



4 Tage im Land von Schinken und Parmesan: Emilia

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 unserer 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 Fassreifung darf er die Bezeichnung „extra vecchio“ tragen.

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



4 Tage im Land von Schinken und Parmesan: Emilia

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

- das [Casa Museo Luciano Pavarotti](#) (Eintritt € 10,00)
- das [Ferrari Museum](#) in Modena (Eintritt € 27,00)

abends: frei zur Verfügung.

4. Tag

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

Änderungen vorbehalten

Teilnehmeranzahl:

Minimum 2

Preis:

Reisepreis pro Person im Doppelzimmer ab **460 €** - EZ-Zuschlag **85 €**

Leistungen :

- 3 x Übernachtung mit Frühstück im Agriturismo Garuti bei Sorbara oder im Hotel Libertà*** in Modena
- 1 x Abendessen im Agriturismo Garuti (1/2 Flasche Mineralwasser, 1/2 Flasche Lambrusco Wein eigener Produktion und 1 Espresso pro Person inklusive)
- 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 Englisch) und anschließende Verkostung bei einem Prosciutto Produzenten.
- zum Mittag- bzw. Abendessen: 1/2 Flasche Mineralwasser, 1/2 Flasche Wein und 1 Espresso pro Person inklusive.

Unterkunft:

Agriturismo Garuti, bei Sorbara oder Hotel Libertà*** in Modena

- **Der Preis beinhaltet nicht:**
 - An- und Abreise zur Unterkunft Agriturismo Garuti
 - Transfer zu den verschiedenen Genussetappen (mit eigenem Fahrzeug zu erreichen)
 - City Tax (direkt im Hotel zu zahlen)



4 Tage im Land von Schinken und Parmesan: Emilia

- Trinkgelder
- Dinge des persönlichen Bedarfs
- Reiserücktrittsversicherung

- **Zahlungsbedingungen:**

Die Buchung der Reise wird erst durch unsere schriftliche Rückbestätigung und Ihre Anzahlung in Höhe von 20% verbindlich. Wenn feststeht, dass die Mindestteilnehmerzahl erreicht ist und ihre Reise wie gebucht durchgeführt werden kann, wird der Restbetrag fällig. Ihre Reiseunterlagen erhalten Sie nach vollständigem Zahlungseingang spätestens 21 Tage vor Reisebeginn.

- **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.

Weitere Informationen und Anforderung des Reiseprospektes:

DIE GENUSSREISE Buchungsbüro

Tel: +49 (0)1573 3542362

reise@die-genussreise.de

Stand: 09.02.2024