



PARMIGIANO E PROSCIUTTO NELLE TERRE EMILIANE

Domenica 5 aprile 2020

PROGRAMMA

Ritrovo dei Signori partecipanti nei luoghi stabiliti, sistemazione in pullman G.T. e partenza per l'Emilia Romagna. Sosta conveniente in autogrill per la colazione facoltativa e arrivo al caseificio dove sarà possibile degustare e acquistare il formaggio. La storia del Parmigiano Reggiano comincia all'interno dei monasteri benedettini e cistercensi nelle terre della pianura padana, dove già dal XIII secolo si iniziò a produrre un formaggio a pasta dura di grandi dimensioni utilizzando il latte delle numerose mandrie bovine impiegate nei lavori di bonifica. La zona tipica di produzione, delimitata a norma di legge, comprende le province di Parma, Reggio Emilia e Modena, oltre ad alcune parti delle province di Bologna e Mantova. Questo formaggio nasce dal miglior latte degli allevamenti della zona, dall'arte antica dei maestri caseari, dalla lunga stagionatura naturale e non contiene conservanti, né coloranti, né antifermentativi o altro. Queste caratteristiche sono garantite dal Consorzio, ente ufficiale di tutela del prodotto, e sono certificate dall'inconfondibile marchiatura a puntini. Al termine, trasferimento a Langhirano con sosta e visita alla prosciutteria; possibilità di degustazione e acquisto del prosciutto. Tutti conoscono questa autentica perla del gusto italiano, che trova a Langhirano il suo più grande centro di produzione: garantito dal Consorzio del Prosciutto di Parma che ne tutela e controlla produzione e qualità, il prosciutto assicura a tutti i suoi estimatori un immancabile successo. Dolce e saporito al tempo stesso grazie a sapienti accorgimenti di salatura e stagionatura, si presta alle più svariate proposte e preparazioni, dal semplice e veloce panino di metà pomeriggio ai più elaborati e raffinati menù del pranzo e della cena. La fetta, né sottile, né grossa, si presenta rosa nella parte magra e bianca nella parte grassa. Possiamo dire di gustare in pienezza il prosciutto solo quando ne assaporiamo ogni sua parte. Si ricava dai suini allevati e nutriti con sistemi naturali e tradizionali da generazioni in modo da ricavarne forme e dimensioni appositamente studiate. Pranzo nel prosciuttificio. Al termine trasferimento a Parma, il cui centro, ricco di capolavori artistici, spaziose aree verdi, piccoli e grandi tesori di epoche diverse, accoglie visitatori e cittadini in un'atmosfera raffinata da piccola capitale. La presenza della musica nella storia della città è varia e riccamente conosciuta: la vivacità d'iniziativa e la passione collettiva le assegnano di buon diritto un posto di rilievo tra le capitali della musica. Da non sottovalutare la sua tradizione gastronomica che offre, oltre a salumi e formaggi famosi in tutto il mondo, anche ottimi primi piatti di pasta fresca. Parma infatti è stata nominata nel 2015 Creative City of Gastronomy Unesco. Tempo a disposizione per attività individuali. Nel tardo pomeriggio partenza per il viaggio di rientro, con sosta in grill per la cena facoltativa, arrivo previsto in tarda serata.

LA QUOTA DI PARTECIPAZIONE È DI € 75,00

COMPRENDE: viaggio in pullman G.T., pranzo in ristorante, tour guidato all'interno del caseificio e prosciuttificio, nostro accompagnatore, assicurazione.

NON COMPRENDE: tutto quanto non indicato espressamente nel programma o indicato come facoltativo.



Organizzazione tecnica

Ottavio Viaggi

Via Primo Maggio stabile infopoint

55023 Borgo a Mozzano LUCCA

Tel. 0583 88158 - Openline: 347 8813326

email: info@ottavioviaggi.com