



Die kulinarischen Schätze der Emilia wie *Parmigiano Reggiano*, *Prosciutto di Parma* und *Aceto Balsamico Tradizionale* gehören zu den berühmtesten Italiens. Touristisch ist die Emilia hingegen eine noch wenig entdeckte Region, reich an Kunstschätzen wie dem Baptisterium in Parma, an großer Metzgertradition und Küche. Wir sind zu Gast bei Massimo Spigaroli, einem begnadeten Metzger und Koch, zudem Präsident des *Consorzio del Culatello di Zibello*. Sein Urgroßvater bestellte das Land für Giuseppe Verdi, dessen Opern man beim Verdi-Festival lauschen kann. In den sechs Zimmern seines Schlosses aus dem Jahre 1320 prasselt der Kamin und im Keller reifen die *culatelli* – die feinsten Schinken, die man in Italien findet. Beliebt übrigens auch bei His Royal Highness Prince Charles. Ein Herbsturlaub für Genießer!



HÖHEPUNKTE

- Kochkurs mit Massimo Spigaroli
- Demonstration Herstellung *Culatello di Zibello*
- *Parmigiano-Reggiano* und *Prosciutto di Parma*
- Das Baptisterium und die Altstadt in Parma
- *Aceto Balsamico Tradizionale* und Modena
- Unterkunft im Schloss aus dem Jahre 1320

TERMIN

03.10.-07.10.

Individuelle Arrangements auf Anfrage

GÄSTEKOMMENTAR

»Der Service im Schloss war liebenswert und besonders freundlich, beste Gastfreundschaft und Professionalität. Bei den Restaurants hast Du mehr als gute Arbeit geleistet. Ich habe lange nicht mehr so GUT gegessen. Die Erfahrung bei der Parmesan-Herstellung war für mich großartig. Mein Wunsch: bald wieder mit Dir zu reisen.«
Maria Deelmann, Köchin, Düsseldorf

REISEABLAUF



1. TAG: WILKOMMEN

Individuelle Anreise nach Polesine Parmense etwa 45 km nordwestlich von Parma und Empfang in der Antica Corte Pallavicina. Beim gemeinsamen Abendessen bei Massimo Spigaroli lernen Sie Ihre Mitreisenden kennen.

Anreise-Empfehlungen: Von München können Sie mit der Bahn ohne Umstieg nach Verona fahren, zum Beispiel ab München 9:31, an Verona 15:01, oder mit einer Kaffeepause in Bologna bis nach Parma, Ankunft 17:34. Die nächsten Flughäfen sind Parma, Mailand Linate, Bergamo, Verona, Bologna und Mailand Malpensa. Gerne organisieren wir Ihren Transfer vom Bahnhof oder Flughafen. Bei einem Flug empfehlen wir die Kompensation der verursachten Treibhausgase über www.atmosfair.de, über das wir selber alle unsere Flüge ausgleichen. (Stand: 08.2011)



2. TAG: PARMA, PARMIGIANO & PROSCIUTTO

Nach einem hervorragenden Frühstück mit hausgemachten süßen und herzhaften Produkten besuchen wir früh morgens eine nahe gelegene *Parmigiano-Reggiano*-Käserei. Wir erleben die faszinierende Herstellung des berühmten Rohmilch-Käses, der hier in der Poebene seit der Trockenlegung durch die Benediktiner vor fast tausend Jahren hergestellt wird. Für einen der Laibe benötigt man 550 Liter Milch! Weiter geht es nach Parma. Wir besichtigen das Baptisterium, ein Kleinod der italienischen Architektur am Umbruch von Romanik zu Gotik und haben Zeit für einen Stadtbummel und einen *caffè* in einer der historischen Bars. Zu Mittag essen wir bei *Cocchi*, unserem Lieblingsrestaurant in Parma – Spezialität *Bollito misto*. In der »Schinken-Stadt« Langhirano besuchen wir am Nachmittag einen Produzenten des berühmten *Prosciutto di Parma*. Wir kehren zurück zur Antica Corte, wo wir nach dem langen Tag ein feines Abendbrot mit einigen Produkten des Hauses bekommen.



3. TAG: ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE & MODENA

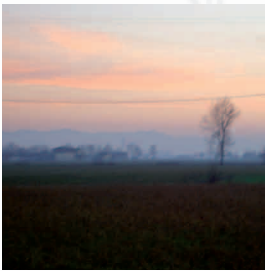
Heute geht es in die Gegend um Modena. Am Vormittag besuchen wir mit Giovanni Cavalli einen der besten Produzenten des *Aceto Balsamico Tradizionale*. In manchen seiner Holzfässer lagert der dickflüssige süßlich-würzige Essig aus Traubenmost seit über 100 Jahren! Dann geht es nach Modena, wo wir in einer *Osteria popolare* zu Mittag essen, die man über eine unscheinbare Treppe im Obergeschoss findet. Hier isst man ausschließlich unter Einheimischen! Gleich nebenan besichtigen wir den Dom San Geminiano, eines der wichtigsten romanischen Bauwerke Europas und UNESCO-Weltkulturerbe. Wir haben Zeit für persönliche Entdeckungen und Besorgungen und kehren dann zurück zur Antica Corte. Der Abend steht für eigene oder spontane gemeinsame Unternehmungen zur Verfügung, zum Beispiel einen Besuch beim Verdi-Festival in Parma.

