

Tour enogastronomico in Emilia

06 aprile



Ritrovo dei partecipanti nei luoghi prestabiliti e partenza per il percorso gastronomico del Emilia che si snoda tra sapori e profumi di un territorio che ha fatto della qualità dei propri prodotti un segno di riconoscimento nel mondo. Sosta lungo il percorso. Arrivo alla Fattoria Rossi che sorge a Quattro Castella ai piedi delle colline Matildiche, culla del Parmigiano Reggiano e dei più famosi salumi italiani. È un'azienda a conduzione familiare che, dal 1868, tramanda di generazione in generazione le antiche tradizioni contadine, occupandosi di ogni singolo passaggio: dalla coltivazione dei terreni alla nascita degli animali, dalla trasformazione alla commercializzazione dei prodotti stessi. Visita dell'azienda e degustazione dei loro prodotti: parmigiano Reggiano, salumi, vino, con la possibilità di acquisto. Trasferimento al ristorante per il pranzo dove troverete i sapori della cucina tradizionale emiliana unita ad una calorosa accoglienza con il seguente menù:

Antipasto: Salumi classici di maiale con gnocchetti fritti, insalata tiepida di coniglio con aceto Balsamico tradizionale

Primi: Tortelli verdi, Tagliatelle al capriolo, Risotto ai funghi porcini

Secondi: Arrostiti misti con patate al forno - Cipolline all' aceto balsamico

Dolce: Torta della casa

Acqua, vino, caffè, digestivo, spumante

Pomeriggio visita al più grande allevamento d'Europa e forse del mondo di asini, si tratta dell'azienda agricola Montebaducco che ha circa 800 esemplari, almeno undici razze diverse, anche le più rare (l'elegante romagnolo, il Martina Franca, l'Amiatino, il piccolo e nero sardo, il San Domenico, l'asiatico, il pezzato irlandese, il bianco egiziano, l'andaluso, il ragusano). Animali allevati in libertà nel verde, alimentati con prodotti biologici: foraggi di erba medica, fiocchi d'orzo e d'avena. Un'azienda nata nel 1996, divenuta nel tempo fattoria didattica, meta di scolaresche, di famiglie in gita; ma anche ristorante tipico e un punto vendita dove si possono acquistare prodotti alimentari e cosmetici a base di latte d'asina. Al termine partenza per il rientro.



Quota di partecipazione a persona €90

Organizzazione tecnica: Le Balze Viaggi

Massimo
Consulenza
viaggi



Tel.: 324/1504537

massimoconsulenzaviaggi@gmail.com

www.massimoconsulenzaviaggi.it