



Domenica 17 maggio 2009

La galleria Ferrari, esposizione ufficiale della Ferrari a Maranello, a pochi passi dagli stabilimenti e dalla pista di Fiorano.

Cuore dell'offerta della Galleria è naturalmente l'esposizione delle vetture Ferrari, tra le più prestigiose della sua storia e della sua produzione: circa 40 modelli a rotazione sono a disposizione dei visitatori, grazie al patrimonio dell'Azienda e alla collaborazione con i più importanti musei d'auto italiani ed internazionali e i collezionisti di tutto il mondo.

La Galleria è idealmente strutturata in cinque aree, ognuna in grado di soddisfare le aspettative sia dell'appassionato di competizione sia del competente conoscitore di auto storiche: la Formula 1, dedicata appunto alle Monoposto di Formula 1 di ieri e di oggi, l'area Granturismo e innovazione tecnologica, che comprende anche le vetture stradali speciali e le vetture Sport tra le più gloriose, le mostre temporanee e fotografiche, nell'ambito delle quali sono presentati altri e nuovi modelli in tema.



Quota di partecipazione: € 40,00; € 20,00 bambini fino a 10 anni, include il viaggio A/R, Galleria Ferrari con tour guidato, pranzo con gnocco fritto, tigelle, salumi, lardo e grana, passeggiata a piedi e visita dell'Acetaia Clara, produttrice dell'Aceto Tradizionale di Modena, dove descrivono l'intero processo per fare l'aceto balsamico.

Pranzo: Trattoria Zanichelli di Torre Maina di Maranello

Iscrizioni: sede AVIS il mercoledì sera in Piazza Matteotti, 8 Tel. ~~02 92118041~~ – tel e fax 02 9240055

Numero 150 posti disponibili. Chiusura iscrizioni in data Mercoledì 6 maggio '09

Partenza e ritorno: da Cernusco s/n al parcheggio Marcelline ore 6.45 precise e ritorno in serata.

www.troppobello.com www.aviscernusco.it e-mail: sede@aviscernusco.it



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

Costituisce una realtà unica nel mondo nel panorama dei condimenti a base acetica, ottenuto, unicamente nella provincia di Modena, da mosto d'uva cotto.

Di **COLORE** bruno scuro carico e lucente, manifesta la propria **DENSITA'** in una corretta, scorrevole sciropposità.

L' A B T è ottenuto da mosto d'uva cotto, maturato per lenta acetificazione, derivato da naturale fermentazione e progressiva concentrazione, mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vaselli (botticelle) di diversi legni, senza alcuna addizione di sostanze aromatiche.

IL PROFUMO caratteristico e complesso, penetrante, di evidente, ma gradevole ed armonica acidità.

Di tradizionale ed inimitabile **SAPORE** dolce e agro ben equilibrato, si offre generosamente pieno, sapido con sfumature vellutate in accordo con caratteri olfattivi che gli sono propri.