

7 Tage – Reise „Die Emilia im Herbst: Wen, Trüffel, Maronen, Pilze“

Wir werden eine Woche lang in dem hügeligen Gebiet des Vorapennins der Emilia verbringen. Hier ist es im Gegensatz zur Toskana noch recht untouristisch. Auf Wanderungen und im Kontakt mit der ländlichen Bevölkerung werden wir gastfreundliche Menschen, schöne Landschaften und die typische Küche der Gegend kennenlernen.

Lust an Wanderungen sollte mitgebracht werden, auch, wenn die Sonne nicht immer scheinen sollte! Und natürlich am gemeinsamen Kochen mit viel Spaß und in ungezwungener, freundschaftlicher Atmosphäre. Das Kochen mit Cristina Mondadori erfolgt in unserem schönen Haus auf dem Land, wo wir dann auch am Abend vor dem Ofen unser selbstgekochtes Menü genießen werden.

Wir gehen mit einem Trüffelsucher und seinem Hund auf Trüffelsuche, besuchen einen landwirtschaftlichen Betrieb, in dem köstliche biologische Käse hergestellt werden und wandern mit einem Pilzkenner durch die Wälder des Regionalparks Monte Sole. Bei einem Abstecher in die Provinzen Modena und Reggio Emilia lernen wir einige der berühmtesten DOP-Produkte der Emilia Romagna kennen: den Parmigiano Reggiano, den Aceto Balsamico Tradizionale und den Lambrusco.

Je nach Klimaverlauf kann es passieren, dass bestimmte Waldfrüchte noch nicht oder nicht mehr zu finden sind. In diesem Fall greifen wir auf Produkte vom Markt zurück und kochen mit diesen, und wir wandern natürlich trotzdem!

Neben dem „rustikalen“ Programmteil lernen wir auch die schöne mittelalterliche Universitätsstadt Bologna kennen, und bei Winzerbesuchen probieren wir die Weine des DOC-Gebietes der Colli Bolognesi.

Die Unterbringung erfolgt in einem stilvoll restaurierten Bauernhof in der Gemeinde Sasso Marconi (Bologna).

NÄCHSTER TERMIN:

1.- 7. Oktober 2023

Verlängerung auf Anfrage eventuell möglich.

REISEABLAUF

SONNTAG: ANREISE Individuelle Anreise, Kennenlernen und Abendessen Auf Wunsch hole ich Sie vom Flughafen in Bologna oder vom Bahnhof in Sasso Marconi ab.

MONTAG: TRÜFFEL & KOCHEN Wanderung mit einem Trüffelsucher und seinem Hund auf der Suche nach dem wertvollen weißen Trüffel. Anschließend bereiten wir uns gemeinsam ein Mittagessen zu, das wir bei schönem Wetter auf der Terrasse, sonst im Haus genießen. Danach ist noch etwas Zeit zum Ausruhen, dann kommt unsere Köchin Cristina, und mit ihr kochen wir klassische Gerichte der Emilia mit schwarzem und weißem Trüffel. Abendessen mit den von uns gekochten Gerichten.

DIENSTAG: BOLOGNESER APENNIN, PILZE & KOCHEN Den Vormittag verbringen wir im Bologneser Apennin, wo wir zusammen mit einem Pilzexperten durch die herbstlich bunten

Wälder entlang der Wasserfälle des Dardagna wandern und Pilze suchen. Kleines Mittagessen in einem Agriturismo. Anschließend erwartet uns Cristina zum Kochen: Es stehen Pilzgerichte der Region auf dem Programm, so Tagliatelle mit Steinpilzen. Abendessen mit unseren Produkten

MITTWOCH: PARMIGIANO, ACETO BALSAMICO & LAMBRUSCO Bei einem Abstecher in die Provinzen Modena und Reggio Emilia lernen wir einige der berühmtesten Produkte der Emilia Romagna und ihre Herstellung kennen: in einer Käserei sehen wir der Herstellung des Parmigiano zu, und in einer Acetaia wird uns erklärt, wie der "echte" Balsamicoessig hergestellt wird. Wir verkosten verschiedene Reifestufen. In einer LambruscoKellerei, einem Familienbetrieb, lernen wir den Lambrusco bei einem Imbiss mit Schinken und „Gnocco“ als einen frischen Wein kennen, der wunderbar zu der Küche der Emilia passt.

