

SAPORI DELL'EMILIA-ROMAGNA: UN VIAGGIO CULINARIO ATTRAVERSO LA CAPITALE ITALIANA DEL CIBO



Durata: 3 giorni 2 notti

Numero minimo persone: 2

Il prezzo si riferisce a: persona

Programma:

Giorno 1 - Bologna

All'arrivo a Bologna, incontro con il tuo autista privato all'aeroporto per il trasferimento in hotel e check-in. Resto della giornata e pasti a disposizione.

Giorno 2 - Modena

Al mattino, incontro con il tuo autista privato per iniziare un'intera giornata alla scoperta delle meraviglie gastronomiche che questa terra ha da offrire. Un'immersione totale nella cultura gastronomica emiliana, dove ogni dettaglio racconta una storia di passione tramandata di generazione in generazione. Si inizia con una visita a una locale azienda casearia, dove scoprirai le origini del Parmigiano Reggiano. Camminando lungo i corridoi, potrai ammirare attraverso ampie vetrate il processo di lavorazione del latte, che ogni mattina viene versato nelle grandi caldaie di rame. Qui prende vita la magia: da ogni caldaia, il casaro e i suoi assistenti estraggono con maestria due forme di Parmigiano Reggiano. Proseguendo, entrerai nel magazzino di stagionatura, dove sono stoccate circa 33.000 forme di Parmigiano Reggiano. Qui vivrai un'esperienza sensoriale immerso nell'aroma avvolgente del formaggio stagionato. Al termine della visita, degustazione di diverse stagionature del Parmigiano Reggiano, accompagnato da specialità locali. A fine visita, trasferimento in una Acetaia locale per scoprire una delle tradizioni gastronomiche più antiche dell'Emilia. Varcando la soglia dell'Acetaia, sarai accolto calorosamente dai proprietari, che ti guideranno in un'esperienza sensoriale unica. La visita inizia con una appassionata narrazione della storia della famiglia e dell'antica arte di produrre l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P., simbolo della regione. Scoprirai le tecniche di produzione che rendono questo aceto una vera eccellenza, frutto di pazienza e maestria artigianale. Al termine della visita, un pranzo leggero per gustare l'Aceto Balsamico Tradizionale D.O.P. con prodotti tipici che hanno reso famosa l'Emilia-Romagna in tutto il mondo. Dopo pranzo, incontro con il tuo autista per il trasferimento al Museo dei Salumi, prodotti preziosi di questa terra. Scopri la storia dei salumi e come vengono realizzati, le antiche macchine e altri reperti storici legati al processo di produzione, oltre alle materie prime come spezie e aromi naturali utilizzati durante la lavorazione. Successivamente, incontro con il tuo autista per il trasferimento di ritorno in hotel. Cena a piacere.

Giorno 3 - Bologna

Al mattino, dopo colazione e check-out, deposito bagagli in hotel e incontro con la tua guida privata nella hall dell'hotel per iniziare un tour di mezza giornata alla scoperta di questa rinomata città. Scopri questa bellissima

città attraverso le cose che la definiscono al meglio: la sua storia, la sua cultura e la sua gastronomia. Partendo da Piazza Maggiore, cuore pulsante di Bologna, ti troverai circondato da alcuni dei più importanti edifici storici della città, come una delle chiese più grandi d'Italia, la maestosa Basilica di San Petronio. Proseguirai verso Piazza del Nettuno, famosa per la sua fontana situata al centro della piazza. Da lì, raggiungerai le Due Torri, simbolo di Bologna: la Torre degli Asinelli e la Torre Garisenda. Poi visiterai il Quartiere Universitario, che ospita una delle università più antiche del mondo. Proseguirai verso l'Archiginnasio, uno degli edifici più rappresentativi. In passato ospitava l'Università di Bologna e al suo interno si trovava il rinomato Teatro Anatomico. Al termine del tour, la tua guida ti accompagnerà in hotel dove potrai ritirare i tuoi bagagli e incontrare il tuo autista per il trasferimento all'aeroporto.



Sapori dell'Emilia-Romagna: Un viaggio culinario attraverso la capitale italiana del cibo

L'Emilia Romagna è una regione gastronomica di eccellenza, celebre per i suoi salumi, come il prosciutto di Parma e il culatello, e per i formaggi, tra cui il Parmigiano Reggiano. La pasta fresca, in particolare le tagliatelle e i tortellini, è un simbolo della cucina emiliana, accompagnata da sughi ricchi come il ragù. Non mancano i vini pregiati, come il Lambrusco e il Sangiovese, che completano questa straordinaria tradizione culinaria.