostri apicoltori in un viaggio tra panorami incantevoli, alla scoperta del mondo delle api e dell'ape nera sicula, presidio Slow Food. Un percorso emozionante che svela l'importanza di questi piccoli insetti e il loro linguaggio segreto. L'esperienza si conclude con una degustazione sensoriale dei mieli prodotti in loco: millefiori, asfodelo e altre varietà che raccontano l'autenticità e la ricchezza del territorio. Una fuga dalla routine per rigenerare i sensi e lo spirito.

Discover "From Bees to Honey", an exclusive food and wine experience at Agriturismo Berghi, nestled in the nature of the Madonie Park. Let our expert beekeepers guide you through stunning landscapes as you explore the fascinating world of bees and the Sicilian Black Bee, a Slow Food symbol of quality and tradition. This journey unveils the secrets of their hive and the importance of their role in the ecosystem. The experience ends with a unique tasting of honeys produced on site—wildflower, asphodel, and more—each capturing the authentic flavors of this rich territory. A perfect escape to awaken your senses and refresh your soul.





Cosa include:

- **Scoperta dell'universo apistico:** Incontra le api e approfondisci le caratteristiche nutrizionali di miele, polline, propoli e pappa reale.
- **Approfondimenti sull'alveare:** Esplora i meccanismi collaborativi e il linguaggio delle api, essenziali per la salvaguardia dell'ecosistema e dell'intero ciclo produttivo.
- **Visita guidata e sicura:** Una passeggiata all'interno dell'alveare e della nostra azienda, per vivere da vicino il lavoro dell'apicoltore.
- **Degustazione sensoriale:** Assapora i nostri mieli BIO e pluripremiati, ognuno con la sua personalità, che esaltano i sapori autentici del territorio.

What Includes:

- **Discover the World of Beekeeping:** Meet the bees up close and learn about the nutritional benefits of honey, pollen, propolis, and royal jelly.
- **Inside the Hive:** Explore the bees' collaborative mechanisms, their secret language, and their vital role in preserving the ecosystem.
- **Safe and Guided Visit:** Enjoy a guided walk through our farm to experience the daily life of a beekeeper.
- **A Sensory Tasting Experience:** Taste our award-winning organic honeys, each with a unique personality that reflects the true flavors of the land.



Durata: 1H30 circa

Duration: 1H30 apprx.



Tariffe a persona



Pricing Per Person

Numero di PAX	Pricing - Prezzo a persona
2 - 6	€ 30,00
7 - 14	€ 28,00
15 - 25	€ 25,00
Oltre 25 - Over 25	On request

I bambini fino a 3 anni non pagano.

Da 4 a 6 anni compiuti: € 10,00 a bambino

Da 6 a 12 anni compiuti: € 15,00 a bambino

Oltre i 12 anni sono considerati adulti

Children up to 3 years old are free of charge.

From 4 to 6 y.o.: € 10.00 per child

From 6 to 12 y.o.: € 15.00 per child

Over 12 y.o. are considered adults



Liscia come l'olio

Smoothly as oil

Scopri l'essenza dell'olio d'oliva con un viaggio sensoriale che celebra una tradizione millenaria. Un percorso affascinante nel cuore della cultura dell'olivo, per conoscerne i segreti e le virtù dell'"oro liquido". L'esperienza inizia con una presentazione sulla storia dell'olivo, simbolo di prosperità e salute, e sulla sua influenza nell'agricoltura e nella cultura locale. Accompagnato da esperti, parteciperai a un'esplorazione sensoriale per imparare a distinguere le caratteristiche organolettiche degli oli d'oliva. Scoprirai le note aromatiche, i sapori e i benefici nutrizionali, acquisendo gli strumenti per scegliere l'olio perfetto per ogni esigenza. Un'immersione autentica nei profumi e nei sapori di una tradizione senza tempo.

Discover the essence of olive oil through a sensory journey celebrating a millennia-old tradition. Dive into the heart of olive culture and uncover the secrets of what's known as "liquid gold." The experience begins with a fascinating introduction to the olive tree's history and its role as a symbol of health and prosperity in local agriculture and culture. Guided by experts, you'll embark on a sensory exploration to learn how to identify the organoleptic and nutritional qualities of different olive oils. Discover the subtle aromas, flavors, and health benefits while gaining the knowledge to choose the ideal oil for your culinary and dietary needs. A genuine immersion into the scents and tastes of timeless tradition.





