**Una sola Emilia, infinite esperienze**

**L’Emilia non si visita, ma si vive. Tante esplorazioni di gusto, immersioni nella cultura, itinerari nella natura, a contatto con la vita di Visit Emilia, la terra dello Slow Mix**

Se c’è un modo ideale per visitare l’Emilia è non fermarsi ad osservarla con gli occhi di un turista, ma **immergersi totalmente nelle vite delle persone** che vi abitano. Sperimentare il territorio di **Parma, Piacenza e Reggio Emilia**, lasciandosi conquistare dalla miriade di esperienze che ogni giorno coinvolgono i visitatori nei luoghi di produzione delle eccellenze della Food Valley, tra le storie di castelli e meraviglie d’arte delle città, da scoprire da punti di vista sempre diversi e mai banali, escursioni nella natura che dal Parco Nazionale dell’Appennino Tosco Emiliano abbraccia il fiume Po. **Viaggi nuovi ed originali nella terra dello Slow Mix** – [www.visitemilia.com](http://www.visitemilia.com/) -, dove ogni possibilità di vacanza è unica ed eclettica, provando le tante iniziative proposte dagli operatori delle reti Food & Wine, Cultura & Castelli e Terme & Outdoor. **Perché l’Emilia non si visita, ma si vive.**

**L’arte di fare il vino**

In un territorio che può contare su **147 cantine di vini DOP**, gli appassionati di enogastronomia vivono esperienze indimenticabili e multisensoriali. Sulla collina di **Guardasone a Taversetolo (PR), la famiglia Cerioli apre le porte di Oinoe** per scoprire i metodi di produzione sostenibile nella cantina ipogea con barricaia, fare un trekking guidato nei vigneti, partecipare a degustazioni guidate sulla terrazza panoramica sulle vigne. Dal lunedì al venerdì alle 10.00 o alle 15.00, e il sabato alle 10.00

Nel cuore della **DOC Colli di Parma, Monte delle Vigne** accoglie di eno-appassionati fra i suoi 40 ettari vitati sulle colline di Ozzano Taro con una coinvolgente visita in cantina, per osservare i processi di vinificazione, e con una degustazione tipica a scelta a base di abbinamenti con i salumi locali e il Parmigiano Reggiano. Dal lunedì al sabato, alle 10.00 e alle 15.00.

Ai piedi delle splendide **colline della Val Nure, le Cantine Romagnoli di Villò di Vigolzone (PC),** una storica azienda vitivinicola attiva dal 1857, rivela come lavora le sue uve biologiche e come nascono le sue preziose bottiglie, tra cui gli spumanti metodo classico, da assaporare con i salumi della tradizione piacentina, senza dimenticare i suadenti vini rossi. Il sabato dalle 10.00 alle 18.00.

I vini biologici sono l’eccellenza della **Tenuta Venturini Baldini**, che abbraccia 132 ettari di vigneti sulle **colline reggiane**. Qui si può vivere la tradizione locale, passeggiando fra le coltivazioni e immergendosi nei boschi ricchi di biodiversità, popolati di scoiattoli, lepri e fagiani. L’esperienza continua, sempre nella tenuta, nella storia del relais Villa Manodori, della sua limonaia e tra i profumi **dell’antica acetaia che dal 1670 si ottiene** il prestigioso **Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.** Si possono prenotare degustazioni di vini e prodotti locali.

**Alla scoperta dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia**

Sono 26 i produttori del Consorzio per l’Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. Tappa imperdibile è anche **l’antica acetaia Il Vascello del Monsignore a Cervarezza Terme (Ventasso, RE)**, in cui scoprire l’antico metodo di produzione per preparare l’aceto aromatico, i segreti e le leggende sul balsamico ed entrare in una storia di quasi 300 anni, nel cuore del Parco Nazionale dell’Appennino Tosco-Emiliano. Tutti i giorni, su prenotazione, dalle 9.00 alle 18.30.

Come nasce l’Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia e come diventa ingrediente per creare **prodotti innovativi** sono al centro dell’esperienza all’**Acetaia Terra del Tuono di Corticella (RE),** che ha inventato la sfera di aceto balsamico da grattugiare e gli aceti 100% birra artigianale. Un’esplorazione curiosa attende gli amanti dell’enogastronomia, che possono partecipare, su prenotazione, alle visite guidate ~~gratuite~~ con degustazione o a cocktails e cene in acetaia.

