



PARMIGIANO REGGIANO DOP DI MONTAGNA E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP

Programma

- **ore 8 Ritrovo Cortogno di Casina RE Latteria San Giorgio**
Assistiamo alla trasformazione di latte in Parmigiano Reggiano Dop di Montagna e visitiamo le celle di stagionatura. Seguono gli assaggi di 3 differenti stagionature di Parmigiano Reggiano Dop di Montagna
- **Borzano di Albinea RE Azienda Agricola Reggiana**
Visita guidata al vigneto, alla cantina ed all'acetaia
Assaggi di 3 vini ed 1 aceto balsamico
- **Gastronomia Stefanoni** prepara, in monoporzioni:
insalata di riso, manzo freddo, fetta di crostata, pane

Domenica 22 maggio 2022

È richiesta la prenotazione entro il 15 maggio 2022
a Simonetta Cortella cort.simona@virgilio.it 3394397971
Quota di partecipazione € 30

L'itinerario è previsto in auto condivise