Cosa include:

- **Scopri l'uliveto Bergi:** visita guidata attraverso gli uliveti dell'azienda, per osservare da vicino le diverse varietà di olive e comprendere le tecniche di coltivazione adottate nel Mediterraneo.
- **Olio EVO cosa c'è da sapere :** Come si leggono le etichette e come scoprire pregi e difetti dell'olio EVO
- **Abbinamento dell'Olio d'Oliva al Cibo:** Scopri come abbinare al meglio l'olio d'oliva ai diversi piatti, esaltando i sapori e creando combinazioni culinarie armoniose.
- **Degustazione Guidata di Olio EVO:** Partecipa a una sessione di degustazione professionale, durante la quale imparerai a distinguere un olio di qualità attraverso l'analisi sensoriale delle sue caratteristiche.
- **Aperitivo con Prodotti Locali:** Concludi l'esperienza con un aperitivo che include un calice di vino del territorio e bruschette condite con l'olio EVO biologico prodotto dall'azienda, per un autentico assaggio delle eccellenze locali.

What includes:

- **Discover the Bergi Olive Grove:** Join a guided tour through our olive groves to observe different olive varieties up close and learn about the cultivation techniques typical of the Mediterranean tradition.
- **All About Extra Virgin Olive Oil:** Understand how to read EVOO labels and discover how to identify both the qualities and possible defects of extra virgin olive oil.
- **Olive Oil & Food Pairing:** Learn how to pair olive oil with various dishes to enhance flavors and create harmonious culinary combinations.
- **Guided EVOO Tasting:** Enjoy a professional tasting session where you'll learn to recognize a high-quality oil through a detailed sensory analysis.
- **Local Aperitif Experience:** Tasting of local delights: a glass of regional wine and bruschetta topped with our organic EVOO—for a true taste of local excellence.



Durata: 1H30 circa

Duration: 1H30 apprx.



Tariffe a persona



Pricing Per Person

Numero di PAX	Pricing - Prezzo a persona
2 - 6	€ 35,00
7 - 14	€ 30,00
15 - 25	€ 25,00
Oltre 25 - Over 25	On request

I bambini fino a 3 anni non pagano.
Da 4 a 6 anni compiuti: € 10,00 a bambino
Da 6 a 12 anni compiuti: € 18,00 a bambino
Oltre i 12 anni sono considerati adulti

*Children up to 3 years old are free of charge.
From 4 to 6 y.o.: € 10.00 per child
From 6 to 12 y.o.: € 18.00 per child
Over 12 y.o. are considered adults*



La manna cade ancora dal cielo *Sky is full of... Manna!*

Scopri *"La Manna: Polvere di Stelle"*, un'esperienza esclusiva dedicata alla preziosa linfa del frassino, raccolta ogni estate nei dintorni di Castelbuono. In un territorio dove questa tradizione resiste grazie alla passione di pochi custodi, potrai entrare in contatto con la cultura della manna, prodotto simbolo della storia locale. Il percorso inizia con un viaggio nel tempo, alla scoperta della frassinicoltura e del ruolo della manna come patrimonio identitario. Le antiche tecniche di raccolta si intrecciano con pratiche innovative per tutelare questa risorsa unica. L'esperienza si arricchisce con un momento sensoriale guidato che ti permetterà di comprendere l'importanza della biodiversità e di assaporare la manna, conosciuta come "polvere di stelle". Un'opportunità autentica per immergersi in una tradizione agricola che unisce storia, gusto e natura, lasciando ricordi indelebili.

Discover "Manna: Stardust", an exclusive experience celebrating the precious sap of the ash tree, traditionally harvested each summer around Castelbuono. In a land where this ancient craft has vanished elsewhere, you'll explore a tradition kept alive by passionate guardians. Begin your journey with the story of ash cultivation and how manna became a symbol of local heritage. Learn about the ancestral harvesting methods, now blended with innovation to preserve this rare treasure. The guided sensory experience reveals the deep connection between manna and the land's biodiversity. Taste what locals call "stardust" and embrace a deeper understanding of this agricultural legacy. A unique chance to immerse yourself in history, flavor, and nature—leaving you with lasting memories of Sicily's hidden gem.





