

Sulle tracce dei sapori



Itinerari del Gusto in Emilia Romagna



Emilia Romagna: una Regione, per tante Regioni





Indice

- 3 Introduzione
- 4 Mappa regionale enogastronomica
- 6 Itinerari del Gusto a cura dell'Appennino e Verde
- 11 Itinerari del Gusto a cura della Costa Adriatica
- 14 Itinerari del Gusto a cura delle Città d'Arte, Cultura e Affari
- 16 Itinerari del Gusto a cura delle Terme, Salute e Benessere
- 18 Mappa regionale dei prodotti DOP e IGP

I pacchetti contenuti in questa guida hanno validità annuale, a partire da aprile 2008, salvo specifiche. I prezzi si riferiscono a gruppi e/o individuali.

Ulteriori informazioni e precisazioni sono fornite ai numeri indicati in calce a ciascun pacchetto.

Con i suoi 26 prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), l'Emilia Romagna è la regione **record in Europa per marchi di qualità**.

Un'autentica "Food Valley" di prelibatezze famose in tutto il mondo: tra le quali il Prosciutto di Parma, il Parmigiano Reggiano, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Reggio Emilia, il Culatello di Zibello.

Per non parlare dei vini, eccellenti, con oltre settanta tipologie ottenute nelle 18 zone DOC e DOCG della regione.

Sapori, vini e prodotti tipici di grande pregio in una regione da sempre culla della gastronomia. Non a caso questa è anche la terra di Pellegrino Artusi, padre storico della cucina italiana e autore di uno dei più celebri manuali di ricette.

Il modo migliore per scoprire e degustare queste "perle del palato"?

Seguire le **Tracce dei Vini e dei Sapori dell'Emilia Romagna**: itinerari gustosi e interessanti tra aziende agricole, cantine, frantoi, caseifici, prosciuttifici, bed&breakfast, agriturismi, ristoranti tipici, botteghe artigianali, musei...

Questa piccola guida vuole offrirvi spunti, proposte e occasioni per viaggi in Emilia Romagna alla scoperta di cibi e vini unici, abbinati ad arte, divertimento, natura, e benessere. Viaggi appetitosi preparati per voi dagli operatori delle varie Unioni: Costa Adriatica, Appennino e Verde, Città d'Arte, Cultura e Affari, Terme Salute e Benessere.

Viaggi appetitosi, con in più un "ingrediente speciale": quella cordiale ospitalità che fa della nostra regione, un'autentica "terra con l'anima".

Buona...Emilia Romagna!

Mappa regionale



enogastronomica

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI
DELLA PIANURA MODENESE

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI
DELLA PROVINCIA DI FERRARA

La via del grande fiume
La via delle corti estensi
La via del delta



STRADA DEL SANGIOVESE E DEI
SAPORI DELLE COLLINE DI FAENZA

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI
DEI COLLI DI FORLÌ E CESENA

2 giorni - 1 notte / 3 giorni - 2 notti - Le proposte delle Strade dei vini e dei sapori dell'Emilia Romagna

Strada dei Colli Piacentini: vini, sapori, emozioni!

Dove: tour lungo la Strada dei Vini e dei Sapori dei colli piacentini, tra borghi antichi, deliziosi manieri, wine tasting e nozioni di norcineria, l'antica arte di lavorazione della coppa dop. Tour libero al borgo neomedievale di Grazzano Visconti, wine tasting in raffinata azienda vitivinicola della Val Nure, pernottamento in agriturismo con possibilità di acquisto dei prodotti aziendali, breve corso di norcineria in salumificio ai piedi del borgo di Castell'Arquato, visita al castello di Gropparello, pranzo degustazione in taverna medievale con inservienti in costume.

Quanto: € 111,00 a persona (min. 2 persone)

Info e prenotazioni:

Strada dei vini e dei sapori dei Colli piacentini
Via San Siro 27, Piacenza
tel. 0523305254
infotur@piacenzaturismi.net
www.stradadeicollipiacentini.it

Week-end sulla Strada del Culatello di Zibello

Dove: alla scoperta dei sapori e delle ricchezze enogastronomiche della Bassa Parmense. **Pacchetto week-end:** arrivo al Relais Antica Corte Pallavicina a Polesine Parmense, trecentesco castello sulle rive del Po; visita della Cantina dei Culatelli di Zibello; visita guidata dei Luoghi Verdiani (Casa Natale del Maestro, Teatro Giuseppe Verdi, Museo Verdiano Casa Barezzi e Villa Verdi); visita del Museo e di un caseificio di produzione del Parmigiano-Reggiano; navigazione sul Po; cena in ristorante tipico; pranzo-degustazione dei prelibati salumi; possibilità di effettuare un corso di cucina.

Quanto: a partire da € 180,00 a persona

La proposta include: 1 notte presso il Relais in camera doppia con trattamento B/B, biglietto d'ingresso ai Luoghi Verdiani e al Museo del Parmigiano-Reggiano, visita di un caseificio e di una cantina di stagionatura del Culatello di Zibello, una cena e un pranzo come descritto. La proposta non include: trasferimenti, tutto quanto non specificato alla voce "la proposta include".

Info e prenotazioni:

Strada del Culatello di Zibello - Va Pensiero Viaggi
tel. 0524 91708 • fax 0524.930598
info@vapensieroviaggi.com

Emilia da Gustare

Dove: Tour enogastronomico sulle colline tra Bologna e Modena, alla scoperta dei vini e delle eccellenze gastronomiche emiliane sull'itinerario della Strada dei Vini e dei Sapori "Città Castelli Ciligie", con pernottamenti in agriturismo, visite in aziende di produzione accompagnate da golose degustazioni.

1° Giorno: Visita in azienda agricola di produzione del Nocino Tradizionale di Modena e visita alla sede dell'Ordine del Nocino Modenese. Pranzo presso il "Punto Gusto" della Strada dei Vini e dei Sapori; possibilità di acquisto di prodotti tipici. Visita ad azienda di produzione del "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C." con degustazione vini. Cena e pernottamento in agriturismo.

