

Modena

sapori, cultura e motori

SABATO 11 GIUGNO 2016

ONAF delegazione di Bergamo propone ai suoi associati e simpatizzanti una visita "enogastroculturale" che vi guiderà alla scoperta non solo del Principe della tavola quale è il PARMIGIANO REGGIANO DOP ma anche di altre virtù della periferia modenese, terra di Sapori, Cultura e Motori.

SAPORI, rappresentati da prodotti tipici dove regnano sovrani incontrastati il Parmigiano Reggiano DOP, il Lambrusco, l'Aceto Balsamico di Modena DOP, il Prosciutto di Modena DOP, lo Gnocco fritto, la Tigella, I Ciccioli ... solo per citare i più famosi.

CULTURA, soprattutto musicale, dove è sempre vivo il ricordo del grande Maestro Luciano Pavarotti

MOTORI, Il patrimonio industriale e culturale motoristico del territorio modenese vanta nomi quali Ferrari, Maserati, Pagani Automobili, B.G.Engineering, De Tomaso e Bugatti.

Questo il programma :

- Ore 6.00 Partenza da Bergamo (P.le Malpensata)
- Ore 9.00-11.30 Visita all'Azienda Biologica HOMBRE, produttore dell'unico Parmigiano Reggiano DOP BIO e degustazione. A seguire visita il Museo privato "Maserati" della famiglia Panini.
- Ore 12.00 Visita alla Casa Museo di Pavarotti
- Ore 13.00 Buffet presso il Ristorante "Europa 92" : Antipasto rustico modenese, Risotto all'aceto balsamico, Dessert, Acqua, Vino (Lambrusco) e Caffè.
- Ore 15.00 Visita al Museo del Lambrusco - Casa Vinicola Gavioli con degustazione vini locali e buffet a base di salumi e focacceria tipica
- Ore 20.00 Rientro previsto a Bergamo (P.le Malpensata)



PARMIGIANO REGGIANO DOP—BIO

L'Azienda Biologica Hombre di proprietà della Famiglia Panini, è l'unico in Italia a produrre e certificare il Parmigiano Reggiano DOP BIO come lo si faceva nei secoli addietro ma nel rispetto dei più rigorosi standard di produzione.

Oggi sono gli unici a garantire un formaggio "unico", prodotto esclusivamente da agricoltura biologica a filiera chiusa certificata dal Istituto di Certificazione Etico Ambientale con il nuovo standard "Biologico di Fattoria". Dal 2003 la Hombre ha ottenuto la Certificazione "Organic" NOP Americana.



EUROPA 92
Ristorante

IL TEMPIO DELL'ALTA CUCINA CREATIVA MODENESE



DONNAFUGATA

**CASA VINICOLA GAVIOLI
CANTINIERI DAL 1794
MUSEO DEL LAMBRUSCO
(Nonatola—MO)**

E' il 1794 e Pietro Gavioli è Mastro Cantiniere dei Marchesi Molza con cantina a Solara di Bomporto. Da allora la Cantina ha intrapreso un lungo viaggio nel tempo insieme al Lambrusco. Un viaggio che continua ancora oggi, grazie al rispetto per la tradizione e all'amore per le fertili terre Modenesi. I metodi di lavorazione, patrimonio degli avi, integrati dalle moderne tecnologie oggi disponibili, restituiscono vini dalle caratteristiche inimitabili. Passione e cura per i dettagli sia in vigna che in cantina si esprimono in ogni singola bottiglia. Anche qui non poteva mancare un piccolo angolo motoristico con vetture di Formula 1 e non solo ma lasceremo a voi scoprire a chi sono appartenute.



MODALITA' DI PARTECIPAZIONE :

L'iniziativa è aperta a tutti , previa iscrizione da inviare entro e non oltre il Sabato 21 Maggio a bergamo@onaf.it oppure inviando un SMS al numero **3392334029**.

Verranno successivamente comunicate le modalità per il versamento della caparra. A conferma dell'iscrizione faranno fede la data di prenotazione ed il versamento della caparra di € 20,00 entro la data sopra indicata.

Il numero minimo di partecipanti è fissato in 40 persone.

Eventuali minori dovranno essere accompagnati.

Qualora il numero minimo non venisse raggiunto, invieremo comunicazione per piano alternativo.

Costo € 75,00 / persona

Comprende Trasferimento BUS Gran Turismo, Degustazione Parmigiano Reggiano DOP BIO presso Azienda Biologica "Hombre", Visita al Museo privato della Fam. Panini, Ingresso alla "Casa Museo di Luciano Pavarotti", Buffet presso Ristorante "Europa92", Visita al Museo del Lambrusco e degustazione presso Cantina Gavioli.

ONAF Bergamo declina ogni responsabilità per incidenti e/o danni che dovesse accadere a persone e/o a cose, prima, durante e dopo la manifestazione. .



CASA MUSEO

LUCIANO PAVAROTTI

La residenza del Maestro Pavarotti è stata terminata nel 2005 ed è collocata nell'area che egli aveva acquistato, a metà anni Ottanta. In quella stessa area Pavarotti ha coltivato la sua grande passione per i cavalli, costruendo scuderie ed aprendo una scuola di equitazione. La villa è stata progettata seguendo scrupolosamente le indicazioni e i disegni che il Maestro forniva agli architetti e ai tecnici che ne hanno seguito la costruzione. Molti manufatti sono stati realizzati da fabbri, falegnami, intagliatori, decoratori provenienti da tutta Italia che hanno creato prodotti unici. La casa del Maestro riflette in ogni dettaglio la personalità di colui che l'ha pensata. Custodisce gli oggetti personali che amava e racchiude i ricordi delle sue giornate spese in compagnia della famiglia, degli amici e dei giovani studenti. La visita permetterà di scoprire l'uomo di casa smessi i panni del grande artista.

