



TOUR GASTRONOMICO ALLA SCOPERTA DEI SAPORI DELL' EMILIA 24 marzo 2024

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 - costolette di agnello dorate

contorni:
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 trova a **Quattrocastella**, 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.

Quota individuale di partecipazione € 85,00

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