



FEDERAZIONE CLUB AVIAZIONE POPOLARE

---

A.S.D. dei CLUB ITALIANI COSTRUTTORI DI AEROMOBILI AMATORIALI E STORICI  
già Associazione Italiana Costruttori di Aerei  
Diplome d'Honneur FAI 1993, 2000

via Matteotti, 1 Aeroporto di Bresso 20091 - Bresso (Mi) Italia tel./fax 02-66503024 segreteria@federazionecap.it

---

**Efficiency Race – 10<sup>a</sup> edizione**  
**Pavullo nel Frignano**  
**16 -17 maggio 2015**

**SABATO 16.05.2015**

ARRIVO IN AEROPORTO ENTRO LE ORE 09.30

- INIZIO GARA ORE 10.00
- FINE GARA ORE 14.00

PRANZO IN LIBERTA' DALLE ORE 12.30 ALLE ORE 15.30  
presso RISTORANTE AEROPORTO  
con menù convenzionati o alla carta

VOLI LIBERI E SISTEMAZIONE IN HOTEL

CENA alla "LOCANDA DEL CONDOTTIERO"  
nel CASTELLO DI MONTECUCCOLI  
(10 minuti dall'aeroporto sia in automobile che a piedi.  
Il percorso a piedi è nel bosco, è impegnativo, ed occorre munirsi di torce e adeguate calzature)

Menù: Antipasto della casa con gnocco fritto e salumi locali  
Tortelloni burro e salvia  
Tagliatelle ai funghi  
Polenta con il cinghiale  
Prosciutto al forno con patate arrosto e insalata  
Assaggio di torte della casa  
Il tutto accompagnato con Lambrusco Grasparossa di Castelvetro e  
Sangiovese superiore di Romagna  
Caffè e digestivi

EURO 28.00

**DOMENICA 17.05.2015**

VISITA PRESSO LA COOPERATIVA CASEARIA DEL FRIGNANO  
via CASA BARACCA, 4 - MONTEBONELLO



## FEDERAZIONE CLUB AVIAZIONE POPOLARE

---

### PARTENZA ORE 07.45

Assistenza al ciclo di produzione quotidiano del Parmigiano Reggiano: il latte scremato della sera è versato nelle tipiche caldaie di rame a forma di campana rovesciata, con l'aggiunta di caglio di vitello e del siero innesto (ottenuti dalla lavorazione del giorno precedente). Il latte coagula e la cagliata che si presenta viene frammentata in minuscoli granuli grazie ad un antico attrezzo detto spino. La successiva cottura fa precipitare il tutto sul fondo della caldaia. Il casaro provvede poi ad estrarla, tagliandola in due parti ed avvolgendola nella tipica tela: in seguito, il formaggio viene immerso in una fascera che gli darà la sua forma definitiva.

Visita al magazzino di stagionatura: lasciato riposare su tavole di legno, la parte esterna del formaggio si asciuga formando una crosta naturale, senza trattamenti, perciò perfettamente edibile.

La stagionatura minima è di dodici mesi, ed è solo a quel punto che si potrà dire se ogni singola forma potrà conservare il nome che le è stato impresso all'origine. A questo punto della visita, è prevista l'apertura manuale di una forma stagionata da parte del casaro, e naturalmente l'assaggio e la degustazione del prodotto.

Visita all'adiacente stalla: è prevista altresì la visita al ricovero dove si trovano le mucche destinate alla produzione del latte utilizzato per produrre il Parmigiano Reggiano. Tale struttura è decisamente all'avanguardia, in quanto completamente automatizzata e con un complesso edificato aperto, e metodologie di allevamento rispettose del benessere dell'animale .

### RIENTRO IN AEROPORTO ORE 11.00

### PRANZO IN LIBERTA' DALLE ORE 12.30

presso RISTORANTE AEROPORTO

con menù convenzionati o alla carta

## Accommodation

### HOTEL VANDELLI

a 1.5 Km, raggiungibile a piedi attraverso il percorso salute dell'Aeroporto.

Matrimoniale ad uso singola con la prima colazione à buffet, EURO 48.00

Tel. 0536.20288

### LOCANDA DEL CONDOTTIERO NEL CASTELLO DI MONTECUCCOLI

(10 minuti dall'aeroporto sia in automobile che a piedi. Il percorso a piedi è nel bosco, è impegnativo, ed occorre munirsi di torce e adeguate calzature)

Matrimoniale ad uso singola con la prima colazione, EURO 45.00 (senza colazione Euro 38.00)

Matrimoniale ad uso doppia con la prima colazione, EURO 75.00 (senza colazione Euro 65.00)

Tel. 0536.41769



FEDERAZIONE CLUB AVIAZIONE POPOLARE

---

#### FORESTERIA DELL'AEROPORTO

In Aeroporto sono presenti 5 camere doppie con bagni in comune (5 lavandini, 4 docce, 4 wc)

Doppia ad uso singola, EURO 30.00

Doppia, a testa EURO 22.50

#### **Trasporti**

Possiamo prevedere una navetta per gli spostamenti (cena e caseificio) ma occorre prenotare per tempo