

A SPASSO NELLA FOOD VALLEY ITALIANA: IN EMILIA TRA MUSICA, ENOGASTRONOMIA & CULTURA

Dal 18 al 20 aprile



1° giorno: Incontro dei Signori Partecipanti e partenza per l'Emilia con sosta in un rinomato CASEIFICIO per la visita guidata con possibilità di acquisti ed una ricca degustazione. Nel corso dei secoli, il Parmigiano Reggiano non ha cambiato le modalità produttive di base: oggi come nel Medioevo la produzione avviene in modo naturale, senza additivi. All'inizio del 1900, però, vengono introdotte alcune importanti innovazioni, ancora attuali, come l'uso del siero innesto e del riscaldamento a vapore. Il 27 luglio 1934, i rappresentanti dei caseifici di Parma, Reggio, Modena, Mantova (destra Po), si accordano sulla necessità di approvare un marchio di origine per il proprio formaggio; nel 1996, il Parmigiano Reggiano viene riconosciuto come una DOP per la tutela comunitaria del Parmigiano Reggiano, che è tra i formaggi più contraffatti ed imitati del mondo. Dopo la degustazione, proseguimento per MODENA, città dalla particolare bellezza, conosciuta in tutto il mondo per tre eccellenze: la presenza nel suo territorio dell'industria automobilistica (Ferrari, Maserati e circuito di Maranello) che ne vale l'appellativo di "terra dei motori"; la squisita cucina tipica locale con il maggior numero di prodotti in Italia protetti da marchi di garanzia quali ad esempio il Lambrusco, uno dei vini italiani più venduti al mondo, il Parmigiano-Reggiano, l'Aceto Balsamico raffinato per non meno di 12 anni in botti di legno, i salumi, gli insaccati, i tortellini ed i tanti prodotti da forno ed infine, ultima eccellenza ma non per importanza, Modena, è universalmente nota come la capitale del belcanto lirico. Qui sono nati o hanno lavorato i maggiori cantanti d'Opera del Novecento come il celebre tenore Luciano Pavarotti ed il soprano Mirella Freni. Modena si presenta dunque come una città dalla forte personalità, custode della propria storia, orgogliosa delle sue eccellenze e dall'ottima qualità della vita. Assegnazione delle camere riservate in hotel centrale ed incontro con la guida per la visita del suggestivo centro storico, Patrimonio Unesco. Al termine, ci sarà del tempo a disposizione dei partecipanti prima di assistere al concerto facoltativo presso il **Teatro Pavarotti tenuto dalla Stuttgart Philharmonic**, una delle migliori orchestre tedesche, che esaguirà brani di Wolfgang Amadeus Mozart e Anton Bruckner.

2° giorno: La giornata sarà dedicata alla scoperta dell'incantevole territorio circostante: dal CASTELLO DI TORRECHIARA, regno della favola d'amore tra Pier Maria Rossi e l'amata Bianca Pellegrini dove tutto parla della loro passione in stile epico-cavalleresco. Il nome Torrechiara deriva da "torchio" nel cuore della valle dove si producono vini oggi e olio nel medioevo. Di proprietà dello Stato è uno tra gli esempi più significativi dell'architettura castellare italiana. Dopo il pranzo-degustazione, trasferimento a SASSUOLO. Situata nell'area pedecollinare modenese al confine con la provincia di Reggio Emilia, la città è nota principalmente per la produzione di ceramica e piastrelle e per il bellissimo Palazzo Ducale, che prende forma dal 1634, quando l'antico e massiccio castello fu trasformato nella residenza estiva dei Duchi d'Este, un luogo prestigioso da utilizzare anche come sede di rappresentanza ufficiale della corte. Il palazzo, denominato anche "Delizia", per la sua architettura impreziosita da fontane e circondata da spazi verdi, per la bellezza delle decorazioni nei suoi ambienti e per il felice inserimento nell'ampia vallata del Secchia, rappresenta un vero gioiello della cultura barocca dell'Italia settentrionale. Cena in ristorante.

3° giorno: Prima del rientro ai luoghi di partenza, ci si tufferà in un affascinante percorso nella storia partendo dalla città del Tricolore: REGGIO EMILIA. Con il suo suggestivo centro storico, si rivela una tappa importante, in quanto qui si trova la sala del Tricolore dove il 7 gennaio 1797 si riunirono i rappresentanti delle città libere di Reggio, Modena, Bologna e Ferrara per proclamare la Repubblica Cispadana, adottando il vessillo nei tre colori verde-bianco-rosso assunti poi nel 1848 come bandiera nazionale. Reggio Emilia è conosciuta anche per il famoso Parmigiano Reggiano, la cui origine risale al XII secolo e la nascita è collocata nell'area delle abbazie benedettine e cistercensi situate fra Reggio Emilia e Parma. Dopo il pranzo, partenza per il rientro con sosta in una tipica ACETAIA per una visita-degustazione con possibilità di acquisti. L'Aceto Balsamico Tradizionale Dop nasce dalla doppia fermentazione del mosto cotto e si ottiene grazie al lunghissimo invecchiamento (minimo dodici anni) di mosto cotto di uve locali, in una batteria di botticelle di legni differenti a grandezza scalare, con travasi annuali e periodici rabbocchi. Il risultato di tanta paziente sapienza è un liquido sciropposo, bruno scuro, dal profumo penetrante e dall'inimitabile gusto agrodolce. L'arrivo ai luoghi di partenza è previsto in serata.

QUOTA min.20 partecipanti: € 590,00 - Supplemento singola: € 45,00

LA QUOTA COMPRENDE: viaggio in pullman riservato; sistemazione in hotel 3*CENTRALE; trattamento di pensione completa dal pranzo del 1° al pranzo del 3° giorno bevande incluse, esclusa la cena del 1°giorno; visite guidate ed ingressi come da programma (Castello di Torrechiara con navetta per chi ha difficoltà a salire, Palazzo Ducale a Sassuolo, Teatro Valli e Basilica della Beata Vergine della Ghiara a Reggio Emilia); visita con degustazione in caseificio e in acetaia; personale accompagnante dell'agenzia Atman Viaggi; assicurazione medico-bagaglio.

LA QUOTA NON COMPRENDE: La cena del 1° giorno, il biglietto al concerto in platea pari ad € 30,00 circa, le eventuali tasse di soggiorno e mance e quanto non citato a "La quota comprende". I prezzi possono subire variazioni, come da D.lgs 111/95 in caso di modifiche del costo di trasporto, ingressi e tasse. Assicurazione annullamento facoltativa: € 25,00

ISCRIZIONI entro il 10 febbraio con acconto di € 200,00