

Sabato 7 Giugno

Andiam per Ciliegie a Castelvetro

Una gita tra le dolci colline modenesi caratterizzate da vigneti e alberi da frutto, a scoprire eccellenze gastronomiche come l'Aceto Balsamico, la pasta sfoglia, il Parmigiano, i frutti rossi IGP come le ciliegie e le amarene, lo spumeggiante Lambrusco Grasparossa. A scoprire piccoli borghi come Castelvetro che da una collina domina il paesaggio circostante con le sue torri.



Alle ore 06:45 partenza da Lipomo, **Piscina di Muggio (Como)** e **Lomazzo** per **Castelvetro**: una delle zone più belle della collina modenese, per la visita guidata a questo piccolo borgo e ammirare il panorama dalla sua piazza a scacchiera, dominata dalla Torre dell'Orologio e dalla Torre delle Prigioni. Grazie alla conservazione e armonia del suo centro storico con le torri e la piazzetta centrale Castelvetro è stato insignito della Bandiera Arancione; è inoltre zona DOC per la produzione del Lambrusco Grasparossa. Dopo la visita, **pranzo tipico** con pasta ripena e altre specialità accompagnate dal vino delle colline circostanti, fruttato spumeggiante e di colore rosso rubino. Possibilità di acquistare direttamente dal produttore vino biologico a km zero per poi raggiungere i campi dove crescono le prelibate ciliegie locali. *Il coltivatore mostrerà come si raccolgono le ciliegie senza danneggiare le piante e potrete raccogliere voi stessi direttamente dagli alberi: sarà fornito un contenitore e pagherete al contadino la quantità che avrete raccolto.* A seconda del grado di maturazione, saranno disponibili anche le amarene (variante più brusca delle ciliegie). Il programma si concluderà (o inizierà, a seconda della sequenza definitiva) presso un'acetaia di Balsamico Tradizionale di Modena, dove scoprirete un prodotto esclusivo che per il particolare microclima può essere prodotto solo in questa zona. Gli unici ingredienti sono il mosto di uva cotta e il tempo. L'invecchiamento avviene in botticelle che conferiscono ognuna un particolare aroma. La visita è seguita dall'assaggio di balsamico di diverso invecchiamento, da quello di meno di 12 anni che non può ancora essere chiamato Balsamico Tradizionale, a quello di oltre 25 anni e da una piccola degustazione di prodotti locali. Al termine della giornata, partenza per il viaggio di rientro a Como

Quota di partecipazione: Euro 95,00

La quota comprende:

Visita guidata ad un'acetaia di Balsamico Tradizionale di Modena

Degustazione di Aceto Balsamico di diverso invecchiamento, incluso l'extra-vecchio

Piccola degustazione in acetaia (salume, Parmigiano, Lambrusco, gelato con gocce di balsamico)

Sosta presso un campo di ciliegie dove sarà possibile raccoglierle direttamente dagli alberi

Pranzo tipico bevande incluse (1 bottiglia di vino locale ogni 4 pax, acqua, caffè)

Visita ad una piccola cantina vinicola

Visita guidata (in esterni) al borgo di **Castelvetro**

Servizio microfonaggio

Autobus Granturismo a disposizione come da itinerario

Assistente di viaggio Olinad

Iva tasse ed assicurazione

La quota non comprende:

spese di carattere personale, extra e quanto non elencato sopra ne "La quota comprende"

NB:

- Grado di maturazione, qualità e quantità dei frutti non dipenderanno da noi ma dal meteo

- Eventuali ciliegie raccolte da portare con sè/a casa si pagheranno in loco direttamente al contadino

Iscrizioni a Barbara entro fine Marzo 2025 e comunque fino ad esaurimento posti sul nostro sito oppure al nostro numero **348 2728087** a Barbara

QUOTE

Le quote sono calcolate sul minimo di **35 partecipanti paganti**. I viaggi verranno **confermati al raggiungimento dei 20 partecipanti**. Nel caso di mancato raggiungimento di tale numero è facoltà dell'Organizzazione annullare oppure confermare la partenza dello stesso, adeguando la quota, secondo necessità entro e non oltre l'8% del costo totale del viaggio e informandone gli iscritti entro 14 giorni dalla data di partenza per tour

