



TOUR GASTRONOMICO ALLA SCOPERTA DEI SAPORI DELL' EMILIA 06 aprile 2025

Ritrovo dei partecipanti nei luoghi prestabiliti e partenza per il percorso gastronomico dell'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:
arrosti 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 individuale di partecipazione

€ 90,00

Base minimo 35 partecipanti

La quota include:

- Viaggio in pullman gt e a disposizione come da programma
- Pranzo in ristorante con menù degustazione, bevande incluse
- Visita e degustazione parmigiano e salumi e visita dell'allevamento di Asini
- Accompagnatore

La quota non include:

- extra di natura personale,
- in genere tutto quanto non riportato alla voce la quota include

Organizzazione Tecnica: www.lebalzeviaggi.it

Le Balze Viaggi Srl. Via Roma, 69 - 52028 Terranuova Bracciolini (AR) Tel. 055 9198455