



# TOUR GASTRONOMICO ALLA SCOPERTA DEI SAPORI DELL' EMILIA 31 MARZO 2019

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 del azienda e degustazione del parmigiano Reggiano con la possibilità di acquistare i loro prodotti dal parmigiano ai salumi. Al termine proseguimento per **Salvarano** e pranzo in una Trattoria dove troverete i sapori della cucina tradizionale emiliana unita ad una calorosa accoglienza con il seguente menù:

#### Antipasto:

**polentina frita - erbazzone - gnocco fritto - salume produzione propria**

#### Primi:

**tortelli verdi tortelli di zucca tortelli asparagi  
pappardelle alla cacciagione - capeletti in brodo**

#### Secondi:

**arrosti misti cinghiale capriolo costine agnello fritte**

#### contorni:

**patate al forno - cipolline agrodolce e aceto balsamico**

#### Dolce:

**torte della casa limone cioccolato - amaretti ricotta e cioccolato**

Pomeriggio visita al più grande allevamento d'Europa e forse del mondo di asini, si trova a **Quattro Castella**, l'azienda agricola Montebaducco 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 a casa.

#### Quota individuale di partecipazione

**€ 68,00**

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 visita nell'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:** Le Balze Viaggi Srl. Via Roma, 69 - 52028 Terranuova Bracciolini (AR) Tel. 055 9198455 [www.lebalzeviaggi.it](http://www.lebalzeviaggi.it)