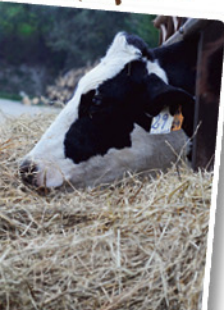




L'ORO DI PARMA: ALLA SCOPERTA DEL PARMIGIANO REGGIANO



Ci sono viaggi affascinanti che si compiono nei luoghi e nel tempo, tra storie e tradizioni che muovono emozioni e ragione. Così è per il re dei formaggi, il Parmigiano Reggiano, il cui gusto unico e inimitabile è un lungo viaggio in una campagna fertile, in un'azienda dove si conserva la passione per le cose fatte con cura.

Durata tour 5 h - partenza tour ore 7.30

- Trasferimento in auto/minivan alla Società Agricola Saliceto di Mulazzano, visita guidata alla stalla (i capi di bestiame presenti sono principalmente di Frisone Italiana e Bruna Alpina) e al casello di produzione del Parmigiano Reggiano e, a seguire, degustazione di Parmigiano Reggiano a scaglie impiattato di 12, 24, 30 e 36 mesi, caciotta di latte vaccino e ricotta di siero di latte vaccino.
- Visita al Castello e al borgo di Torrechiara.

PARMA'S GOLD: DISCOVERING PARMIGIANO REGGIANO

Some fascinating travels are not just done through space but through time and cultures. Stories of life and traditions that would capture and move you. So it would be for Parmigiano Reggiano, the Cheese, with its inimitable taste. The King will lead you in a tale of lush and fertile plains, of farms where to do things with care and passion it is but the beginning.

Tour length 5 h - departure time 7.30 a.m.

- Transfer by car/minivan to Società Agricola Saliceto in Mulazzano, visit of the barn (the cows are of the Italian Friesians and Braunvieh breeds) and Parmigiano Reggiano dairy. The visit will be followed by the tasting of different maturation stages of Parmigiano Reggiano (12, 24, 30, 36 months), Caciotta (cow's milk cheese) and whey Ricotta cheese.
- Torrechiara Castle and hamlet visit.

INFORMAZIONI

Quote Individuali:
€ 120,00 (minimo 2 persone)
€ 95,00 (minimo 4 persone)

FURTHER INFORMATION

Cost per person:
€ 120.00 (on a group of minimum 2 people)
€ 95.00 (on a group of minimum 4 people)