

# Goloso tour tra i sapori "di Confine" in Emilia e Romagna

Dalle gustose anguille di Comacchio  
ai prodotti montani di Castel del Rio

*Un goloso viaggio sull'immaginaria linea di demarcazione fra l'Emilia e la Romagna, alla scoperta di una tavola che si trasforma: dal cibo di mare agli alimenti tipici della cultura montanara, questa particolare metamorfosi si sviluppa da Comacchio, la «piccola Venezia» del Delta del Po, fino a Castel del Rio, a due passi dalla Toscana, passando per Imola e Castel San Pietro custodi della tradizione culinaria emiliano-romagnola.*

Consigliato per gruppi esperti e curiosi di enogastronomia

Durata 3 giorni, 2 notti

## Programma

Primo giorno

Visita di **Comacchio**, la città interamente attraversata da una rete di canali sormontati da ponti è definita la «piccola Venezia». Su richiesta possibilità di effettuare un'escursione in barca nelle valli da pesca del **Parco del Delta del Po**. Pranzo a base di prodotti tipici: anguilla, molluschi, pesce di mare. Visita alla suggestiva abbazia di **Pomposa**, importantissimo centro di diffusione culturale nel Medioevo. Trasferimento a Imola, cena e pernottamento in hotel.

Secondo giorno

Visita guidata del centro storico di **Imola** e dei suoi monumenti: la rinascimentale Rocca Sforzesca e Palazzo Tozzoni, gioiello settecentesco. Dimostrazione di cucina emiliano-romagnola presso un rinomato ristorante locale. Pranzo con degustazione dei cibi. Visita di **Dozza** - uno dei "Borghi più belli d'Italia" - e dell'**Enoteca Regionale Emilia Romagna**, a seguire visita e degustazione in una delle prestigiose aziende vitivinicole dei Colli di Imola. Cena e pernottamento in hotel.

Terzo giorno

Visita ad un allevamento di razza "Romagnola" (Vitellone bianco dell'Appennino Centrale IGP) e ad un caseificio della zona. Pranzo in ristorante tipico. Passeggiata nel pittoresco comune montano di **Castel del Rio** caratterizzato dal Ponte Alidosi, monumento nazionale, capolavoro di ingegneria civile. Su richiesta visita del Museo della Guerra e del Museo del Castagno all'interno dell'imponente Palazzo Alidosi. Sosta per acquisti presso "La Cantinaccia", casa dei vini e dei sapori della Vallata del Santerno. Partenza.

Prezzo per persona

a partire da € 210,00 in hotel 3 stelle in camera doppia  
€ 254,00 in hotel 4 stelle in camera doppia

**La quota comprende:** 2 pernottamenti in hotel \*\*\*/\*\*\*\* con trattamento di mezza pensione, (una gratuita in camera singola ogni 20 paganti), 3 pranzi (bevande incluse), gli ingressi alla Rocca Sforzesca e al Palazzo Tozzoni di Imola, degustazione in azienda vitivinicola, dimostrazione di cucina, visita al caseificio e all'allevamento.

**La quota non comprende:** tutto ciò che non è specificato nella quota comprende.

PER INFO

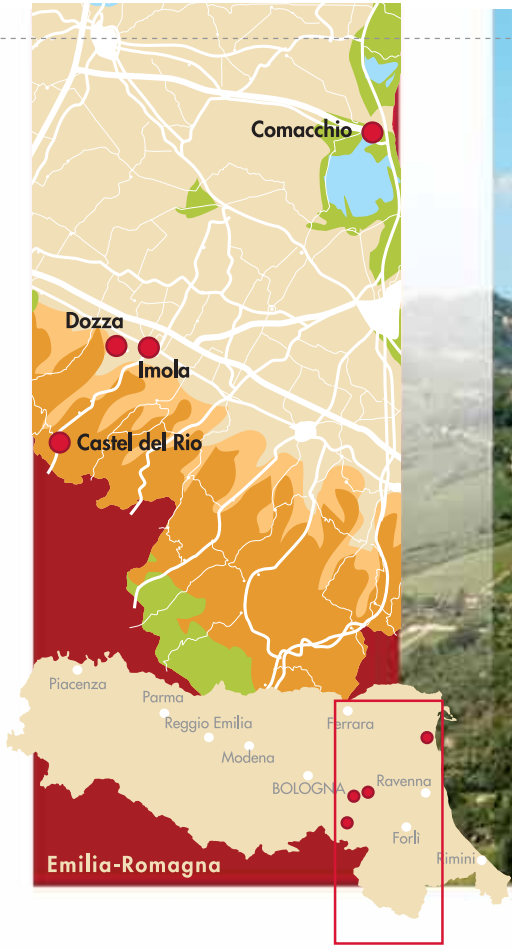
**STAI - Società Turismo Area Imolese**  
tel. 0542 25413 • stai@stai.it • www.stai.it

**IMOLA INCOMING**  
tel. 0542 619661 • info@imolaincoming.com • www.imolaincoming.com

PER PRENOTAZIONI

**AGENZIA DELLA BANCHINA**  
tel. 0542 24666 • info@agenziadellabanchina.it • www.agenziadellabanchina.it





Col il contributo della

FONDAZIONE  
Cassa di Risparmio di Imola



AGENZIA DELLA BANCHINA  
VIAGGI & VACANZE

PER PRENOTAZIONI

tel. 0542 24666 • fax 0542 24627  
info@agenzia dellabanchina.it  
www.agenzia dellabanchina.it



IMOLA INCOMING

tel. 0542 619661 • fax 0542 619619  
info@imolaincoming.com  
www.imolaincoming.com



STAI - Società Turismo Area Imolese  
tel. 0542 25413 • fax 0542 613252  
stai@stai.it • www.stai.it

PER INFO



**Goloso tour tra  
i sapori "di Confine"  
in Emilia e Romagna**

Dalle gustose anguille di Comacchio  
ai prodotti montani di Castel del Rio

