



Modena Food Tour 1

Tour privato

La giornata inizia di primo mattino con la visita a un caseificio del **Parmigiano Reggiano**, dove assisterete da vicino alle diverse fasi del ciclo produttivo del celebre **Re dei formaggi**.

Il Tour prosegue con la visita ad una *acetaia*, un'azienda a conduzione familiare dove si produce il prezioso **Aceto Balsamico Tradizionale**, conosciuto come l'**Oro nero di Modena**.

Presso l'agriturismo annesso all'acetaia, parteciperete a una **lezione di cucina**. Sarà una vera "rezdora" emiliana a mostrarvi come preparare la pasta all'uovo della tradizione, come realizzare a mano squisiti tortellini e tortelloni ripieni ed altre ricette tipicamente locali. La lezione **si concluderà con il pranzo**.

Il Tour include:

- Trasferimenti in auto con autista privato (opzionale)

Trasferimenti



- Visita a un caseificio del Parmigiano Reggiano

Visita azienda 1



- Visita a una acetaia, produzione Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Visita azienda 2



- Lezione di cucina con "rezdora" emiliana

Lezione di cucina



- Pranzo nell'agriturismo dell'acetaia incluso

Pranzo



Data: _____

Durata: dalle 9:00 h alle 15:00 h ca.

Prezzo per min. 3 persone: € 280.00 a persona – trasferimenti inclusi
 € 170.00 a persona – con mezzo proprio

Per prenotazioni e informazioni:

info@emiliasuite.it

+39 328 67 26 128

o compila il modulo CONTATTI su [www@emiliasuite.it](http://www.emiliasuite.it)

b&b Emilia Suite 