



MODENA 30-31 ottobre 2021

Un week-end in provincia di Modena: non solo calorie!

*Un fine settimana **GOLOSO** durante la **festa del cioccolato** che ha luogo **dal 29 ottobre all'1 novembre 2021 a Modena**. Qui innovazione e tradizione convivono dando origine a prodotti di alto livello e fama mondiale.*

La città e la sua provincia hanno anche un forte legame con la musica, dalla lirica al pop rock. Aceto Balsamico Tradizionale, Parmigiano Reggiano, pasta sfoglia, Ferrari e Maserati, Luciano Pavarotti e Vasco Rossi sono solo alcune delle notorietà legate a Modena, inserita dall'UNESCO nel patrimonio dell'umanità dal 1997.

La zona circostante è ricca di castelli e borghi storici tra le colline dove i ciliegi si alternano ai vigneti per la produzione del Lambrusco, perfetto per gustare l'ottima gastronomia locale.

Vi sveleremo i segreti dell' "oro nero", l'aceto Balsamico Tradizionale di Modena, visiterete un piccolo borgo, degusterete la gastronomia locale, il gelato con il balsamico e altro ancora.

Dulcis in fundo (nel vero senso del termine!) dopo una passeggiata guidata avrete tempo libero da trascorrere nel centro storico della città invaso da bancarelle profumate

SABATO 30 ottobre: Partenza **ORE 5,00 da GROSSETO** ore **5,45 da FOLLONICA**, Soste di ristoro lungo il viaggio.

Verso le 11 arrivo nella zona di **Castelvetro (uscita Modena Sud)**. Incontro con la guida. Inizio del programma con la visita di una acetaia dove viene prodotto il vero Balsamico Tradizionale di Modena, un prodotto esclusivo e malamente imitato. L'invecchiamento avviene all'interno di botticelle di diversi tipi di legno che conferiscono ognuno un particolare aroma. La visita sarà seguita da degustazioni di balsamico, da quello di meno di 12 anni che non può ancora essere chiamato Aceto Balsamico Tradizionale a quello extravecchio di 25 anni e oltre!

Piccolo aperitivo in acetaia con prodotti tipici.

Trasferimento nelle colline dove la viticoltura è una delle principali attività, dal rosso Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC al bianco Trebbiano utilizzato per la produzione dell'aceto balsamico.

Visita guidata ad una cantina e - meteo permettendo - passeggiata tra i vigneti per approfondire la conoscenza delle uve locali. A seguire, niente di meglio di un **pranzo con specialità modenesi**,

accompagnate da vino e prodotti a km zero. Tempo a disposizione per eventuali acquisti "alcolici" per poi smaltire un po' di calorie con una passeggiata guidata ad un borgo della zona, come **Vignola**,

dominato dalla possente rocca di origine medievale costruita su roccia calcarea a strapiombo sul fiume.

A poca distanza si trova Castelvetro, grazie alla conservazione e armonia del suo centro storico questo borgo è stato insignito della Bandiera Arancione.

In serata arrivo in hotel 4 stelle in provincia di Modena.

Cena tipica. Pernottamento.

DOMENICA 31 ottobre: Partenza – Colazione e trasferimento a **Modena** per una **passeggiata orientativa** (dalle 10 alle 11,30) alla città di Luciano Pavarotti, di Enzo Ferrari e di Massimo Bottura, chef e titolare del ristorante 3 stelle Michelin. Il centro è ricco di monumenti degni di nota quali la Cattedrale, vero e proprio

capolavoro dell'arte romanica. La prima pietra fu posta nel 1099 e sia la Cattedrale, la Torre Ghirlandina e la piazza circostante sono patrimonio dell'umanità. Tappa davanti alla statua dedicata al grande tenore, che lo rappresenta nel suo tipico saluto al pubblico.

A seguire tempo libero per assistere a dimostrazioni a tema cioccolato, per degustare cioccolato e street-food dalle bancarelle che rallegrano il centro storico e per fare un po' di shopping.

Pranzo libero.

Alle 17,00 partenza per il rientro. Soste di ristoro e cena libera in autogrill.

Rientro a Follonica previsto intorno alle ore 23.

LA QUOTA COMPRENDE :

- Viaggio in bus GT sempre al seguito - accompagnatore dell'agenzia;
- visite guidate
- assicurazione medica con copertura COVID - Tasse di soggiorno
- due giorni/una notte con pernottamento e colazione in hotel 4* nella provincia di Modena;
- pranzo tipico inclusivo di prodotti km zero, con bevande (acqua, ¼ di vino locale, caffè)
- cena tipica bevande incluse (acqua, ¼ di vino locale, caffè) colazione;
- visita ad un'acetaia di balsamico tradizionale; degustazione di balsamico di diverso
- invecchiamento (incluso l'extravecchio);
- aperitivo in acetaia (salame, Parmigiano, Lambrusco, gelato con gocce di balsamico);
- visita a ad una piccola cantina con passeggiata nella vigna (secondo meteo);
- visita ad un borgo storico;
- passeggiata guidata orientativa nel centro storico di Modena
- taxa di soggiorno

La quota non comprende: tutto quanto non inserito nella voce "COMPRENDE".



Farolito Travel, 31.08.21

Via Biccocchi 117 Follonica (GR) tel 0566/58636 info@farolitotravel.com www.farolitotravel.com