

7 Giorni „Viaggio enogastronomico in Emilia: Vino, tartufo, marroni, funghi”

Durante questo viaggio autunnale scopriamo una parte dell'Emilia Romagna ancora poco turistica, ma molto bella. Con un tartufaio andiamo a cercare il prezioso tartufo bianco, cuciniamo insieme piatti classici della cucina emiliana e ci godiamo i prodotti dell'autunno, il buon vino dei nostri vignaioli ed il piacere di conoscere persone nuove e di stare insieme.



PROSSIMA DATA: 27 OTTOBRE – 2 NOVEMBRE 2019

A richiesta è possibile prolungare del soggiorno.

PROGRAMMA

DOMENICA: ARRIVO

Arrivo individuale nell'Agriturismo. A richiesta organizziamo il transfer dall'aeroporto di Bologna o dalla stazione di Sasso Marconi.

Prima della cena ci troviamo per un aperitivo di benvenuto, per conoscerci e per presentare il programma. Poi andiamo con un bus riservato a mangiare in un bel locale nei dintorni.

LUNEDI': PARMIGIANO, CAMMINATA & VINO

Ci aspetta una giornata piena ed interessante: In un caseificio assistiamo alla produzione artigianale del Parmigiano Reggiano. Poi camminiamo nel Parco Storico e Naturale Monte Sole e raggiungiamo una piccola azienda agricola dove producono ottimi formaggi biologici. Pranzo con degustazione formaggi e vini di qualità.

MARTEDI': BOLOGNA & VINO

Di mattina facciamo una visita guidata nella città medievale di Bologna con i suoi portici, la sua università antica, le piazze, le torri ed i mercati (un vero paradiso per chi ama cucinare e mangiare bene!).

Di sera visitiamo una cantina rinomata e assaggiamo alcuni vini dei Colli Bolognesi, accompagnati da un'ottima cena.

MERCOLEDI': TARTUFO & CORSO DI CUCINA

Di mattina camminata con un tartufaio ed il suo cane alla ricerca del prezioso tartufo bianco.

Poi ci prepariamo insieme un piccolo pranzo nella nostra casa in campagna. Tempo per riposarci un po' o per fare una passeggiata nei dintorni, poi comincia il corso di cucina con Cristina. Prepariamo piatti classici dell'Emilia con tartufo nero e bianco. Cena con i piatti da noi preparati.

GIOVEDI': TEMPO LIBERO, CAMMINATA, CALDARROSTE & CUCINA

La mattina è libera per riposarsi o per escursioni individuali.

Poi andiamo con il nostro bus riservato sulle colline di Marzabotto per incontrarci con un contadino anziano, con il quale facciamo una camminata. Ci fa vedere i suoi castagneti. Caldarroste e vino nuovo nel cortile della sua casa.

Poi ci aspetta Cristina per il corso di cucina. Utilizzeremo i marroni, ma prepariamo anche Tortellini e Lasagne. Cena con i piatti da noi preparati.

VENERDI': CAMMINATA NELL'APPENNINO, CORSO DI CUCINA & CENA D'ADDIO

La mattina camminiamo nell'Appennino insieme ad un fungaiolo, lunghe le bellissime cascate del Dardagna. Piccolo pranzo in un rifugio.

Tornando nella nostra casa in campagna cuciniamo per l'ultima volta con Cristina, questa volta alcuni piatti con i funghi. concludiamo il nostro viaggio con la cena.

SABATO: PARTENZA

Partenza dopo la colazione.

A richiesta vi accompagniamo all'aeroporto di Bologna o alla stazione di Sasso Marconi.

Salvo modifiche. Se la raccolta delle olive non dovesse essere già iniziata andiamo eventualmente nel Modenese per visitare un'acetaia con la degustazione del prezioso Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e pranzo in un'osteria popolare.

ALLOGGI

Abbiamo prenotato per il nostro gruppo camere in un agriturismo:

Agriturismo Rio Verde

Un agriturismo in una casa colonica ristrutturata vicino al paese di Sasso Marconi. Camere semplici, ristrutturate e arredate con stile, tutte le camere hanno un proprio bagno. Un grande parco fa parte dell'agriturismo, ci sono dei mobili da giardino a disposizione dei clienti.

La ricca colazione italiana comprende molti prodotti locali e confiture biologiche prodotte nell'agriturismo stesso.

Fino al centro di Sasso Marconi e alla stazione sono 2,8 km.

PREZZO

€ 1120,- per persona in camera doppia

€ 130,- supplemento uso camera doppia come singola

Attenzione: Il prezzo del viaggio è calcolato su un prezzo di mercato del tartufo bianco di € 200 per 100 g. Se il prezzo del tartufo bianco nel Bolognese al momento del viaggio dovesse essere di almeno 20% oltre questo prezzo, ci potrebbe essere un aumento del prezzo del viaggio di al massimo € 15 per persona.

