



C.C.C.T.
Camper Club Cento Torri Pavia

Fondato da Giuliano Tosi

07/08 novembre 2009

NONANTOLA (MO).....ARTE, CULTURA E TRADIZIONE COME L'ACETO BALSAMICO.

Immersi nel fascino dell'atmosfera Medioevale, in un angolo di Pianura Padana conteso fra l'Impero Longobardo e l'Impero Romano d'Oriente, Nonantola offre al pubblico un'abbazia medioevale incantevole a pochi passi l'antico borgo risalente al 1058. A completare la visita, una puntatina alla scoperta dei prodotti più rinomati di questa terra: il Parmigiano Reggiano e l'aceto balsamico di Modena. Visiteremo un tipico caseificio modenese e l'acetaia dell'azienda agricola Pedroni.....converrà fermarsi a cena!

Acetaia Pedroni



Sabato sarà una giornata completamente dedicata al turismo enogastronomico.

Ci troveremo sabato in prima mattinata presso il parcheggio **del AZIENDA AGRICOLA E CASEIFICIO SERAFINI** v. Pioppi, 26 - Località Campazzo - NONANTOLA (MO).

Alle 10,30 inizieremo la visita, il titolare ci spiegherà i vari passaggi della produzione e potremo vedere il parmigiano appena fatto che viene tolto dalle caldaie. Non mancherà un gustoso assaggio per tutti.

Nel primo pomeriggio ci sposteremo a Rubbiara v. Risaia, 2 dove saremo accolti dall'acetaia più famosa del modenese - **L'ACETAIA PEDRONI** -

L'appuntamento con Fabrizia, la nostra guida, sarà per le ore 16,00 circa.

Ci spiegherà la storia di questa antica acetaia che vede le sue origini nel lontano 1862 e, dopo la visita alle cantine, concluderemo deliziandoci di prelibati assaggi: Gelatina di Aceto Balsamico, Aceto Balsamico di Modena invecchiato oltre 7 anni, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP invecchiato oltre 12 anni e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP invecchiato oltre 25 anni.

Per i più golosi sarà poi possibile fermarsi a cena all'Osteria Rubbiara, la seconda più antica osteria del modenese, condotta dalla stessa famiglia Pedroni da sei generazioni. Essa conserva eleganti ambienti rustici e arredi antichi. E' un tempio gastronomico dove si celebrano ricette storiche modenesi. (per la cena è indispensabile prenotazione e caparra).

Dopo cena, ci trasferiremo nella vicina Nonantola, in piazza Martiri Tien An Men dove trascorreremo la notte.

Domenica ci dedicheremo completamente all'arte. La nostra guida ci verrà a prendere domenica mattina alle ore 10,00 e ci accompagnerà nel percorso di questo bellissimo paese. Inizieremo visitando l'antica Abbazia di Nonantola fondata dai Longobardi nel 752, e poi la sala degli affreschi, la Torre dei Bolognesi e per concludere, passeggiata per il paese. Dopo pranzo, pomeriggio libero per tutti.

COSTI RADUNO: €10,00 a persona e comprende visite guidate e assaggi (i bambini non pagano)

**Costo cena €27,00 a persona – prenotazione indispensabile entro e non oltre il 28/10/09
con caparra di €15,00 a testa.**

Cristina 338 6151597 - Alessandra 338 7473540 - Marilla 329 8569228 - Franco 339 1868303

OSTERIA di RUBBIARA

dal 1862

PRIMI PIATTI

Tortelloni di ricotta al burro
Strichetti al ragù modenese

SECONDI PIATTI

Arrosto di maiale, faraona, costole di maiale
con contorno di patate al forno con aceto balsamico

DOLCI

Torte miste della casa
(Torta di cioccolato, di Tagliatelle, di Ricotta, Crostata, Schiumetti)

Caffè

BEVANDE

Vini di produzione propria (½ bottiglia a persona) e acqua minerale

Acetaia Pedroni