Cosa include:

- **Presentazione dell'azienda e dei suoi prodotti:** Scopri la storia dell'Agriturismo Bergi, visita gli alberi di frassino e immergiti nella tradizione e leggenda della manna. Partecipa a una passeggiata guidata attraverso l'orto, il frutteto, l'uliveto e la serra, con una tappa speciale all'apiario.
- **Il frassino da manna e la sua importanza territoriale:** Approfondisci le caratteristiche botaniche del frassino da manna, le tecniche di produzione, gli usi e le proprietà benefiche di questo prodotto unico. Scopri gli strumenti del frassinicoltore e il suo lavoro, comprendendo l'importanza dei prodotti locali nella valorizzazione e conservazione della biodiversità
- **Conosci il Presidio Slow Food "Manna delle Madonie".**
- **Degustazione e aperitivo:** Assapora la manna accompagnata da un calice di vino del territorio e gustose bruschette all'olio EVO biologico.

What Includes:

- **Introducing the BIO-farm and its products:** Learn about the history of Bergi Farm, visit the ash trees and immerse yourself in the tradition and legend of manna. Join a guided walk through the vegetable garden, orchard, olive grove and greenhouse, with a special stop at the apiary.
- **Manna ash and its territorial importance:** Learn more about the botanical characteristics of manna ash, production, uses and benefits of this unique product. Learn about the tools of the manna ash farmer and his work, understanding the importance of local products in enhancing and preserving biodiversity
- **Learn about the Slow Food "Manna delle Madonie" Presidium.**
- **Tasting and aperitif:** Taste the manna accompanied by a glass of local wine and tasty bruschetta with organic EVO oil.

Durata: 1H30 circa

Duration: 1H30 apprx.

Tariffe a persona

Pricing Per Person

Numero di PAX	Pricing - Prezzo a persona
2 - 6	€ 35,00
7 - 14	€ 30,00
15 - 25	€ 25,00
Oltre 25 - Over 25	On request

I bambini fino a 3 anni non pagano.
Da 4 a 6 anni compiuti: € 10,00 a bambino
Da 6 a 12 anni compiuti: € 18,00 a bambino
Oltre i 12 anni sono considerati adulti

*Children up to 3 years old are free of charge.
From 4 to 6 y.o.: € 10.00 per child
From 6 to 12 y.o.: € 18.00 per child
Over 12 y.o. are considered adults*





Con le mani in pasta *Hands-on Sicily Edition*

Vivi un'autentica esperienza culinaria partecipativa e riscopri i segreti della pasta fresca, come insegnavano un tempo le donne siciliane. Guidato dalla nostra chef Antonella, metterai le mani in pasta per creare l'impasto perfetto con acqua, uova e farina, seguendo le antiche tecniche tramandate da generazioni.

Durante la cooking class, sarai coinvolto in ogni fase: dalla preparazione dell'impasto alla creazione manuale di vari formati di pasta. I gesti della tradizione, spiegati da una chef esperta, ti faranno scoprire l'anima della cucina siciliana.

Più di un laboratorio, è un viaggio sensoriale nel cuore delle radici gastronomiche isolate. Vivrai momenti autentici, arricchiti dal calore della condivisione e dalla magia della pasta fatta in casa. Tornerai a casa con un nuovo sapere, un pezzo di storia culinaria e un ricordo da raccontare e gustare.

Experience an authentic hands-on culinary journey and rediscover the secrets of fresh pasta, just like Sicilian women once did. Guided by our chef Antonella, you'll get your hands into the dough, learning how to mix water, eggs, and flour with the same care and passion rooted in tradition.

During the cooking class, you'll be involved in every step—from preparing the dough to shaping different types of pasta by hand. With the guidance of an expert chef, you'll uncover the traditional gestures that make fresh pasta a symbol of Italian culinary heritage.

More than a workshop, it's a sensory journey into Sicily's gastronomic soul. You'll live unforgettable moments filled with warmth, shared tradition, and the joy of handmade food. Take home not only a new skill, but a piece of culinary history and memories to savor and share.





Cosa include:

- Introduzione alle tradizioni della pasta fresca siciliana e panoramica sulla storia e le tecniche tramandate di generazione in generazione
- **Laboratorio immersivo guidato** dalla chef Antonella, con preparazione dell'impasto (acqua, uova e farina) e realizzazione manuale di diversi formati di pasta
- **Degustazione dei prodotti realizzati** e momento conviviale con gli altri partecipanti, incluso calice di vino siciliano

What Includes:

- *Introduction to Sicilian fresh pasta traditions and overview of the history and techniques handed down from generation to generation*
- **Immersive workshop** led by Chef Antonella, including preparation of the dough (water, eggs and flour) and manual making of different pasta shapes
- **Tasting of products made together** and convivial moment with other participants, including glass of Sicilian wine.

