

NEL CUORE DELL'EMILIA TRA SAPORI & STORIA

SABATO 24 OTTOBRE

Ritrovo dei Sigg. Partecipanti, sistemazione in pullman e partenza per l'EMILIA-ROMAGNA. Si effettuerà una sosta lungo il tragitto. Arrivo nel parmense e visita guidata ad un caseificio produttore di Parmigiano Reggiano, con una spiegazione sulle varie fasi della produzione e sulla cavata delle forme. Successivamente si accede alla sala spassorio dove le forme riposano un giorno intero e alla stanza destinata alla salatura, fase cruciale per la conservazione e il sapore del formaggio. Il percorso si conclude in magazzino, che ospita circa 35 mila forme, nel quale verrà offerta la degustazione di tre stagionature: 12, 24 e 36 mesi. A seguire possibilità di fare acquisti nello spaccio! Trasferimento in ristorante per il pranzo. Nel pomeriggio proseguimento per **MONTECHIARUGOLO** e visita guidata al suo Castello: un elegante maniero medievale costruito nel XII secolo come presidio militare a difesa della Val d'Enza, successivamente ampliato e trasformato in residenza nobiliare. È altresì legato alla leggenda della Fata Bema, uno spirito benevolo che si dice aleggi ancora tra le sue mura. Il percorso di visita comprenderà alcune sale dell'appartamento di rappresentanza, con decorazioni dal tardo gotico al manierismo, il loggiato quattrocentesco e tra merli e feritoie ci si avventura lungo il camminamento di ronda per scoprire l'apparato difensivo dell'imponente struttura. Al termine, partenza per il rientro con arrivo previsto in serata.

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE: € 115,00

COMPRENDE:

- ❖ Viaggio in pullman GT
- ❖ Assicurazione medico-bagaglio in viaggio
- ❖ Visita guidata e degustazione in un caseificio
- ❖ Pranzo in ristorante
- ❖ Ingresso guidato al Castello di Montechiarugolo

NON COMPRENDE:

- ❖ Eventuali ulteriori ingressi a pagamento
- ❖ Mance ed extra in genere
- ❖ Quanto non espressamente indicato nella quota comprende



Programma depositato in Provincia il 06/03/2008.

Organizzazione tecnica: Agenzia viaggi Melissa nel mondo

telefono 0438-492090

mail: melissanelmondo@gmail.com

sito: www.melissanelmondo.it