2° Giorno: Visita guidata con degustazione ad un caseificio produttore di Parmigiano-Reggiano. Pranzo in trattoria o ristorante tipico. Visita con degustazione al Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Quanto: € 119,00 a persona

Bambini 3-12 in camera coi genitori -30%

Info e prenotazioni: Strada dei Vini e dei Sapori "Città Castelli Ciligie" - Matteo Rinaldi
tel. 059 776711 • fax 059 7702930
matteo@cittacastelliligi.it



2 giorni - 1 notte / 3 giorni - 2 notti - Le proposte delle Strade dei vini e dei sapori dell'Emilia Romagna

Evasione di Gusto nelle Terre Piane

Dove: sulla Strada dei vini e dei sapori della Pianura modenese pernottamento in agriturismo, hotel 3* o 4* a Carpi o dintorni, 1 B&B. Visita ad una Acetaia con produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, ad un caseificio di Parmigiano Reggiano e ad una cantina di Lambrusco, materiale informativo sulla strada dei vini e sul territorio.

Quanto: a partire da € 60,00 a persona in camera doppia

Servizi opzionali su richiesta: guide, trasferimenti, corso di cucina tradizionale, cene o pranzi in ristorante o agriturismo.

Info e prenotazioni: Terre Piane – Strada dei Vini e dei Sapori della Pianura Modenese • tel. 059 649327 Modenatur • tel. 059 220022 info@modenatur.it



Sapori e Splendori... tra Arte e Gastronomia

Dove: sulla strada dei vini e dei sapori della Provincia di Ferrara.

1° giorno: Arrivo in hotel in tarda mattinata, sistemazione in camera doppia con trattamento B/B. Pranzo in agriturismo con corso di cucina tipica ferrarese. Trasferimento in città, visita libera al centro storico. Aperitivo in enoteca del centro.

2° giorno: Colazione in albergo. Visita alla Mostra prevista nel periodo (fino a Maggio Mirò: la terra, Palazzo Diamanti; fino a luglio: Il Garofalo Hermitage Italia, Castello Estense; fino a gennaio 2009: Turner e l'Italia presso Palazzo dei Diamanti). Pranzo in trattoria tipica. Nel pomeriggio passeggiata lungo la cortina muraria che circonda il centro storico. Visita alla Certosa Monumentale e al Tempio di San Cristoforo. Rientro.

Quanto: € 119,00 a persona

Il prezzo si riferisce alla sistemazione in albergo 4 in trattamento B/B. Visita guidata su prenotazione. Trasferimenti con mezzi propri. Sull'acquisto del catalogo della mostra viene praticato uno sconto del 10%.*

Info e prenotazioni:

Agenzia Shasa Service

tel 0532 241454

fax 0532 241518

info@stradaviniesaporiferrara.it

www.stradaviniesaporiferrara.it

Arte, Cultura ed Enogastronomia nel cuore di un intreccio di passioni

Dove: Imola e la Romagna.

Per gruppi di turisti curiosi e buongustai alla scoperta di un territorio. Dai vini, come il Sangiovese e l'Albana, ai prodotti tipici, quali la Piadina e lo Squacquerone. Dai piccoli centri storici, alle colline in costante trasformazione a seconda delle stagioni. Week-end in questa terra di confine dove si incontrano la tradizione e la cultura emiliane e romagnole.

1° giorno: visita del piccolo borgo dai Muri Dipinti di Dozza e dell'Enoteca Regionale; degustazione in un'azienda vitivinicola; cena e pernottamento in agriturismo.

2° giorno: visita a un caseificio; corso di cucina e pranzo; escursione lungo la Vallata del Santerno; cena e pernottamento in agriturismo.

3° giorno: visita del centro storico di Imola e di Palazzo Tozzoni con la sua intatta cucina storica; pranzo in osteria e partenza.

Quanto: a partire da € 162,00 a persona

Info e prenotazioni: Strada dei Vini e Sapori dei Colli d'Imola

tel. 0542 25413 • fax 0542 613252

info@stradaviniesapori.it • www.stradaviniesapori.it



Strada del Sangiovese: tra Faenza, Brisighella, Casola Valsenio, Riolo Terme e Castel Bolognese.

Dove:

1° giorno: arrivo a Faenza e sistemazione in agriturismo, pranzo presso ristorante socio della "Strada del Sangiovese"; nel pomeriggio visita ad aziende vitivinicole, al centro storico di Faenza, (o al Museo Internazionale delle Ceramiche), ed eventualmente ad una bottega ceramica con dimostrazione della decorazione. Cena libera.

2° giorno: visita a Brisighella e al Museo dell'Olio all'aria aperta; sosta per la degustazione di olio e vino (da fine ottobre ad inizio dicembre possibilità di seguire la lavorazione dell'olio); pranzo con menù degustazione di prodotti tipici tra cui l'olio Brisighello; nel pomeriggio visita al centro storico, alla rocca trecentesca, alla Via degli Asini e alla Pieve romanica del Tho. Cena libera.

3° giorno: visita ad Oriolo dei Fichi ed alla Torre medievale; visita di Riolo Terme e della rocca; trasferimento a Casola Valsenio, pranzo libero con menù a base di erbe; nel pomeriggio visita all'Abbazia di Valsenio, al Cardello ed al Giardino delle Erbe Officiali; partenza per il rientro.

Quanto: a partire da € 125,00 a persona

Info e prenotazioni: Strada del sangiovese Strada dei vini e dei sapori delle Colline di Faenza
tel. 0546.74660 • fax 0546.71932
info@stradadelsangiovese.it
www.stradadelsangiovese.it

Nel cuore dell'Artusi: Forlimpopoli e Bertinoro

Dove: tour del gusto nella terra natale di Pellegrino Artusi, codificatore ottocentesco della cucina italiana, e Bertinoro, città dell'ospitalità nota per le sue cantine vitivinicole.

