

A

rte, musica, gastronomia. Con il suo centro storico che si è sviluppato intorno all'antica Piazza Grande, Parma è da sempre luogo di passaggio tra il nord ed il mare. Oggi è una città elegante, ospitale come molte località dell'Emilia Romagna con un'altissima qualità della vita. Sede dell'Autorità sulla Sicurezza Alimentare, è un tempio della gastronomia: parmigiano reggiano, prosciutto di Parma, culatello (coscia di maiale), strolghino (salame confezionato con i resti del prosciutto), mariola (salame confezionato con tutte le parti del maiale), cappelletti in brodo e i vari tipi di tortelli e tortellini tipici della regione.



Esperienze da vivere

Massimo Spigaroli, che gestisce con il fratello Luciano il celebre ristorante "Al Cavallino Bianco" e l'Azienda di famiglia produttrice di eccellenti salumi del parmense è uno degli chef italiani di maggior prestigio internazionale. Tenuto in particolare considerazione per la sua cultura e per la sua abilità di cuoco è stato docente in diverse titolate Scuole di Cucina. Fondatore del Consorzio del Culatello di Zibello, ha rappresentato il nostro Paese in importanti missioni all'estero. Durante le visite dei Presidenti della Repubblica alla città di Parma, ha avuto l'onore di preparare i pranzi di gala offerti in onore dei Presidenti Scalfaro, Ciampi e Napolitano, e nel 2008 è stato consulente del Principe Carlo d'Inghilterra come gastronomo e norcino. È un privilegio potervi proporre selezionate esperienze gastronomiche nel suo regno.

Cena a lume di candela presso il Ristorante di famiglia "Al Cavallino Bianco" con menù degustazione "Alla scoperta della tradizione gastronomica Parmense" (vini esclusi) € 54

Menù creativo "Le Nuove idee di Massimo Spigaroli" (vini esclusi) € 54

Visita guidata all' Azienda Agricola di famiglia per vedere oltre agli allevamenti dei maiali di razza autoctona, anche gli orti e la vigna di uva Fortuna. Visita alle cantine di stagionatura del culatello di Zibello e del parmigiano reggiano. € 10

Pranzo tipico a base dei salumi dell'Azienda Antica Corte Pallavicina, del parmigiano di varie tipologie con un piatto di tortelli di erbetta e dolci tipici. Tutto annaffiato da Fortuna del Tarò. € 25

I corsi alla Corte: la pasta Per tornare a casa con qualche "segreto" culinario è possibile dedicare 3 ore alla più antica tradizione emiliana, la preparazione artigianale di anolini, tortelli, ravioli, tagliolini, tagliatelle, stringoni e pasta rasa; la lezione terminerà con la degustazione dei prodotti preparati. € 100

I corsi alla Corte: i salumi A Parma si dice che il maiale è... come la musica di Verdi, non c'è niente da buttare! Il corso ha la durata di 4 ore ed è comprensivo di degustazione. Una volta confezionati sarà possibile acquistare i salumi prodotti con le vostre mani! € 140

CURIOSITÀ

L'agropirateria e i taccheggiatori da supermercato lo hanno preso di mira. Parliamo del parmigiano reggiano che, stando alle ultime rilevazioni del "barometro mondiale dei furti nel retail", è il prodotto alimentare più clonato e rubato sulla terra. Ma non basta, il latticino in questione è anche la vittima privilegiata dell'agropirateria internazionale, infatti si classifica primo tra i prodotti "taroccati" a denominazione d'origine, Dop e Igp.

DOVE DORMI

A partire da € 68

Antica Corte
Pallavicina ★★★★★

Ferrara

PAG 13

ESPERIENZE DA VIVERE

Pedalando a Ferrara sono disponibili anche biciclette per bambini
giornata intera € 10, 3 ore € 6.

Tour città guidato durata 2 ore. Le visite sono previste: aprile sabato 3, domenica 4 (Pasqua), lunedì 5, domenica 18 e 25; maggio sabato 1, domenica 2,9,16,23,30; giugno mercoledì 2; agosto sabato 29 (Buskers festival); settembre domenica 12 e 26; ottobre domenica 17 e 31; novembre lunedì 1; domenica 14; dicembre domenica 5, 19 e 26, mercoledì 8; venerdì 31; gennaio sabato 1. Per il periodo successivo veranno comunicate e si terranno anche in caso di maltempo. Adulti € 8, ragazzi 11-16 anni € 6, fino a 11 anni gratuiti.

Ferrara: le sue bellezze artistiche e le Grandi Mostre

Visita città con guida privata, durata 2 ore e mezza minimo 6 persone € 22, minimo 4 persone € 24, minimo 2 persone € 26.

Visita con guida privata delle mostre durata 1 ora e mezza, orario da concordare minimo 6 persone € 25, minimo 4 persone € 28, minimo 2 persone € 30.



Cod. 8243
Prod. E0-11540

Ripagrande

Valutazione Alpitour ●●●●○ Cat. Uff. ★★★★★

Splendido Palazzo del XV secolo, ex residenza dei Conti Beccari-Freguglia trasformata in elegante hotel di 4 stelle, è l'unico albergo a Ferrara riconosciuto "Residenza d'Epoca". Un sapiente restauro ha saputo conservare le antiche colonne, gli archi, i marmi e gli arazzi. Si trova nel cuore del centro storico della città di Ferrara a poche centinaia di metri dalla Cattedrale e dal Castello degli Estensi.

