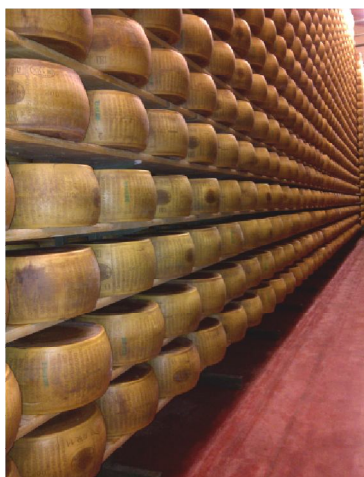
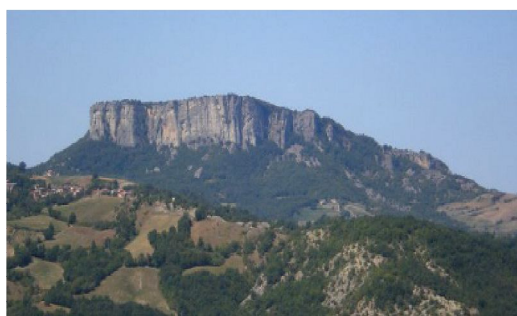


Percorsi enogastronomici in Emilia-Romagna

**Creazione di percorsi enogastronomici
su misura
alla scoperta della cultura gastronomica
dalla "Bassa" lungo il Po fino al crinale appenninico**



**Visite e degustazioni commentate
con illustrazione della storia del prodotto
in italiano, inglese e francese
Guida turistica professionale
mastro assaggiatore ufficiale in
formaggi, vini, Aceto Balsamico Tradizionale,
Parmigiano Reggiano e olio d'oliva.**

- ÷ Visita di stalle, **caseifici** di produzione e magazzini di stagionatura di Parmigiano-Reggiano.
- ÷ Visita di salumifici artigianali e luoghi di stagionatura del **Prosciutto** di Parma, di salumi, di culatelli e altri insaccati.
- ÷ Visita di acetaie di **Balsamico Tradizionale**: luoghi di produzione e di affinamento
- ÷ Visita di vigneti e cantine vinicole di **vini** fermi e spumanti.
- ÷ Visita di **saline**.
- ÷ Visita di **frantoi** di produzione dell'olio d'oliva extravergine.
- ÷ Visita commentate dei **Musei del Gusto** e **del Mondo Rurale** dell'Emilia Romagna.
- ÷ Panoramica della storia dell'**alimentazione e scambi** tra il vecchio ed il nuovo mondo.

Durata di ogni visita: due ore circa.

Preventivi gratuiti su richiesta, in tempi rapidi.



Anne Meglioli

www.enoone.com

E-mail.: anne@enoone.com

cell +39. 333. 816. 75. 70



Anne Meglioli Guida Turistica