

BAGLIO
OCCHIPINTI

EXPE

RIEN

CES

COOKING CLASS

€ 140 per person – min 2 pax / max 20 pax

Fausta Occhipinti and the Chef of Baglio are pleased to invite you to the cooking classes organized to rediscover the recipes of the Sicilian tradition, in particular, the preparation of fresh pasta or the “Scacce ragusane” (stuffed buns of the tradition of south-east Sicily).

The cooking class can also have a variant on desserts with a special course to learn how to prepare the famous Sicilian cannoli.

Fausta Occhipinti e lo Chef del Baglio sono lieti di invitarvi ai corsi di cucina per riscoprire le ricette della tradizione siciliana, in particolare la preparazione della pasta fresca o le “Scacce ragusane” (focacce ripiene della tradizione della Sicilia sud-orientale) cotte nel forno a legna in un’atmosfera conviviale.

Il corso di cucina può anche avere una variante sui dolci con un corso speciale per imparare a preparare i famosi cannoli siciliani.



CHIC PIC - NIC

€ 55 per person - min 1 pax

The tablecloth is set with silver cutlery, handmade ceramics and pillows with precious textures; it is set on the ground, between the rows of vines or on the meadows of the large 10-hectare estate immersed in the countryside of Ragusa. In this unique place, made to discover (or rediscover) yourself, the picnic has the special flavor of the delights that come from the garden, freshly baked bread, local meats and cheeses and traditional dishes of Sicilian cuisine.

La tovaglia è imbandita di posate d'argento, ceramiche artigianali e cuscini dalle trame preziose. Verrà imbandito tra i filari di viti o sui prati della grande tenuta di 10 ettari immersa nella campagna ragusana. In questo luogo unico, fatto per scoprire (o riscoprire) se stessi, il picnic ha il sapore speciale delle delizie che provengono dal giardino, pane appena sfornato, salumi e formaggi locali e piatti tradizionali della cucina siciliana.



LUNCH IN THE GARDEN

PRANZO NELL'ORTO

€ 55 per person – min 1 pax

Lunch at Baglio Occhipinti is a refreshing break served under the olive trees or in the ancient Palmento. The proposed formula is oriented to the discovery of traditional dishes, enhanced by the organic cultivation of Baglio. Together or alternatively, a selection of fresh vegetables salads freshly picked. Everything to combine with a selection of local meats and cheeses, such as the famous Ragusano D.O.P. For the guests who prefer a light lunch, you can choose fresh fruit from the garden or granita, delicious, but always light.

Il pranzo al Baglio Occhipinti è una pausa rinfrescante servita sotto gli ulivi o nell'antico Palmento. La formula proposta è orientata alla scoperta di piatti tradizionali, valorizzati dalle coltivazioni biologiche del Baglio. Insieme o in alternativa, una selezione di insalate di verdure fresche appena raccolte. Tutto da abbinare ad una selezione di salumi e formaggi locali, come il famoso Ragusano D.O.P. Gli ospiti che preferiscono un pranzo leggero, possono scegliere la frutta fresca del giardino o la granita, deliziosa, ma sempre leggera.



CANDELIGHT DINNER

CENA A LUME DI CANDELA

€ 65 per person – min 1 pax

The dinner at Baglio Occhipinti is a sensory journey to rediscover the traditional Sicilian cuisine through the story of the seasonal production of the garden, as well as the catch. The daily menu alternates meat and fish, but also vegetarian and vegan food to meet the needs of each guest and any need or request. Of course, even the youngest guests are at the center of the attention of Fausta and the Chef: in fact, a healthy and tasty dinner is prepared entirely dedicated to them.

La cena al Baglio Occhipinti è un viaggio sensoriale per riscoprire la cucina tradizionale siciliana attraverso la storia della produzione stagionale dell'orto, oltre che del pescato. Il menù giornaliero alterna carne e pesce, ma anche piatti vegetariani e vegani per soddisfare le esigenze di ogni ospite e qualsiasi esigenza o richiesta. Naturalmente anche i più piccoli ospiti sono al centro dell'attenzione di Fausta e dello Chef: una cena sana e gustosa viene infatti preparata interamente dedicata a loro.



