

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.