

Food Valley Travel & Leisure Artigiani del viaggio esperienziale

Un'offerta di location e attrattive di grande appeal, all'insegna della personalizzazione e in sinergia con il territorio. È la proposta del tour operator e DMC parmense Food Valley Travel & Leisure Incoming



“Experience Travel Artisans”. Così si autodefiniscono i professionisti di Food Valley Travel & Leisure, Tour Operator & DMC per Parma, Emilia-Romagna e Italia, fondato da Andrea Aiolfi nel 2004, con l'obiettivo di sviluppare nella destinazione un turismo leisure e Mice consapevole, innovativo e di qualità.

«L'esperienza accumulata in questi anni», spiega Aiolfi, «ci ha portato ad una profonda conoscenza del territorio grazie alla quale siamo in grado di offrire le mi-

gliori location quali castelli, dimore d'epoca, hotel, agriturismi, strutture inusuali e poco note, oltre che i migliori servizi come guide per visite culturali e artistiche, transfer, hostess, interpreti, e proposte di team building, degustazioni, corsi di cucina».

Alla scoperta dei sapori unici di Parma

Oltre a proporre esperienze focalizzate sull'arte e sulla cultura di Parma e delle altre Città d'Arte del Nord Italia, il Tour Operator si è specializzato nella proposta di iniziative enogastronomiche. Il territorio, sede di diversi presidi Slowfood, è ricco di eccellenze famose in tutto il mondo con i suoi prodotti certificati DOP IGP come Parmigiano-Reggiano, Prosciutto di Parma, Culatello di Zibello, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e di Reggio-Emilia e i suoi vini DOC e DOCG.

Punto di forza dell'agenzia è la massima flessibilità «Siamo in grado di personalizzare qualsiasi richiesta anche last minute, grazie anche alla partnership con importanti realtà istituzionali e private della zona come: Unione Città d'Arte Emilia Ro-



magna, Città d'Arte della Pianura Padana, Parma nel Cuore del Gusto, Comune di Parma, Camera di Commercio di Parma, Associazione Castelli del Ducato di Parma e Piacenza, Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma, Strada del Culatello di Zibello, Strada del Fungo Porcino di Borgotaro, Strada dei Vini e dei Sapori di Reggio-Emilia, Fidenza Village Chic Outlet Shopping, Confesercenti Parma, Consorzio del Parmigiano-Reggiano, Consorzio del Prosciutto di Parma e tanti altri ancora».

Dal 2014 la società è capofila dell'Associazione denominata "Via Emilia The Italian Food Route" che, per la prima volta, riunisce diversi tour operator incoming della Regione con l'intento di offrire al visitatore un'esperienza di livello qualitativo ancora più elevata su tutto il territorio dell'Emilia-Romagna.

Tanti percorsi, un unico comune denominatore: l'emozione

- **Food Valley Travel & Leisure Incoming** è in grado di arricchire ogni genere di attività aziendale – dal meeting, alla cena di gala, dal congresso all'incentive – proponendo le location più adatte e le iniziative più intriganti. Entrando più nel dettaglio, qui di seguito alcuni esempi di attività che possono essere inserite all'interno di un incentive o nell'eventuale tempo a disposizione pre o post meeting:
- **Tour e team building con auto d'epoca.** Si può scegliere tra oltre 30 veico-



li di interesse storico, dalle spiders alle berline, dalle coupé alla mitica 500, per vivere una vera esperienza nel "passato". «Nel team building in spider d'epoca», continua Aiolfi, «gli equipaggi sono coinvolti in appassionanti prove di abilità, orientamento e risoluzione di piccoli enigma tematici. Una modalità che responsabilizza i partecipanti in un contesto dinamico e competitivo ma mai pericoloso».





- **Team building & incentive a tema food.** Questo format prevede visite interattive ai luoghi di produzione con la possibilità di “adottare”, firmandola, una forma di Parmigiano-Reggiano.
- **Team building & corsi in cucina da 2 a 250 persone.** I partecipanti imparano, divertendosi, a cucinare in location di particolare fascino. Si può scegliere tra dimore storiche, rustiche e modernissime.
- **Team building a scuola di salumeria.** Sempre per una full immersion nel tessuto vivo della produzione locale, c'è anche la possibilità di diventare un esperto di salumi, partecipando alla lavorazione artigianale di alcuni tipici insaccati di Parma, apprendendo le varie tecniche antiche: dalla legatura del Cu-

latello di Zibello, alla “salatura” delle culatate per finire con la “stuccatura”.

- **Team building a km 0 in azienda agricola.** Qui si impara a fare la pasta, le salicce, le conserve, i liquori e gli infusi e si raccolgono frutta e verdura nell'orto.
- **Orienteering enogastronomico.** I partecipanti, dopo un briefing in cui vengono spiegati i segreti di questa disciplina, vengono suddivisi in gruppi. L'obiettivo è trovare le “lanterne” (così vengono chiamate in gergo le varie tappe) muniti di mappe e bussola. Presso ogni lanterna ci sarà una sorpresa enogastronomica che dovrà poi essere riportata alla base. Ogni prodotto recuperato andrà poi a costituire l'aperitivo di tutti i partecipanti che si potranno dilettare alla griglia, tra salumi e formaggi tipici, il tutto annaffiato da fresco vino locale.
- **Team building e attività in vigneto.** Si impara a potare, vendemmiare, imbottigliare. E dopo tanta fatica, si brinda!
- **Test drive in pista e su strade pubbliche.** Sono previsti diversi format – a bordo di Ferrari, Lamborghini e Maserati – disponibili per tutti i budget, in combinazione con simulatori e visite ai musei della Motor Valley.
- **Caccia al tesoro enogastronomico.** Disponibile in tutti i centri storici delle città dell'Emilia-Romagna. Un modo divertente e coinvolgente per scoprire segreti e aneddoti di ogni città, partendo dal food.

P.T.

