



MODENA FOOD EXPERIENCE



Due giorni di viaggio tra le eccellenze enogastronomiche modenesi: partendo da Modena, il cuore della food valley, impareremo a fare i tortellini e le tagliatelle, scopriremo tra i vitigni il Lambrusco e il Pignoletto e come viene prodotto il vero Aceto Balsamico, quello denso, chiamato "Oro Nero"
Prezzo: a partire da 450€ a coppia (pernottamento, cooking class con preparazione pasta e pranzo, visita guidata ad una cantina di vini locali e ad un'acetaia con degustazioni)



ATTIVITÀ

Una cooking class nella quale imparare a fare la pasta che poi si degusterà per pranzo. Laboratorio del cuoio in una antica cuoiera nel cuore del centro storico. Degustazione con possibile pranzo in abbinamento presso una acetaia.

DOVE

La cooking class e il laboratorio di cuoio sono a pochi passi dal centro di Modena, per godersi poi la Piazza Patrimonio Unesco, Piazza Grande. Il secondo giorno è dedicato alle eccellenze del food modenese, con la visita ad un'acetaia e ad un produttore di vini locali, immerse nel verde. Possibilità di aggiungere la visita ad un caseificio di Parmigiano Reggiano o ad un Prosciuttificio.

RICETTIVITÀ

Antico Borgo è un piccolo e prestigioso residence vicino al centro di Modena, immerso nel verde, dove è possibile dimenticare lo stress quotidiano e vivere piacevoli momenti di relax.

[My Motorland] [E-mail info@mymotorland.net] [Sito web: www.mymotorland.net] [Telefono 3465200214]
[Referente Alessia Severi]