



MARZABOTTO (BOLOGNA) / EMILIA ROMAGNA I PIACERI DELL'AUTUNNO

Questo viaggio autunnale ci porta in una zona poco turistica, le colline intorno a Marzabotto nel Preappennino a circa 30 km da Bologna. Questa zona è caratterizzata da boschi misti e castagneti, vigne, prati e campi, ci crescono funghi ed il prezioso tartufo bianco e vengono coltivati i marroni. Sarà un viaggio piuttosto "rustico": con un contadino ed il suo cane da tartufo andiamo alla ricerca del tartufo, cerchiamo funghi e raccogliamo marroni, e di pomeriggio cuciniamo insieme alla cuoca Isabella alcuni piatti regionali con questi tesori dell'autunno. Di sera mangiamo i nostri piatti in una bella casa di campagna davanti alla stufa che irradia un calore piacevolissimo. Ma mangeremo anche in locali di buon livello, andremo in Toscana per vedere la spremitura delle olive e degustare olio e vino. Però, nonostante tutto il programma "campagnolo", ci saranno anche contatti con la "civiltà": visitiamo Bologna con i suoi portici e mercati, con le piazze ed i negozi, e abbiamo tempo per gironzolare per Pistoia con il suo bel centro medievale, il mercato che si svolge qui da secoli, le botteghe con le specialità locali. Per partecipare a questo viaggio bisogna avere voglia di fare camminate anche se il tempo non dovesse essere bellissimo, di cucinare e mangiare insieme in un'atmosfera informale ed amichevole. L'alloggio avviene in un hotel**** in mezzo al verde a Sasso Marconi.

Sabato pomeriggio:

Arrivo a Sasso Marconi

Transfer all'hotel, sistemazione nelle camere, presentazione del programma.

Cena nel ristorante del nostro hotel.

Domenica mattina:

Camminata con un tartufaio ed il suo cane alla ricerca del tartufo.

mezzogiorno:

Pranzo autorganizzato con crescentine, prosciutto, formaggio e sottaceti.

pomeriggio:

Cuciniamo insieme un menu a base di tartufo.

sera:

Cena con i nostri prodotti.

Lunedì mattina:

Tempo libero. A richiesta organizziamo un transfer di mattina alla stazione di Sasso Marconi per potere raggiungere Bologna in circa 20 Minuti.

mezzogiorno:

Piccolo pranzo autorganizzato

pomeriggio:

Camminata con un fungaiolo esperto alla ricerca di funghi. Poi con la nostra cuoca Cristina cuciniamo diversi piatti locali con i funghi.

sera:

Cena con i nostri prodotti.

Martedì mattina:

Transfer con bus riservato a Bologna.

Visita guidata per Bologna.

pomeriggio:

Alle ore 13 ritorno nella zona dei Colli Bolognesi. Visita ad una rinomata cantina e degustazione di alcuni vini della cantina con piccolo spuntino. Ritorno all'hotel e tempo per riposarsi. Chi decide di restare a Bologna e di rinunciare alla degustazione dovrà tornare in treno da solo, poi verrà prelevato dalla stazione di Sasso Marconi.

sera:

Cena in una bella trattoria.

Mercoledì mattina:

In un caseificio assistiamo alla produzione del Parmigiano e compriamo un po' di formaggio per la degustazione del vino.

Bella camminata attraverso un castagneto per arrivare ad una delle migliore cantine dei Colli Bolognesi. Visita alla cantina e degustazione di alcuni vini con merenda.

sera:

Cena in una bella locanda con ottima cucina

Giovedì mattina:

Transfer con bus riservato a Pistoia.

mezzogiorno:

Pranzo in una bella enoteca nel centro di Pistoia.

Proseguiamo per un frantoio ed assistiamo alla spremitura delle olive. Degustazione dell'olio.

sera:

Cena con degustazione vini in un'azienda vinicola a Vinci. Ritorno a Sasso Marconi.

(Se per motivi climatici non dovesse essere iniziata la spremitura delle olive, andiamo nel Modenese per degustare dell'ottimo Lambrusco e visitare un'acetaia in cui matura il prezioso aceto balsamico tradizionale di Modena. Pranzo in un'ottima trattoria)

Venerdì mattina:

Libero per attività individuali o riposo. A richiesta organizziamo un transfer di mattina alla stazione di Sasso Marconi per potere raggiungere Bologna in circa 20 Minuti.

mezzogiorno:

Camminata con un contadino in un castagneto, poi prepariamo con lui le caldarroste da mangiare insieme al vino nuovo.

Di seguito cuciniamo con Cristina alcuni piatti locali con marroni e altri piatti classici dell'Emilia Romagna.

sera:

Cena con i nostri prodotti.

Sabato mattina:

Colazione e partenza.