



INGREDIENTI DAL MONDO

Edizione speciale – Viaggio in Emilia Romagna 2026

Viaggio d'Istruzione Emilia Romagna: classi terze

Partenza ore 7:00 Piazza Cavour Rieti

L'anno scolastico appena concluso ha segnato il traguardo di un'iniziativa straordinaria: il progetto "INCLUD...AMO VIAGGIARE CONSAPEVOLMENTE". I viaggi di istruzione e le visite tecniche di settore realizzati in questo quadro non sono stati semplici uscite didattiche. Hanno rappresentato un pilastro fondamentale per la crescita professionale, umana e sociale degli studenti, tracciando un percorso di maturazione geografico ed emotivo.

Los terceros cursos en Emilia-Romaña: La tierra del Food Valley y de la innovación agroalimentaria ha ofrecido un contacto directo con dinámicas empresariales de excelencia, transformando la teoría de los libros en competencia viva.

Prof.ssa Anna Franca Marini (referente viaggi)



INGREDIENTI DAL MONDO

Primo giorno

Ore 12:30 1° visita tecnica presso l'acetaia Malpighi a Modena.

I Malpighi sono una delle tre grandi famiglie storiche che producono aceto balsamico tradizionale di Modena dal 1850. Oltre a produrre il famosissimo aceto balsamico DOP, invecchiato fino a 25 anni, quest'azienda produce anche diverse selezioni di aceto balsamico IGP.

Inizia la visita con un'operatrice che spiega le tecniche di produzione dell'aceto.



INGREDIENTI DAL MONDO



L'aceto balsamico ha una produzione molto vasta di aceto, distinguendone diversi tipi, per colore (a seconda della percentuale di uva bianca e uva nera contenuta nelle botti), per aroma (dipende dal legno delle botti che contengono l'aceto), invecchiamento (dai 12 ai 25 anni) e infine per consistenza (più liquida o densa a seconda degli anni di invecchiamento). L'aceto viene fatto invecchiare solo all'interno di botti di legno e imbottigliato successivamente dal consorzio che lo richiede all'interno di ampolle di vetro. Le botti possono essere fatte di diversi legni come ciliegio, rovere, frassino, ginepro, castagno ecc..., a seconda del legno utilizzato l'aceto contenuto cambierà il suo odore e sapore.

Segue poi una degustazione di sei tipi di aceto con aromi differenti. I più apprezzati dagli studenti sono l'aceto chiaro al miele, l'aceto nero al melograno e l'aceto nero al tartufo bianco (solo per i più coraggiosi dato l'aumento dell'intensità ad ogni assaggio).



INGREDIENTI DAL MONDO

Ore 17:30 arrivo a Salsomaggiore Terme in provincia di Parma, dove docenti e studenti alloggeranno per tutto il viaggio. Famosa stazione termale tra le più importanti d'Italia, è rinomata per le sue acque salsobromoiodiche, già note ai romani e ai celti, ma le cui proprietà curative furono scoperte solo nel 1839 dal medico Lorenzo Berziera.

L'hotel Regina con vista sulla piazza principale gode di uno stile antico e raffinato.



Ore 20:00 cena e visita alla cittadina

INGREDIENTI DAL MONDO

Secondo giorno

Il viaggio continua il giorno seguente.

Dopo una ricca colazione alle ore 10:30 gli studenti si recano a Mulazzano in provincia di Parma, presso l'azienda agricola Saliceto, con visita tecnica al caseificio del parmigiano reggiano.



Il parmigiano reggiano DOP è un'eccellenza delle terre emiliane. Con 500 mucche, l'azienda produce 5000 litri di latte al giorno tutti i giorni dell'anno con due mungiture giornaliere. Una volta munto, il latte viene portato nel caseificio dove viene lavorato e trasformato seguendo tre processi differenti nella sala caldaia, nel salatoio e infine in magazzino dove il formaggio inizia la sua maturazione e stagionatura che va dai 12 fino ai 48 mesi. La visita termina con la degustazione del formaggio nelle varie stagionature: 12m, 24m, 30m e 36m e la ricotta fatta la stessa mattina.

INGREDIENTI DAL MONDO



Ore 12:30 inizia la terza visita tecnica presso il consorzio del prosciutto di Parma, dove ad attenderci c'era una piccola degustazione dei salami tipici del territorio prodotti dall'azienda. Dopo uno scrupoloso "infagottamento"... entriamo nell'azienda per vedere i passaggi che portano al prodotto finito: macinatura, insacco (asciugatura e stagionatura), legatura (fatto completamente a mano) fino all'imballaggio.



INGREDIENTI DAL MONDO



Ore 13:30: l'azienda ci omaggia di un buonissimo pranzo con panino al culatello.

Ore 15:00 arriviamo nella città di Parma per visitare i monumenti e le chiese più importanti.

Ore 20:00 rientro in Hotel e cena.

