

Escapada en Emilia Romagna (Boloña, Módena y Parma)

Este es un itinerario histórico y artístico que se concentra en las provincias de **Boloña, Módena y Parma**, que se caracteriza por sus plazas medievales, castillos y palacios señoriales.

Asimismo, descubriremos los sabores de su cocina, una de las más genuinas del país, y podremos degustar excelentes productos, como el vinagre de Módena y los quesos parmesano Reggiano y el jamón de Parma.

Participaremos en un taller de cocina típica *emiliana*, con el que aprenderemos a elaborar los *tortelli alle erbette*, especialidad de pasta parmesana.

Se trata de un recorrido por el **paisaje humano**, que permite conocer también la **rica gastronomía** del país.

Programa

1^{er} día

Encuentro a primera hora de la mañana (9.30 h) en el **aeropuerto de Boloña** con el guía de Il Viaggetto y traslado en el centro histórico de la ciudad.

Nuestro viaje empieza con el descubrimiento de Boloña; nos adentramos en las murallas del casco viejo, con sus palacios antiguos, callejuelas y basílicas, hasta llegar a la **Piazza Maggiore**.

En el corazón de la ciudad encontraréis imponentes edificios medievales: **la basílica de San Petronio, el Palazzo dei Notai, el Palazzo d'Accursio, el Palazzo del Podestà y el Palazzo dei Banchi**. También tendréis ocasión de visitar el mercado histórico del viernes y respirar los usos y costumbres de los boloñeses. Es un enclave fascinante por su historia, cultura y arquitectura.

Al mediodía degustaremos **productos genuinos de la zona**, que acompañaremos con una buena copa de vino **Lambrusco**.

Continuamos nuestra ruta con una visita guiada a una de **las vinagreras históricas** en las que se produce el vinagre balsámico de Módena, célebre en todo el mundo. Ilustraremos el proceso productivo con degustaciones.

Nos trasladamos al centro histórico de Módena para admirar la **Piazza Grande, con su espléndida catedral, el Duomo y la Torre della Ghirlandina**, declarados **Patrimonio de la Humanidad** en 1997.

Llegada y acomodo en la casa rural y **cena típica emiliana**.

2^o día

Después de desayunar, empezamos el día con una **demostración en una quesería**, donde nos harán ver esencialmente cómo **se elabora el parmesano Reggiano** (visita guiada).

Continuamos con la **visita al castillo de Torrechiara**; según la leyenda, durante las noches de luna llena, en las que la niebla envuelve la torre, aparece el fantasma de una bellísima duquesa — enterrada viva por el marido—, quien va dando besos apasionados a los hombres con los que se encuentra.



Al mediodía, degustaremos el conocido **parmesano Reggiano DOP** directamente del productor. También podremos probar otros productos del territorio.

Conoceremos una destacada empresa vinícola del territorio y podremos catar **algunos de los mejores vinos de la Emilia Romagna**.

Seguimos con un paseo tranquilo en la **bassa parmense**, entre regios torreones y castillos, descubriendo la tierra del gran compositor **Giuseppe Verdi** hasta que llegamos a Parma. Y ya de noche, *si mangia la pizza*.

3^{er} día

Tras el desayuno, disfrutamos de una mañana libre en **Parma**.

Ciudad del arte y de la música, es una visita imprescindible la plaza del **Duomo**, donde la catedral de **Il Battistero** junto al palacio Vescovile crean un rincón medieval enormemente sugestivo.

También son de gran interés las catedrales de San Giovanni Evangelista y della Madonna della Steccata, famosas por sus frescos del **Correggio y del Parmigianino**. Y, finalmente, merecen una atenta visita el Palazzo della Pilotta, el **Teatro Reggio y el Parco Ducale**.

Al mediodía visitamos a un cocinero para realizar un taller de cocina **emiliana**, donde aprenderemos a preparar los **tortelli alle erbe**, especialidad de pasta parmesana. El cocinero nos deleitará a continuación con una comida de tradición local.

Por la tarde, una **visita guiada a la Rocca di Vignola** nos permite conocer uno de los ejemplos más interesantes de la arquitectura fortificada de la región; se erige encima de un espolón sobre el valle del Panaro, y nos sitúa ante un paisaje de gran encanto: las suaves colinas del paisaje parmesano.

Antes de ir al aeropuerto de Boloña, a las 18.30 h, pasaremos por el núcleo antiguo de **Castelvetro di Modena** hasta aproximarnos al castillo de **Levizzano Rangone**.



PRECIO POR PERSONA (MÁXIMO: 8 PERSONAS)

€ 580 (sin vuelo)

€ 680 (Con vuelo aéreo Barcelona-Bologna excluyendo tasas aéreas)

El precio incluye:

- vuelo aéreo Barcelona-Bologna (ida y vuelta);
- alojamiento en una casa rural en habitación doble y con desayuno incluido (habitación individual: + € 70);
- dos cenas (con bebida incluida) y dos degustaciones con productos de la zona;
- una comida en casa del chef;
- visita guiada a una vinagería de Módena con degustación de vinagres;
- visita guiada a una quesería de parmesano Reggiano;
- todos los desplazamientos en coche o microbús privado;
- un taller donde aprenderemos a preparar los **tortelli alle erbe**;
- entrada en los museos y lugares de culto (donde se indica);
- organización e IVA.

El precio no incluye:

- las tasas aéreas, que son de **aprox. € 50** por persona;
- facturación de maletas;
- seguro de cancelación.