



IL RE DEI SALUMI: IL PROSCIUTTO DI MAIALE NERO



Un prosciutto made in Italy molto simile a un pata negra: intenso e saporito, per niente umido all'interno, con un grasso che si scioglie piacevolmente. I maiali neri vengono allevati all'aperto nella Fattoria di Rivalta e si nutrono di erba fresca, cereali, ghiande, bacche, radici.

Durata tour 4 h - partenza tour ore 10.30

- Visita al Castello e al borgo di Torrechiara.
- Trasferimento in auto/minivan all'Azienda agricola San Paolo di Medesano, visita guidata allo stesso con particolare attenzione alla lavorazione dei salumi di maiale nero. A seguire degustazione.

THE KING OF CURED MEATS: BLACK PIG PROSCIUTTO

An Italian prosciutto with similarities to Iberian ham: intense and savory, not at all humid inside and with a fat that melts exquisitely. The pigs are raised freely in the lands of Fattoria di Rivalta while eating fresh grass, cereals, acorns, berries and roots.

Tour length 4 h - departure time 10.30 a.m.

- Torrechiara Castle and hamlet visit.
- Transfer by car/minivan to Azienda Agricola San Paolo in Medesano. Guided tour of the plant with focus on cured meats obtained by black pigs. On the following tasting.



INFORMAZIONI

Quote Individuali:
€ 130,00 (minimo 2 persone)
€ 90,00 (minimo 4 persone)

FURTHER INFORMATION

Cost per person:
€ 130.00 (on a group of minimum 2 people)
€ 90.00 (on a group of minimum 4 people)