

# Gourmetrejse til *Italiens spisekammer* - Emilia Romagna

MAJ 2024

Kære deltager!

*Vi glæder os til at tilbringe nogle inspirerende dage i Norditalien med jer på vores vin- og gourmetrejse til Emilia Romagna i maj, og den kommer til at indeholde hele paletten af italienske fristelser.*

Vi skal blandt andet besøge pølsemagere, ostemagere, eddikebryggere, delikatessproducenter og ikke mindst vinbønder. Alle som én brænder de for deres produkter, hvad enten det er parmaskinke, Grana Padano ost, Modena balsamico, grøntsags-delikatesser eller de dejlige vine.



I den forbindelse skal vi eksempelvis tilbringe det meste af en dag på vingården La Tosa, hvor vi skal følge fremstillingsprocessen fra mark til flaske og se deres vinmuseum.

På rejsen tilbringer vi en nat i Modena, en nat på landet og to i Bologna, hvor et besøg i markedskvarteret Quadrilatero er en selvfølge. Her vil vi for alvor opleve, hvorfor Bologna bliver kaldt for Italiens gourmet-hovedstad.

Hver rejsedeltager har mulighed for at medbringe en indtjekket kuffert på op til 20 kg, og vi anbefaler at tage en stor og næsten tom kuffert med. Der er nemlig rig mulighed for at få en fyldt med hjem!



*...meget god mad  
og dejlige vine...*





## PROGRAM

### Torsdag 23. maj

Vi tager med morgenflyet fra København til Bologna, hvor vi bliver hentet af vores private bus kl. 9.15. Den fragter os direkte ud til vores første vinbonde Alberto, der er af den autentiske slags. Ud over at være bror til Christina, der producerer guddommelig balsamico, driver han vingården Podere Fiorini. Den er kendt for sine lokale mousserende vine som eksempelvis Lambrusco, og vi kommer til at se vingården og smage på vinene, før vi kører videre til netop søsteren Christina. Som lille balsamico-producent er hun fokuseret på højeste kvalitet, og hun vil give os en introduktion til fremstillingsprocessen samt en smagning af seks varianter af balsamico. Højdepunktet bliver en 25 år gammel variant ledsaget af to slags Parmigiano Reggiano (Mums!), og i forlængelse af smagningen får vi en skøn frokost med dertil hørende vine.

Efter frokosten forsætter turen til Modena, hvor vi skal bo på Best Western Hotel Libertà. Vi vil afholde en sen velkomstmiddag, og så er vi nok klar til at gå i seng, mon ikke? Hvis ikke er der mulighed for en festlig aften i byen, da vi bor helt centralt, og alle de lækre barer og caféer ligger bogstaveligt talt lige rundt om hjørnet.

### Fredag 24. maj

Vi spiser tidlig morgenmad på hotellet for derefter at gå en morgentur i Modenas historiske centrum. Her vil vi besøge det lokale marked, som er en perle af kvalitet inden for den regionale gastronomi. Glæd jer!

Derfra fortsætter vi til vingården La Tosa, som er vores lille økologiske producent fra området med de fantastiske vine. Ved ankomsten hopper vi direkte ud i køkkenet, hvor vi skal se produktionen af de lokale pastavarianter. Har man lyst til at deltage, er der også mulighed for det. Herefter får vi en typisk italiensk frokost med vinsmagning, før vi går ud og ser vinmarkerne samt besøger vin-kælderen.

Sidst på eftermiddagen tager vi til Pisaroni, der er en af Italiens absolutte topproducenter af frugtnectar, syltede grøntsager, salsaer og mange andre delikatesser. Det er også her, vi skal sove til næste dag, så vi starter med at checke ind på værelserne, og hvis nogen trænger til en morfar, så er der mulighed for det. Derefter vil vi få en rundvisning på stedet og se deres produktions-faciliteter, og



vi slutter naturligvis af med at smage på varerne i forbindelse med aftenmaden. Det er et utroligt hyggeligt sted, der på alle måder inspirerer til gastronomisk livsnydelse.

### Lørdag 25. maj

Vi skal tidligt op og spise en god morgenmad, før vi kører videre til den lille ostemager Caseificio Borgonovo, der blandt andet producerer den kendte Grana Padano – parmesanostens folkelige fætter! Her bliver vi vist rundt i mikroproduktionen af Ennio, som er den stolte producent af lækker ost på traditionel vis. Hans familie har produceret ost på stedet siden 1978.

Fra Ennio fortsætter vi mod Cremona, hvor vi tager en kort gåtur i Stradivarius' hjemby og ser nogle af de lokale violinmagere samt nyder en god kop kaffe. Herefter fortsætter vi mod Parma for at besøge slagterfamilien Alvadel, der laver den fineste parmaskinke Culatello og andre specialiteter. Vi får en rundvisning i deres tørringskælder og en smagning af deres produkter, før vi slutter besøget af med en lækker frokost i deres Michelin-restaurant.

Turen går derefter til vores centralt beliggende Millenn Hotel i Bologna, der er et godt udgangspunkt for at opleve byens liv. Efter en kort opfriskning og en lille pause på hotellet mødes vi til en aftenpromenade, hvor vi slutter af på det lokale pizzeria. Her får vi en simpel aftenmad enten i form af en pizza eller en Pasta Bolognese. Resten af aftenen i Bologna kan tilbringes på egen hånd, men hvis der er stemning for det, er I velkomne til at fare vild sammen med Niklas i de små gyder.



*Niklas vil arrangere gåtur  
under byens kendte  
overdækkede gågader*







### Søndag 26. maj

Vi starter med en sen morgenmad på hotellet, men for de morgenfriske er der mulighed for at spadserere en tur og se byen vågne forinden. Centrum er afspærret for kørende trafik om søndagen, så man kan promenerer i sit bedste søndagstøj og nyde livet på byens mange caféer mv. Det er netop det, vi skal denne dag, hvor I kan udforske byen på egen hånd, før vi mødes efter frokost. Her vil Niklas arrangere en gåtur i byens kendte overdækkede gågader, og vi vil i den sammenhæng komme forbi både verdens ældste universitet og de to tårne, som er Bolognas vartegn. Har man lyst til at nyde udsigten fra det høje tårn, kan vi arrangere det. Vi slutter dagen af med en stor afskedsmiddag på en lokal restaurant kendt for sit righoldige regionale køkken.

### Mandag 27. maj

Vi spiser tidlig morgenmad på hotellet og checker ud, hvorefter vi tilbringer formiddagen i markedskvarteret og den gamle bymidte. Her er der rig mulighed for at få en masse spændende delikatesser med hjem, så husk den store kuffert! Vi slutter formiddagen af med en fælles frokost på det overdækkede marked, hvorefter vi går tilbage til hotellet og henter vores bagage. Her kører vi sammen til lufthavnen i taxi og vinker farvel til Bologna og Emilia Romagna. Vi forventer at lande i København få timer senere.

**Pris for turen\*) 12.895,- pr. person**  
for 2 personer i dobbeltværelse  
Tillæg for enkeltværelse 1.500,-

\*) Medlemmer af Klub Enoteka får kr. 500,- i rabat.  
Teknisk rejsearrangør af denne rejse er Rejsebixen,  
som er medlem af Rejsegarantifonden.

