

Op delicatessentocht in de buik van Italië

'Toen ik de passie zag in de ogen van al deze vakmensen, smaakten hun producten nog beter!'

Proeven van parmaham, parmezaan en aceto balsamico

Bent u een Bourgondiër? Dan is Emilia- Romagna, de 'buik van Italië' uw paradijs! Geen massaproductie, maar ambacht en geduld liggen aan de basis van topproducten, beschermd door een 'consorzio', en met een reputatie die tot ver buiten de Italiaanse grenzen reikt. Ontdek zelf de pure traditie waarmee de Aceto balsamico di Modena vakkundig wordt bereid uit het most van de Trebbiano-druif en proef de kostbare smaak van 'minstens 12 jaar gerijpt op houten vaten'. Ontwaar het geheim achter de échte Parmigiano Reggiano in een kaasmakerij nabij Parma en wandel tussen tienduizenden goudgele bollen, netjes gestapeld op metershoge houten schappen. U komt natuurlijk ook alles te weten over de Prosciutto di Parma, en waarom zijn smaak zo bijzonder is of u maakt kennis met het malste en meest delicate stukje, de Culatello, koning van de Italiaanse hammen. Na deze boeiende delicatessentocht zullen uw smaakpapillen zeker nagenieten tijdens een heerlijk diner 'alle Romagnola'! Vroeg reserveren noodzakelijk!

Duur

4 dagen (ev. Als onderdeel van en langer verblijf)

Inbegrepen

- 1 begeleid bezoek in het Engels aan de 'Acetaia' (balsamico-productie) van het hotel + degustatie
- 1 begeleid bezoek in het Engels aan 'Caseificio' (Parmigiano Reggiano – productie) + degustatie, in de buurt van Parma
- 1 begeleid bezoek in het Engels aan een 'Prosciuttificio', productie van Parmaham OF Culatello (mits suppl.) + degustatie, in de buurt van Parma
- 1 driegangendiner + aperitief en hapjes (water, koffie en wijn inbegrepen) in het hotel
- 3 nachten kamer + ontbijt in Agriturismo Opera 02

Suggesties

- Verlening in Agriturismo Opera 02 of een ander Caratère hotel
- Combineer met een beleefreis: 'Proeven van Emilia-Romagna'

