

# Un salto a Modena: Degustazioni e pranzo in una antica Tenuta Agricola

**DOMENICA 26 GENNAIO 2025**



[www.laciodromviaggi.com](http://www.laciodromviaggi.com)

FB: [laciodromagenziaviaggi](#) IG: [lacio\\_drom\\_viaggi](#)

## DOMENICA 26 GENNAIO 2025

Ore 8.00 / 8.30 – Ritrovo dei partecipanti nei vari punti di carico e partenza in pullman per Modena.

All'arrivo, visita libera del centro storico. Una città che nel passato fu capitale del Ducato Estense il cui Duomo, insieme alla Torre civica e a Piazza Grande, è stato dichiarato Patrimonio dell'Umanità Unesco. Ha dato i natali al Maestro dell'opera lirica Luciano Pavarotti, a cui è dedicato il teatro comunale della città. Terra di automobili, simbolo di stile, lusso e tecnologia: Ferrari, Pagani, De Tomaso, Busatti, Maserati e Lamborghini. Patria di rinomata cultura gastronomica, grazie ad eccellenze tipiche locali, tra cui il Parmigiano Reggiano, il prosciutto di Modena, il Lambrusco Grasparossa e l'aceto balsamico tradizionale di Modena, una pregiata essenza di cui i Duchi di Modena facevano omaggio a Re e Imperatori.

Crocevia tra numerose città d'arte: Bologna, Parma, Firenze, Venezia, Verona, Roma, Milano.

In tarda mattinata, trasferimento nella vicina tenuta Acetaia Leonardi.

A Magreta di Modena, la famiglia Leonardi è sinonimo di passione, storia e tradizione. Da oltre quattro generazioni dona il proprio impegno nell'invecchiamento ad arte del pregiato Aceto Balsamico di Modena. A Corte Leonardi, accompagnati da guide esperte, passeggiando tra i vigneti e le sale di invecchiamento con oltre 3000 botti, visitando il Museo del Balsamo di Famiglia, con i suoi cimeli e barili ultracentenari, si godrà di una magica atmosfera e da inebrianti profumi, vivendo una esperienza emozionale capace di coinvolgere tutti i sensi.

Al termine della visita, che prevede degustazione di pregiati condimenti balsamici, si potrà assaporare un pranzo servito a modalità buffet (posti a sedere al tavolo con vassoi posizionati al centro).

Dopo il pranzo, rientro alle località di provenienza.

### QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE: € 70

#### LA QUOTA COMPRENDE :

- Trasferimento in pullman come da programma;
- Visita alla Tenuta Acetaia Leonardi guidata da personale interno, degustazioni e "light lunch" con formula a buffet- bevande incluse;
- Assicurazione medica di base e Assistente Lacio Drom

#### LA NOSTRA DEGUSTAZIONE IN TENUTA :

- Parmigiano Reggiano DOP con Aceto balsamico di Modena DOP
- Tagliere di salumi misti
- Tagliere di formaggi con composte al Balsamico
- Pizza e focaccia
- Insalata mista con "perle al Balsamico"
- Acqua minerale e vino Lambrusco Leonardi

Iscrizione immediata con pagamento del totale del viaggio - fino ad esaurimento posti

**Lacio Drom Agenzia Viaggi - Viale Sardegna 4, 27100 Pavia**  
**tel. 0382.301894 info@laciodrom.eu**