



## Itinerario classico tra storia e bellezza

**Piazza Grande - Duomo** (interno ed esterno) - **Torre Ghirlandina** (solo esterno)

**Palazzo Comunale** (esterno e interno, a seconda delle disponibilità)

**Piazza Mazzini** con esterno della **Sinagoga**

**Piazza Roma e il Palazzo Ducale** (solo esterno)

## Sabato 8 giugno 2024

- Ore 07,00 circa partenza in autobus da Milano – Via Galvani (di fronte all’Hotel Hilton)
- Eventuale tappa intermedia a Piacenza per raccogliere altri partecipanti
- Ore 09.30 arrivo a Modena, incontro con le guide e Visita della città.
- Ore 12.30 circa arrivo a Castelfranco per visita e pranzo in Acetaia Gambigliani Zoccoli <https://www.acetaiagambiglianizoccoli.com/it/visita-guidata/>
- Ore 16.30 circa partenza per Milano.

## Programma “Pranzo Balsamico”

Include l’accoglienza dei visitatori presso il parco della **villa Gambigliani Zoccoli** con una welcome area che include acqua liscia e gasata, vino rosato, caffè. Si procede poi con la visita guidata all’acetaia che include la descrizione del processo produttivo e la storia della famiglia Gambigliani Zoccoli che da quattro generazioni produce solo e soltanto Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Si conclude con una ricca degustazione di aceto balsamico tradizionale di Modena DOP in abbinamento ad una ricca selezione di prodotti gastronomici che hanno reso famosa l’Emilia Romagna nel mondo. **Il pranzo sarà a buffet con posto a tavola apparecchiato.**



### Il menu comprende:

- Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. (minimo 12 anni d'invecchiamento – oltre 25 anni d'invecchiamento)
- 3 stagionature di Parmigiano Reggiano D.O.P. (18 mesi – 24 mesi – oltre 30 mesi)
- 2 tipologie di ricotta (mucca - pecora)
- 2 tipologie di frittata con verdure (peperoni dolci e cipolle – zucchine)
- 3 tipologie di focacce al forno (con olio - con formaggio e funghi – con formaggio e prosciutto)
- Ricca fantasia di salumi tipici locali tra cui: Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. - Mortadella Bologna I.G.P. - Salame - Coppa - Cicciole - Coppa di testa - Pancetta - Lardo
- Risotto alla parmigiana (risotto mantecato al Parmigiano Reggiano D.O.P.)
- 2 tipologie di vino Lambrusco Grasparossa e Sorbara
- 2 Dolci della casa
- 2 Liquori della casa e Caffè

### Quota Individuale di Partecipazione - Minimo 30 persone

**Soci Dipendenti e Familiari conviventi € 70,00**

**Soci Aggregati € 80,00**

**La quota comprende:** Viaggio A/R in pullman - Visita guidata della città; Pranzo e visita acetaia.

**La quota non comprende:** Polizza Infortuni FITEL € 5,00 a persona (**obbligatoria**)

### Prenotazioni via e-mail a: [info\\_cral@regione.lombardia.it](mailto:info_cral@regione.lombardia.it)

- Con nome e cognome, luogo e data di nascita, codice fiscale e indirizzo di residenza di ogni partecipante.
- Prenotazioni e saldo entro **l'8 maggio 2024**.
- Nel caso voleste utilizzare il Parcheggio Regionale gratuito di Via Fara, è necessario comunicarci (contestualmente alla prenotazione) il modello e la targa della vostra auto (es. Fiat 500 – AA000AA).