

Ferrari & Ciliegie

[Domenica 5 giugno 2022](#)

[Foglio notizie](#)



Pullman ditta: Mirco Moretti [Tel. 347-2670351](tel:347-2670351)

Capo gruppo: Salvatore Gentile [Tel. 338 8196263](tel:338-8196263)

Museo Ferrari per navetta: Via Dino Ferrari, 43 – Maranello (fronte museo) [TEL:051 6120818](tel:051-6120818)

Acetaia Museo Boni Via Via del Cristo, 8A, 41014 Castelvetro [Telefono: 340 155 2317](tel:340-155-2317)

Ristorante Nuova Estense, Via Nuova Estense, 2248 – Pozza di Maranello (MO) [Tel: 0536 948225](tel:0536-948225)

Azienda Agricola Marco Luppi ,Via Gualinga,23/B-Castelnuovo Rangone [Tel: 333 3115215](tel:333-3115215)

PARTENZE:

Ritrovo dei Sig.ri partecipanti nei luoghi stabiliti e partenza in Bus Gran Turismo alle ore e località seguenti:

Ore 6,30 Bresso Via Don Minzoni, (Fronte Carrefour)

Ore 7,00 Milano Piazzale **Lotto**, fronte ingresso Lido

Ore 7,30 Milano Piazzale **Lodi** fermata bus di linea 90-91 (lato destro verso autostrada)

PROGRAMMA

ORE 10.15 ARRIVO IN VIA ALFREDO DINO FERRARI, 43, 41053 MARANELLO MO

FACTORY TOUR: IN NAVETTA PER UN TOUR IN AZIENDA- Il Museo Ferrari di Maranello riserva ai suoi visitatori l'opportunità di effettuare un esclusivo tour panoramico in navetta all'interno della Pista di Fiorano e lungo il viale Enzo Ferrari in Fabbrica. Una guida del Museo illustrerà, in italiano e in inglese, le caratteristiche e i contenuti del circuito della Ferrari, dove dal 1972 si sono svolti i test delle vetture da competizione e stradali, e della Cittadella Ferrari, cuore degli Stabilimenti dove vengono prodotte tutte le vetture del Cavallino.

Si ricorda che, in ottemperanza alla normativa vigente di cui al decreto-legge n. 221 del 24 dicembre 2021, è obbligatorio indossare i dispositivi di protezione delle vie respiratorie di tipo FFP2 per l'accesso e l'utilizzo delle navette. **ATTENZIONE :** è richiesta la carta d'identità valida e mascherina

ORE 12.30 ARRIVO PRESSO L'ACETAIA BONI, Solignano di Castelvetro, accoglienza e visita della mostra permanente di antichi oggetti dell'arte Estense, segue spiegazioni come si produce questo prodotto tipico modenese con degustazione al cucchiaino di alcune tipologie di **Aceto Balsamico** tradizionale.

Aperitivo in acetaia, **passaggiata nei campi** di fronte all'acetaia per ammirare i frutteti di **Amarene** con assaggio degli stessi con la possibilità di acquistare i frutti.

ORE 13.30 PRANZO, RISTORANTE NUOVA ESTENZE,

Menù: Lasagne, tagliatelle, gnocco fritto e tigelle accompagnati da salumi e formaggi misti, carne alla brace, pinzimonio, lardo e parmigiano, nutella e marmellata e per finire sorbetto, dolce della casa, acqua e vino, caffè.

Ore 16.00 Campo Di Ciliegie: Trasferimento presso l'azienda agricola **Marco Luppi** pe la raccolta/Acquisto Ciliegie duri.

ALLA FINE RIENTRO NELLE LOCALITA DI PROVENIEZA MILANO E BRESSO -