Durata: 1H30 circa

Duration: 1H30 apprx.

*L'experience Con le Mani in pasta, è **personalizzabile su richiesta, in base alle esigenze del gruppo***

*The **Hands on Made in Sicily** experience, is customizable upon request, based on the needs of the group*



Tariffe a persona



Pricing Per Person

Numero di PAX	Pricing - Prezzo a persona
2 - 6	€ 40,00
7 - 14	€ 35,00
15 - 25	€ 30,00
Oltre 25 - Over 2025	On request

I bambini fino a 3 anni non pagano.
Da 4 a 6 anni compiuti: € 15,00 a bambino
Da 6 a 12 anni compiuti: € 20,00 a bambino
Oltre i 12 anni sono considerati adulti

*Children up to 3 years old are free of charge.
From 4 to 6 y.o.: € 15.00 per child
From 6 to 12 y.o.: € 20.00 per child
Over 12 y.o. are considered adults*



Pane e Panelle

Pane e Panelle

Scopri i segreti delle panelle, simbolo dello street food siciliano, in un'esperienza guidata dalla nostra chef Antonella. Durante questa cooking class, imparerai a preparare l'impasto perfetto con farina di ceci e acqua, seguendo passo dopo passo le tecniche tradizionali.

Sarai protagonista attivo del laboratorio: dal dosaggio degli ingredienti alla lavorazione manuale, fino alla scoperta dei piccoli dettagli che rendono questo piatto così speciale.

Ma non è solo cucina: è un viaggio nella storia e nei sapori della Sicilia. Attraverso gesti tramandati nel tempo, riscoprirai il valore della semplicità e dell'autenticità. Vivi l'emozione di preparare le panelle a mano, lasciandoti trasportare da profumi, sapori e racconti che parlano di una terra ricca di passione per la sua cucina. Porta a casa non solo una ricetta, ma un ricordo fatto di cultura, emozione e amore per le tradizioni.

Discover the secrets of panelle, a true icon of Sicilian street food, with guidance from our chef Antonella. In this hands-on cooking class, you'll learn to prepare the perfect chickpea flour and water dough using time-honored techniques.

You'll take part in every stage of the process—from measuring ingredients to shaping by hand—while uncovering the small details that make this dish unique.

But this is more than just cooking: it's a journey through Sicily's rich history and flavor. Guided by traditional gestures, you'll rediscover the beauty of simplicity and authenticity.

Feel the joy of making panelle from scratch, surrounded by scents, flavors, and stories from a land where every action in the kitchen tells a tale of love and tradition. Leave with more than a recipe—carry home an unforgettable experience steeped in culture and heart.





Cosa include:

- Introduzione e panoramica sulla storia dello street food palermitano
- I segreti della farina di ceci
- **Laboratorio immersivo guidato** dalla chef Antonella, con preparazione dell'impasto e realizzazione manuale delle panelle
- **Degustazione dei prodotti realizzati** e momento conviviale con gli altri partecipanti, incluso calice di vino siciliano

What includes:

- *Introduction and overview of the history of Palermo street food*
- *The secrets of chickpea flour*
- **Immersive workshop** led by chef Antonella, including preparation of the dough and manual making of panelle
- **Tasting of products made together** and convivial moment with other participants, including glass of Sicilian wine

Durata: 1H30 circa

Duration: 1H30 apprx.

*L'experience Pane e Panelle, è **personalizzabile su richiesta, in base alle esigenze del gruppo***

*Pane e Panelle experience, **is customizable upon request, based on the needs of the group***



Tariffe a persona Pricing Per Person

Numero di PAX	Pricing - prezzo a persona
2 - 6	€ 40,00
7 - 14	€ 35,00
15 - 25	€ 30,00
Oltre 25 - Over 25	On request

I bambini fino a 3 anni non pagano.
Da 4 a 6 anni compiuti: € 15,00 a bambino
Da 6 a 12 anni compiuti: € 20,00 a bambino
Oltre i 12 anni sono considerati adulti

*Children up to 3 years old are free of charge.
From 4 to 6 y.o.: € 15.00 per child
From 6 to 12 y.o.: € 20.00 per child
Over 12 y.o.e are considered adults*



La via della Zagara

Zagara Route

Vivi un'esperienza autentica tra i profumati vialetti dell'Agriturismo Bergi, dove la zagara in fiore ti accoglie con la sua inconfondibile fragranza. Scopri il mondo degli agrumi siciliani attraversando un paesaggio rurale che custodisce storia e biodiversità.