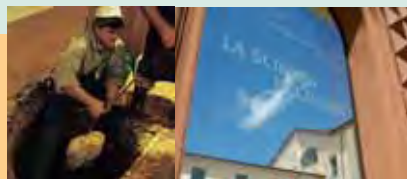
1° giorno: in mattinata arrivo a Forlimpopoli e visita del polo enogastronomico "Casa Artusi". Trasferimento presso una struttura ricettiva nelle vicinanze. Pranzo in agriturismo. Nel pomeriggio tempo a disposizione per le attività sportive offerte dall'agriturismo (noleggio bici, percorso MTB, percorso vita ecc.). Cena in agriturismo a base di prodotti del territorio. Pernottamento.

2° giorno: Colazione ed escursione a Bertinoro, visita ad un'azienda della zona con degustazione guidata di vini. Pranzo in un ristorante della zona. Nel pomeriggio corso di cucina presso l'Agriturismo. Cena e pernottamento.

3° giorno: Colazione e partenza.

Quanto: a partire da € 180,00 a persona

Info e prenotazioni: Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena
tel-fax 0543 444588 • mob. 335 6374938
info@stradavinisaporific.it



2 giorni - 1 notte - Le proposte degli altri soci

Cervia Caput Salis

Dove: Due giorni a Cervia per diventare esperti in sale e sal-gastronomia. Con la giusta dose di impegno e divertimento e un bel diploma di "Esperto in sale". Sistemazione in camera doppia in hotel 3*. 1 mezza pensione, degustazione, laboratorio "la cucina in sale" Possibilità di acquistare prodotti tipici.

1° giorno: Lezione tecnica-operativa: i sali più utilizzati in cucina. Degustazione. Visita culturale-sale: saline di Cervia, Museo del Sale, Cantine CAB, apicoltura in pineta. Cena e pernottamento.

2° giorno: Lezione tecnica-operativa: esecuzione di alcune ricette. Degustazione. Premiazione.

Quanto: € 167,00 a persona (min. 10 partecipanti)
Supplemento singola: € 10,00. Quotazioni per bambini su richiesta.

Validità: da 09-2008 a 05-2009

Info e prenotazioni: GIRATLANTIDE srl
tel. 0544 965801 • fax 0544 965120
giratlantide@giratlantide.nett



2 giorni - 1 notte / 3 giorni - 2 notti - Le proposte degli altri soci

Shopping, wine tasting e benessere

Dove: tour del gusto lungo le colline piacentine, cena tipica locale, wine tasting in azienda vitivinicola, pernottamento in relais & spa in Val Trebbia, shopping all'outlet Fidenza Village.

1° giorno all'insegna dello shopping all'outlet Fidenza Village, cena in ristorante all'interno del borgo medievale di Rivalta, shopping goloso in enoteca all'interno del borgo. Pernottamento in relais & spa in Val Trebbia, accesso alla palestra e alla zona relax del centro benessere con sauna, bagno turco, idromassaggio, percorso kneipp, piscina scoperta, visita e degustazione in azienda vitivinicola della Val Trebbia.

Quanto: € 155,00 a persona (min. 2 persone)

Info e prenotazioni:

Piacenza Turismi, Via San Siro 27, Piacenza
tel. 0523 305254
infotur@piacenzaturismi.net www.piacenzaturismi.net



Parma, la capitale del gusto

Dove: scopri Parma e la sua provincia visitando un caseificio del Parmigiano Reggiano, il Museo Del Prosciutto di Parma e una cantina di Culatello di Zibello. Conosci i segreti della produzione e della stagionatura. Pernottamento in agriturismo con produzione propria di prodotti tipici.

Quanto: a partire da € 137,00 a persona in camera doppia

La quota comprende: 2 notti in agriturismo B&B, 1 cena in agriturismo (bevande incluse), visite come da programma, cena in ristorante (bevande incluse).

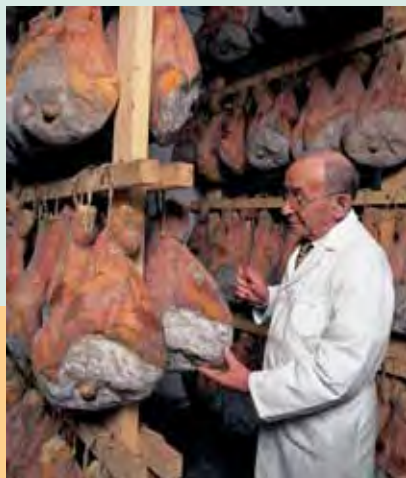
Info e prenotazioni: Parma Incoming
tel. 0521 298.883 • info@parmaincoming.it
www.parmaincoming.it

Un assaggio della Food Valley

Dove: un week-end all'insegna del gusto e dei sapori a Parma, alla scoperta dei prodotti famosi nel mondo come il Parmigiano-Reggiano, il Prosciutto di Parma e il Lambrusco dei Colli di Parma. Due notti in hotel 3* in B/B, visite guidate a caseificio, prosciuttificio e cantina vinicola con degustazioni.

Quanto: a partire da € 150,00 a persona

Info e prenotazioni: Food Valley Travel
tel. 0521 798515 • fax 0521 786631
info@foodvalleytravel.com



Le terre piacentine del Ducato

Dove: nelle Terre piacentine del Ducato per vivere lo charme di una villa del XVI sec. ora agriturismo, e la storia dei castelli di S. Pietro in Cerro, sede di un museo d'arte contemporanea, e di Paderna, corte agricola dedita al biologico, degustando il marsanne, vitigno francese quasi scomparso e qui riportato all'eccellenza!

Quanto: € 125,00 a persona in camera doppia
Weekend dal 15/03 al 26/10

La quota comprende una cena tipica piacentina e breakfast c/o l'agriturismo Case Riglio, ingresso/visita guidata al Castello di San Pietro in Cerro, ingresso/visita all'az. Agricola, bio/degustazione presso il Castello di Paderna, Castelli del Ducato Card, assicurazione.

