

# Torna la Grande Festa delle Albicocche!

*Nel favoloso Eco Resort dei Siriti (\*\*\*\*)*



**Nova Siri (MT)  
2026**

dalla cena del **21 maggio** al pranzo del **24 maggio**  
in pensione completa

**Costo riservato ai soci Alatel:  
€ 170 a persona**

**RIDUZIONI SPECIALI BAMBINI/ADULTI:**

**Sotto i 3 anni (non compiuti): GRATIS (nel letto con i genitori)!**

**Da 3 a 7 anni (non compiuti): Sconto 30% (3°/4° letto)!**

**Dai 7 anni in su: Sconto 30% (3°/4° letto)!**

**SUPPLEMENTI (Opzionali):**

**Camera Singola: € 14,00 a notte per persona.**

**Junior Suite: € 20,00 per l'intero soggiorno.**

**IL PACCHETTO INCLUDE:**

- Deliziosi pasti a buffet con bevande
- Animazione diurna e serale per tutti
- Utilizzo delle attrezzature sportive della struttura
- Tessera Club

**L'ESPERIENZA ESCLUSIVA (Attività Extra su Richiesta):**

- Team Building in Campo: raccolta delle albicocche direttamente dai campi della struttura!
- Cooking Experience: impara a lavorare il prodotto raccolto con lo Chef dell'Eco Resort!

**INFO UTILI:**

- Tassa di soggiorno: € 1,50 a notte per persona (da saldare in loco).
- Check-in: dalle ore 14:00 | Check-out: entro le ore 10:00.

**Per le prenotazioni, *che scadono il 17 aprile*,  
rivolgersi a Emanuele Battista al 3357826236**

**NOTA BENE: il pagamento del soggiorno, ad Alatel Puglia, può essere effettuato esclusivamente tramite versamento bancario, utilizzando i già noti riferimenti:**

**IBAN BANCOPOSTA: IT52N076010400000000739706**

**IBAN UNICREDIT: IT52N0200804028000004068226**



Eco Resort dei Siriti è un complesso turistico affacciato sulla costa Jonica, una vera e propria terrazza panoramica con splendida veduta sul Golfo di Taranto.

La struttura è realizzata secondo i principi della sostenibilità ambientale per offrire agli ospiti un soggiorno di totale relax, in grado di coniugare svago, enogastronomia, contatto con la natura e riscoperta del territorio.

Nel ristorante della struttura, ogni preparazione nasce dalla scelta accurata degli ingredienti tipici della cucina locale: pane casereccio, olio di extravergine d'oliva prodotto da olive di altissima qualità, carni selezionate, latticini artigianali, gustose marmellate, freschissimi ortaggi e verdura coltivati e raccolti in loco.