Durante la passeggiata, approfondirai i benefici degli agrumi, dalla vitamina C ai molteplici utilizzi in cucina e cosmetica. Tra aranci e limoni, potrai osservare le varietà, comprenderne il ciclo vitale e il valore di un'agricoltura sostenibile.

Il percorso si conclude con un momento speciale: la raccolta dei frutti e la spremitura del succo fresco, per assaporare arance, mandarini o altri agrumi stagionali nella loro essenza più pura.

Un'esperienza dolce e immersiva, che racchiude il gusto del sole e l'accoglienza della Sicilia più autentica, lasciandoti emozioni e sapori che porterai con te a lungo.

Enjoy an authentic experience among the fragrant paths of Agriturismo Bergi, where blooming orange blossoms welcome you with their unmistakable scent. Discover the world of Sicilian citrus as you explore a landscape rich in tradition and biodiversity.

Along the way, you'll learn about the health benefits of citrus fruits, from vitamin C to their versatile uses in food and cosmetics. Walking among oranges and lemons, you'll observe different varieties, understand their life cycle, and appreciate sustainable farming.

The journey ends on a sweet note: harvesting fresh fruit and squeezing juice to taste oranges, mandarins, or other seasonal delights in their purest form.

A sensory experience full of flavor and sunshine, offering a taste of Sicily's generous spirit and natural beauty—one you'll remember long after it ends.





Cosa include:

- Passeggiata guidata tra gli agrumeti con spiegazione sulla coltivazione e le proprietà degli agrumi
- Esperienza di raccolta degli agrumi (stagionale)
- Dimostrazione e partecipazione alla spremitura del succo
- Degustazione di arance e/o altri agrumi di stagione

What includes:

- *Guided walk through citrus groves with explanation of citrus cultivation and properties*
- *Citrus picking experience (seasonal)*
- *Demonstration and participation in juice pressing*
- *Tasting of oranges and/or other seasonal citrus fruits*



Durata: 1H30 circa

Duration: 1H30 apprx.



Tariffe a persona



Pricing Per Person

Numero di PAX	Pricing - Prezzo a persona
2 - 6	€ 40,00
7 - 14	€ 35,00
15 - 25	€ 30,00
Oltre 25 - Over 25	On request

I bambini fino a 3 anni non pagano.
Da 4 a 6 anni compiuti: € 15,00 a bambino
Da 6 a 12 anni compiuti: € 20,00 a bambino
Oltre i 12 anni sono considerati adulti

*Children up to 3 years old are free of charge.
From 4 to 6 y.o.: € 15.00 per child
From 6 to 12 y.o.: € 20.00 per child
Over 12 y.o. are considered adults*

**NELLE EXPERIENCE
PRECEDENTI...**

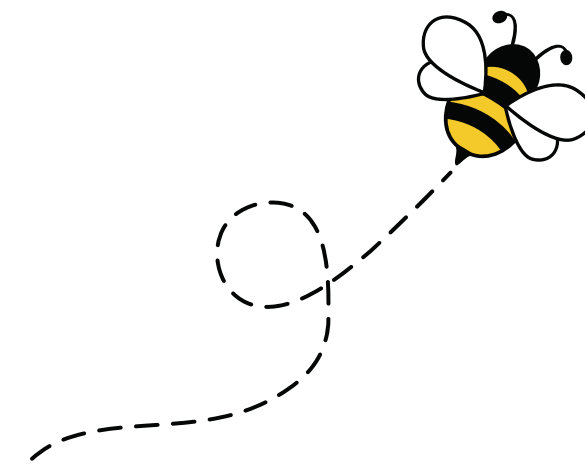
IN PREVIOUS EXPERIENCES...





Vi aspettiamo

Waiting for you



Info & Reservations:



+39 0921 672045



info@agriturismobergi.com



www.agriturismobergi.com