Info e prenotazioni: TURISMO&BENESSERE per l'Associazione Castelli del Ducato
tel. 0524.573561 • fax 0524 070265
booking@turismoebenessere.it
www.turismoebenessere.it

2 giorni - 1 notte / 3 giorni - 2 notti - Le proposte degli altri soci

Sapori Saperi Piaceri

Dove: vieni a scoprire i sapori e i piaceri a Salsomaggiore Terme. Due soggiorni in hotel 3* con trattamento di B/B, un aperitivo al Caffè Orientale con degustazione di prodotti locali. Cena tipica emiliana presso un famoso ristorante della zona, visita ad un caseificio del Parmigiano Reggiano con possibilità di acquisto e visita al Museo del Prosciutto e dei Salumi di Parma.

Quanto: a partire da € 130,00 a persona in camera doppia

Bimbi: fino ai 6 anni gratuito, dai 7 agli 11 anni 30% di sconto. In omaggio "La Tavola Golosa" ricettario del Mangiar Bene nella Città d'Acqua. Fuori pacchetto: eventuali pacchetti benessere a partire da € 82,00. (Le visite si effettuano con mezzo proprio).

Info e prenotazioni: ASSOCIAZIONE ALBERGATORI SALSOMAGGIORE TERME - ADAST
tel. 0524 575375 • adast@tin.it

Il Pane Montanaro

Dove: nell'Appennino Bolognese lungo la Via del Pane avrete la possibilità di gustare il pane montanaro accompagnato da ottimi vini dei Colli Bolognesi ed assaggiare i piatti della nostra cucina. Campi di grano, sorgenti, molini a pietra e forni a legna faranno da cornice alla vostra passeggiata. Passeggiata didattica con guida: il percorso del pane seguito da laboratorio di panificazione nel forno a legna. Degustazione a base di pane e salumi montanari e vino dei Colli Bolognesi. Cena in un locale tipico e pernottamento in hotel/agriturismo.

Quanto: € 144,00 a persona (min. 4 persone)
€ 120,00 a persona (oltre 10 persone)

Info e prenotazioni: Consorzio Idice Savena Setta /Sistema turistico valli bolognesi
tel. 051 6527743 • fax 051 774690
info@vallibolognesi.it



Weekend con gusto in Appennino

Dove: 2 giorni in località dell'Appennino modenese con degustazione presso un'azienda che produce e trasforma i frutti di bosco con metodo biologico, ed un caseificio con degustazione di formaggi e latticini, cena tipica in hotel e possibilità di acquisto prodotti.

1° giorno: arrivo nella località prescelta e degustazione presso l'azienda agricola, cena a base di prodotti tipici, sistemazione nelle camere riservate e pernottamento.

2° giorno: colazione, tempo a disposizione per escursioni ed ulteriore degustazione presso caseificio.

Quanto: a partire da € 70,00 a persona in camera doppia in hotel 3* (secondo disponibilità).

Info e prenotazioni: Consorzio Valli del Cimone
Tel. 0536 325586/15 • fax 0536 328031
info@vallidelcimone.it • www.vallidelcimone.it

Saperi e Sapori del Delta

Dove: tra Sant'Alberto (RA) e Comacchio (FE).

1° giorno: Sistemazione in camera doppia in agriturismo presso Sant'Alberto ed escursione nel sentiero NatuRa, visita al Museo Ornitologico e di Scienze Naturali. Pranzo in agriturismo. Trasferimento in agriturismo con il TaraBUSino (comodo e silenzioso pulmino elettrico); pranzo e corso di cucina. Cena e pernottamento.

2° giorno: visita guidata della città di Comacchio e della Manifattura dei Marinati: storia sulla pesca e visita alla fabbrica della marinatura dell'anguilla. Pranzo a base di anguilla in ristorante locale. Possibilità di acquistare prodotti tipici.

Quanto:

€ 157,00 a persona (min. di 10 partecipanti)

€ 175,00 a persona (famiglie - 2 adulti+2 bambini)

Quotazioni per bambini su richiesta.

Info e prenotazioni: Vivi un battito d'ali
tel. 0544 965801 • fax 0544 965120
info@birdintaly.net

2 giorni - 1 notte / 7 giorni - 6 notti - Le proposte dei soci

Magnèr, ber e andèr a spàs

Dove:

1° giorno: arrivo a Rimini sistemazione in hotel e pranzo. Visita di Gradara e del Castello. Proseguimento per San Giovanni in Marignano, sosta all'azienda Agricola Torre del Poggio e degustazione di vini, Olio e Miele. Cena all' Agriturismo Torre del Poggio sede di Saludecio. Rientro in hotel e pernottamento.
2° giorno: visita a Santarcangelo di Romagna antico borgo medioevale. Sosta alla bottega di Marchi che risale al 1600 dove vengono prodotte le caratteristiche stampe romagnole su tela con antichissimo strumento il "Mangano a Ruota" unico esistente al mondo. Proseguimento per il Frantoio Oleificio PAGANELLI visita e degustazione dei prodotti. Pranzo presso tenuta agrituristica a base di antiche specialità romagnole.