DONNERSTAG: BOLOGNA & WEIN Vormittags sehen wir uns bei einem Stadtrundgang die mittelalterliche Universitätsstadt Bologna mit ihren Arkadengängen, Plätzen und Märkten an. Dann geht es zurück zum Agriturismo, Zeit zum Ausruhen oder für einen Spaziergang. Wer möchte, kann auch länger in Bologna bleiben und fährt dann bequem mit der Bahn in ca. 25 Minuten zurück. Abends besuchen wir ein großes Weingut ganz in der Nähe. Bei einem wunderbaren Mehrgänge-Menü probieren wir verschiedene Weine der Kellerei

FREITAG: WANDERN, KÄSEVERKOSTUNG & KOCHEN Morgens wandern wir auf dem Bergkamm im Historischen und Naturpark Monte Sole. Von hier aus haben wir einen schönen Blick auf die Täler des Reno und des Setta. Unser Bus bringt uns dann zu einem biologischen landwirtschaftlichen Betrieb, in dem wunderbare Käse hergestellt werden. Bei einem Imbiss mit verschiedenen Weinen aus den Colli Bolognesi und anderen lokalen biologischen Produkten verkosten wir diese Käse. Anschließend erwartet uns Cristina zum Kochen, diesmal geht es um Maronen, aber wir kochen auch klassische Pastagerichte der Emilia. Abschiedsessen mit den von uns gekochten Gerichten.

SAMSTAG: ABREISE Nach dem Frühstück Abreise. Auf Wunsch bringe ich Sie zum Flughafen in Bologna oder zum Bahnhof in Sasso Marconi. Änderungen vorbehalten.

UNTERKUNFT

Wir haben für unsere Gruppe Zimmer in einem Agriturismo-Betrieb reserviert:

Agriturismo Rio Verde, ein Agriturismo in der Gemeinde Sasso Marconi. Einfache, stilvoll eingerichtete Zimmer, alle mit Bad. Zum Agriturismo gehört ein großer Park. Der Agriturismo verfügt insg. nur über 6 Zimmer, d.h. wir können nur sehr beschränkt Einzelzimmer vergeben.

Der Transfer im Rahmen des Programms erfolgt mit einem Kleinbus mit Fahrer.

REISEBEGLEITUNG

Maren von Appen stammt aus Hamburg und hat nach einer Ausbildung im Druckgewerbe in Hamburg Romanistik studiert. Seit mittlerweile über 20 Jahren lebt sie in Italien, zuerst in Bologna, dann auf dem Land auf den Hügeln von Marzabotto. Sie hat ihre privaten Vorlieben (Kochen, Wandern, gesundes und gutes Essen, Reisen & Reisevorbereitung) zu ihrem Beruf gemacht und

„bastelt“ Reisen zusammen, die ihr selbst Spaß bringen. Nach einigen Jahren der Vorbereitung und Durchführung von Bildungsurlaubsreisen in Italien liegt mittlerweile der Schwerpunkt auf kulinarischen Reisen, bei denen immer das Kennenlernen der Erzeuger hochwertiger Produkte, der Landschaften abseits der Touristenmassen, der Kontakt zur Bevölkerung, der Spaß am Zusammensein, am Kennenlernen netter Menschen im Vordergrund stehen.

Maren lebt mit ihrem italienischen Mann Carlo sowie zwei Hunden und einer Katze auf den Hügeln von Marzabotto und kümmert sich, neben der Vorbereitung und Begleitung der Reisen, mit viel Begeisterung um ihren biologischen Blumen- und Gemüsegarten.

