



I segreti dell'Ospitalità e della Buona Cucina in Emilia-Romagna

Il percorso ideale per futuri professionisti
della ricettività

Una significativa esperienza formativa alla scoperta del "sistema turismo" emiliano-romagnolo.

Gli studenti saranno coinvolti in un programma di visite e dimostrazioni pratiche utili a svelare gli aspetti della gestione di strutture ricettive, complessi agrituristici e termali, ristoranti e cantine, parchi tematici, seguendo il motto "Imparare divertendosi!"

Consigliato per istituti alberghieri, istituti tecnici per il turismo, addetti alla ristorazione

Durata 3 giorni, 2 notti

Programma

Primo giorno
Visita ad un allevamento di razza "Romagnola" (Vitellone bianco dell'Appennino Centrale IGP) nella Vallata del Santerno.
Pranzo presso un agriturismo locale.
Visita di **Dozza** - uno dei "Borghi più belli d'Italia" - e dell'**Enoteca Regionale dell'Emilia-Romagna**, con lezione di degustazione di vini DOC dei Colli di Imola.
In seguito, visita dell'hotel Monte del Re, ricavato all'interno di un ex-monastero, e lezione sugli aspetti della gestione di una struttura ricettiva classificata come dimora storica e nota a livello internazionale.
Cena e pernottamento in hotel.

Secondo giorno
Visita guidata al **Giardino delle Erbe Officinali di Casola Valsenio**, raccolta e preparazione di piatti a base di erbe. Pranzo in ristorante a base di erbe aromatiche.
Visita del centro storico di Imola e della sua Rocca, dove la leggenda narra sia nata la pasta chiamata "garganello".
A seguire visita in una delle prestigiose **aziende vitivinicole dei Colli di Imola**.
Cena e pernottamento in hotel.

Terzo giorno
Lezione pratica di cucina emiliano-romagnola e pranzo coi cibi preparati.
Visita di **Castel del Rio**, località lungo la Valle del Santerno e lezione sull'utilizzo in cucina del Marrone IGP di Castel del Rio, visita al Museo del Castagno.

Quarto giorno (opzionale)
Partenza per il Parco divertimenti **Mirabilandia** e lezioni su "Ristorazione" e "Marketing e Comunicazione" di un grande parco tematico. Pranzo e pomeriggio liberi. Partenza.

Prezzo per persona a partire da € 147,00 in hotel 3 stelle in camera doppia
€ 167,00 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), visita guidata alla città di Imola, lezioni ed ingressi ai musei.

La quota non comprende: trasporto (disponibile su richiesta), il quarto giorno opzionale, 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

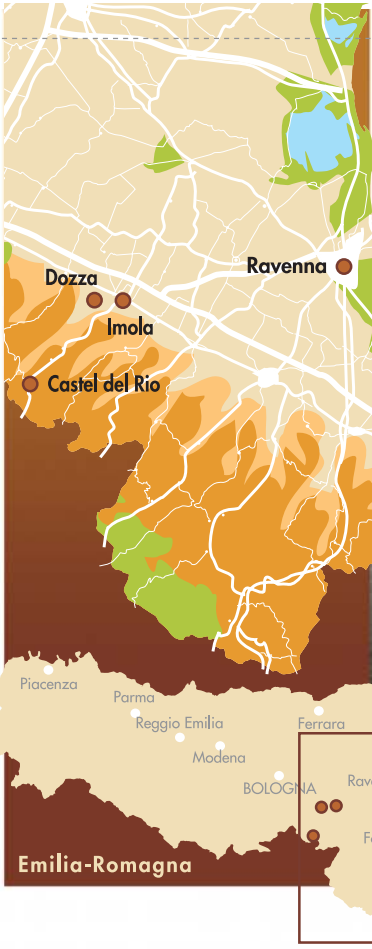
tel. 0542 619661 • info@imolaincoming.com • www.imolaincoming.com

PER PRENOTAZIONI

AGENZIA DELLA BANCHINA

tel. 0542 24666 • info@agenziadellabanchina.it • www.agenziadellabanchina.it





Col il contributo della

FONDAZIONE Cassa di Risparmio di Imola

emiliaromagna Land with a soul

città d'arte Romagna

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

AGENZIA DELLA BANCHINA
 VIAGGI & VACANZE

PER PRENOTAZIONI

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

IMOLA INCOMING
 Club di Prodotto

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

PER INFO

STAI Società Turismo Area Imolese

imola Club di Prodotto

AGENZIA DELLA BANCHINA VIAGGI & VACANZE

AGENZIA DELLA BANCHINA

emiliaromagna Land with a soul

città d'arte Romagna

FONDAZIONE Cassa di Risparmio di Imola

Col il contributo della



**I segreti dell'Ospitalità
 e della Buona Cucina
 in Emilia-Romagna**

Il percorso ideale
 per futuri professionisti della ricettività