Quanto: € 105,00 a persona

La quota include: 1 giorno di mezza pensione (bevande incluse) in hotel 3, ingresso al Castello di Gradara, visita con Degustazioni nelle aziende Agrituristiche, 1 Cena + 1 Pranzo in Agriturismo con menù a base di specialità romagnole (bevande incluse).*

Info e prenotazioni: Montanari Tour
tel 0541 394999 • fax 0541.309153
info@montanaritour.it • www.montanaritour.it

Il Soggiorno del "Gusto"

Dove: a Cesenatico la Vacanza da noi è " Tutto Compreso". Proponiamo offerte soggiorni validi tutto l'anno dal week end al settimanale, all'insegna del gusto e della riscoperta delle tradizioni romagnole. La nostra organizzazione si avvale della collaborazione di Hotel, Ristoranti, Stabilimenti Balneari, Aziende Vinicole e Artigiane produttrici di prodotti tipici locali dalla conservazione del pesce, al Tipico Formaggio di Fossano di Sogliano. 2 notti con colazione inclusa in Hotel 3* o 4*, 2 cene di pesce nei ristoranti di Cesenatico, con Ricette di Pellegrino Artusi. 1 Visita alle Antiche Fosse Brandinelli Tipico del Formaggio di Sogliano, 1 Visita a Casa Artusi, centro nazionale di cultura gastronomica, 1 Visita al Museo della Marineria.

Quanto: € 155,00 a persona

Bambini: da 1 a 3 anni gratis, da 4 a 8 anni -50%.

Info e prenotazioni:

Mare & Sapori Ondamarinaviaggi
tel. 0547 673200 • fax 0547 678339
info@ondamarinaviaggi.com • www.maresapori.it

Mare & Sapori

Dove: soggiorno di una settimana a Cesenatico, in hotel 3* standard con trattamento di pensione completa e servizio spiaggia incluso (1 ombrellone + 2 lettini a camera); scoperta dell'entroterra romagnolo e dei suoi sapori attraverso visite, pranzi in locali tipici e degustazioni delle tipicità romagnole. Degustazione vini e visita alla Tenuta Spalletti Svignano. Visita fosse tufacee di Sogliano, degustazione di Formaggio di Fossa. Pranzo in agriturismo Locanda della Luna Frantoio Turchi Malignano. Degustazione di piadina e vino a Casa Artusi di Forlimpopoli. Visita a Bertinoro "il Balcone della Romagna" e degustazione presso la "Ca'de Be'".

Quanto: € 490,00 a persona in camera doppia

Info e prenotazioni: Cesenatico Incoming
tel 0547 673287 • fax 0547 673288
cesenaticoincoming@cesenaticoturismo.com



Tour Premier Gourmet 2008

Dove: alla scoperta della storia e dei prodotti tipici della Romagna.

1° giorno: visita alle saline di Cervia e cena al Fine Restaurant "La Settima" con menu degustazione "mare" e vini abbinati.

2° giorno: visita a Bertinoro, uno dei luoghi più caratteristici dell'entroterra romagnolo; visita alla Fattoria Ca' Rossa, ambiente tipico, per degustare vini, crostini con olio extravergine, biscotti con saba, piadina ed affettati. Cena al ristorante "Aquamarine" con menu degustazione "terra" e vini abbinati.

3° giorno: visita a Brisighella, famosa per le sue tradizioni gastronomiche, passeggiata nel borgo medievale e lungo la Via degli Asini, visita alla Cooperativa Agricola Brisighellese e degustazione in una cucina caratteristica pane con olio extravergine e vini DOC, visita al frantoio e al negozio aziendale. Cena al ristorante "Oriental Dinner" con menu degustazione "mare e monti" e vini abbinati.

Quanto:

Hotel Waldorf 5* a partire da € 417,50 a persona

Hotel Le Palme 4* a partire da € 383,00 a persona

Le quote si riferiscono a 3 giorni in mezza pensione

Info e prenotazioni: Premier Hotels
tel 0544 991632 • fax 0544.991703
premier@premierhotels.it • www.premierhotels.it



2 giorni a tutto gusto nella terra di Romagna

Dove: a Milano Marittima hotel 4* Il mare non è solo spiaggia... vieni a scoprire i nostri sapori. 2 giorni di mezza pensione, 1 cena gourmet nel ristorante dell'hotel con degustazione di vini, facoltativa e su richiesta una visita ad una cantina (con mezzi propri).

Quanto: a partire da € 142,00 a persona in camera doppia.

Supplementi per Ponti/Festività/periodi fieristici e previa disponibilità. Il nome dell'albergo verrà comunicato al momento della prenotazione.

Info e prenotazioni: Select Hotels
Tel. 0544 977071 • fax 0544 971746
Num. verde 800212431
info@selecthotels.it • www.selecthotels.it



3 giorni - 2 notti / 4 giorni - 3 notti / 7 giorni - 6 notti - Le proposte dei soci

I Sapori di Romagna: sulle spiagge di Ravenna, Milano Marittima e Cervia

Dove:

1° giorno "La sagra dell'uva": incontro all'Agriturismo "Le Ghiaine" di Cervia, visita al Museo della Civiltà Contadina, alla Cantina Vinicola e al Garden. Tradizionale pigiatura dell'uva a piedi nudi nel tino. Degustazione di vini accompagnata da piadina romagnola con salumi e frutta.

2° giorno: Pranzo romagnolo presso il ristorante del campeggio. Nel pomeriggio "La serata del Pescatore" con "Rustida" di pesce azzurro grigliato con una panatura dorata, da mangiare con le mani a "scottadito" e assaggio di vini del territorio. Serata con musica.

3° giorno: colazione e partenza.
Strutture ricettive: 4 Campeggi-Villaggio sul mare.

Quanto: € 68,00 a persona per 2 notti (min. 15 persone)
Dal 07/09/2008 al 14/09/2008. Soggiorno in bungalow.
La quota non comprende lo spostamento dal campeggio all'Agriturismo Le Ghiaine.

Info e prenotazioni: Società Gestione Campeggi srl
tel. 0544 531084 • fax 0544 531863
info@gestionecampeggi.it
www.gestionecampeggi.it
www.campingvillaggiodelsole.it



Entoterra Medioevale di Rimini e Riccione. Antiche sapori e tradizioni

Dove: venite a conoscere lo splendido Entrotterra di Rimini e Riccione, i sapori tipici e i produttori, i castelli medioevali, le città d'arte e le antiche tradizioni contadine.

