

PARMA, PER ASSAPORARE LA MIGLIORE GASTRONOMIA DEL TERRITORIO CON GLI ITINERARI DEL GUSTO



Categories: [Enogastronomia](#), [Hotel - B&B - Spa - Ristoranti](#)

A **Parma**, Città Creativa UNESCO per la Gastronomia, ribattezzata non a caso **Food Valley**, la "valle del cibo", in cui sono concentrate tante prelibatezze gastronomiche è possibile partecipare ad imperdibili **Food Tour**, itinerari gastronomici organizzati da **Food Valley Travel & Leisure**. I Food



Tours promuovono la cultura del cibo, la conoscenza del territorio e delle secolari tradizioni contadine e delle tecniche di produzione tramandate di generazione in generazione, partendo dall'elegante Parma in cui concedersi il pacchetto "**Almost Local**", in programma tutti i martedì, giovedì e sabato, dalle 16 alle 19, con la degustazione di eccellenze gastronomiche mondiali tra cui Parmigiano Reggiano, Culatello di Zibello, Prosciutto di Parma e Aceto Balsamico. La quota di partecipazione che include l'accompagnamento di una guida esperta

per 3 ore e 4 diversi luoghi di degustazione, è di 55 euro a persona, i bambini da 4 a 10 anni pagano 32,50 euro.

Mentre per allargarsi fino alla Bassa parmense, ecco il pacchetto "**Lowlander**", tutti i lunedì,

mercoledì e venerdì dalle 9.30 alle 14.30, si va alla scoperta dei ricchi frutti delle "Terre Basse" di Parma: il Parmigiano Reggiano, il vino e il Culatello di Zibello. La quota di partecipazione che include trasporto minivan con autista, degustazioni al caseificio e cantina, pranzo itinerante con assaggio di Culatello di Zibello è di 85 euro a persona, i bambini da 4 a 10 anni hanno lo sconto del 50%.

Infine, nel territorio collinare parmense, è fruibile la proposta "**Highlander**", prevista tutti i martedì e giovedì dalle 8 alle 14.30, protagonisti il Parmigiano Reggiano,

l'Aceto Balsamico e i salumi tipici. Il tour di mezza giornata prevede una visita ad un caseificio del Parmigiano Reggiano per scoprire le tecniche di produzione tramandate dai Monaci, un



trasferimento in provincia di Reggio Emilia per ammirare una vera Acetaia con le botti di Aceto Balsamico Tradizionale. La quota che include trasporto privato minivan con autista, guida esperta locale, degustazioni al caseificio e acetaia, pranzo con salumi e tradizionali tortelli di erbetta è di 85 euro a persona, i bambini dai 4 ai 10 anni hanno lo sconto del 50%.

Così, per l'occasione con **INC Hotels Group**, storico brand alberghiero nato proprio a Parma, si può vivere un soggiorno all'insegna dei sapori locali più autentici. Infatti,

per godere appieno di queste proposte golose, INC Hotels Group offre tariffe speciali, cocktail di benvenuto, colazione a km zero e angolo bio nel Best Western Plus Hotel Farnese con piscina esterna e noleggio bici gratuito a partire da 40 euro a persona, al Holiday Inn Express di Parma con noleggio bici gratuito a partire da 35 euro a persona e al Hotel San Marco Parma Ovest a partire da 30 euro a persona. Tutti gli hotel sono dotati di ampio parcheggio e garage.

www.foodvalleytravel.com

www.inchotels.com

(I.C.)