



PRODUCTO
• PROPIO
grupos

8 DÍAS / 7 NOCHES

Emilia Romagna Itinerario Gastronómico

Un viaje gastronómico por el corazón de la Emilia Romagna para descubrir sus productos más emblemáticos. De Bolonia a Parma, disfrutaremos de talleres de pasta, visitas a queserías y bodegas de vinagre balsámico, combinando el aprendizaje culinario con la riqueza cultural de sus ciudades históricas.

Itinerario por días

DÍA 1: CIUDAD DE ORIGEN – BOLONIA

Llegada a la hora prevista y visita de la ciudad de **Bolonia**. La ciudad presume de ser no solo la capital de la región, sino también de poseer una espléndida arquitectura donde destacan los palacios y edificios de una de las universidades más antiguas y prestigiosas del mundo. Este hecho la convierte en una ciudad joven, donde el ambiente universitario y cultural se une al buen comer que representa a la región. Después de realizar una visita con nuestro guía local, tendremos la oportunidad de comenzar a abrir boca con una cena de bienvenida consistente en unos entrantes, los llamados *crescentine*, que cualquier buena *osteria* que se precie ofrece a sus comensales junto a uno de los platos más representativos de la ciudad, los *tagliatelle* al ragù, acompañados de una selección de vinos. Alojamiento.

Comidas incluidas hoy: Cena de bienvenida

DÍA 2: BOLONIA

Desayuno. Hoy nos dirigiremos a un taller de cocina en el que un chef italiano nos descubrirá los secretos de la pasta fresca. Concretamente, y siguiendo sus indicaciones, elaboraremos con nuestras propias manos uno de los tipos de pasta más exquisitos de la **Emilia Romagna**, los *tortellini*. Esta pasta tiene todo un proceso artesanal, desde el estirado hasta el relleno y la obtención de su forma, hecha con los dedos pieza por pieza. Tras la clase, degustaremos el plato.

Después del almuerzo, tendremos la oportunidad de conocer la elaboración y conservación de uno de los productos también emblemáticos de la ciudad boloñesa, la mortadela. Un productor local en su pequeño negocio nos explicará su labor al hilo de una degustación del producto.

Resto de la tarde libre para conocer a nuestro aire el ambiente de la capital. Por la noche, acudiremos a una *osteria* para degustar otro de los platos más afamados, la *cotoletta alla bolognese*. Este plato ha de acabarse al horno para que el queso se derrita sobre la carne junto a una salsa de tomate, cebolla y aceite de oliva. Alojamiento.

Comidas incluidas hoy: Desayuno, almuerzo y cena.





DÍA 3: BOLONIA – DELTA DEL PO – FERRARA – BOLONIA

Desayuno. Hoy tendremos la posibilidad de conocer más sobre el periodo renacentista y su influencia en el paisaje natural a lo largo de nuestro recorrido. Recorriendo las carreteras por las que la dinastía de los **Este** extendió su influencia a través de palacetes de ensueño, llegaremos al **Parque Natural del Delta del Po**, el río más importante de **Italia**. Este lugar es esencial para los amantes de la ornitología. Descubriremos el entorno natural de la mejor manera posible, navegando por sus aguas en barca acompañados de un guía que nos explicará el paisaje y la biodiversidad del lugar.

Tras la visita, nos dirigiremos a **Ferrara**, donde, tras el almuerzo, tendremos la oportunidad de conocer esta ciudad, declarada **Patrimonio de la Humanidad** por la **UNESCO** al ser la representación de la primera ciudad moderna. Regreso a **Bolonia**. Durante la cena de hoy disfrutaremos de unas tablas de embutidos típicos acompañados de quesos de la región. Después, degustaremos varios de los postres más recurrentes en la ciudad, como la tarta de limón o un buen helado. Alojamiento.

Comidas incluidas hoy: Desayuno, almuerzo y cena.

DÍA 4: BOLONIA (TOUR MERCADO MEZZO Y DELLE ERBE) – RAVENA – BOLONIA

Tras el desayuno, realizaremos un tour acompañados de un guía por los **Mercados de Mezzo y Delle Erbe**. Al caminar bajo los dos grandes arcos de la espectacular fachada del **Palazzo dei Banchi**, diseñado por el célebre arquitecto **Giacomo Barozzi (il Vignola)**, entraremos en una zona fascinante conocida como el **Mercato di Mezzo**, una red de calles estrechas donde casi todas llevan los nombres de los tipos de artesanos o comerciantes que se pueden encontrar allí: **Drapperie** (tiendas de telas), **Degli Orefici** (orfebres), **Clavature** (cerrajerías) o **Pescherie Vecchie** (pescaderías en el antiguo mercado de pescado).

Estas calles estrechas son un espectáculo maravilloso y un deleite para el paladar: una gran variedad de verduras de colores brillantes, fruta fresca e incluso piezas únicas, poco comunes y olvidadas hace mucho tiempo.