SERVIZI

- 6 pernottamenti (camera doppia con bagno) con colazione in un agriturismo a Sasso Marconi (Bologna) oppure sulle colline di Marzabotto.
- Tutti i pasti come da programma (bevande incluse)
- Visite, visita guidata, camminate, degustazioni come da programma
- 3 mezze giornate di corso di cucina (incl. materie prime)
- Trasporti come da programma (pullmino riservato)
- Accompagnamento durante tutto il soggiorno
- Preparazione e spese d'amministrazione.
- Materiale d'informazione e grembiule

Il prezzo non comprende:

- Il viaggio A/R dei partecipanti
- Pasti non previsti dal programma
- Mance
- Assicurazioni

Numero minimo di partecipanti 10 persone, numero massimo 12 persone.

CONDIZIONI

L'iscrizione diventa vincolante nel momento della nostra conferma per iscritto e con il pagamento di un acconto di € 200. La somma restante (80%) deve essere pagata entro 21 giorni dall'inizio del viaggio. In caso di iscrizioni dopo questa data il prezzo è da pagare e per intero in un'unica rata.

Il viaggio viene preparato e realizzato da InGiro Associazione culturale, l'organizzatore è il tour operator tourgourmet, Unter den Kastanien 10, D - 65779 Kelkheim.

L'associazione InGiro può realizzare viaggi solo per i propri iscritti. La quota annuale per l'iscrizione all'associazione è già inclusa nel prezzo.

La partecipazione al viaggio ed in particolare alle camminate ed al corso di cucina avviene a proprio rischio, tourgourmet e InGiro Associazione culturale non si assumono nessuna responsabilità per eventuali infortuni. E' consigliato portarsi scarpe e vestiti adatti e uno zainetto.

A causa di avvenimenti non prevedibili ci possono essere cambiamenti nel programma o nell'accompagnamento. Se il viaggio dovesse essere disdetto a causa di un numero di partecipanti non sufficiente o per motivi da addebitarsi all'associazione, eventuali pagamenti già effettuati verranno restituiti immediatamente e senza detrazioni. Valgono le Condizioni contrattuali generali di tourgourmet che vi inviamo a richiesta.

RECESSO DAL CONTRATTO

In qualsiasi momento è possibile recedere dal contratto. Nel qual caso siamo autorizzati a chiedere un indennizzo che viene calcolato come segue:

fino al 60° giorno prima dell'inizio del viaggio 10% del prezzo del viaggio

dal 59° al 45° giorno 25% del prezzo del viaggio

dal 45° al 20° giorno 45% del prezzo del viaggio

dal 19° al 7° giorno 60% del prezzo del viaggio

dal 6° giorno fino all'inizio del viaggio 80% del prezzo finale del viaggio

Assicurazioni di viaggio

Per la vostra sicurezza vi consigliamo di stipulare in tempo un'assicurazione annullamento viaggio. Se dovete rinunciare per un motivo importante al viaggio, l'assicurazione annullamento viaggio in molti casi vi restituisce una buona parte dell'indennità che avete dovuto sborsare. Inoltre vi consigliamo la stipula di un pacchetto di assicurazioni che garantiscano la copertura in caso di incidente o malattia.

ISCRIZIONE

Touropoperator: tourgourmet, Berger Straße 171 / c/o Jacques' Wein Depot, D - 60385 Frankfurt am Main in collaborazione con InGiro Associazione culturale (Via Malfolle, 9 A I – 40043 Marzabotto, Bologna)

Luogo del viaggio: Sasso Marconi (Bo) / Emilia Romagna

Data del viaggio: 27 ottobre – 2 novembre 2019

Prezzo per persona € 1120,-
Supplemento singola € 130,-

Indicare, per favore: Camera doppia Camera singola

Cognome, Nome _____

Via _____

CAP / Luogo _____

Telefono _____

e – mail _____

Data di nascita _____

Indicare, per favore: Non mangio carne Non mangio pesce

Commenti o domande:

Questa iscrizione diventa vincolante con la mia firma. Ho preso conoscenza delle condizioni generali di viaggio e di pagamento.

Luogo, Data

Firma

Per favore, mandate l'iscrizione al seguente indirizzo:

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

Coordinate bancarie per il pagamento:

IBAN: DE 04 5007 0024 0125 2303 01 BIC: DEUTDEDBFRA Commerzbank AG Titolare del conto corrente: Silke Reinhard (tourgourmet), Berger Straße 171 / c/o Jacques' Wein Depot, D - 60385 Frankfurt am Main Germania