

7 Tage DIE EMILIA IM HERBST - Weißer Trüffel, Maronen, Pilze

Die Reise bringt Sie in das hügelige Gebiet des Vorapennins in der Emilia. Hier ist es im Gegensatz zur Toskana noch recht untouristisch. Auf Wanderungen und im Kontakt mit der ländlichen Bevölkerung werden Sie gastfreundliche Menschen, schöne Landschaften und die typische Küche der Gegend kennenlernen.

Lust an Wanderungen sollten Sie mitbringen, auch wenn die Sonne nicht immer scheinen sollte. Und natürlich Spaß am gemeinsamen kochen und ungezwungener, freundschaftlicher Atmosphäre. Das Kochen mit Cristina Mondadori erfolgt in einem schönen Haus auf dem Land, wo Sie dann am Abend vor dem Ofen Ihr selbstgekochtes Menü genießen können.

Sie gehen mit einem Trüffelsucher und seinem Hund auf Trüffelsuche, besuchen einen Bauern, der Sie durch seinen Kastanienwald begleitet und für Sie über offenem Feuer Maronen grillt. Mit einem Pilzkenner wandern Sie durch die Wälder des Regionalparks Monte Sole. Je nach Wetterverlauf kann es passieren, dass bestimmte Waldfrüchte noch nicht, oder nicht mehr zu finden sind. In diesem Fall greifen Sie auf Produkte vom Markt zurück und kochen mit diesen. Sie wandern natürlich trotzdem.

Neben dem „rustikalen“ Programmteil lernen Sie auch die schöne mittelalterliche Universitätsstadt Bologna kennen. Bei Winzerbesuch http://www.ingiro.de/images/Profilo/DSC_0357_600b.jpg en probieren Sie die Weine des DOC-Gebietes der Colli Bolognesi.

Die Unterbringung erfolgt in einem stilvoll restaurierten Bauernhof in der Nähe von Sasse Marconi oder, nach Wahl, im Agriturismo der Köchin Cristina auf den Hügeln von Marzabotto.

SONNTAG ANREISE



Individuelle Anreise, Kennenlernen und Abendessen

Auf Wunsch holen wir Sie vom Flughafen in Bologna oder vom Bahnhof in Sasso Marconi ab.

MONTAG TRÜFFEL & KOCHEN



Wanderung mit einem Trüffelsuchen und seinem Hund auf der Suche nach dem wertvollen weißen Trüffel. Anschließend breiten Sie gemeinsam ein Mittagessen zu, das bei schönem Wetter auf der Terrasse genossen werden kann. Danach haben Sie etwas Zeit zum Ausruhen. Zum späten Nachmittag kochen Sie gemeinsam mit Cristina ein Abendessen mit schwarzem und weißem Trüffel.

DIENSTAG WANDERN & GEGRILLTE MARONEN



Der Vormittag steht zur freien Verfügung. Am Mittag fahren Sie dann aufs Land zu einem älteren Bauern, der Ihnen bei einer Wanderung seine Kastanienwälder zeigt. Im Anschluss grillen Sie dann mit Ihm Maronen und trinken dazu seinen jungen Wein.

Beim späteren Kochkurs mit Cristina geht es natürlich auch um Maronen, aber auch klassische Pastagerichte der Emilia stehen auf dem Programm.

MITTWOCH BOLOGNA & WEIN



Am Vormittag lernen Sie bei einem Stadtrundgang die mittelalterliche Universitätsstadt Bologna mit Ihren wunderschönen Arkadengängen (42km) , den Plätzen und Märkten kennen.

Zurück im Agriturismo haben Sie Zeit für eine kleine Erholung. Wer mag kann auch länger in Bologna bleiben und fährt dann bequem mit der Bahn in ca. 25 Minuten zurück.

Am Abend besuchen Sie ein großes Weingut in der Nähe. Bei einem wunderbaren Menü probieren Sie die Weine der Kellerei.