3 notti / 4 giorni in Agriturismo o hotel sulla costa: Vacanza "Mare e Collina". B&B + 3 pranzi in agriturismo + 3 cene in ristorante tipico + Tour del Vino: visita di due cantine dalla rinomata produzione vinicola + Tour dell'Olio e del Formaggio di Fossa: visita di un frantoio e delle "Fosse" dove nasce il famoso formaggio. Degustazioni incluse e possibilità di acquisto diretto dai produttori. Visita guidata dei borghi medioevali in cui si trovano i produttori. Corso di Cucina per imparare le ricette tradizionali romagnole (Piadina, passatelli ecc..).

Quanto: a partire da € 179,00 (min. 6 persone)
Incluso Trasporto minibus privato con guida dell'entroterra.

Info e prenotazioni: Costa Hotels
Tel. 0541 607636 • 333 6523607
info@costahotels.it • www.costahotels.it

Vacanze di gusto a Riccione

Dove: vieni a Riccione e gusta un soggiorno negli hotel di Riccione Turismo! Settimana in pensione completa (due adulti più due bambini) in hotel 3* con cucina tipicamente romagnola e una selezione di vini locali che include: festa a tema con degustazione di prodotti tipici in hotel, visita guidata presso una cantina o un'azienda agricola locale dove acquistare la produzione propria, escursione in una località caratteristica dell'entroterra con pranzo in ristorante tipico a base di piatti della cucina tradizionale. In più, materiale informativo in hotel sugli eventi e sulle aziende agricole del territorio, servizio di biglietteria per il trasporto pubblico e privato di collegamento con l'entroterra, ombrellone e due lettini in spiaggia.
Soggiorno valido da aprile a giugno.

Quanto: a partire da € 600,00

Info e prenotazioni: Consorzio Riccione Turismo
Tel. 0541/390084 • fax 0541/390029
business@visitriccione.com • www.visitriccione.com

2 giorni - 1 notte / 3 giorni - 2 notti - Le proposte dei soci

Vin santo e... acqua!

Dove: dalle verdeggianti colline piacentine per scoprire e degustare il Vin Santo di Vigoleno e le altre 18 Doc in un'azienda produttrice, alla storia di uno dei "Borghi più belli d'Italia": Vigoleno. Il tutto coronato dall'ospitalità di Salsomaggiore Terme e da una meritata pausa di relax alle Terme!

Quanto: € 115,00 a persona in camera doppia
Tutti i weekend da marzo a ottobre.
La quota comprende pernottamento, prima colazione e cena tipica presso un agriturismo locale, ingresso/visita al borgo di Vigoleno, Castelli del Ducato Card, visita/degustazione c/o Az. vitivinicola, pacchetto benessere Terme di Salsomaggiore, assicurazione.

Info e prenotazioni:
Turismo&Benessere by I Viaggi del Borgo S.r.l.
tel. 0524 573561 • fax 0524 070265
booking@turismoebenessere.it
www.turismoebenessere.it

Sapori di confine

Dove: Un viaggio sull'immaginaria linea di demarcazione fra l'Emilia e la Romagna. Dal cibo di mare agli alimenti tipici dell'Appennino, questa particolare metamorfosi si sviluppa da Comacchio a Imola, fino a Castel del Rio, a due passi dalla Toscana. Il pacchetto prevede: l'escursione in barca alle valli da pesca dell'anguilla, la degustazione/visita Az. Vitivinicola, una dimostrazione di cucina, visita ad un Allevamento di "Romagnola", visita ad un Caseificio e all'Enoteca Regionale Emilia Romagna, per scoprire tutti i sapori del territorio.

Quanto: a partire da € 220,00 a persona (offerta per gruppi)
La quota inoltre comprende un trattamento di H/B, un trattamento di B/B, due pranzi ed una cena presso ristoranti tipici, ingressi culturali al Museo delle Castagne, "la Cantinaccia" di Castel del Rio, alla Rocca sforzesca e al Palazzo Tozzoni di Imola.

Info e prenotazioni: STAI e Imola Incoming - Agenzia della Banchina, via Emilia 200 - 40026 Imola (BO)
tel. 0542 24666 • fax 0542 24627
info@imolaincoming.it



Prendi un bicchiere, ti racconto una storia

Dove: Destination Bologna ti invita a scoprire la Bologna dei vini e dei sapori con un soggiorno di 3 giorni alloggiando in un hotel 4* superior. La promozione, valida tutti i week end, prevede sistemazione per 2 notti in camera doppia, con prima colazione a buffet.

Il pacchetto prevede: visita guidata con degustazione di vini e prodotti tipici locali presso l'azienda vitivinicola Umberto Cesari (offerte per gruppi, su richiesta), cena tipica bolognese presso l'abitazione di una Cesarina e visita all'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna, con possibilità di acquisto a condizioni vantaggiose. Agli ospiti verrà omaggiato il kit Gusta Bologna con le guide "Le etichette da bere dell'Emilia Romagna" edita dall'Ais, "Luoghi di Bologna" Geomondadori e "La guida dell'Enoteca ai vitigni dell'Emilia Romagna".

Quanto: a partire da € 300,00 per persona

Info e prenotazioni: Destination Bologna
tel. 051 2960417 • Fax 051 230681
info@destinationbologna.com
www.destinationbologna.com



I Piaceri della tavola

Dove: 2 BB in una splendida Villa dell'800 nei dintorni di Faenza con piscina e centro benessere; cena degustazione in ristorante panoramico (bevande escluse); ingresso al Museo delle Ceramiche; degustazioni di vini e prodotti tipici in azienda agricola con visita della cantina; visita alla cantina della Rocca Sforzesca di Dozza che conserva oltre 800 etichette (tra cui spumanti, vini passiti, aceto balsamico, distillati e olio extravergine d'oliva). Il ristorante selezionato propone una rivisitazione dei piatti tipici del territorio con attenzione nella ricerca delle materie prime che si esprime anche nell'ampia scelta di vini e distillati custoditi in cantina. Possibilità di acquistare, oltre ai vini, anche le marmellate fatte in casa e altri prodotti selezionati.

