

Gita a MODENA e le sue tipicità: Arte&Gastronomia GIOVEDÌ 11 GIUGNO 2026

Il programma inizia con la visita guidata ad un'acetaia di balsamico tradizionale di Modena dove scoprirete un prodotto esclusivo e molto imitato che grazie al particolare microclima può essere prodotto solo in questa zona. Gli unici ingredienti sono il mosto di uva cotto e il tempo. L'invecchiamento avviene in botticelle di legni diversi che conferiscono ognuno un particolare aroma. La visita sarà seguita dalla degustazione di balsamico di diverso invecchiamento, fino a quello di 25 anni e oltre, anche abbinato al Parmigiano e al gelato.

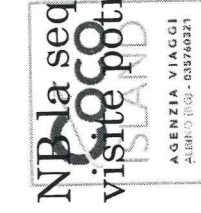
A seguire si raggiungerà una delle zone più belle della collina modenese oltre che zona DOC per la produzione del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro. Pranzo tipico presso un'azienda vitivinicola, a base di pasta fatta in casa, accompagnato da vino a km zero. Tappa alla piccola cantina adiacente per poi raggiungere Modena. Qui avremo una visita guidata nel centro storico della bella città emiliana (sito Unesco grazie alla cattedrale romanica, alla torre campanaria e alla Piazza Grande), ammirando la bianchissima cattedrale, l'imponente Palazzo Ducale, la statua dedicata al celebre modenese Luciano Pavarotti, piazza XX Settembre con gli edifici dalle facciate dalle tipiche tinte dell'arancione, del giallo del rosa.

Quota di partecipazione soci € 70,00 non soci € 85,00

ISCRIZIONI ENTRO IL 25 MAGGIO

LA PROPOSTA INCLUDE:

- *Viaggio in bus con partenza ore 7:30 da Pradalunga.
- *Visita guidata ad un'acetaia di Balsamico Tradizionale di Modena assaggi di balsamico di diverso invecchiamento, anche abbinato al gelato e a scaglie di Parmigiano
- *Pranzo tipico e genuino bevande incluse (acqua, 1 bottiglia di vino a km zero ogni 4 pax, caffè)
- *Tappa ad una piccola cantina vinicola
- Menu (uguale per tutti):** *Antipasto della casa. Bis di primi:* tortelloni alla Vecchia Modena (conditi con pancetta e gocce di balsamico) + pasta al torchio al ragù.
- Bis di secondi:* guancialino di maiale cotto nel vino Lambrusco + involtini di pollo arrotolati nella pancetta. Contorni misti del giorno. *Dolce:* tiramisù alla moda dello chef. Vino locale biologico a km zero (una bottiglia ogni 4 persone), acqua, caffè.



NP la sequenza dello svolgimento del programma è indicativa: variazioni nell'ordine delle visite potranno verificarsi per cause tecnico organizzative.

Il Comitato di Gestione