DONNERSTAG PARMIGIANO, WEIN & WANDERN



Heute erwartet Sie ein interessanter Tag. Sie erleben die Herstellung des berühmten Parmigiano Reggiano, kaufen Brot in einer antiken Wassermühle mit Holzofen und wandern im Regionalpark Monte Sole. Hier besuchen Sie ein kleines, aber feines Weingut, wo Sie bereits zu einem kleinen Mittagsimbiss mit Verkostung der Weine erwartet werden.

Abendessen im Agriturismo.

FREITAG BOLOGNESER APENNIN, PILZE & ABSCHIEDSESSEN



Den Vormittag verbringen Sie im Bologneser Apennin, wo Sie zusammen mit einem Pilzexperten durch die herbstlich bunten Wälder entlang der Wasserfälle des Dardagna wandern und Pilze suchen. Kleiner Mittagsimbiss am See.

Später werden Sie von Cristina zum kochen erwartet. Es stehen Pilzgerichte der Region auf dem Programm, wie z.B. Tagliatelle mit Steinpilzen.

SAMSTAG ABREISE



Nach dem Frühstück Abreise.

Auf Wunsch bringen wir Sie zum Flughafen in Bologna oder zum Bahnhof in

Sasso Marconi.

Änderungen vorbehalten.

Reisepreis: € 1.120,- pro Person im Doppelzimmer
Einzelzimmerzuschlag €130,-

Termin: 27. Oktober - 02. November 2019

INKLUSIVE

- 6 Übernachtungen mit Frühstück in einem Agriturismo bei Sasso Marconi (Bologna) oder auf den Hügeln von Marzabotto.
- 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

Mindestens 8, höchstens 12 Teilnehmer. Wird die Mindestteilnehmerzahl nicht erreicht, werden Sie spätestens vier Wochen vor Reisebeginn über die Stornierung Ihrer Reise in Kenntnis gesetzt. Alle bis dahin gezahlten Beträge werden umgehend erstattet. Weitere Ansprüche entstehen nicht.

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.

Für diese Reise sollte Lust an Wanderungen mitgebracht werden, auch wenn das Wetter vielleicht nicht mehr ganz so schön sein sollte. Und natürlich Lust am gemeinsamen Kochen und Essen in lockerer, freundschaftlicher Atmosphäre.

Nicht inklusive:

Die An- und Abreise, andere als vom Programm vorgesehene Mahlzeiten, Reiserücktrittskostenversicherung

Achtung: Der Teilnehmerpreis ist auf einen Marktpreis des weißen Trüffels von 200 Euro pro 100 g kalkuliert. Sollte sich der Marktpreis des weißen Trüffels im Bologneser Gebiet zur Zeit des Stattfindens der Reise aufgrund der klimatischen Bedingungen um mind. 20% erhöht haben, kann es bei Reisebeginn zu einem Aufschlag von ca. 15 - 20 Euro pro Person kommen.

UNTERKÜNFTE

Wir haben für unsere Gruppe Zimmer in zwei kleinen Agriturismo-Betrieben reserviert:

Agriturismo Rio Verde: ein Agriturismo außerhalb des Ortes Sasso Marconi. Einfache, stilvoll eingerichtete Zimmer, alle mit Bad. Zum Agriturismo gehört ein großer Park mit Gartenmöbeln.

Agriturismo Ca' Malfolle: Dies ist der Agriturismo unserer Köchin (und Nachbarin) Cristina auf den Hügeln von Marzabotto in ruhiger Lage mitten im Grünen. Familiäre und freundliche Atmosphäre, insgesamt 3 Zimmer (alle mit Bad). Es gibt eine Terrasse und viele Wandermöglichkeiten in der direkten Umgebung.

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.

tour  gourmet

Dieses Angebot wird Ihnen präsentiert von:

tourgourmet
Inhaberin: Silke Reinhart

Telefon: 069 47893691
Telefax: 069 36601957

Berger Str. 171
60433 Frankfurt am Main

info@tourgourmet.de
www.tourgourmet.de