



4 TAGE IM LAND VON SCHINKEN UND PARMESAN: EMILIA! DAS PROGRAMM

1. Tag

nachmittags: Ankunft im Agriturismo bei Sorbara, nördlich von Modena (18 Km), Unterbringung in den Zimmern. Je nach Ankunftszeit könnten Sie vor dem Programmstart nach Carpi (16 Km) zu einem Spaziergang in der schönen Altstadt fahren. Vor allem beeindruckend ist die große Piazza dei Martiri mit dem **Castello dei Pio**. Vor dem Abendessen findet bei der Unterkunft der Besuch des Weinkellers mit anschließender Verkostung statt.

abends: Abendessen bei der Unterkunft Garuti.

2. Tag

vormittags: Der zweite Tag fängt mit dem Besuch einer Käserei, wo der einzigartige und weltbekannte **Parmesankäse** hergestellt wird. Erfahrene Käsemeister vermischen in einem großen Kupferkessel die Milch des abendlichen Melkganges mit der Vollmilch des morgendlichen Melkens. Für ein Kilogramm Käse werden etwa 14 Liter Milch benötigt – ein ganzer Laib Parmigiano Reggiano benötigt also etwa 550 Liter Milch!

Nach dem Besuch der Produktionsstätte werden wir natürlich den Käse auch verkosten dürfen, und zwar verschiedener Altersklassen.

Weiter geht es zu einem Prosciuttificio, wo der wahrscheinlich beste luftgetrocknete Schinken der Welt produziert wird: der **Prosciutto di Parma DOP**. Wie entsteht ein Schinken? Als erstes werden die Schweinekeulen vom Salzmeister mit Meersalz eingerieben werden, liegt der Parmaschinken 100 Tage im Kühlraum. Danach wird der Schinken zur Lufttrocknung mindestens ein Jahr (manche reifen auch bis zu drei Jahre) in spezielle Reifehallen gehängt. Nach der Reifezeit wird der Prosciutto di Parma DOP von einem unabhängigen Prüfer geprüft, indem er einen spitzen Pferdeknöchel an fünf genau festgelegten Punkten einsticht und insbesondere den Geruch und die Konsistenz des Prosciutto di Parma DOP prüft. Nach dem Besuch werden Sie die Produkte verkosten.

nachmittags: steht Ihnen frei zur Verfügung.

abends: der Abend sowie das Abendessen stehen Ihnen frei zur Verfügung.

3. Tag

morgens: Den Vormittag verbringen Sie bei einer **Acetaia**, wo wir die Geschichte und den langen Herstellungsprozess von „Balsamico Tradizionale“ kennenlernen werden. Der Aceto Balsamico Tradizionale darf nur aus dem eingekochten Most weißer Trauben – überwiegend der Sorten Trebbiano und Sauvignon – hergestellt werden. Es werden keine Konservierungs- oder Farbstoffe hinzugefügt. Aceto Balsamico Tradizionale muss mindestens zwölf Jahre lang reifen; nach mindestens 25 Jahren Fassreife darf er die Bezeichnung „extra vecchio“ tragen.

Bei der Acetaia werden wir auch unser Mittagessen mit Spezialitäten aus der regionalen Tradition genießen.

nachmittags: Die Gestaltung des weiteren Verlaufs des Tages ist Ihnen überlassen. Zwei Empfehlungen:

- das Casa Museo Luciano Pavarotti (Eintritt € 10,00)
- das Ferrari Museum in Modena (Eintritt € 16,00)





4 TAGE IM LAND VON SCHINKEN UND PARMESAN: EMILIA! DAS PROGRAMM

abends: frei zur Verfügung.

4. Tag

vormittags: Nach dem Frühstück endet auch unsere Genussreise in Emilia.

Änderungen vorbehalten

Teilnehmerzahl:

Mindestens 2 Personen

Preis:

Reisepreis pro Person im Doppelzimmer ab € 349,-

Leistungen:

- 3 x Übernachtung mit Frühstück im Agriturismo Garuti bei Sorbara oder im Hotel Libertà*** in Modena
- 1 x Abendessen im Agriturismo Garuti (inklusive Getränke)
- Geführte Besichtigung (auf Englisch) und anschließende Verkostung beim Weinproduzent Garuti
- Geführte Besichtigung (auf Englisch) bei einem Aceto Balsamico Tradizionale Produzenten mit anschließendem traditionellem Mittagessen
- Geführte Besichtigung (auf Englisch) und anschließende Verkostung bei einem Parmesankäse Produzenten
- Geführte Besichtigung (auf Italienisch) und anschließende Verkostung (Schinken, Culatello, Obst – zum Beispiel Honigmelone – und Käse) bei einem Prosciutto Produzenten.
- zum Mittag- bzw. Abendessen: 1/2 Flasche Mineralwasser, 1/4 Liter Wein und 1 Espresso pro Person inklusive.
- Reisepreissicherungsschein

Der Preis beinhaltet nicht:

- An- und Abreise
- Andere als vom Programm vorgesehene Mahlzeiten und Getränke
- Reiserücktrittsversicherung

Anreise:

Wir organisieren auch Ihre Anreise ganz nach Ihrem Wunsch. Diese ist im Reiseangebot nicht enthalten, um Ihnen größtmögliche Flexibilität bei der Wahl der Verkehrsmittel, des Abreise-Orts/Flughafens und der Fluggesellschaft zu gewährleisten. Besprechen Sie die Einzelheiten mit unserem **Buchungsbüro: Tel +49 (0)1573 3542362 oder +39 348 8400459**

Zahlungsbedingungen:

Die Buchung der Reise wird verbindlich, wenn sie schriftlich von uns bestätigt worden ist und die Überweisung einer Anzahlung in Höhe von 20% des Reisepreises erfolgt ist. Der restliche Preis wird fällig, wenn feststeht, dass Ihre Reise – wie gebucht – durchgeführt wird und die Reiseunterlagen entweder in Ihrem Reisebüro bereitliegen oder Ihnen verabredungsgemäß zugesandt werden, spätestens jedoch 21 Tage vor Reiseantritt.



4 TAGE IM LAND VON SCHINKEN UND PARMESAN: EMILIA! DAS PROGRAMM

Rücktritt vom Reisevertrag:

Sie können jederzeit vor Reisebeginn vom Reisevertrag zurücktreten. Wir sind in diesem Fall berechtigt, eine Entschädigung unter Berücksichtigung der ersparten Aufwendungen zu verlangen, die wie folgt pauschaliert wird. Bei Rücktritt

bis zum 31. Tag vor Reiseantritt 20 %

ab dem 30. Tag vor Reiseantritt 40 %

ab dem 24. Tag vor Reiseantritt 50 %

ab dem 17. Tag vor Reiseantritt 60 %

ab dem 10. Tag vor Reiseantritt 80 %

ab dem 3. Tag vor Reisebeginn und bei Nichtantritt der Reise 90 % des Reisepreises.

Muss die Reise aufgrund einer zu geringen Teilnehmerzahl oder aufgrund anderer Gründe, die beim Veranstalter liegen, abgesagt werden, so werden bereits geleistete Zahlungen umgehend in voller Höhe zurückgezahlt.

Stand: 21. Dezember 2019

Weitere Informationen und Anforderung des Reiseprospektes:

DIE GENUSSREISE Buchungsbüro

Tel: +49 (0)1573 3542362 oder +39 348 8400459

reise@die-genussreise.de