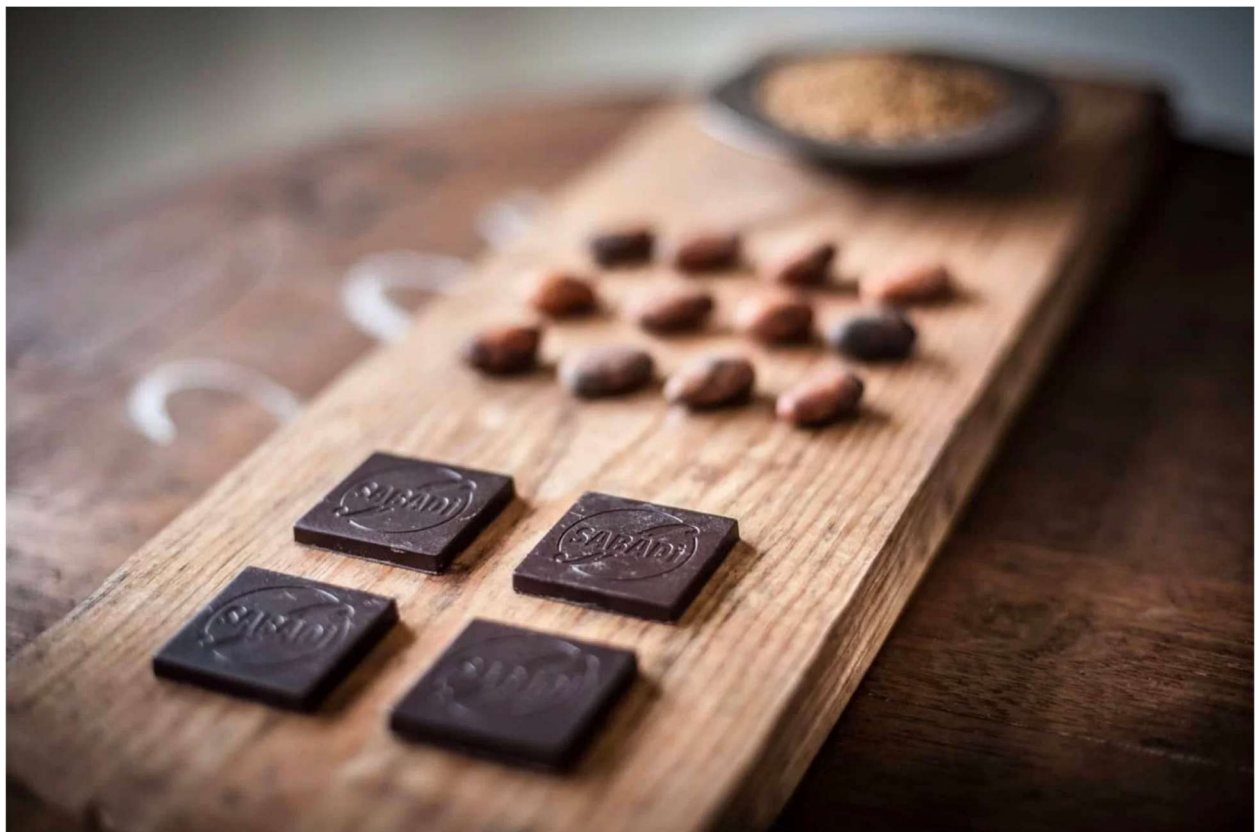
CHOCOLATE TASTING

DEGUSTAZIONE DI CIOCCOLATO

€ 40 per person – min 1 pax

During our candlelight dinner, you will have the opportunity to taste three different types of excellent Modica chocolate, accompanied by three different types of natural local Vermouth.

Durante la nostra cena a lume di candele, avrete la possibilità di degustare tre diverse tipologie dell'eccellente cioccolato di Modica, accompagnato da tre diversi tipi di Vermouth naturale locale .



CHEESE TASTING

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

€ 20 per person – min 1 pax

During our candlelight dinner, you will have the opportunity to taste also four types of local cheeses, accompanied by jams of our production, that will make you rediscover the typical Sicilian flavors.

