



SOGLIANO AL RUBICONE: ALLA SCOPERTA DELLE ECCELLENZE ROMAGNOLE



Una scoperta di due eccellenze:

Il laboratorio “Le Teglie di Montetiffi” dove sono fatte teglie in terracotta, per cuocere la vera piadina con l’arte del secolo scorso. Su richiesta il laboratorio può essere svolto presso il borgo di Sogliano.

Il Formaggio di Fossa certificato DOP, capace di stupire col suo sapore unico nato 600 anni fa, dato da un esclusivo metodo di stagionatura in fossa. Prezzo 42 euro a persona. Minimo 15 persone.



ATTIVITÀ

Visita al laboratorio “Le Teglie di Montetiffi”. Nel pomeriggio visita guidata del borgo di Sogliano e delle Fosse utilizzate per la produzione del famoso formaggio.

DOVE

Montetiffi e Sogliano al Rubicone. Laboratorio “Le Teglie di Montetiffi” - Via Montetiffi Fosso Ville nr. 79 , Sogliano al Rubicone. Fosse del Formaggio di Fossa di Sogliano DOP.

RICETTIVITÀ

Pranzo-Degustazione di piadina, affettati e formaggi locali presso il laboratorio «Le Teglie di Montetiffi» o nel borgo di Sogliano.

Possibile pernottamento su richiesta.

Giratlantide, Agenzia Viaggi giratlantide@giratlantide.net - <http://www.giratlantide.net/> - +39 0544/965801