



CIRCOLO SAMARCANDA

I Sapori dell'Emilia

Alla scoperta del Parmigiano Reggiano e
della tradizione della salumeria modenese

Sabato 13 Febbraio 2027



QUOTA DI PARTECIPAZIONE INDIVIDUALE

SOCI 93 euro

NUOVI SOCI* 98 euro*

La quota comprende:

Noleggio Pullman, Visita guidata del Caseificio BIO Reggiani con accesso alle stalle, al caseificio, alle vasche di salamoia e al magazzino di stagionatura, Degustazione di prodotti biologici a km 0, Light lunch presso il caseificio, Visita guidata del MU.SA. – Museo della Salumeria di Castelnovo Rangone, Degustazione finale di una selezione di salumi Villani, Visita guidata dell'Acetaia Malpighi, Degustazione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e Assicurazione medico - bagaglio.

La quota non comprende:

Pasti non menzionati, Bevande, Mance, Extra e tutto ciò che non è specificato nella "quota comprende".

Per Informazioni e iscrizioni:

Claudio Gulli WhatsApp 328.9472233

presidente@circolosamarcanda.com



Mugel Travel
Tour Operator - Agenzia Viaggi



CIRCOLO SAMARCANDA

I Saperi dell'Emilia

Alla scoperta del Parmigiano Reggiano e della tradizione della salumeria modenese

Programma

Ritrovo dei partecipanti a Empoli alle ore 6.30 e partenza in pullman Gran Turismo per l'Emilia-Romagna, terra di eccellenze gastronomiche conosciute e apprezzate in tutto il mondo. Arrivo a Castelfranco Emilia e visita guidata del Caseificio BIO Reggiani, azienda biologica che da generazioni produce uno dei simboli della tradizione casearia italiana.

Accompagnati da guide esperte si scopriranno tutte le fasi della lavorazione del Parmigiano Reggiano DOP Biologico, seguendo un percorso completo che conduce dalla stalla fino al prodotto finito.

La visita comprenderà:

- le stalle e la nursery dedicata ai vitellini;
- il deposito del foraggio;
- il caseificio, dove ogni giorno prende forma il Parmigiano Reggiano;
- le vasche della salamoia;

il suggestivo magazzino di stagionatura, con migliaia di forme custodite secondo l'antica tradizione. Al termine, ricca degustazione di prodotti biologici a chilometro zero, con:

tre diverse stagionature di Parmigiano Reggiano;

Bio Ricotta con Aceto Balsamico;

Caciotta;

Aceto Balsamico Tradizionale e marmellate;

un calice di Lambrusco (oppure bibita analcolica);
acqua.

Seguirà il light lunch presso il caseificio con il seguente menù:

- lasagne al forno;
- tigelle con salumi tipici;
- dessert;
- acqua e un calice di vino.

Nel primo pomeriggio trasferimento a Castelnuovo Rangone, nel cuore della "Food Valley" emiliana. Visita guidata del MU.SA. – Museo della Salumeria, l'unico museo italiano interamente dedicato alla storia dell'arte salumiera.

Attraverso oggetti storici, fotografie, documenti d'epoca e installazioni multimediali, il percorso racconta la nascita e l'evoluzione di una delle più importanti tradizioni gastronomiche italiane, profondamente legata al territorio modenese e alla famiglia Villani, da oltre un secolo protagonista del settore.

La visita si concluderà con una gustosa degustazione di salumi Villani, accompagnata da:

- un calice di Lambrusco;
- pane e grissini.

A seguire trasferimento presso la storica Acetaia Malpighi, autentica eccellenza modenese e custode dell'antica tradizione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

La visita guidata, riservata per il gruppo e gratuita, condurrà alla scoperta delle tre sale di produzione, dove sono custodite le preziose batterie di botti contenenti Aceto Balsamico con diversi periodi di invecchiamento: 6 anni, 12 anni e 25 anni. Il percorso proseguirà con la visita del suggestivo Piccolo Museo della Famiglia Malpighi, che racconta la storia dell'azienda e le tradizioni tramandate di generazione in generazione. Al termine, degustazione guidata di diverse tipologie di Aceto Balsamico, con assaggi di prodotti aventi differenti periodi di affinamento, dai 5 ai 25 anni, per apprezzarne le caratteristiche, gli aromi e l'evoluzione del gusto nel tempo.

Alla conclusione della visita sarà possibile effettuare acquisti presso lo showroom aziendale, dove sono disponibili le specialità dell'Acetaia Malpighi e altri prodotti tipici del territorio modenese.

Partenza per il viaggio di rientro con arrivo previsto a Empoli in serata.



Mugel Travel
Tour Operator - Agenzia Viaggi