



REGGIO EMILIA CON GUSTO

Prezzo a persona: **45 €** (IVA inclusa)

Prezzo per due persone: **55 €** (IVA inclusa)

Prezzo per ogni persona in più: **+10 €** (IVA inclusa)

Durata: **2-3 ore**

Un viaggio alla scoperta dei segreti e dei sapori dei prodotti più autentici del nostro territorio. Partiremo dal Re dei Formaggi, il **Parmigiano Reggiano**, visitando un'azienda agricola nella zona dove questo prodotto è nato otto secoli fa ed è ancora prodotto con gli stessi ingredienti e gli stessi metodi. Un prodotto nel quale la sensibilità e l'esperienza dell'uomo sono ancora fondamentali dato che è il "casaro", in maniera del tutto artigianale, a creare la forma di Parmigiano Reggiano. Proseguiremo il nostro tour visitando uno dei migliori produttori di **Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia**, nel quale si scopriranno i segreti che si celano dietro a questo unico e raffinato prodotto. Al termine della visita potrete degustare entrambi i prodotti nelle loro diverse stagionature potendo così apprezzarne caratteristiche, aromi e profumi.



La quota comprende:

- visita guidata a un caseificio e un'acetaia
- degustazione di stagionature diverse di Parmigiano Reggiano e di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia

La quota non comprende:

- transfer, pernottamento e assicurazione medico bagaglio
- quanto non espressamente indicato alla voce "quota comprende"