



DOMENICA 18 OTTOBRE 2020 (E20029)

Profumi d'autunno Aceto balsamico a Spilamberto e la Festa della Castagna di Zocca

PRANZO INCLUSO

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE:

€ 74,00

(minimo 30 partecipanti)

La quota comprende:

Viaggio in pullman GT a/r,, visita guidata con degustazione al Museo dell'Aceto Balsamico di Spilamberto, pranzo in ristorante con bevande incluse, assicurazione sanitaria / bagaglio, nostro coordinatore, IVA.

La quota non comprende:

gli ingressi (€ 8,00), mance, gli extra in genere e tutto quanto non espressamente indicato alla voce "la quota comprende".

Menù: tris di primi gramigna alla salciccia, strigoli pistacchio panna pomodori, tortelloni burro e salvia, gnocco, tigelle, salume, formaggi, salciccia in umido, dolce della casa, acqua, vino, caffè, digestivo.

Ritrovo dei partecipanti alle ore 6.45 a Voghera, alle ore 7.15 a Broni/Stradella, alle ore 7.35 a Castel San Giovanni, alle ore 7.55 a Piacenza e alle ore 08.15 Fiorenzuola e partenza in bus GT per Spilamberto. Visita guidata, con assaggio, al museo dell'aceto balsamico. "Il vero Aceto balsamico tradizionale è prodotto nell'area degli antichi domini estensi. È ottenuto da mosto d'uva cotto; maturato per lenta acetificazione, derivata da naturale fermentazione e da progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vaselli di legni diversi, senza alcuna addizione di sostanze aromatiche. Di colore bruno scuro, carico e lucente, manifesta la propria densità in una corretta, scorrevole sciropposità. Ha profumo caratteristico e complesso, penetrante, di evidente ma gradevole e armonica acidità. Di tradizionale e inimitabile sapore dolce e agro ben equilibrato, si offre generosamente pieno, sapido, con sfumature vellutate in accordo con i caratteri olfattivi che gli sono propri". Pranzo in ristorante con menù tipico. Nel pomeriggio trasferimento, sulla collina Modenese, a Zocca, dove la Castagna e il Marrone saranno al centro dell'attenzione, in ogni possibile declinazione, dal primo al dolce, dallo Street Food all'alta cucina. Lungo le vie del centro sono allestiti numerosi stand gastronomici, un mercatino artigianale e un mercato del riuso, il tutto accompagnato da musica e intrattenimento per grandi e piccoli. Nel tardo pomeriggio, partenza per il rientro con arrivo previsto in serata alle medesime sedi di partenza.