Durante la nostra cena a lume di candele, avrete la possibilità di assaggiare anche quattro tipologie di formaggi di produzione locale, accompagnati dalle marmellate di nostra produzione, che vi faranno riscoprire i sapori tipici siciliani



RICOTTA CHEESE MAKING CLASS

ESPERIENZA DELLA RICOTTA

Starting from € 400- min 10 pax / max 45 pax

An authentic journey into Sicilian tradition's heart awaits you with our exclusive cooking show dedicated to the artisanal production of Ricotta. Accompanied by an expert "Ricottaro", you will be immersed in the ancient art of transforming milk into this delightful fresh cheese. You will observe closely the process of cooking hot ricotta, using the classic traditional pot and discover the secrets of an ancient culinary practice before savoring the hot ricotta during an exclusive dinner.

Un viaggio autentico nel cuore della tradizione siciliana vi attende con il nostro show-cooking dedicato alla produzione artigianale della ricotta. Accompagnati da un esperto "Ricottaro", sarete immersi nell'antica arte di trasformare il latte in questo delizioso formaggio fresco.

Osserverete da vicino il processo di cottura della ricotta calda, cucinata nella tipica pentola della tradizione. Scoprirete i segreti di un'antica pratica culinaria per poi assaporare la ricotta calda durante una cena esclusiva



