



## I percorsi CNA del turismo esperienziale

Stand n. 35 mq. 64 pad. A3 Ingresso HALL SUD



### Modena Food Experience



Due giorni di viaggio all'interno delle eccellenze enogastronomiche modenesi: il cuore della food valley. Impareremo a fare i tortellini e le tagliatelle, le differenze tra i vitigni del lambrusco, il metodo di produzione dell'oro nero modenese: l'aceto balsamico.

Prezzo: a partire da 450€ a coppia (pernottamento, Cooking class, degustazione aceto)



59° edizione 12-13-14 ottobre 2022

Quartiere Fieristico di Rimini



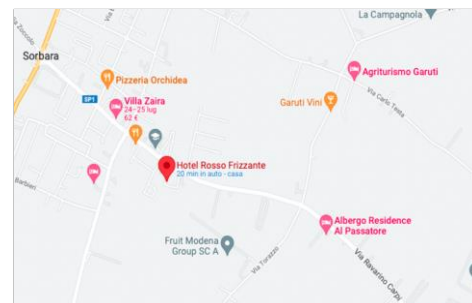
#### attività

Una cooking class nella quale imparare a fare la pasta che poi si degusterà per pranzo. Laboratorio del cuoio in una antica cuoiera nel cuore del centro storico. Degustazione, con possibile pranzo in abbinamento, presso un acetaia.



#### dove

Modena food lab è un laboratorio culinario a pochi passi dal centro storico di Modena dove, una volta terminata l'esperienza, si potranno fare due passi ammirando il sito Unesco in piazza Grande. Il giorno dopo, in tutta calma, una visita in una caratteristica acetaia immersa nel verde.



#### ricettività

Hotel Rosso Frizzante, a pochi minuti dal centro di Modena e da Maranello, un punto di appoggio ideale per visitare il centro e la provincia.

[CNA Modena]

[E-mail [benetti@mo.cna.it](mailto:benetti@mo.cna.it)]

[Sito Web [www.mo.cna.it](http://www.mo.cna.it)]

[Referente

[Telefono 340/0025264]

Marcello Benetti]

[Vivara viaggi:] [[booking@vivaraviaggi.it](mailto:booking@vivaraviaggi.it)] | [[www.vivaraviaggi.it](http://www.vivaraviaggi.it)] | [051/6120818]

Il pacchetto/percorso, rappresentativo della rete di imprese ivi contenute, è disponibile su <https://www.cnaemiliaromagna.it>



Turismo e Commercio