Los escaparates de las tiendas exhiben una fantástica muestra de especialidades gastronómicas locales: desde pasta (*tortellini*, lasaña, *tagliatelle*, *tortelloni* con *ricotta* y verduras), hasta todo tipo de salami y embutido imaginable (especialmente mortadela) y diferentes cortes de primera calidad que componen nuestro tradicional y delicioso plato de carnes hervidas.

Nuestro recorrido nos llevará a diversas tiendas donde conoceremos productos de la mejor calidad y pasta fresca hecha a mano. Por supuesto, también podremos degustar algunas especialidades locales, como queso parmesano o vinagre balsámico.

Finalizaremos la mañana con un almuerzo en uno de los restaurantes típicos de **Bolonia**. Por la tarde, pondremos rumbo a la costa para realizar la visita de **Rávena** con un guía local. Dado que la ciudad, con siglos de historia plasmados en sus varios **Patrimonios de la Humanidad**, es conocida por sus mosaicos y arte bizantino, asistiremos durante la visita a un taller artesanal para aprender sobre estas técnicas. Durante la visita conoceremos también el espectacular interior del **Mausoleo de Gala Placidia**, visita obligada para aquellos que se acercan a **Rávena** (entrada incluida). Regreso a **Bolonia**. Cena y alojamiento.

Comidas incluidas hoy: Desayuno, degustación de productos en el mercado, almuerzo y cena.

DÍA 5: BOLONIA – ROCCHETTA MATTEI – MÓDENA – PARMA

Desayuno. Por la mañana nos dirigiremos a los **Apeninos** toscano-emilianos para ver el entorno y conocer una obra arquitectónica diferente, la **Rocchetta Mattei**, palacio del siglo **XIX** inspirado en el arte musulmán. Continuación a **Módena** hacia una bodega de vinagre balsámico, producto **IGP** que llega a las mesas de todo el mundo y que remonta sus orígenes al propio **Imperio Romano**. Tras la visita, llegaremos a **Módena** capital para almorzar.

Tras la pausa, conoceremos las calles e historia de la ciudad a través de una visita guiada en la que destacamos la **Piazza Grande**, la **Catedral de San Geminiano**, la **Ghirlandina**, el **Palacio Ducal** o el **Mercato Albinelli**, entre otras joyas arquitectónicas. Continuación a **Parma**. En la cena de hoy tendremos la oportunidad de comenzar a conocer platos que utilicen los productos estrella de origen parmesano, como el queso o el jamón, sobre los que profundizaremos en los próximos días a través de las visitas a sus fábricas. Alojamiento.

Comidas incluidas hoy: Desayuno, almuerzo en Módena y cena.

DÍA 6: PARMA

Después del desayuno, nuestro guía local nos estará esperando para realizar un día completo entre cultura y gastronomía. De su mano conoceremos la ciudad que, además de por su ambiente universitario, destaca por su centro histórico románico. Finalizada la visita, saldremos en autobús para hacer una excursión a los alrededores de la ciudad que nos llevará a descubrir los sabores de dos de sus productos más prestigiosos y mundialmente conocidos: el queso y el prosciutto di **Parma**.

Nuestra primera parada será en un agroturismo en el entorno de los **Apeninos**, donde aprovecharemos para conocer en un salumificio (**Salumificio La Perla**, en **Langhirano**) la elaboración del prosciutto di **Parma**, producto exportado al mundo entero, y donde realizaremos el almuerzo con productos típicos. A continuación, visitaremos una fábrica de queso. El queso parmesano, con su consistencia granulada y dura, es exquisito para rallar y espolvorear no solo en los platos de pasta, sino también en muchas otras recetas de la gastronomía italiana. Regreso al hotel. Cena y alojamiento.

Comidas incluidas hoy: Desayuno, almuerzo con productos típicos en un agroturismo y cena.