Gli amanti delle **birre artigianali** vivono un’esperienza unica al **Birrificio del Ducato di Soragna (PR)**, che propone viaggi verso nuovi orizzonti del gusto, mostrando tutti i passaggi da cui nascono le birre, per concludere con una degustazione sensoriale. Da marzo a ottobre 2022, un sabato pomeriggio al mese dalle 14.00 alle 18.00.

**La gastronomia della Food Valley con il Parmigiano Reggiano**

L’Emilia, terra dello Slow Mix e della Food Valley riserva ai buongustai appetitosi appuntamenti con l’arte gastronomica. Tra queste, un viaggio alle origini della tradizione del cibo di **Parma, Città Creativa della Gastronomia UNESCO**. Con **la guida Simonetta Capelli** si segue **l’itinerario del “cibo e la pietra”** fuori dai percorsi battuti, gustando la città lungo le tracce della produzione e vendita dei prelibati alimenti emiliani nei monumenti, edifici pubblici, luoghi di culto, sculture, nomi delle vie e delle piazze.

A poca distanza, **a Collecchio (PR) si apre il regno del Parmigiano Reggiano**. Il re dei formaggi si mostra con tutti i suoi segreti al **Caseificio Montecoppe**, dove osservare da vicino la lavorazione del latte, guardare le grandi forme nel magazzino, conoscere le diverse tipologie, la classificazione, ma anche gli animali nell’allevamento per poi assaporare le varie stagionature. Visite dal lunedì al sabato.

La millenaria lavorazione del Parmigiano Reggiano in uno dei luoghi più romantici dell’Emilia. È l’esperienza **“Cheese & Love a Torrechiara” con la guida Barbara Pelosi**. La visita al caseificio è abbinata ad un tour nel meraviglioso Castello di Torrechiara (PR) che narra dell’amore tra il condottiero Pier Maria Rossi e la sua amata Bianca Pellegrini. Tutti i giorni dalle 10.30 alle 15.30.

**Nel regno del Prosciutto di Parma e dei Salumi Piacentini**

Il Prosciutto di Parma, il Culatello di Zibello, i Salumi Piacentini sono altre impareggiabili specialità dell’Emilia. Sulle colline parmensi, **il Salumificio Conti a Langhirano (PR),** la patria del prosciutto, guida gli amanti del buon gusto nelle fasi del processo produttivo del Prosciutto di Parma fino ad immergersi nel turbinio di profumi delle cantine di stagionatura, per terminare con una degustazione di prodotti selezionati. Tutti i giorni alle 11.00.

Per conoscere i **Salumi Piacentini la tappa è il Salumificio La Rocca di Castell’Arquato (PC),** lungo la Strada dei Vini e dei Sapori Piacentini, che conduce i visitatori nei reparti di produzione dei famosi 3 DOP Piacentini: Coppa, pancetta e salame, che hanno riscosso numerosi premi e riconoscimenti. Tour esperienziali con degustazioni, che permettono di provare anche la vita nel Medioevo. Il sabato e la domenica, dalle 8.00 alle 12.00.

**Zibello e Polesine Parmense (PR) sono i luoghi in cui il Culatello di Zibello** e altri capolavori della gastronomia locale vengono forgiati, ad un passo dal fiume Po. Con la guida di **Artemilia** ci si immerge nella storia di un’azienda agricola che recupera antiche razze locali di maiale, tra animali della fattoria, orti e vigneti, per poi scoprire come nasce il Culatello, il Fiocco, la Spalla di San Secondo, il salame Strolghino e le antichissime cantine di stagionatura di una fortezza del XIV secolo, per concludere con una ricca degustazione o un pranzo. Tutti i giorni, dalle 10.30 alle 15.30.

**Cooking class di cucina emiliana**

L’Emilia non sarebbe la stessa senza la pasta fatta a mano e le creazioni della tradizione culinaria, come i **Tortelli con la coda, il Raviolo di ravioli del piacentino** e le svariate tipologie di pasta fresca. Per mettere le mani nella farina e nelle autentiche cucine emiliane, sono diverse le Cooking Class a cui si può partecipare, a seconda delle proprie predilezioni. Le lezioni si svolgono in location speciali: dalle ampie **cucine delle cuoche locali** agli incantevoli giardini di ville fuori dal centro storico, e sono sempre accompagnate da prelibate**degustazioni**.

**Nello straordinario mondo delle api**

Per andare in modo più approfondito all’origine del cibo, bisogna conoscere lo straordinario mondo delle api. Nella **fattoria di Codemondo (RE) dell’azienda agricola Api Libere** grandi e piccoli possono partecipare a laboratori didattici per vivere l’esperienza dell’apicoltura, assaporare i prodotti dell’alveare e del territorio, adottare un’ape.

