



Comunicati Arcadia D.G. FIRENZE
Casella Postale 2310
50100 FIRENZE (FI)



PARMA : TOUR ENOGASTRONOMICO TRA PARMIGIANO E PROSCIUTTO



SABATO 21 Febbraio 2026

PROGRAMMA:

Ritrovo dei Signori partecipanti nei luoghi stabiliti GATE Hotel Fi Nord di prima mattina, sistemazione in pullman G.T. e partenza per l'Emilia. Sosta in grill per la colazione facoltativa, arrivo sull' Appennino Parmense.

Incontro con la guida e visita del caseificio. La guida esperta ci racconta la storia del Parmigiano Reggiano e ci mostra tutti i processi produttivi che ricordiamo hanno inizio nel XIII secolo all'interno dei monasteri.

Al termine della nostra visita sarà possibile degustare alcune stagionature e acquistare il Parmigiano Reggiano.

Dopo ci trasferiamo a Langhirano, dove ad aspettarci ci saranno i proprietari del prosciuttificio che ci guideranno all'interno della loro azienda, spiegandoci e mostrandoci tutta l'azienda, iniziando con le stanze di macellazione e di seccatura del Prosciuttificio. Tutti conoscono questa autentica perla del gusto italiano, che trova a Langhirano il suo più grande centro di produzione: garantito dal Consorzio del Prosciutto di Parma che ne tutela e controlla produzione e qualità. Al termine delle visite e dopo una accurata spiegazione ci accomodiamo nella sala degli ospiti, dove ci sarà servito il Pranzo. Al termine del pranzo sarà possibile acquistare i prodotti di produzione aziendale.

Nel pomeriggio trasferimento a Parma, il cui centro, ricco di capolavori artistici, spaziose aree verdi, piccoli e grandi tesori di epoche diverse, accoglie visitatori e cittadini in un'atmosfera raffinata da piccola capitale. La presenza della musica nella storia della città è varia e riccamente conosciuta: la vivacità d'iniziativa e la passione collettiva le assegnano di buon diritto un posto di rilievo tra le capitali della musica. Da non sottovalutare la sua tradizione gastronomica che offre, oltre a salumi e formaggi famosi in tutto il mondo, anche ottimi primi piatti di pasta fresca. Parma infatti è stata nominata nel 2015 Creative City of Gastronomy Unesco. Tempo a disposizione per attività individuali. Nel tardo pomeriggio partenza per il viaggio di rientro, con sosta in grill per la cena facoltativa, arrivo previsto in tarda serata.

QUOTA PARTECIPAZIONE

Soci 60,00€

Ospiti 85,00€

La quota comprende :

- ✓ Viaggio in pullman G.T.
- ✓ Pranzo in Ristorante
- ✓ Bevande Incluse
- ✓ Tour guidato all'interno del Caseificio e Prosciuttificio
- ✓ Nostro Accompagnatore
- ✓ Assicurazione Medico Bagaglio

NON COMPRENDE:

- ✓ Tutto quanto non indicato espressamente nel programma o indicato come facoltativo.

NOTE:

- Obbligatorio per tutta la durata del viaggio un documento in corso di validità
- Sul Pullman è obbligatorio allacciare le cinture di sicurezza per tutta la durata del viaggio
- Sul Pullman è vietato alzarsi in piedi durante la marcia dello stesso
- Gli Orari dei singoli punti di carico saranno comunicati 3 giorni prima della partenza
- Si richiede al momento dell'iscrizione del viaggio la segnalazione di eventuali

ALLERGIE/INTOLLERANZE

ISCRIZIONE/PAGAMENTO

Gli interessati possono iscriversi entro il 31 gennaio 2026 effettuando il Pagamento in unica soluzione tramite bonifico bancario IBAN IT 82R0306921529100000017561 intestato ad Arcadia DG Firenze.

Causale : Parma tour enogastronomico, cognome socio ed inviare copia del bonifico tramite email a ARCADIADGFI@autostrade.it e pc Fiorenzo.neri@gmail.com.

PENALI

Possibilità di disdire senza penali fino a 16 giorni prima della partenza.

Penale 30% della quota viaggio, fino a 4 giorni prima della partenza.

Dopo tale termine, non è previsto alcun rimborso, penalità 100%.

Saluti

Arcadia DG FIRENZE