

Anno 1 n° 20 - 02/08/07

## MENU PRINCIPALE

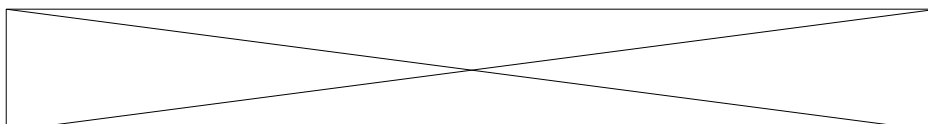
HOME  
 CHI SIAMO  
 ARCHIVIO ARTICOLI  
 CONTATTACI  
 CERCA  
 LINK UTILI  
 VIDEO



## VIDEO



### Bollicine & Formaggi



PDF STAMPA INVIARE AD UN AMICO

## DOVE DORMO

# Un po' di relax nel cuore della campagna

Al confine della Riserva naturale orientata di Monte Cammarata, a una distanza di quattro chilometri da Santo Stefano di Quisquina e una ventina da Cammarata, in mezzo alla campagna silenziosa, si trova il Pigna d'Oro Country Hotel. Per raggiungere l'albergo da Palermo si deve percorrere la SS 121 fino al bivio di Borgo Manganaro e proseguire, quindi, sulla SS 189 in direzione Lercara Friddi - Agrigento. A Lercara Friddi ci si immette sulla SS 188 (direzione Prizzi) sino al bivio per Santo Stefano Quisquina e, giunti alle porte del paese, si prosegue seguendo le indicazioni. Se si va da Agrigento, si percorre la SS 189 fino a Lercara Friddi, quindi si fa lo stesso percorso per Prizzi, altrimenti si va a Cammarata e poi si prosegue per Santo Stefano Quisquina.

L'albergo, di nuova costruzione è aperto da un anno. Si trova sui Monti Sicani, a 980 metri sul livello del mare, in una posizione splendida che permette di spaziare con lo sguardo sulle vallate sottostanti, fino al mare di Sciacca, da un lato, e dall'altro fino a Porto Empedocle. Di fronte all'albergo si erge vicinissimo Pizzo Castelluccio, noto per le necropoli preistoriche a grotticella e i reperti di ceramica risalenti all'età del bronzo. L'albergo conta venti camere, di cui quattro junior suite. Sono distribuite su tre piani e arredate con gusto, con mobili artigianali. Sono dotate di climatizzatore, frigo bar e bagno in camera. Al piano terra sono disponibili due camere per diversamente abili. Al piano terra ci sono, inoltre, una hall - lounge bar, una sala lettura, un internet point, la sala ristorante. Sulla terrazza panoramica, davanti l'albergo, c'è una bella piscina di media grandezza, con un solarium. L'accoglienza è cordiale e, nel tempo libero, oltre a riposare nel silenzio più assoluto, si possono fare escursioni all'Eremo di Santa Rosalia alla Quisquina, distante solo qualche chilometro, ad Agrigento, nei paesi circostanti, e con il pulmino a disposizione si può raggiungere in poco tempo il mare a Sciacca. Inoltre è possibile avere delle biciclette e fare escursioni a cavallo nei dintorni. Per gli amanti della natura, la Riserva Naturale del Monte Cammarata è raggiungibile in quindici minuti. L'albergo ricade all'interno di una azienda aerotecnica che produce cereali, formaggi e ricotta di pecora, e ha circa cinquecento capi di ovini di razze autoctone.

Tra i servizi offerti da questo Country Hotel c'è anche la pensione per i cavalli, per i clienti che arrivano in groppa a questi animali.

Il ristorante dell'albergo propone una cucina tradizionale rivisitata, con due menù degustazione: quello con cinque portate a 26,00 euro e l'altro, sette portate, a 32,00 euro. Tra le proposte, da provare i piatti a base di carne locale, compresi i carpacci, ma anche quelli a base di pesce che arriva direttamente da Mazara del Vallo.

**I NOSTRI CONSIGLI****COSABEVO****DOVE MANGIO****DOVE DORMO****COSA SUCCEDE****COSA LEGGO**

La prima colazione è servita anche nella versione salata per gli ospiti stranieri.  
Il prezzo delle camere matrimoniali va da un minimo di 70 euro a un massimo di 120 secondo le stagioni, più un supplemento di 20 euro per ogni letto aggiunto; la singola va da 50 euro a 75.

**Annalisa Sagona****Pigna d'Oro Country Hotel**

contrada Finocchiara - Santo Stefano Quisquina (AG)

tel. +39 0922992021 - +39 333 31 77 968

www.pignadorohotel.it

e-mail [info@pignadorohotel.it](mailto:info@pignadorohotel.it)[Pros. >](#)

Direzione, redazione  
e amministrazione  
Via San Sebastiano, 30  
90133 Palermo  
indirizzo email:  
[info@cronachedigusto.it](mailto:info@cronachedigusto.it)

© 2007 Cronache di Gusto

Cronache di Gusto  
autorizzazione  
del tribunale di Palermo  
numero 9 del 26-04-07

Editoriale De Gustibus  
Italia  
P.IVA 05540860821

**Fabrizio Carrera**  
direttore responsabile

Coordinamento editoriale:

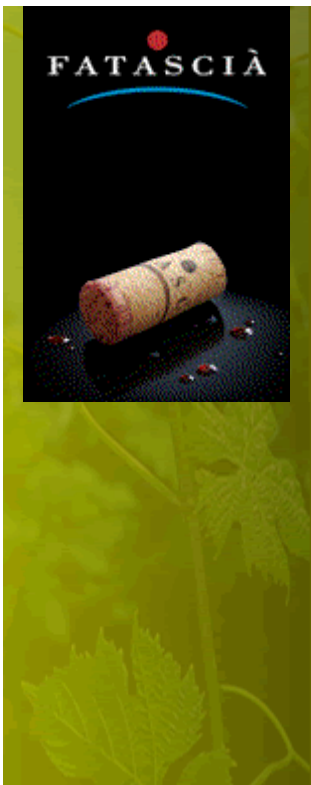
**Marco Volpe**

Web master:

**Irene Pecoraro**

Hanno collaborato  
a questo numero:  
Angela Abbate  
Gianna Bozzali  
Marina V. Carrera  
Carla Fernandez  
Salvo Foti  
Filippo Pace  
Francesco Pensovecchio  
Salvo Ricco  
Annalisa Sagona

Concessionaria  
per la pubblicità  
**Publisette**  
Via Catania, 14  
90141 Palermo  
tel 0917302750  
[info@publisette.it](mailto:info@publisette.it)



In collaborazione con **Feedback** - strategie per comunicare