**In Val Tidone (PC), l’azienda agricola Il Fucoré**, da aprile a settembre apre le sue arnie per far osservare da vicino gli insetti e la loro regina, mostrare come recuperare il miele senza disturbare la famiglia, il laboratorio di smielatura, fino alla degustazione delle diverse tipologie di mieli.

**L’Emilia da originali punti di vista**

Con la **guida Turistica Andrea Gardenghi** si parte all’esplorazione della **Bassa Reggiana sotto lo sguardo del fiume Po**, in particolare a Gualtieri con i suoi paesaggi e la piazza rinascimentale dominata dal Palazzo Bentivoglio e Brescello, set a cielo aperto delle storie cinematografiche di Peppone e Don Camillo. Un tour tra le tradizioni del Grande Fiume, tra storie, vicende e leggende.

Per fare esperienze insolite nelle città dell’Emilia, si può sempre partecipare ai **City Tour a Parma, Piacenza e Reggio Emilia**, a seguito di guide locali seguendo itinerari fra i luoghi d’arte e di cultura, le specialità tipiche di ristoranti e osterie locali, i luoghi di culto e vere e proprie immersioni nella bellezza.

Più specifico, il percorso lungo **l’Oltretorrente e la Parma vecchia**, con la guida **Elena Feboli**. Si parte da Piazzale Santa Croce, dove si trova l’antica chiesa medioevale che accoglieva i pellegrini in cammino verso Roma. Proseguendo lungo Via D’Azeglio si raggiunge l'Ospedale Vecchio, l'antico ospedale della città, testimonianza della funzione assistenziale che l’Oltretorrente ha da sempre rappresentato. Si visitano successivamente le chiese di Santa Maria del Quartiere e della SS. Annunciata, il cosiddetto *Duomo dei Poveri*, per finire con una piacevole visita del Parco Ducale. Occasione per ascoltare episodi importanti della storia parmigiana come le Barricate e di personaggi famosi come Guido Picelli, Filippo Corridoni, Arturo Toscanini. Il tour è disponibile tutti i giorni alle 10.00 e alle 16.30.

**Tutte le informazioni sulle esperienze di Visit Emilia e le modalità di visita e prenotazione si trovano su:** [**Esperienze | Visit Emilia**](https://www.visitemilia.com/esperienze?utm_source=HP&utm_medium=menu)

**Per ulteriori informazioni sul territorio di Emilia:** [**www.visitemilia.com**](http://www.visitemilia.com/)

**Per scaricare le immagini:** [**https://bit.ly/VisitEmiliaEsperienze**](https://bit.ly/VisitEmiliaEsperienze)

**Per informazioni: Visit Emilia**

E-mail: [info@visitemilia.](mailto:info@ella.it)com

Sito web: [www.visitemilia.co](http://www.visitemilia.co/)[m](https://www.visitemilia.com/)

**Ufficio Stampa per Visit Emilia**

**Ella Studio di Comunicazione di Carla Soffritti**

Tel. 0521 336376  335 8388895

E-mail: [press@visitemilia.com](mailto:press@visitemilia.com)

Sito web: [www.elladigital.it](http://www.elladigital.it/)

Ai sensi del Regolamento GDPR UE 2016/679 La informiamo che il Suo indirizzo e-mail è stato reperito attraverso fonti di pubblico dominio o attraverso e-mail o adesioni da noi ricevute. Tutti i destinatari della mail sono in copia nascosta. Le email vengono inviate attraverso il servizio "SMTP Dedicato" offerto da [hostingperte.it](http://hostingperte.it/#_blank). Il traffico di risposta è gestito da caselle [aruba.it](http://ovh.it/#_blank). Le email e i dati personali vengono conservati sui server dislocati nell'ufficio di Ella. I dati personali da noi raccolti sono usati esclusivamente per l'invio dei comunicati stampa e per eventuali comunicazioni dirette con gli interessati, relative alle notizie riportate in tali comunicati. Per maggiori informazioni sulla protezione dei dati: [https://www.iubenda.com/privacy-policy/70560508/legal](https://www.iubenda.com/privacy-policy/70560508/legal#_blank)

Qualora il messaggio pervenga anche a persona non interessata, preghiamo volercelo cortesemente segnalare rispondendo CANCELLAMI all'indirizzo [info@ella.it](mailto:info@ella.it#_blank) precisando l'indirizzo che desiderate sia immediatamente rimosso dalla mailing list. Tendiamo ad evitare fastidiosi MULTIPLI INVII, ma laddove ciò avvenisse La preghiamo di segnalarcelo e ce ne scusiamo sin d'ora. Grazie.