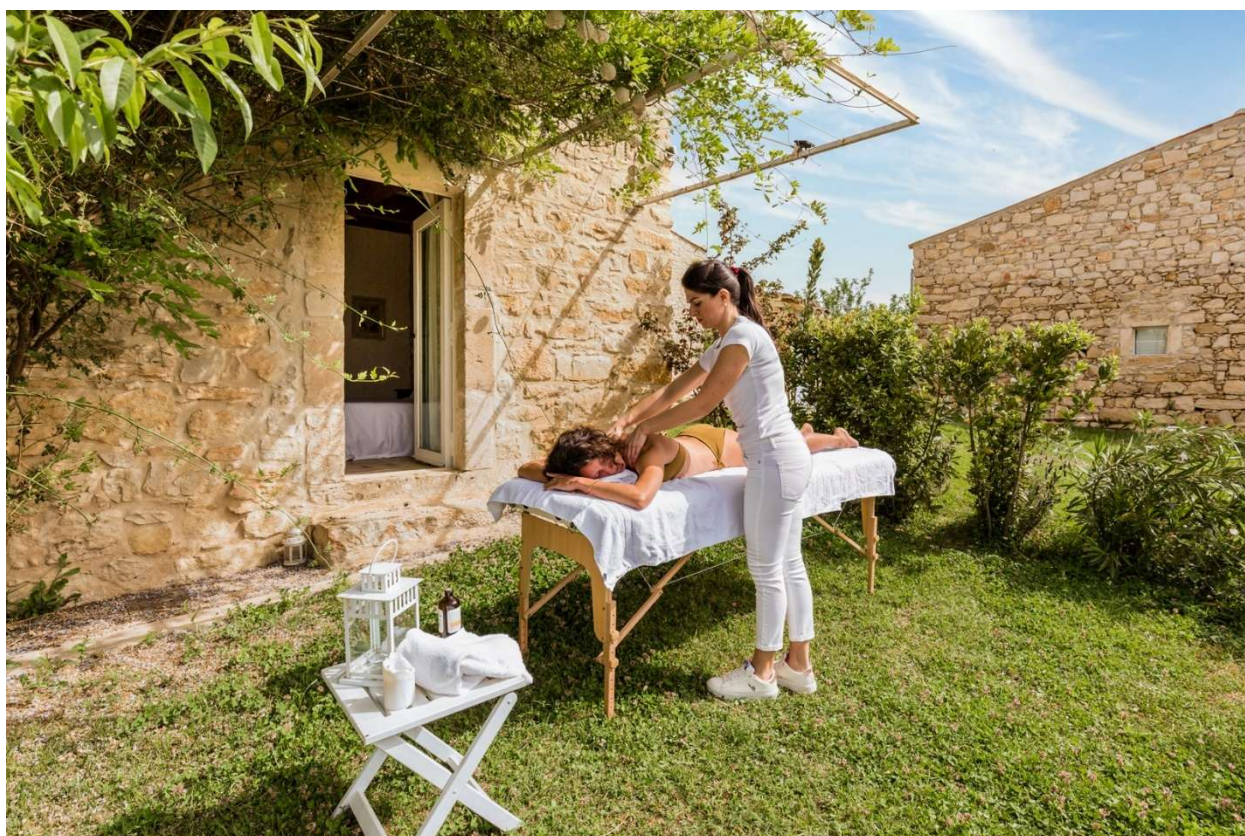
MASSAGE

MASSAGGIO

Starting from € 90 per person- max 2 people at the same time

Physical and mental well-being is one of the experiences that best describes a stay in Baglio Occhipinti. Well-being understood as a holistic approach to life and to the relationship with nature. You can have experiences of massages in the room or in the “private” gardens of the rooms, in a place far from everyday stress, a moment to be allowed to recover physical strength and mental energy. You can choose between different types of massages, like lymphatic drainage, slimming or relaxing.

Il benessere fisico e mentale è una delle esperienze che meglio descrive un soggiorno al Baglio Occhipinti. Il benessere inteso come approccio olistico alla vita e al rapporto con la natura. Si possono fare esperienze di massaggi in camera o nei giardini “privati” delle camere, in un luogo lontano dallo stress quotidiano, un momento per recuperare la forza fisica e l'energia mentale. Puoi scegliere tra diversi tipi di massaggi, come il drenaggio linfatico, il dimagrimento o il relax



YOGA

Starting from € 90 per person - min 1 pax / max 30 people

The slow and peaceful atmosphere, the predominant nature, the kindness of the people, the naturalness of the food, make Baglio Occhipinti one of the most authentic yoga retreats in Sicily. The philosophy of respect for nature, the choices of sustainability and the care of every detail from agriculture to nutrition, naturally emphasize the balance between body, mind and spirit.

L'atmosfera lenta e tranquilla, la natura predominante, la naturalezza del cibo, rendono Baglio Occhipinti uno dei più autentici ritiri yoga in Sicilia. La filosofia del rispetto per la natura, le scelte di sostenibilità e la cura di ogni dettaglio dall'agricoltura alla nutrizione, sottolineano naturalmente l'equilibrio tra corpo, mente e spirito.



HORSE TOUR

PASSEGGIATA A CAVALLO

Starting from € 50 per person - min 1 pax / max 8 people

Horseback ride, among the Vittoria hills, riding on the paths of the Iblei Mountains, where the still genuine nature offers a complete relaxation in the countryside. It will be an opportunity to forget the daily stress of the city, the hectic life, and enjoy the rediscovery of nature and the animals that live there.

Passeggiata a cavallo, tra le colline di Vittoria, a cavallo sui sentieri dei Monti Iblei, dove la natura ancora genuina offre un completo relax nella campagna. Sarà l'occasione per dimenticare lo stress quotidiano della città, la vita frenetica, e godere della riscoperta della natura e degli animali che vi abitano.



WINE TOUR IN FAMILY WINERIES

TOUR DEL VINO NELLE CANTINE DI FAMIGLIA

€ 30 per person – min 1 pax / max 30 pax

Baglio Occhipinti is the starting point to travel with senses among the best itineraries of Cerasuolo di Vittoria. At Arianna Occhipinti and COS' wineries there will be one of their trusted collaborators who will welcome you and make you take a walk in the vineyards, listening to their history, their approach to respect ecosystems and biodynamic agriculture, and then taste some of their wines of their production. Today COS is synonymous of Cerasuolo di Vittoria but also of rigour and quality. This winery is responsible for the rebirth of Vittoria's area and its extraordinary wines.

Baglio Occhipinti è il punto di partenza per viaggiare con i sensi tra i migliori itinerari del Cerasuolo di Vittoria. Nell'azienda agricola di Arianna Occhipinti e COS troverete uno dei collaboratori di fiducia che vi accoglierà e vi accompagnerà per una passeggiata nei vigneti raccontandone la storia, l'approccio al rispetto degli ecosistemi e l'agricoltura biodinamica, per poi degustare alcuni dei vini di loro produzione. Oggi Cos è sinonimo di Cerasuolo di Vittoria. Questa cantina è responsabile della rinascita della zona di Vittoria e dei suoi straordinari vini.



