

6 Giorni „Viaggio enogastronomico nei Colli Bolognesi“

Questo viaggio ci porta nella zona dei vini DOC Colli Bolognesi, una DOC non molto conosciuta. Durante il viaggio andiamo a vedere alcune delle migliori e più interessanti aziende vinicole dei Colli Bolognesi ed assaggiare i loro vini. Il vino più tipico dei Colli Bolognesi è il Pignoletto, ma anche alcuni rossi vengono molto bene su questi terreni: la Barbera, il Cabernet, il Merlot, il Sangiovese.

Durante un'escursione nel Modenese conosciamo anche un ottimo Lambrusco ed assaggiamo in un'acetaia il prezioso aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Mangiamo in ottimi locali e visitiamo la bella città medievale Bologna con la sua università antica. Una cena d'addio nella nostra casa in campagna con altri vini dei Colli Bolognesi conclude il viaggio.



PROSSIMA DATA: 21-26 OTTOBRE 2018

A richiesta e concordandolo anticipatamente è eventualmente possibile un prolungamento 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, PANE & VINO

In un caseificio assistiamo alla produzione artigianale del Parmigiano Reggiano. Poi visitiamo un antico mulino ad acqua ristrutturato dove compriamo pane fresco.

Andiamo a vedere una delle aziende vinicole più conosciute dei Colli Bolognesi. Degustazione dei vini con pane e formaggio.

Cena in un bel locale.

MARTEDI': MODENA, LAMBRUSCO & ACETO BALSAMICO

Andiamo Modena e scopriamo questa bella città durante una visita guidata. Proseguiamo per Nonantola. Pranzo in una trattoria che da generazioni viene gestita dalla stessa famiglia e dove possiamo conoscere la cucina modenese nella sua forma più classica. Visita della grande *Acetaia* della famiglia e degustazione di alcuni aceti balsamici che maturano qui per decenni. Andiamo a Castelvetro ed assaggiamo il Lambrusco da uno dei produttori migliori.

MERCOLEDI': 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!).

Ci fermiamo in un'enoteca per un aperitivo. La visita guidata si conclude al mercato Quadrilatero. Poi torniamo in collina visitiamo un'azienda vinicola dove assaggiamo anche il Pignoletto.

Cena in un locale popolare.

GIOVEDI': TEMPO LIBERO & VINO

La mattina è libera per riposarsi o per escursioni individuali.

Poi andiamo da una piccola azienda vinicola che si trova in una posizione bellissima al margine del Parco regionale di Monte Sole. Visita della vigna e della cantina e degustazione di alcuni vini con un piccolo pranzo.

Cena d'addio nella nostra casa in campagna con altri vini dei Colli Bolognesi.

VENERDI': Partenza

Partenza dopo la colazione.

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

ALLOGGI

Abbiamo prenotato per il nostro gruppo camere in due piccoli agriturismi:

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.

Agriturismo Ca' di Malfolle

Questo è l'agriturismo della nostra cuoca (e vicina) Cristina sulle colline (450 m slm) di Marzabotto in una posizione molto tranquilla in mezzo a prati, campi e boschi. Atmosfera familiare e cordiale. Ci sono 3 camere semplici, tutte con bagno. Nei dintorni ci sono molti sentieri. La colazione italiana comprende molti prodotti locali e confiture e succhi biologici prodotti da Cristina con la frutta della sua azienda. In questo agriturismo si servono solo piatti vegetariani e vegani, quindi niente salumi a colazione.

Fino al centro e alla stazione di Marzabotto sono 6 km.

Tutte e due gli alloggi hanno i loro vantaggi. Decidete voi cosa preferite (finché c'è disponibilità di camere in tutte e due gli alloggi)!

PREZZO

€ 970,- per persona in camera doppia

€ 150,- Supplemento uso camera doppia come singola

SERVIZI

- 5 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, visite guidate, degustazioni come da programma
- Trasporti come da programma (pullmino riservato)
- Accompagnamento durante tutto il soggiorno
- Preparazione e spese d'amministrazione.
- Materiale d'informazione

Il prezzo non comprende:

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

Numero minimo di partecipanti 8 persone, numero massimo 16 persone.

CONDIZIONI

L'iscrizione diventa vincolante nel momento della nostra conferma per iscritto e con il pagamento di un acconto di € 194. 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, Berger Straße 171 / c/o Jacques' Wein Depot, D - 60385 Frankfurt am Main. 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 avviene a proprio rischio, tourgourmet e InGiro Associazione culturale non si assumono nessuna responsabilità per eventuali infortuni.

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

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

Luogo del viaggio: Emilia Romagna

Data del viaggio: 21 - 26 ottobre 2018

Prezzo per persona: 970,- Euro
Supplemento singola 150,- Euro

Indicare, per favore: Camera doppia Camera singola

Cognome, Nome _____

Via _____

CAP / Luogo _____

Telefono _____

e – mail _____

Data di nascita _____

Indicare, per favore: Non mangio carne

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 23500400000272554700 BIC: COBADEFFXXX Conto corrente: 272554700
Commerzbank AG

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