DÍA 7: PARMA

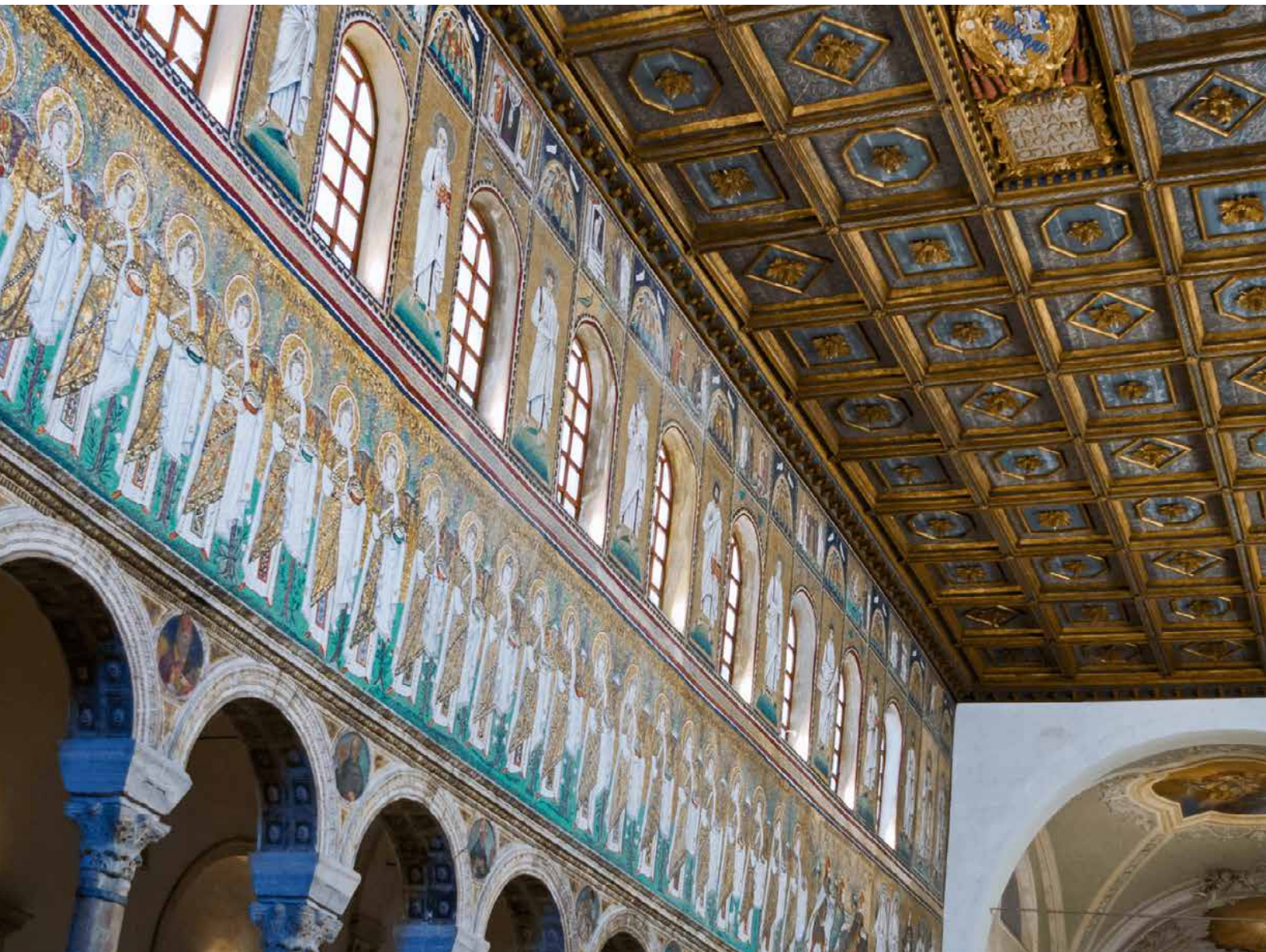
Después de desayunar nos acercaremos a una hacienda agrícola de los alrededores de la ciudad para conocer uno de los vinos más famosos de la **Emilia**: el conocido vino espumoso de **Lambrusco**. Este vino exquisito se produce a partir de una cepa que era ya utilizada por los **etruscos**. En la misma hacienda disfrutaremos de un almuerzo con degustación del producto.

Tarde libre. Esta noche disfrutaremos de una cena de despedida donde no faltará una selección de vinos para acompañar los platos de la región que hayan quedado por degustar. **Alojamiento**.

Comidas incluidas hoy: Desayuno, almuerzo con degustación de vino Lambrusco y cena de despedida.

DÍA 8: PARMA - BOLONIA - CIUDAD DE ORIGEN

A la hora prevista traslado al aeropuerto de **Bolonia** y regreso a la ciudad de origen.





¿Qué incluye?

Traslados de llegada y salida desde el aeropuerto de Bolonia

Transporte en autobús privado para todo el recorrido y excursiones

Guía acompañante durante el viaje y guías locales en las ciudades principales

Alojamiento de siete noches en los hoteles seleccionados

Pensión completa con desayunos, almuerzos y cenas según el programa diario

Cenas especiales de bienvenida y despedida con selección de vinos regionales

Paseo guiado en barca por el Parque Natural del Delta del Po

Entradas al Mausoleo de Gala Placidia en Rávena y a la Rocchetta Mattei

¿Qué haremos?

Participar en un taller de cocina con un chef para elaborar tortellini artesanales

Realizar un tour gastronómico por los mercados de Mezzo y Delle Erbe en Bolonia

Aprender sobre la elaboración de la mortadela con un productor local

Visitar una bodega de vinagre balsámico tradicional en la zona de Módena

Conocer un taller de mosaicos bizantinos en la ciudad de Rávena

Explorar un salumificio en Langhirano para ver la curación del Prosciutto di Parma

Visitar una fábrica de queso para descubrir la producción del Parmigiano Reggiano

Disfrutar de una cata de vino Lambrusco en una hacienda agrícola de Parma

Recorrer los cascos históricos de Ferrara, Módena y Parma con guías expertos

Noches en hotel

BOLONIA: Hotel 4* tipo Mercure Bologna Centro o similar.

PARMA: Hotel 3* tipo Ibis Styles Parma Toscanini o similar.