



Società Operaia di Mutuo Soccorso
"Lodovico Boschieri"

gita a MODENA

Carpi e Vignola

storia ed arte tra Lambrusco e Acetaie...

Sabato 17 ottobre 2009

Incontro dei partecipanti e partenza alle ore 06.00 con pullman G.T della Ditta Caverzan per Modena.

Arrivo previsto per le 09.30 a Modena.

Incontro con la guida davanti al Palazzo Ducale oggi sede dell'Accademia Militare di Modena.

La visita dell'interno prevede un ingresso massimo di 40 persone.

Il gruppo verrà diviso in due:

ore 09.55 ingresso primo gruppo. Gli altri faranno la visita della città con la guida

ore 11.10 ingresso secondo gruppo. La guida farà fare la visita della Città a chi ha visitato precedentemente l'Accademia. L'itinerario prevede la visita del Duomo di Modena, Piazza Grande e la Torre Ghirlandina che sono Patrimonio dell'Umanità Unesco. Si prosegue con la visita delle sale storiche del Palazzo Comunale e di Piazza Mazzini.

Ore 13.00 Pranzo a buffet in un ristorante del centro storico situato all'interno di Piazza Grande con vista sul Duomo di Modena, con specialità della cucina tradizionale ed internazionale.

Ore 14.30 Trasferimento a Carpi

Incontro con la guida e visita guidata del centro storico di Carpi

Trasferimento a Carpi e visita guidata del centro storico di Carpi. Se la Carpi medievale è racchiusa in Piazzale Re Astolfo con La Pieve, detta la Sagra, la città rinascimentale vive in Piazza Martiri (antico Borgo Gioioso), centro e anima della città, dove si affacciano Palazzo Pio, La Cattedrale, il Portico Lungo, oltre al Teatro e al Portico del Mercato del Grano.

Visita guidata la Museo del Palazzo dei Pio

L'appartamento nobile, che costituisce la parte più prestigiosa del Museo del Palazzo. Le decorazioni affrescate sui muri delle sale, datate tra la metà del Quattrocento e i primi anni del Cinquecento, sono opera di Giovanni del Segna e Bernardino Loschi, pittori di corte di Alberto III Pio.

Ore 18.00 Fine del servizio guida e rientro in Hotel

Sistemazione in Hotel**** fuori Modena (2 Km dal centro storico)

Ore 20.00 Cena in un ristorante del centro con menù tradizionale modenese

Proponiamo di effettuare la cena in uno dei ristoranti del centro per degustare i prodotti tipici modenesi.

Pernottamento in Hotel.

Domenica 18 ottobre 2009

Colazione in Hotel

Ore 9.30 Partenza dall'hotel

Ore 10.00 Incontro con la guida a Vignola e visita alla Rocca conosciuta già a partire dal IX secolo. In origine si trattava di una fortezza divenuta poi residenza signorile all'epoca della famiglia dei Contrari. All'interno si possono ammirare le meravigliose sale, la piccola cappella affrescata e gli



Società Operaia di Mutuo Soccorso "Lodovico Boschieri"

alloggi degli uomini d'armi, trasformati poi in prigionieri. Fine del servizio guida.

Ore 11.00 trasferimento a Castelvetro

Ore 11.30 Visita alla Cantina con produzione di Vino Lambrusco

Proponiamo una visita presso una cantina vitivinicola per poter scoprire i segreti della produzione del lambrusco D.O.C.

Ore 13.00 Pranzo in Agriturismo con menù tradizionale modenese

Ore 15.30 Trasferimento in Acetaia

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena matura nella quiete delle acetaie, attraverso la particolare tecnica dei travasi ed i molti anni d'invecchiamento. Il "Balsamico" si ottiene dal mosto dell'uva cotta che matura per la lenta acetificazione. E' disponibile in due tipi, diversificati in base al periodo di invecchiamento: oltre dodici anni per il prodotto "classico" ed oltre i venticinque per quello "extra vecchio".

Ore 17.00 Rientro in pullman a Crocetta del Montello con arrivo previsto in serata.

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE: **EURO 200.00 per i soci**
EURO 210.00 per i non soci

La quota comprende:

- Pullman G.T della Ditta Caverzan
- 1 pernottamento in hotel**** fuori dal centro storico di Modena
- 1 visita guidata come da programma (sabato)
- 1 pranzo a buffet a Modena
- 1 cena in ristorante a Modena
- 1 visita guidata come da programma (domenica)
- 1 pranzo in agriturismo
- bevande nella misura di ½ d'acqua e un quarto di vino
- ingressi ai Musei ove previsto

Servizi supplementari:

- Supplemento singola: € 22.00 per persona