Quanto: a partire da € 220,00 a persona in camera doppia (min. 2 persone)

Pasqua, ponti, ferragosto con supplemento.

Info e prenotazioni:

M&TE Guidarello Viaggi - Ravenna
tel.0544.217522 • fax 0544.33721
info@guidarelloviaggi.com



Ravenna: mosaico DiVino

Dove: Il pacchetto include 2 pernottamenti con prima colazione e una cena con menu tipico in un agriturismo nelle colline di Faenza, con piscina e possibilità di acquistare prodotti tipici (vino, cereali, liquori); un corso di cucina romagnola in agriturismo (con degustazione dei piatti preparati; min. 8 persone); una degustazione di vini e prodotti locali in un'enoteca di Ravenna; ingresso al Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza; ingresso ai monumenti Unesco del centro di Ravenna.

Quanto: a partire da € 172,00 a persona (min. 2 persone)

Supplemento nei mesi estivi e durante le festività.

Info e prenotazioni:

Ravenna Incoming Convention & Visitors Bureau
Viale Europa, 1 - 48100 Ravenna (RA)
tel. 0544 421247 • fax 0544 598068
info@ravennaincoming.it





2 giorni - 1 notte / 3 giorni - 2 notti - Le proposte dei soci

Vinoterapia Menù completo

Dove: Le Terme di Salvarola propongono due giorni di mezza pensione in camera doppia (bevande escluse) con arrivo entro le 14. Utilizzo della palestra cardiofitness. Un percorso antico bagno romano che comprende ingressi nelle piscine termali a diverse temperature con idromassaggi e giochi d'acqua, un camminamento vascolare caldo/freddo, sauna e/o bagno turco. Body Peeling Massage all'uva e bio-cereali. Impacco corpo con lievito di vino, acqua termale, miele e olio di vinacciolo. Idromassaggio con mosto concentrato, vinaccioli purificati ed olii personalizzati. Massaggio corpo con uva fresca o mosto ed olio di vinaccioli e successivamente frizione con crema alla zucca e vinaccioli. Trattamento viso di luminosità.

Quanto: € 438,00 a persona

Info e prenotazioni: Hotel Terme Salvarola
tel. 0536 871788 • fax 0536 872160
info@hoteltermesalvarola.it • www.termesalvarola.it

Coccole termali al miele e vino

Dove: 2 giorni / 2 notti presso hotel delle Terme 3* direttamente collegato al Centro Termale. L'hotel offre tutti i comforts per soggiorni all'insegna del relax e benessere, colazioni a buffet con dolci fatti in casa e una cucina tipica locale con pasta fresca. Arrivo venerdì in serata. Sabato mattino inizio trattamenti con "sauna detossinante all'acqua sulfurea e olii essenziali, idromassaggio termale al vino rosso + idratazione ai vinaccioli". Nel pomeriggio visita guidata presso azienda produttrice di miele e di vino con assaggi e degustazione. Domenica mattina si prosegue con "gommage viso e corpo alle farine naturali e miele + maschera idratante".

Quanto: € 276,00 a persona
Pensione completa escluso bevande. Un cosmetico termale in omaggio.

Info e prenotazioni:
Terme di Castel San Pietro S.p.A.
tel. 051 6942107 • fax 051 944423,
termecsp@termecastelsanpietro.191.it



Aromi e Coccole

Dove: pernottamento c/o Agriturismo "La Broncarda" di Salsomaggiore con trattamento B/B. Visita alla filiera del Parmigiano Reggiano con degustazione c/o l'Azienda Agricola Bertinelli (durata 3 ore e 30'). Trattamenti di bellezza e benessere al T-SPATIUM delle Terme di Tabiano: un percorso arcobaleno dei sensi con sauna, bagno turco, percorso kneipp, ninfee aromatizzate, idromassaggio in grande vasca a colori, tunnel emozionale e zona relax con degustazione tisane. Un massaggio rilassante cervicale. Una nebulizzazione termale rigenerante viso. Accappatoio, telo e ciabatte in uso gratuito.

Quanto: € 118,00 a persona

Info e prenotazioni:
T-Spatium delle Terme di Tabiano
tel. 0524 564130

Week-end Di Acque e di Vini

Dove: 2 notti in camera doppia categoria standard con trattamento di pensione completa (bevande escluse), cocktail di benvenuto e tisana della buona notte, cena tipica romagnola, biciclette a disposizione con guida cartacea dei sentieri, 2 visite a cantine del territorio con degustazione dei vini prodotti, 1 ingresso alla Rocca Trecentesca di Riolo Terme con visita guidata, colloquio medico, 2 ingressi giornalieri alla piscina termale, ingresso alla fitness room, 1 massaggio manuale totale corpo, 1 impacco di fango termale caldo o 1 impacco gambe riducente al fango freddo e olii essenziali.

Quanto: € 249,70 a persona
Offerta valida dal 24/03/08 al 22/11/08

Info e prenotazioni:
Grand Hotel Terme/Terme di Riolo Bagni S.p.A.
Rif. Sig. Piero Pavia
Tel. 0546 71045 • fax 0546 7160
p.pavia@termedirolo.it • www.termedirolo.it

2 giorni - 1 notte / 3 giorni - 2 notti - Le proposte dei soci



Speciale Week End Enogastronomico

Dove: alle Terme di Castrocaro con ingresso giornaliero in piscina termale con idromassaggio, idropercorso vascolare, bagno di vapore in grotta o bagno turco, sauna, docce emozionali, vasca termale fredda, accappatoio e ciabattine a disposizione; e in più, incluso nello "Special Week End Enogastronomico": aperitivo di benvenuto, visita ad una cantina con degustazione di vini, cena tipica romagnola con degustazione di vini, visita guidata alla Fortezza di Castrocaro (XI secolo), dal giovedì alla domenica e festivi. In omaggio una bottiglia di vino del territorio.