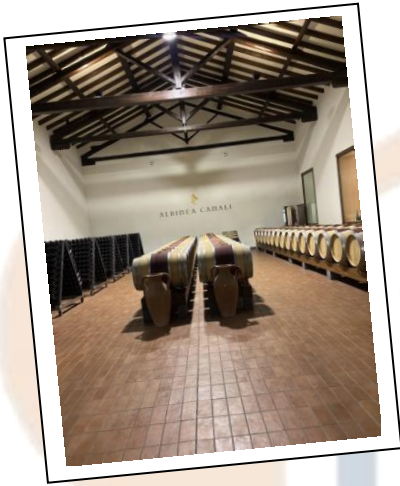
Menù:

- Lasagna verde
- Fettine bianche, salsa e patate arrosto
- Budino al cioccolato



INGREDIENTI DAL MONDO

Terzo giorno



Penultimo giorno, ore 7:30 colazione veloce e si parte.

Ore 10:30 appuntamento presso la cantina "Albinea Canali" a Reggio Emilia.

Dal 1936 l'azienda vinicola Albinea Canali rappresenta un punto di riferimento per la produzione di vini d'eccellenza, in particolare il Lambrusco che esporta in tutta Italia. La zona di produzione del Lambrusco è Modena e Reggio Emilia, si distinguono vari tipi di Lambrusco come il Salamino, il Marani, Maestri, Sorbara e Ancellotta. Il signore che ci guida spiega ai ragazzi tutti i passaggi di coltivazione, raccolta, pulitura e pigiatura dell'uva fino alla spiegazioni dei tre metodi principali utilizzati per la produzione del vino: metodo classico, metodo ancestrale e metodo charmat/martinotti.

Dopodiché gli studenti si gustano un buonissimo "succo all'uva" naturalmente analcolico e un ricco buffet.

Ore 13:30: pranzo in autogrill

INGREDIENTI DAL MONDO

Ore 14:30: visita guidata della città di Bologna, dove gli studenti hanno potuto conoscere la storia dei monumenti e delle chiese più importanti della città.



Ore 17:30: ti torna all'albergo e alle 20:00 si cena.

INGREDIENTI DAL MONDO

Quarto giorno

Ore 7:30: colazione

Ore 8:30: partenza per Gubbio

Ore 11:30: visita tecnica del Resort “i Cappuccini” di Gubbio.

Un lussuosissimo hotel quattro stelle immerso fra le colline di Gubbio. L'operatrice ci illustra tutti i confort dell'hotel, spiegando l'importanza del cliente, del benessere e l'attenzione ai dettagli.



Ore 13:30: pranzo in autogrill.

INGREDIENTI DAL MONDO

Si torna a casa



UNA BELLISSIMA ESPERIENZA ALLA SCOPERTA DELLE AZIENDE TRADIZIONALI E DEI CIBI TIPICI DEL TERRITORIO EMILIANO.

Docenti accompagnatori:

Prof.ssa Anitori
Prof. Marconcini
Prof.ssa De Angelis
Prof.ssa Battistelli

INGREDIENTI DAL MONDO

Redazione

Coordinamento didattico e redazionale

Prof.ssa Lilia Anitori

Prof. Alessandro Fonghini

Assistente di redazione

Giorgia Perpetua

Grafici e tecnici

Adriano Ficociello

Fotografo

Giacomo Taddei

Social media manager

Raffaele Castaldo

Stampa e rilegatura

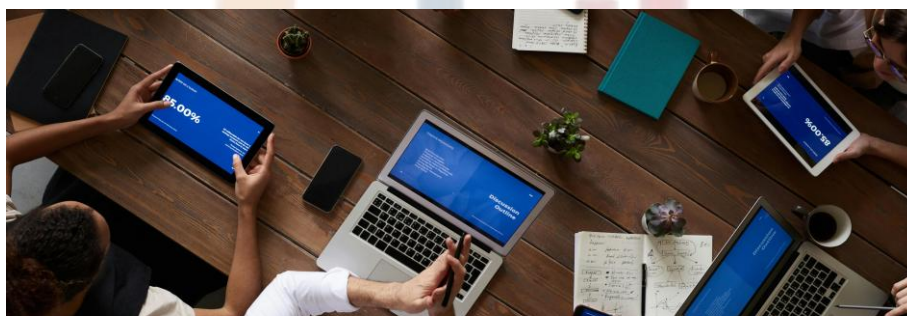
Michela Albanesi

Gabriele Marchili

Samuele Romito

Flavia Lesti

Si ringraziano tutti coloro che hanno partecipato all'uscita di questo numero.



@alberghierorieti



@alberghiero.rieti



Ipsseoa Costaggini

Hai scritto un articolo? Inviacelo all'indirizzo redazioneingredienti-dalmondo@gmail.com. Dopo un'attenta valutazione, i contributi selezionati verranno pubblicati!

INGREDIENTI DAL MONDO