ITALIAN LANGUAGE CLASS

LEZIONI DI ITALIANO

Starting from € 130 per person - min 1 pax / max 8 pax

In a relaxing and harmonious afternoon, sipping a tea or in front of a glass of wine accompanied by our local olives, you can have the pleasure of chatting with a person member of the property / family of Baglio Occhipinti, that will share with you the secrets of Sicilian hospitality and the first approach with the Italian language. It will be an opportunity to learn in an informal, fun and pleasant way the basics of Italian, making new friends.

In un pomeriggio dal contesto rilassante ed armonioso, sorseggiando un thè o davanti ad un calice di vino accompagnato dalle nostre olive locali, potrete avere il piacere di chiacchierare insieme ad una persona facente parte della proprietà / famiglia del Baglio Occhipinti, che condividerà con voi i segreti dell'ospitalità siciliana e del primo approccio con la lingua italiana. Sarà un'occasione per imparare in maniera informale, divertente e piacevole le basi dell'italiano, restando in compagnia e facendo nuove amicizie.



CREATION OF SICILIAN “COFFE” BAGS

CREAZIONE DELLE TIPICHE “COFFE” SICILIANE

€ 150 per person – min 4 pax / max 10 pax

Immerse yourself in Sicilian culture and tradition and try to create a typical Sicilian bag, called “Coffa”.

During this experience, you'll have the opportunity to learn the history behind these local treasures, discover the traditional materials used, and put into practice the skills needed to create your own bag. Take home not only a unique and authentic bag but also a tangible memory of this unforgettable experience in beautiful Sicily, led by our artisan, Eugenia.

Immergiti nella cultura e nella tradizione siciliana e crea insieme a noi una tipica borsa siciliana, detta “Coffa”. Durante questa esperienza, avrai l'opportunità di conoscere la storia di questi tesori locali, scoprire i materiali tradizionali utilizzati e mettere in pratica le abilità necessarie per creare la tua “Coffa”. Seguendo i consigli della nostra artigiana Eugenia, porterai a casa non solo una borsa unica e autentica, ma anche un ricordo tangibile di questa esperienza indimenticabile nella splendida Sicilia.



DRAWING LESSON

CORSO DI DISEGNO

Starting from € 150 per person – min 1 pax / max 6 pax

Our drawing course offers guests the opportunity to immerse themselves in art and discover the pleasure of artistic creation. During this immersive experience, guests will learn the basic techniques of drawing inspired by the nature around them.

Il nostro corso di disegno offre agli ospiti l'opportunità di immergersi nell'arte e scoprire il piacere della creazione artistica. Durante questa esperienza coinvolgente, gli ospiti impareranno le tecniche di base del disegno ispirandosi alla natura che li circonda.



MEET THE OWNER

INCONTRA LA PROPRIETÀ

A member of the Occhipinti's Family will be delighted to welcome you to enjoy a nice aperitif together by the warmth of our fireplace or in the garden under the fragrant orange trees. Meanwhile, they will tell you the story of our home, taking you on a journey to discover private anecdotes of the family intertwined with the authenticity of Sicilian history.

Un membro della famiglia Occhipinti sarà lieto di accogliervi per sorseggiare offrendo insieme un buon aperitivo davanti al tepore del nostro camino o sotto gli alberi di ulivo e raccontarvi nel frattempo la storia della nostra Casa, facendovi vivere un viaggio tra aneddoti privati e storia autentica di Sicilia.



TYPICAL SICILIAN DANCING PARTY

DANZE TIPICHE SICILIANE

Starting from € 800 - min 10 pax / max 40 pax

Come to experience an unforgettable immersion into the vibrant Sicilian culture! Join us for a typical Sicilian dance party, where engaging rhythms and age-old traditions blend into an evening of fun and joy. You'll have the opportunity to learn and dance the traditional dances of Sicily, guided by local expert dancers who will lead you through the distinctive steps and moves of these captivating art forms.