REISEPREIS

€ 1.250,00 pro Person im Doppelzimmer

€ 140,00 Einzelzimmer-Zuschlag

LEISTUNGEN

Dieser Preis beinhaltet:

- 6 Übernachtungen mit Frühstück in einem Agriturismo bei Sasso Marconi (Bologna)
- Alle im Programm angegebenen Mahlzeiten (inkl. Getränken)
- Ausflüge, Stadtrundgang, Wanderungen, Verkostungen lt. Programm
- 3 halbe Tage Kochkurs (inkl. Materialien)
- Fahrkosten vor Ort lt. Programmangaben (Kleinbus)
- Deutschsprachige Reisebetreuung sowie Dolmetscher- und Wanderbegleitung während der gesamten Zeit des Programms
- Vorbereitung und Bürokosten Sämtliche Honorar- und Programmkosten

- Der Preis beinhaltet nicht:
- Anreise der TeilnehmerInnen
- Andere als die angegebenen Mahlzeiten
- Versicherungen
- Trinkgelder

Mindestteilnehmerzahl 10 Personen, maximal 12 TeilnehmerInnen.

KONDITIONEN UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Buchung der Reise wird verbindlich, indem sie schriftlich von uns bestätigt worden ist, sowie durch die darauffolgende Überweisung einer Anzahlung in Höhe von € 260. Der Restbetrag muss 21 Tage vor Reiseantritt bei ADAGIO CON BRIO eingegangen sein. Bei Buchungen, die danach erfolgen, ist der gesamte Reisepreis sofort zu zahlen.

Die Teilnahme an der Reise und insbesondere an den Wanderungen erfolgt auf eigenes Risiko, es wird keine Verantwortung für eventuelle Unfälle übernommen. Für die Teilnahme an den Wanderungen sollten geeignete Kleidung, festes Schuhwerk, Tagesrucksack und ev. ein Wanderstock mitgebracht werden.

Die Reise wird vom eingetragenen Kulturverein InGiro Associazione culturale durchgeführt, InGiro kann nur Reisen für seine Mitglieder veranstalten, eine Mitgliedschaft im Verein ist daher

unabdingbar. Der Mitgliedsbeitrag ist im Preis inbegriffen. Die Mitgliedschaft endet automatisch am Ende des laufenden Jahres.

Veranstalter ist ADAGIO CON BRIO Management UG (haftungsbeschränkt), Schwarzeneck 5a, D-24628 Hartenholm.

Aufgrund von nicht vorhersehbaren Gegebenheiten kann es zu Änderungen am Reiseprogramm bzw. bei der Reisebegleitung kommen. Bei Nichterreichen der MindestteilnehmerInnenzahl kann die Reise bis vier Wochen vor Reisebeginn abgesagt werden, alle bereits geleisteten Zahlungen werden in diesem Fall umgehend und in voller Höhe zurückerstattet.

Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen von ADAGIO CON BRIO Management UG, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zuschicken. Sie finden sie auch auf unserer Homepage www.ingiro.de unter AGB.

RÜCKTRITT VOM VERTRAG

Der pauschalierte Anspruch auf Rücktrittsgebühren beträgt in der Regel pro Person bei Stornierungen:

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 100 % des Reisepreises;

Reiseversicherungen Zu Ihrer eigenen Sicherheit empfehlen wir Ihnen den rechtzeitigen Abschluss einer Reise-Rücktrittskosten-Versicherung (RRV). Die RRV ersetzt Ihnen in vielen Fällen den größten Teil der vereinbarten Stornokosten, wenn Sie aus wichtigem Grund von der Reise zurückgetreten sind. Außerdem empfehlen wir den Abschluss eines Versicherungs-Paketes. Es bietet umfassenden Versicherungsschutz und garantiert Soforthilfe bei Unfall oder Krankheit.

Stand: 03.10.2022