

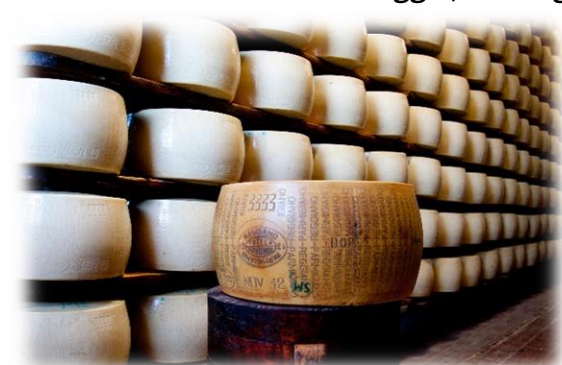
# TORRECHIARA

## Cultura e gusto

### Programma:

Ore 6.45 partenza da Lugo – parcheggio Penny Market – in pullman G.T. per San Prospero (Parma).

Sosta colazione lungo il percorso. Arrivo presso il CASEIFICIO SAN PIER DAMIANI e visita guidata dell'intero ciclo di lavorazione del formaggio, con degustazione finale e possibilità di acquisto prodotti.



Il **Parmigiano Reggiano** è un formaggio a pasta dura, stagionato a lungo, realizzato con un procedimento secolare e solo tre ingredienti: latte, caglio e sale. Ogni giorno gli stessi gesti antichi si ripetono, per dare vita a una delle eccellenze alimentari del nostro Paese. La sapienza del casaro è fondamentale per la buona riuscita del processo, così come lo è il latte, materia prima fondamentale. Per questo motivo tutta la filiera produttiva va attentamente controllata, dal foraggio al formaggio. Da sei generazioni la famiglia Delsante del Caseificio San Pier Damiani cura attentamente tutte le fasi di questo processo, nel rispetto delle severe regole produttive che garantiscono al Parmigiano Reggiano un profilo di eccellenza, qualità e sicurezza. Di padre in figlio l'esperienza e la profonda conoscenza della terra hanno portato la famiglia verso la specializzazione produttiva di latte per Parmigiano Reggiano.

Oggi il Caseificio San Pier Damiani è il luogo di nascita del Re dei Formaggi, prodotto con la stessa identica lavorazione di una volta: latte proveniente dai loro allevamenti, il calore del fuoco per la preparazione della cagliata e tutta la sapienza dei loro maestri casari. Oltre al caseificio, la famiglia si occupa anche della coltivazione di 118 ettari di terreni tra prati stabili, erba medica, frumento, orzo e mais in modo da avere sotto controllo l'intero ciclo produttivo.

**Al termine della visita proseguimento in pullman per TORRECHIARA. Pranzo prenotato in ristorante.**

**Nel pomeriggio visita guidata al CASTELLO DI TORRECHIARA.**

Il **CASTELLO DI TORRECHIARA**, d'impianto quattrocentesco, è la perfetta coniugazione di elementi medievali e rinascimentali. Tra verdeggianti e rigogliosi vigneti il castello si eleva su un'altura che domina la vallata del torrente Parma: questa posizione, ora suggestivamente panoramica, era un tempo strategica per garantire il controllo sul territorio. Una perla di raro valore artistico e un'apparizione di incredibile suggestione per chi arriva a Langhirano risalendo l'antica "valle del Prosciutto di Parma", tra i dolci colli ricamati a vigneti di Malvasia e Sauvignon (D.O.C.). La Rocca, turrata ed elegante, affascina scrittori e registi: fu set del celebre film *Ladyhawke*. Il nome Torrechiara deriva da "torchio", nel cuore della valle dove oggi si producono vini e nel Medioevo si produceva olio. Il Castello di Torrechiara fu regno di una favola d'amore d'altri tempi: quella tra il nobile Pier Maria e l'amata Bianca, in stile epico-cavalleresco. Il castello è stato infatti costruito dal nobile Pier Maria Rossi tra il 1448 e il 1460 per l'amante Bianca Pellegrini d'Arluno. L'interno è un tripudio di sale affrescate. Di altissima qualità sono gli affreschi degli ambienti di rappresentanza del maniero, molti dei quali realizzati da Cesare Baglione e la sua scuola. Di grande rilevanza è la splendida Camera d'Oro, attribuita a Benedetto Bembo e considerata una delle più alte espressioni pittoriche del gotico internazionale in Italia: la stanza celebra il trionfo dell'amore di Pier Maria e Bianca, ma anche il prestigio della famiglia Rossi nel parmense.



**Al termine della visita ritrovo al pullman e partenza per il rientro con arrivo in serata.**

N.B. Il presente programma potrebbe subire variazioni in merito all'ordine/modifica/cancellazione di visite/escursioni per cause imprevedibili al momento della sua stesura.

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE** minimo 20 partecipanti **€ 125**

La quota comprende: viaggio in pullman G.T., ingresso e visita guidata al Caseificio San Pier Damiani e al Castello di Torrechiara, pranzo in ristorante (bevande incluse), auricolari, assicurazione medico-bagaglio, accompagnatore agenzia.

**ISCRIZIONI DA SUBITO CON ACCONTO DI € 30.  
SALDO ENTRO IL 10/02/2023**

Informazioni e prenotazioni:  
**AGENZIA VIAGGI ZAGANELLI**  
LUGO, Via F. Baracca 66/1 - tel. 0545 26457  
[www.zaganelliviaggi.it](http://www.zaganelliviaggi.it)  
E-mail: [gruppi@zaganelliviaggi.it](mailto:gruppi@zaganelliviaggi.it)