Vivi un'esperienza indimenticabile immerso nella vibrante cultura siciliana! Unisciti a noi per una serata all'insegna delle danze tipiche siciliane, dove i ritmi coinvolgenti e le tradizioni secolari si fondono in un'esperienza di divertimento e allegria. Avrai l'opportunità di imparare e ballare le danze tradizionali della Sicilia, guidato da esperti ballerini locali che ti condurranno attraverso i passi e le mosse distintive di queste affascinanti balli.



DISCOVER THE ART OF SICILIAN CITRUS: LIMONCELLO, GRANITA, AND LEMON JELLY

SCOPRI L'ARTE DEGLI AGRUMI SICILIANI: LIMONCELLO, GRANITA E GELO DI LIMONE

€85 per person – min 2 pax / max 20 pax

Enjoy an immersive experience among the scents of Sicilian citrus fruits: discover organic lemon varieties, learn the techniques to prepare traditional limoncello, lemon granita, and lemon gelo. The experience ends with a tasting of the homemade desserts paired with local products, and a bottle of your own handmade limoncello to take home. A perfect experience for those who love authentic flavors and wish to uncover the secrets of Sicilian artisanal production.

Vivi un'esperienza immersiva tra i profumi degli agrumi siciliani: scopri le varietà di limoni biologici, impara le tecniche per preparare il limoncello tradizionale, la granita e il gelo di limone. L'esperienza si conclude con una degustazione dei dolci realizzati, abbinati a prodotti locali, e una bottiglia del tuo limoncello fatto a mano da portare a casa.



THE ESSENCE OF SICILY: ALMOND MILK EXPERIENCE

ESPERIENZA LATTE DI MANDORLA

€85 per person - min 2 pax / max 20 pax

Discover the authentic Sicilian tradition with our exclusive almond milk experience — a refreshing and iconic drink of the island. During this hands-on activity, you'll learn the secrets of crafting artisanal almond milk using high-quality local almonds.

What the experience includes:

*Introduction to the history and cultural significance of almond milk in Sicily
Selection and processing of Sicilian almonds,*

Step-by-step preparation using traditional techniques,

Tasting of freshly made almond milk, with options to enhance it with honey or local spices.

A sensory journey through flavor and culture — perfect for those eager to dive into Sicily's rich culinary heritage.

Scopri l'autentica tradizione siciliana con la nostra esperienza dedicata al latte di mandorla, una bevanda fresca e dissetante, simbolo dell'isola. Durante questa attività, imparerai i segreti della preparazione artigianale utilizzando mandorle locali di alta qualità.

Cosa include l'esperienza:

Introduzione alla storia e all'importanza del latte di mandorla in Sicilia,

Selezione e lavorazione delle mandorle, Preparazione passo dopo passo con tecniche tradizionali,

Degustazione del latte di mandorla appena preparato, con varianti come aggiunta di miele o spezie locali.

Un viaggio sensoriale tra gusto e cultura, ideale per chi desidera immergersi nelle tradizioni gastronomiche siciliane.



OPERA DINNER

CENA CON ESIBIZIONE D'OPERA LIRICA

Starting from € 1800 for the singers

Dinner €65 per person (min 20 pax / max 80 people indoor – max 150 people outdoor)

Our special event will immerse you in the heart of opera, featuring a talented soprano and an exceptional tenor. Their extraordinary performance will include a selection of music ranging from classical opera masterpieces to the most moving arias of the Italian and international repertoire. To make the evening even more memorable, a refined dinner will await you in our elegant dining room. A perfect fusion of fine dining and magnificent music for a night that will remain in your hearts.

Il nostro evento speciale vi porterà nel cuore dell'arte lirica, con una talentuosa cantante lirica ed un tenore d'eccezione. La loro straordinaria interpretazione sarà accompagnata da una selezione musicale che spazia dai capolavori dell'opera classica alle arie più emozionanti del repertorio italiano e internazionale. A rendere la serata ancora più memorabile, una cena raffinata vi attenderà nella nostra elegante sala da pranzo. Un connubio perfetto tra alta cucina e grande musica, per una notte che rimarrà nei vostri cuori.

