

7 Tage - Reise „Die Emilia im Herbst: Wein, 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 Bauern, der uns durch seinen Kastanienwald begleitet und für uns über offenem Feuer Maronen grillt und wandern mit einem Pilzkenner durch die Wälder des Regionalparks Monte Sole. 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 Nähe von Sasso Marconi (Bologna) oder, nach Wahl, im Agriturismo unserer Köchin Cristina auf den Hügeln von Marzabotto.



NÄCHSTER TERMIN: 27. Oktober – 2. November 2019

Verlängerung auf Anfrage 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, WANDERN, KÄSE & WEIN

Uns erwartet ein voller und interessanter Tag: wir sehen der Herstellung des berühmten Parmigiano Reggiano zu, wandern im Regionalpark Monte Sole und erreichen einen biologischen landwirtschaftlichen Betrieb, in dem wunderbare Käse hergestellt werden. Bei einem Mittagessen auf dem Bauernhof verkosten wir verschiedene Käse aus eigener Produktion, Brot aus dem Holzofen, andere lokale Produkte sowie Weine einer kleinen biologischen Kellerei aus dem Gebiet des Monte Sole.

Nachmittags Rückkehr zum Agriturismo und freier Abend.

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: FREIE ZEIT, WANDERN, GEGRILLTE MARONEN & KOCHEN

Der Vormittag ist frei zum Ausruhen oder für eigene Unternehmungen. Der 1. November ist Feiertag und auf Wunsch kann man auf eigene Faust das Trüffel fest im Ort besuchen.

Dann fahren wir mit unserem Kleinbus aufs Land zu einem älteren Bauer, der uns bei einer Wanderung seine Kastanienwälder zeigt. Anschließend grillen wir mit ihm Maronen und trinken dazu seinen jungen Wein.

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

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 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

€ 1120 pro Person im DZ

€ 130 Zuschlag DZ zur Einzelnutzung

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 um mind. 20% erhöht haben, kann es bei Reisebeginn zu einem Aufschlag von max. 15 - 20 Euro pro Person kommen.

LEISTUNGEN

- 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
- Die Mitgliedschaft im Kulturverein InGiro, dem Reiseorganisator vor Ort, bis zum Ende des laufenden Jahres

Der Preis beinhaltet nicht:

- Die An- und Abreise der TeilnehmerInnen
- Andere als vom Programm vorgesehene Mahlzeiten
- Trinkgelder

- Versicherungen

Mindestens 10, höchstens 12 TeilnehmerInnen

KONDITIONEN UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Buchung der Reise wird verbindlich, indem sie schriftlich von uns bestätigt worden ist, sowie durch die darauf folgende Überweisung einer Anzahlung in Höhe von €200. Der Restbetrag muss 21 Tage vor Reiseantritt bei tourgourmet 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 tourgourmet, Berger Straße 171 D - 60385 Frankfurt am Main.

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 tourgourmet, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zuschicken. Sie finden sie auch auf unserer Homepage www.ingiro.de

RÜCKTRITT VOM VERTRAG

Folgende pauschalierte Rücktrittskosten je angemeldetem Teilnehmer werden berechnet:

Bis 60 Tage vor Reiseantritt: 10% des Reisepreises
Bis 45 Tage vor Reiseantritt: 25% des Reisepreises
Bis 20 Tage vor Reiseantritt: 45% des Reisepreises
Bis 7 Tage vor Reiseantritt: 60% des Reisepreises
Ab 6 Tage vor Reiseantritt: 80% 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.

ANMELDUNG

Reiseveranstalter: Tourgourmet, Berger Straße 171, 60385 Frankfurt am Main
in Zusammenarbeit mit InGiro Associazione culturale (Via Malfolle, 9 A
I – 40043 Marzabotto, Bologna)

Reiseziel: Sasso Marconi (Bo) / Emilia Romagna

Reisetermin: 27. Oktober – 2. November 2019

Reisepreis pro Person: € 1.120,00
EZ-Zuschlag € 130,00 (DZ zur EZ-Nutzung)

Bitte ankreuzen: DZ EZ

Name, Vorname _____

Straße _____

PLZ/Stadt _____

Telefon _____

e – mail _____

Geburtsdatum _____

Ggf. bitte angeben: Ich esse kein Fleisch

Bemerkungen / Fragen:

Diese Reiseanmeldung wird durch meine Unterschrift verbindlich. Die Reise- und Zahlungsbedingungen habe ich zur Kenntnis genommen.

Ort, Datum

Unterschrift

Anmeldung bitte an folgende Adresse schicken:

InGiro Associazione culturale Via Malfolle, 9A I – 40043 Marzabotto (Bo)
Tel. +39 051 93.14.65 Fax +39 051 6787739 e-mail ingiro@ingiro.de

Zahlungen bitte auf folgendes Konto:

IBAN: DE 04 5007 0024 0125 2303 01 BIC: DEUTDEDBFRA

Kontoinhaberin: Silke Reinhard (tourgourmet),
Berger Straße 171 / c/o Jacques' Wein Depot, D - 60385 Frankfurt am Main