



Sabato 22 Aprile 2023
(gita di un giorno)



"Langhirano e il parmense, tra cultura e golosità"

Una gita nella culla di sua maestà il **Parmigiano Reggiano** tra i profumi e i sapori della **"valle del Prosciutto di Parma"** e tra i dolci colli ricamati a vigneti di **Malvasia** e **Sauvignon (D.O.C.)**. Visita ad una perla di raro valore artistico di incredibile suggestione a **Langhirano** e' il **Castello di Torrechiara** con il suo borgo medievale.



Castello di Torrechiara, Langhirano (PR)

QUOTA DI PARTECIPAZIONE (max 25 partecipanti)
obbligatoria iscrizione al Circolo Milano

Socio Effettivo: (dipendente /esodato/pensionato Gruppo UniCredit) per persona

Contributo esteso a familiare (moglie/marito e figli minorenni /maggioresnni)

€ 30

Socio Aggregato: (soci esterni, altri familiari del socio effettivo per es. madre, padre, fratelli, cugini)

€ 80

PROGRAMMA

ore 7:15 Ritrovo a **Milano piazzale Lotto** (lato Lido). E' richiesta la massima puntualità

ore 7:30 Partenza con bus privato per **Langhirano (PR)**



ore 10.30 incontro con la guida per la visita al suggestivo **Castello di Torrechiara** alle ore 11.00. La strada per raggiungerlo parte dalla frazione e sale fino alla porta della prima cerchia di mura, un possente cassero che fa intravedere la presenza di un antico doppio ponte levatoio, uno pedonale e uno carrabile.



ore 12.30 circa Degustazione del Parmigiano Reggiano "Antesica", Via Cascina Piano 48, Langhirano. Luca Ruffini con il socio Marco Ticchiati presentano i prodotti di Antesica, fornitore convenzionato del Circolo Milano ETS.

"Il Parmigiano Reggiano proposto da Antesica viene prodotto con metodi naturali senza l'ausilio di conservanti, additivi, lieviti etc.. le mucche vengono allevate a 600/700 metri d'altitudine sull'Appennino Emiliano in stato semibrado e si cibano di fieno che cresce in campi certificati biologici. Si ottiene così un Parmigiano molto profumato e gustoso con caratteristiche organolettiche eccellenti."

Luca ci parlerà del processo di lavorazione del Parmigiano, dall'arrivo del latte al caseificio alla stagionatura delle forme.





Potremo **degustare** varie stagionature di Parmigiano accompagnate da **salumi del territorio con vino locale e acquistare i prodotti "Antesica"**.



ore 13.30 circa pranzo presso la **"Trattoria della Gallina"**, via del Popolo 1, Langhirano, (eventuale menù vegetariano e/o intolleranze andranno segnalate e richieste al momento della prenotazione)

*Bis di primi (tortelli di erbetta e ricotta e risotto con lambrusco e gorgonzola)
Grigliata mista di carne (Braciola, coppa e salsiccia)
Misto di torte casalinghe
Acqua, 1 bottiglia di vino ogni 4 persone (lambrusco e Malvasia)
caffè*

ore 16:00 circa partenza per rientro a Milano piazzale Lotto lato Lido.

PRENOTAZIONI:

- Le prenotazioni si ricevono inviando una mail a: circolomilano@unicredit.eu dal **3 Aprile al 12 Aprile 2023** salvo chiusura anticipata per raggiungimento della disponibilità dei posti; indicando i nomi e i cognomi del Socio e degli altri partecipanti, includendo un numero di cellulare e allegando copia del bonifico;
- Pagamento con Bonifico bancario a favore di UniCredit Circolo Milano:
IBAN IT 77 H 02008 01603 000005424762 Causale *"Langhirano 22-4-2023 - nr.partecipanti..... Socio Circolo Milano (nome e Cognome) tess.n....."*
Le prenotazioni sono impegnative. In caso di rinuncia l'importo non verrà reso. In caso di mancato svolgimento dell'iniziativa, l'importo versato vi verrà riaccreditato.

**LA QUOTA COMPRENDE**

- **Viaggio** in pullman A/R Milano per l'itinerario previsto;
- **Biglietto d'ingresso** al Castello di Torrechiara;
- **Degustazione prodotti tipici "Antesica";**
- **Pranzo alla Trattoria della Gallina;**

LA QUOTA NON COMPRENDE

- tutto quanto non espressamente indicato alla voce la quota comprende

Milano, 30 marzo 2023

UniCredit Circolo Milano ETS