

# Fico- Das Wunderland des Genusses



Parmaschinken, Parmesankäse, Mortadella und Aceto Balsamico sind weltweit bekannt und werden immer öfter in der ausländischen Küche eingesetzt. Aber mal ehrlich.. wissen Sie wie diese kostbaren Zutaten hergestellt werden? Oder die Tortellini Emiliani? Nein? Dann lassen Sie sich von uns auf eine kulinarische Genussreise entführen, mit einem Besuch der Fico-Ausstellung, einem einmaligen Projekt welches ganz allein dem Essen gewidmet ist: die Emilia Romagna erwartet Sie!

## Leistungen

- 5 Nächte ÜF im 4\* Hotel in Montecchio Emilia mit erweitertem Frühstücksbuffet
- Begrüßungscocktail
- 4 Abendessen im Hotel
- 1 Ganztagsreiseleitung Parma & Übersetzung in einer Schinkenfabrik
- 1 Halbtagsführung Parma
- Besuch einer Schinkenfabrik mit Verkostung
- 1 Salami zum mitnehmen
- 1 Ganztagsreiseleitung Bologna & Übersetzung in einer Käserei
- 1 Halbtagsführung Bologna
- Besuch einer Käserei mit Verkostung
- 1 Stück Parmesankäse zum mitnehmen
- Besuch der FICO-Ausstellung und Kurs zur Herstellung Ihrer persönlichen Schokolade
- Mittagessen Getränke inbegriffen im FICO
- 1 Ganztagsreiseleitung Modena & Übersetzung in einer Essigfabrik
- 1 Halbtagsführung Modena
- Besuch einer Essigproduktion mit Verkostung
- Nudel-Kochkurs mit anschließendem Abschiedsabendessen, Getränke inbegriffen

**Paketpreis pro Person, 6 Tage  
ab € 329,00**



# Emilia Romagna 2018

## Programm

**1. Tag** - Ankunft und Check-in im 4\* Hotel in Montecchio Emilia. Begrüßungscocktail und Abendessen.

**2. Tag - Ganztagsausflug Parma & Besuch einer Schinkenfabrik**  
Nach dem Frühstück Abfahrt in Richtung **Parma**.

Während des klassischen Stadtrundgangs können Sie zwei der wichtigsten mittelalterlichen Monumente der Stadt bewundern: den Dom und die Taufkirche mit ihrer besonderen Architektur (Eintritte nicht inkl. - evtl. vor Ort zu bezahlen). Außerdem haben Sie die Möglichkeit das Theater Farnese zu sehen (von außen), welches das Hoftheater der Grafen von Parma und Piacenza war. Nach der Mittagspause fahren wir zu einer Schinkenfabrik, wo Sie erfahren wie der Parmaschinken hergestellt wird. Sie werden die Veränderung der frischen Schweinekeule zum berühmten Parmaschinken sehen und besuchen mit uns die verschiedenen Reifezimmer: kalten Temperaturen am Anfang, bis zu den mildereren Temperaturen des Kellers, wo der Schinken auf die Kontrolle und das Qualitätssiegel wartet. Anschließend reichhaltige Verkostung des Parmaschinkens. Rückkehr ins Hotel und Abendessen.

**3. Tag - Ganztagesausflug Bologna & Besuch einer Käserei**

Nach dem Frühstück brechen Sie auf mit uns zum Besuch einer Käserei. Für die Herstellung von Parmigiano-Reggiano benötigt man auch heute noch wie vor achthundert Jahren nur wenige, aber unverfälschte Inhaltsstoffe: hochwertige Milch aus dem genau begrenzten Herstellungsgebiet, Hitze, Kalbslab und das Geschick und die Erfahrung des Käsermeisters, auch wenn letztendlich das Gelingen einer optimalen Reifung im Wesentlichen dem langsamen Rhythmus der Natur überlassen bleibt.

Weiterfahrt nach Bologna, eine der schönsten und besterhaltenen Altstädte Europas mit vielen Türmen aus dem Mittelalter und ca. 40 km Arkadengängen, die die weitläufige Innenstadt mit ihren Fußgängerzonen, Plätzen, Kirchen und Palästen miteinander verbinden.

Europäische Kulturhauptstadt des Jahres 2000 und dank seiner Universität eine sehr lebendige Stadt.

Zahlreiche Sehenswürdigkeiten und über 40 Museen gemischt mit Cafés, Kneipen, Bars, Diskotheken und Studentenclubs verleihen der Stadt ein jugendliches Flair.

Rückkehr ins Hotel und Abendessen.



# Emilia Romagna 2018

## 4. Tag - Ganztagesbesuch der Fico- Ausstellung

Nach dem Frühstück Abfahrt nach **Bologna** und Besuch der Fico-Ausstellung.

Ein neuartiges, spektakuläres Projekt das am 15 November 2017 seine Pforten geöffnet hat. Eine 10 ha große Anlage mit Ställen, Feldern, Werkstätten, Hörsälen und vielem mehr. Eine enorme Investition um bestmöglich das Made in Italy der Lebensmittelbranche zu feiern.

Allein 2 ha beanspruchen Felder und Ställe für rd. 200 Tiere. Es gibt 40 Produktionsstätten für Erzeugnisse wie Fleisch, Fisch, Käse, Brot, Öl, Eis, Süßigkeiten, Pasta oder Bier, wo Verbraucher sich über die handwerkliche Entstehung ihrer Lebensmittel ein Bild machen können.

Ein Kurs zur Schokoladenherstellung und ein Mittagessen runden diesen Tag ab.

Rückkehr ins Hotel und Abendessen

## 5. Tag - Ganztagesausflug Modena mit Besuch in einer Essigproduktion, Kochkurs zur Nudelherstellung mit anschließendem Abschiedsabendessen

Nach dem Frühstück Abfahrt nach Modena, eine Stadt mit bedeutender Vergangenheit. Sie entstand an der historischen Via Emilia und soll etruskischen Ursprungs sein, weist aber auch spätere keltische und römische Siedlungsspuren auf.

Die Stadt birgt wahre Kleinode der Kunst wie den vollständig in weißem Marmor gehaltenen romanischen Dom auf der Piazza Grande im Herzen von Modena, der zusammen mit der Piazza selbst und der sich ebenfalls dort befindlichen Ghirlandina von der UNESCO in die Liste des Weltkulturerbes aufgenommen wurde.

Am frühen Nachmittag besuchen wir eine Essigproduktion, wo Sie das schwarze Gold probieren können.

Aber der Tag ist noch nicht zu Ende: ein Nudel- Kochkurs wartet auf Sie!! Hier erfahren Sie wie die wahren Tortellini der Emilia Romagna hergestellt werden. Gefüllt und in einer Brühe gekocht sind sie doch immer wieder gut. Bei einem anschließendem Abschiedsabendessen und können alle gemeinsam noch einmal Revue passieren lassen.  
Rückkehr ins Hotel.

Als Andenken nehmen Sie eine Schürze, ein Schneidebrett und einen Nudelschneider mit, damit Sie auch zu Hause für Ihre Liebsten kochen und sie überraschen können.

## 6. Tag - Heimreise.

Nach dem Frühstück Heimreise.



**Monica & Anne**  
T. +39 0183 548313  
[toscana@gadis.it](mailto:toscana@gadis.it)