



EMILIA ROMAGNA GASTRONÓMICO

ITINERARIO

8 días / 7 noches

●
**PRODUCTO
● PROPIO**
grupos

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 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 unen con el 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.

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.

Seguido 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 sobre 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 cotoleta 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.

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 sobre el paisaje y biodiversidad del lugar. Tras la visita regresaremos 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 torta de limón o un buen helado. Alojamiento.

Día 4 BOLONIA - FICO - RAVENA - BOLONIA

Tras el desayuno saldremos de la capital para acudir al, literalmente, el parque temático sobre comida más grande del mundo, **el FICO**. En este lugar, y acompañados de un guía, tendremos la oportunidad de entender mucho sobre la importancia de la gastronomía de la región a través del cuidado de sus productos típicos, entendiendo su procedencia y toda la cadena de cuidados hasta que llega a nuestra mesa. Por supuesto tras la visita almorzaremos en el propio parque con un **menú** elaborado para nosotros **representativo de los diferentes sabores emiliano-romañoles**.

Por la tarde pondremos rumbo a la costa para realizar la visita de Ravena con guía local. Ya 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 conocer sobre la elaboración de estas técnicas artesanales. Durante la visita conoceremos también el espectacular interior del mausoleo de Gala Placidia, visita obligada para aquellos que se acercan a Ravena (entrada incluida). Regreso a Bolonia. Cena y alojamiento.

Día 5 BOLONIA - ROCCHETA MATTEI - MÓDENA - PARMA

Mañana. Nos dirigiremos a los apeninos toscano-emilianos para ver el entorno y conocer una obra arquitectónica diferente, la **Roccheta Mattei**, palacio del siglo XIX de inspirado en el arte musulmán. Continuación a **Módena** a una **bodega de aceite 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 Modena 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 gran plaza, la catedral de San Geminiano, la Guirlandina, 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 tendremos la oportunidad de conocer más en los próximos días a través de las visitas a sus fábricas. Con estos ingredientes pueden elaborarse sabrosas **piadinas**, típicas de Bolonia. Alojamiento.

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 bus 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 parmesano y el prosciutto di Parma**. En primer lugar 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.

Continuaremos nuestro día almorzando en un **agriturismo en el entorno de los apeninos**, tras lo que aprovecharemos para conocer un salumificio la elaboración del prosciutto di Parma, producto exportado al mundo entero. Regreso al hotel. Cena y alojamiento.

Día 7 PARMA

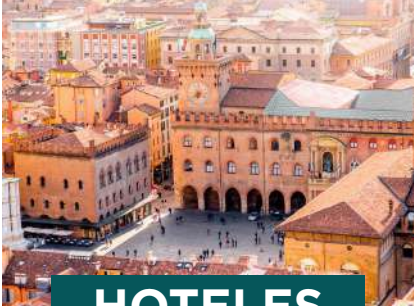
Después de desayunar nos acercaremos a una hacienda agrícola de los alrededores de la ciudad, para conocer sobre uno de los vinos más famosos de la Emilia, el conocido **vino espumoso de lambrusco**. Este vino exquisito se produce a partir de una cepa que era ya utilizada por los etruscos. En la misma 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.

Día 8 PARMA - BOLONIA - CIUDAD DE ORIGEN

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





HOTELES

- Bolonia: **Hotel 4* tipo Mercure Bologna Centro o similar.**
- Parma: **Hotel 3* tipo Ibis Styles Parma Toscanini o similar.**

EL PRECIO INCLUYE

- Asistencia en salida y llegada.
- **Guía acompañante** durante todo el recorrido.
- Todas las comidas detalladas en itinerario.
- Almuerzo en agriturismo.
- **Visita con guía local** de Bolonia, Parma, Rávena.
- **Visita** Parque Natural del Delta del Po, parque FICO.
- **Actividades experienciales:**
 - » Degustación de gastronomía típica local como mortadela, quesos o piadinas.
 - » Taller de cocina con chef italiano.
 - » Visita fábrica de queso Parmesano.
 - » Visita salumificio para conocer la elaboración del prosciutto de Parma.
 - » Almuerzo con degustación de vino típico espumoso en hacienda agrícola de Parma.