

Bologna experiencia gastronómica con Museo Ferrari y experiencia en una acetaia

4 Días · 3 Noches

Bologna · Museo Ferrari · Experiencia en una acetaia · Parma · Bologna

ITINERARIO

Día 1

BOLOGNA

Llegada al aeropuerto o estación de tren. Traslado privado al hotel. ¡Bienvenidos a Bolonia, capital gastronómica de Italia! Alojamiento.

Día 2

BOLOGNA - MUSEO FERRARI - EXPERIENCIA EN UNA ACETAIA - BOLOGNA

Un día inolvidable que combina la excelencia italiana en el mundo del motor y la gastronomía. Salida hacia Maranello para disfrutar de una visita guiada privada exclusiva al icónico Museo Ferrari. Descubra la historia, la innovación y la pasión que hay detrás del legendario "Cavallino Rampante" mientras explora sus modelos más emblemáticos. Continúe su viaje hacia el corazón de la tradición culinaria de Emilia-Romaña con una visita a una acetaia histórica. Aprenderá sobre el proceso de producción centenario del Vinagre Balsámico Tradicional de Módena, seguido de una refinada degustación y un almuerzo típico campestre con productos locales. Regreso a Bolonia por la tarde.

Día 3

BOLOGNA - PARMA - REGGIO EMILIA O MODENA - PARMA - BOLOGNA

Desayuno en el hotel. A las 07:30 aproximadamente, encuentro con el conductor en el hotel y traslado a Parma. Allí se reunirán con su guía para comenzar la visita a un productor auténtico de Parmigiano-Reggiano DOP. Descubrirán cómo el "Rey de los quesos" se elabora de la misma manera desde que los monjes benedictinos lo inventaron hace siglos: primero observarán el proceso de elaboración artesanal, luego las piscinas de salmuera y finalmente las impresionantes "catedrales de ruedas", verdaderas murallas de queso alineadas en una sola sala. Degustación incluida. Después, visitaremos una empresa familiar productora del mítico Prosciutto di Parma DOP. Descubrirán por qué el mejor jamón solo puede elaborarse en las colinas de Parma, donde el viento marino sopla desde el mar de Liguria a través del llamado Valle de los Alimentos (Food Valley) de Italia. Disfrutarán de un almuerzo completo con productos típicos de la región en un restaurante de campo (farm-to-table): Parmigiano, Prosciutto y otros embutidos locales, un plato de pasta rellena típica (tortelli di Parma) y postres caseros. Todo acompañado por vinos locales como Lambrusco y Malvasia. Después del almuerzo, haremos una parada fotográfica en el pueblo medieval de Torrechiara, dominado por su romántico castillo: sin duda, el más espectacular entre los castillos del Ducado de Parma y Piacenza, y de todo el norte de Italia. Data de 1448 d.C. y fue construido por Sir Pier María Rossi para su amante Bianca Pellegrini. Tras la visita, traslado a Parma para realizar un tour privado a pie de 2 horas (entradas a museos o monumentos no incluidas). Al finalizar, traslado de regreso a Bolonia. Alojamiento.

Día 4

BOLOGNA

Desayuno en el hotel, traslado de salida. Fin de los servicios.

HOTEL

BOLOGNA

NH Bologna De La Gare 4* o similar



BAJA TEMPORADA

Salidas diarias

01 NOV - 24 MAR

Precios por persona

SGL € 4.212

DBL € 2.625

TPL € 2.146



INCLUYE

- 3 noches en Bologna BB
- Traslado de llegada en privado aeropuerto de Bologna o estación de tren / hotel.
- Traslado privado de salida hotel / aeropuerto de Bologna o estación de tren.

EXCURSIONES Y ACTIVIDADES:

- Tour privado a Maranello:
 - Transporte.
 - Visita al Museo Ferrari de Maranello con guía en inglés o español.
 - Visita guiada y almuerzo en una fábrica de vinagre con guía en inglés.
- Experiencia privada de degustación y tour por la ciudad de Parma:
 - Transporte.
 - Guía autorizado de habla inglesa.
Suplemento por guía acompañante en español el día 3:
SGL € 307 - DBL1 €54 - TRP €102.
 - Visita guiada a una quesería de Parmigiano-Reggiano con degustación final.
 - Parada fotográfica en el Castillo de Torrechiara .
 - Visita guiada a un productor de Prosciutto di Parma .
 - Almuerzo típico completo en un restaurante de productos locales / agriturismo
 - Visita guiada en Parma.