È situato in tranquilla zona pedonale, comunque accessibile agli ospiti che potranno così scaricare i bagagli davanti all'Hotel. Le 40 camere, di cui 20 Junior Suites, sono arredate per la maggior parte in piacevole stile classico, dotate dei più moderni confort e di 25 canali TV satellitari in 5 lingue.

Al Riparestaurant l'appuntamento è con la tradizione: qui farete la conoscenza delle ricette locali più classiche e gustose, elaborate con esperienza e fantasia, sempre accompagnate da ottimi vini e da quel pane ormai famoso nel mondo.

Prezzi giornalieri per persona - Pernottamento e prima colazione

PARTENZE dal/al	CAMERA doppia	SUPPL. singola	SUPPL. mezza pens.	RIDUZ. 3°letto
01/11-31/03	59	31	31	su rich.

Parma

PAG 63

ESPERIENZE DA VIVERE

Cena a lume di candela

Tutti i giorni eccetto il martedì, bevande escluse
Menù degustazione o Menù creativo € 54

Visita guidata all'Azienda Antica Corte Pallavicina

Tutti i giorni € 10

Pranzo tipico

Tutti i giorni presso l'Antica Corte Pallavicina, vino incluso € 25

I corsi alla Corte: la pasta

Durata circa 3 ore, minimo 2 persone € 100

I corsi alla Corte: i salumi

Durata circa 4 ore, minimo 2 persone € 140

NORD ITALIA IN SPIDER

Auto d'epoca	1 GG	2GG	3GG
Alfa Romeo duetto osso di seppia - Fiat 1500 cabriolet			
Triumph spitfire mk II, Alfa Romeo duetto coda tronca			
Triumph spitfire 1500 Vw maggiolino cabriolet			
Alfa duetto aerodinamica	275	385	490
Fiat 500	180	260	350

Altri modelli su richiesta. Il guidatore deve avere minimo 23 anni e/o 5 anni di patente. Il ritiro dell'auto è previsto dopo le ore 09.00 la riconsegna entro le 21.00 a Padenghe sul Garda, a Desenzano, a Parma.

I prezzi comprendono: assistenza tecnica, assicurazione furto incendio e responsabilità civile verso terzi, 150 km al giorno (€ 0,5 per ogni km in eccesso), guanti per il pilota, foulard, mappe e itinerari consigliati, decalogo dello Slow Driver.

I prezzi non comprendono: integrazione assicurativa, pedaggi, parcheggi, multe, consegna e ritiro in luoghi diversi da quelli previsti.



Cod. 22492
Prod. E0-11540

My One Hotel Villa Ducale

Valutazione Alpitour ●●●●○ Cat. Uff. ★★★★★

Da antica villa di una nobile famiglia parmigiana a moderno e confortevole albergo con 113 camere, la Villa Ducale si compone di un'antica ala immersa nel passato che guarda ad un'ala poco distante dal design innovativo; qui convivono l'antica cortesia e la moderna efficienza. Una hall con divani e poltrone, specchi e decori accoglie gli ospiti, "La Trattoria dal Duca" ristora con i suoi piatti dalla forte ispirazione emiliana. Si trova a pochi minuti dal centro storico di Parma e dall'uscita dell'autostrada.

Prezzi giornalieri per persona - Pernottamento e prima colazione

SOGGIORNI dal/al	CAMERA doppia	SUPPL. singola	SUPPL. mezza pensione	RIDUZ. 3°letto adulti	RIDUZ. 3°letto 2/12 anni
01/04-31/03 (ven/dom)	53	34	25	-16	-19
01/04-31/03 (lun/gio)	56	49	25	-14	-19

4=3: 4 notti al prezzo di 3 nei periodi 1/6-31/8 e 1/11-28/2.



Cod. 22407
Prod. E0-11540

Antica Corte Pallavicina

Valutazione Alpitour ●●●●○ Cat. Uff. ★★★★★

Di posti come il vecchio castello in riva al fiume non ne esistono quasi più, con muri di oltre un metro di spessore, con cantine stupende dove i marchesi stagionavano i loro salumi che inviavano agli Sforza a Milano; eretto nel 1400 dei Marchesi Pallavicino, trasformato nel 1700 in azienda agricola, è situato sulla riva del fiume Po. Le camere sono tutte al primo piano servite da ascensore. Sono semplicemente eleganti, corredate da tutti i comfort e curate nel dettaglio, con arredamenti d'epoca alleggeriti da inserti moderni e dotate di camini funzionanti. Le cantine della Corte, costruite nel 1320, sono un luogo ricco di storia, ed una parte di esse è dedicata ad ospitare corsi di cucina e master sul Culatello, piccoli eventi, suggestive cene, magari a lume di candela, ma anche piccoli convegni ove si parla d'arte, di vini, di prodotti tipici, del fiume Po e di storia della Bassa Parmense.

Prezzi giornalieri per persona - Pernottamento e prima colazione

SOGGIORNI dal/al	CAMERA doppia	SUPPL. singola	RIDUZ. 3°letto adulti	RIDUZ. 3°letto 3/10 anni
01/04-31/03	68	49	-39	50%