Quanto: € 278,00 a persona

Camera Executive, due notti, mezza pensione per persona -bevande escluse. Offerta valida da marzo a giugno (esclusi Ponti e Festività). Riduzioni e supplementi: su richiesta.

Info e prenotazioni: Salsubium Terme di Castrocaro tel 0543.767114 • fax 0543.768135
grandhotel@termedicastrocaro.it
www.termedicastrocaro.it



Gusto e Relax

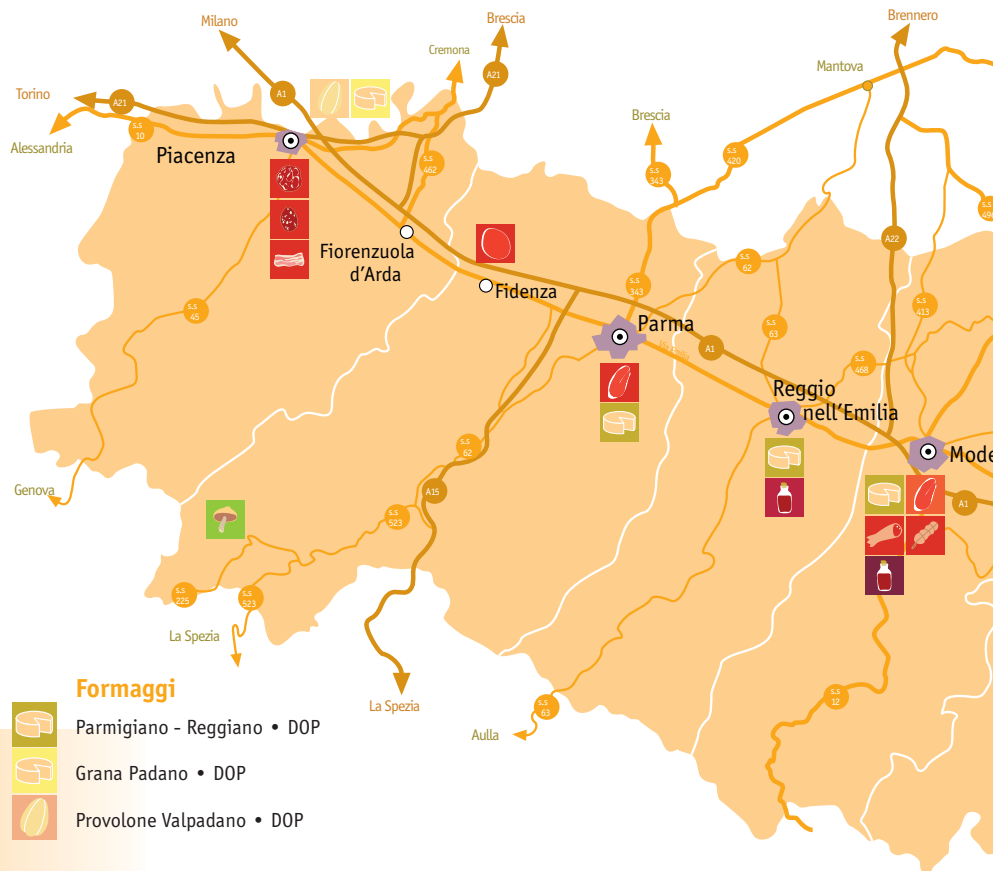
Dove: A Salsomaggiore e Tabiano Terme, a soli 30 Km da Parma, in hotel a partire da 2*. Visite ad un caseificio per scoprire i segreti del Parmigiano Reggiano, ad un prosciuttificio ed a d una cantina produttrice di vini D.O.C.; al termine della visita degustazione prodotti tipici. Visita al Castello di Torrechiara e scoperta dei Luoghi di Verdi, pranzo in un tipico covo verdiano. Fontanellato e la sua Rocca.

Quanto: a partire da € 195,00 a persona (min. 15 persone)

Trattamento di mezza pensione in doppia. Estendibile a più giorni e a individuali, tariffe a richiesta. Ingressi e trasporto escluso.

Info e prenotazioni: AASTA- Food Valley (Ass. Albergatori Salsomaggiore e Tabiano Terme)
Tel. 0524 572815 • fax 0524 571635 • info@aasta.it





Formaggi



Parmigiano - Reggiano • DOP



Grana Padano • DOP



Provolone Valpadano • DOP

Carni



Prosciutto di Parma • DOP



Prosciutto di Modena • DOP



Culatello di Zibello • DOP



Coppa piacentina • DOP



Salame piacentino • DOP



Salamini Italiani alla Cacciatora • DOP



Pancetta Piacentina • DOP



Mortadella Bologna • IGP



Vitellone bianco dell'Appennino Centrale • IGP



Zamponone Modena • IGP



Cotechino Modena • IGP

Ortofrutticoli



Scalogni di Romana • IGP



Fungo porcino di Borgotaro • IGP



Marrone di Castel del Rio • IGP



Pera dell'Emilia-Romagna • IGP



Pesca e nettarina di Romagna • IGP



Asparago verde di Altedo • IGP



Patata di Bologna • DOP

Prodotti tipici D.O.P. e I.G.P.



Oli d'oliva



Olio extra vergine d'oliva di Brisighella • DOP



Olio extra vergine d'oliva Colline di Romagna • DOP

Aceti



Aceto balsamico tradizionale di Modena • DOP



Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia • DOP

Prodotti da forno



Coppia ferrarese • IGP

D.O.P. Denominazione di Origine Protetta
I.G.P. Indicazione Geografica Protetta



Strade dei vini e dei sapori

www.strade.emilia-romagna.it



www.appenninoverde.org



www.adriacoast.com



www.cittadarte.emilia-romagna.it



www.emiliaromagnaterme.it



Azienda Promozione Turistica dell'Emilia Romagna

Fax 0541.430150

info@aptservizi.com

www.emiliaromagnaturismo.it

www.aptservizi.com