

## **Eccellenze emiliane**

### **da Bologna a Parma alla scoperta della migliore enogastronomia**

#### **1° giorno: Soragna - Langhirano - Bologna**

Arrivo in mattinata a Soragna (Pr) per la visita guidata al Museo del Parmigiano Reggiano, il Re dei formaggi. Il museo è situato nel caseificio a pianta circolare, in una delle più preziose pertinenze del castello Meli-Lupi. La visita terminerà con una degustazione di Parmigiano Reggiano.

Trasferimento verso Langhirano (PR) per la visita guidata al Museo del Prosciutto di Parma e dei salumi parmigiani. Il museo custodisce centinaia di oggetti che raccontano l'arte della lavorazione suina e soprattutto storie e tradizioni del territorio. Pranzo a base di prodotti tipici parmensi con una selezione di Vini dei Colli di Parma in un ristorante in prossimità del museo.

Nel tardo pomeriggio trasferimento a Bologna presso hotel 4\* del centro. Formalità di check-in e pernottamento.

#### **2° giorno: Bologna**

Dopo la prima colazione, visita guidata del centro storico di Bologna e del Mercato di Mezzo, uno dei luoghi storici più rappresentativi della cultura del cibo bolognese. In seguito, trasferimento in autobus nella pre-collina bolognese per un'esperienza gastronomica fuori porta. Il ristorante del Villino Mantovani, struttura ricettiva immersa nel verde e situata tra la calma della collina e la vivacità del centro, sarà riservato solo per il nostro gruppo. Accoglienza con dimostrazione di preparazione della pasta fresca curata da una delle celebri "sfogline" bolognesi. Seguirà pranzo a buffet con specialità tipiche (Mortadella IGP, tagliatelle, ...).

Nel pomeriggio, rientro in autobus verso il centro di Bologna per continuazione della visita guidata in centro oppure del Santuario di San Luca sul colle della Guardia. Bologna non è solo la capitale della Mortadella, il capoluogo emiliano ospita molti ristoranti che propongono piatti vegetariani ed è proprio in uno di questi ristoranti, il [Bio's Kitchen](#), che finiremo questa giornata con una cena a buffet con piatti stagionali sani e leggeri. Rientro a piedi in hotel per pernottamento.

#### **3° giorno: Bologna - Modena - Sorbara - Bologna**

Prima colazione e partenza per Modena. Incontro con la guida locale e visita del centro storico di Modena, definita dalla rivista americana *Fortune* come "nuova capitale del cibo". Scopriremo la storia di piazza Grande con il Duomo e la torre Ghirlandina, patrimoni UNESCO, e lo storico mercato Albinelli, dove ci tufferemo in un concentrato di "emilianità" pura! Passeggiare tra i banchi di questo mercato coperto in stile Liberty vi porterà alla scoperta dei prodotti e specialità del territorio modenese ed emiliano. Seguirà il pranzo con formula a buffet presso il Caffè Concerto, situato direttamente in Piazza Grande. Nel pomeriggio trasferimento in autobus presso l'Acetaia Agriturismo Paltrinieri di Sorbara (MO) dove scopriremo i segreti dell'oro nero di Modena: l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Cena presso il ristorante dell'agriturismo con menù a base di piatti della tradizione modenese. Rientro a Bologna e pernottamento.

#### **4° giorno: Bologna - partenza**

Prima colazione e partenza.