

PIACERI DI GUSTO

Visita guidata enogastronomica

Durata 2/4 h

Un itinerario tutto alla scoperta dei mestieri della tradizione piacentina e i sapori tipici della tavola.

L'itinerario si snoderà tra le formelle dei Paratici del Duomo, l'Ex Macello Comunale e tante altre tappe...

Termine della visita con degustazioni delle prelibatezze di Piacenza al Mercato Coperto!

MESTIERI ANTICHI E SAPORI DI PIACENZA

Durata 1h30/3 h

Un'esperienza tra vigneti e cantine per scoprire insieme le caratteristiche di **Gutturnio, Ortrugo e/o Malvasia**, visitando una delle cantine produttrici della zona. Dalla vinificazione all'imbottigliamento, vi accompagneremo in tutte le fasi di lavorazione, fino alla degustazione finale. Capiremo insieme la storia di questo territorio e del settore vinicolo che lo caratterizza, assaporandone le peculiarità e gustandone gli aromi.

I VINI PIACENTINI

Durata 1/2 h

Visita ad un caseificio di **Grana Padano Dop**, uno dei formaggi più conosciuti e apprezzati nel mondo. È il "casaro" che con le sue mani, la sensibilità e l'esperienza crea la "forma" di formaggio.

Si potrà assistere al processo di lavorazione ed ovviamente degustare il prodotto nato dall'ingenuità dei monaci cistercensi.

I SEGRETI DEL CASARO

Durata 2/4 h

Lezione di cucina dei piatti tipici dell'enogastronomia piacentina come: **Tortelli con la coda, pissarei e fasò** e il ciambellone dolce da intingere nel vino bianco dolce, il **buslan**.

La preparazione vi svelerà la storia del piatto. A seguire, assaggio delle proprie preparazioni!

COOKING LESSON & MORE

Durata 1/2 h

Visite guidate in un **salumificio** tipico della provincia di Piacenza con una guida.

Una visita completa del salumificio storico a cui si può aggiungere la degustazione dei **tre classici DOP: la coppa, il salame e la pancetta**. A essi si aggiungono i Salumi Regali: culatello, mandolino e fiocco di prosciutto.

DELIZIANDO SALUMI PREGIATI

MESTIERI ANTICHI E SAPORI DI PIACENZA (Ven- Dom)

Gruppi fino a 15 persone: € 130,00

Supplemento oltre le 15 persone: € 3,50 a persona

Supplemento radioguide: € 2,00 a persona

Supplemento agri-aperitivo: € 10,00 a persona

I VINI PIACENTINI (min.4-max. 15 pax- Lun-Dom)

A partire da € 25,00 a persona

I SEGRETI DEL CASARO (min.8 - max.20 pax - Lun-Sab)

A partire da € 15,00 a persona

COOKING LESSON & MORE (min.8 - max.15 pax - Su richiesta)

A partire da € 55,00 a persona

DELIZIANDO SALUMI PREGIATI (min.2-max.20 pax - Su richiesta)

A partire da € 25,00 a persona

Informazioni:

IAT-R - Piazza Cavalli, PC
0523 492001 iat@comune.piacenza.it

Prenotazioni, servizi di incoming:
ITINERE SRL

0522 1696020 info@itinere.re.it

**Queste tariffe sono valide per il numero di persone indicato e potrebbero subire variazioni al momento della prenotazione, una volta verificata la disponibilità dei fornitori e relativi servizi previsti. Nel caso di visite guidate da giornata intera le tariffe indicate non includono eventuali rimborsi delle guide turistiche.*