



## L'Emilia dei Sensi - Enogastronomia e laboratori di cucina tradizionale 2 giorni

### 1° giorno

Arrivo a Spilamberto e visita al Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Il museo è nato con lo scopo di mantenere e diffondere la cultura del Balsamico, e per creare un luogo per trasmetterne i valori. Passeggiando tra le botti che custodiscono l'"oro nero", sarà illustrata la storia di questo prodotto, ed il tradizionale ed unico modo di ottenere questa delizia del palato a partire dal mosto cotto di uve Trebbiano e Lambrusco. Sulle colline modenesi, visita ad azienda vitivinicola. Verranno mostrati i vigneti e le cantine ed illustrato il processo di vinificazione. Corso di assaggio e degustazione vini con sommelier A.I.S., degustando la selezione dei migliori vini prodotti in azienda, in abbinamento ai prodotti tipici locali. Check-in in albergo 3\*

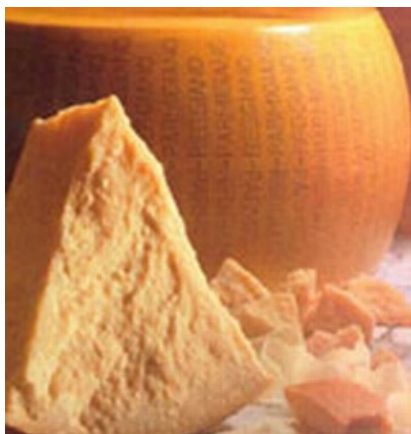


Alle ore 17,30 circa, partenza per la Scuola Regionale Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni. Gli chef e i maitre del più importante istituto gastronomico regionale saranno felici di ospitarvi in corsi e seminari alla scoperta dei segreti della cucina tradizionale e dei prodotti tipici locali, senza dimenticare di insegnarvi qualche piccolo "trucchetto" da professionista per stupire i vostri parenti e amici. Il tema del corso sarà quello delle ricche paste fresche della tradizione Emiliana. Al termine del laboratorio, cena presso il ristorante "La Scuola di Serra", gestito dalla Scuola stessa.

Il menu della serata sarà collegato al tema del laboratorio di cucina ed abbinato ai vini del territorio.

Rientro in hotel e pernottamento.

### 2° giorno



Prima colazione in albergo e visita guidata ad un caseificio biologico di trasformazione del latte per la produzione del celebre Parmigiano-Reggiano, il re della tavola emiliana e uno dei prodotti gastronomici italiani più noti al mondo: la cottura del latte, la lavorazione della forma, il disciplinare di produzione la sala di stagionatura. E' prevista una degustazione del prodotto nelle varie stagionature e la possibilità di acquisto all'interno dello spaccio aziendale.

Alle ore 11 circa, partenza per la Scuola Regionale Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni per un secondo laboratorio di cucina tradizionale di Modena e Bologna.

Cena in loco, anche in questo caso a base dei prodotti e dei piatti oggetto del laboratorio.

Nel pomeriggio, a Serramazzoni, visita al "Museo della Rosa Antica": il museo all'aperto, unico in Italia, ospita più di 1000 qualità di rose, provenienti da tutto il mondo e permette una sensazionale esperienza sensoriale.

Passeggerete nel parco tra i delicati profumi delle Rose gelosamente coltivate, con un occhio sui pendii dell'Appennino Modenese, le sue valli e i suoi famosi calanchi.