Anmerkung: das Datum des Verdi-Festivals 2012 stand während der Programmplanung noch nicht fest, aber in den letzten Jahren begann das Festival immer am 1. Oktober. Auf Wunsch versuchen wir, Karten für Sie zu bestellen.



4. TAG: SCHLOSS, CULATELLO & KOCHKURS

Zum Abschluss besichtigen wir heute die Antica Corte Pallavicina. Wir lernen die alte schwarze Schweinerasse *Nera Parmigiana* kennen. Massimo hält sie im Wald und produziert aus ihnen seine besten Salumi. Auch viele lokale Rinder- und Geflügelrassen sowie Obst- und Gemüsesorten gibt es auf dem landwirtschaftlichen Betrieb. Höhepunkt: Massimo zeigt uns, wie der »König der Salumi«, der *Culatello di Zibello*, hergestellt wird und wir besuchen die bis heute genutzten Reifekeller unter dem Schloss anno 1320. Das feuchte Mikroklima und die langsame Reifung in der Schweineblase geben dem Edelschinken sein unvergleichliches Aroma. Zu Mittag dürfen wir *culatelli* verschiedener Reifegrade probieren – darauf freuen wir uns schon vor jeder Emilia-Reise! Am Nachmittag haben wir die Möglichkeit zu einem Herbst-Spaziergang entlang des Flusses nach Zibello. Beim abschließenden abendlichen Kochkurs bereiten wir mit Massimo verschiedene Emilianische Spezialitäten für unser großes gemeinsames Abschiedessen zu.



5. TAG: ABSCHIED

Nach dem Frühstück heißt es Abschiednehmen von Massimo und der Emilia. Für eine Verlängerung Ihrer Reise stehen wir Ihnen gerne mit Anregungen zur Verfügung.

SCHWIERIGKEITSGRAD

Eine Reise nur zum Genießen!

REISELEITER



Philipp Boecker absolvierte Master-Studiengänge in Kunstgeschichte (Sorbonne, Paris) und Gastronomischen Wissenschaften (Università di Scienze Gastronomiche, Colorno). Bevor er im Jahr 2005 SAPIO gründete war er fünf Jahre in der Kaffee-Branche tätig. Während seiner Studienzeit in Colorno hat er die Emilia lieben gelernt und auch den Kontakt zu Massimo Spigaroli aufgebaut.



UNTERKUNFT

Wir sind zu Gast bei Massimo Spigaroli in der Antica Corte Pallavicina – einem Landschloss am Fluss Po anno 1320. Sechs große historische Zimmer, teils noch mit alten Fresken, mit historischen Fenstern und dem typischen roten Kachelfußboden, wurden aufwendig restauriert und im Jahr 2008 für Gäste geöffnet. Unsere Reisetilnehmer waren im Januar 2008 die ersten Gäste. Alle Zimmer haben einen eigenen Kamin, drei Zimmer auch große Badewannen im Raum, die beiden Suiten in den Türmen ein separates Wohnzimmer. Draußen fließt der Po und die Nebel verzaubern das Land, drinnen knistert das Feuer und die Badewanne wartet... eine einmalige Unterkunft zum Genießen!

REISEPREIS	998 € im DZ mit Kamin
	1.148 € im großen DZ mit Kamin und Badewanne
	1.268 € in einer Suite
	180/280/400 € EZ-Zuschlag

LEISTUNGEN	• 4 Übernachtungen in der Antica Corte Pallavicina inklusive reichhaltigem hausgemachtem Frühstück
	• 4 mehrgängige Essen inklusive Wein (1/2 Flasche pro Person), Wasser und <i>caffè</i>
	• 2 Imbisse mit den Salumi der Antica Corte Pallavicina
	• Kochkurs mit Massimo Spigaroli
	• Besichtigung des Schlosses und Culatello-Herstellung mit Massimo Spigaroli
	• Transport in einem komfortablen Kleinbus
	• Ausflüge nach Parma, Langhirano und Modena
	• Alle Eintrittsgelder, Führungen und Besichtigungen
	• Reiseleitung und Übersetzung Philipp Boecker

NICHT ENTHALTEN	• An- und Abreise
	• Zusätzliche Getränke
	• Trinkgelder
	• Reiserücktritts- und Reisekrankenversicherung

MINDESTTEILNEHMER	6
HÖCHSTTEILNEHMER	12

HINWEISE DES VERANSTALTERS

Änderungen im Reiseverlauf aufgrund örtlicher Gegebenheiten sowie Änderungen bei der Reiseleitung sind möglich. Die Reise kann bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl bis vier Wochen vor Reisebeginn vom Veranstalter abgesagt werden. In der Regel können wir Ihnen aber bereits einige Monate vorher mitteilen, ob die Reise stattfindet. Diese Reise hat, seitdem sie im Programm ist, jedes Jahr stattgefunden. Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen von Sapio Kulinarische Entdeckungsreisen Philipp Boecker.



PHILIPP BOECKER · LIEGNITZER STR. 28 · 10999 BERLIN
 TEL 030 255 629 - 37 · FAX 030 255 629 - 36
 E-MAIL INFO@SAPIO.DE · WEB WWW.SAPIO.DE

