

Kochkurs im wilden Herzen des Apennin (ER/I-13)



Kurzinfo

Italienreise in die Region **Emilia Romagna** (Forlì-Cesena) mit den Schwerpunkten **Kochkurs-Wein-Genuss-Kultur-AlbergoDiffuso-AlbergoDiffuso-SlowTravel** mit 3 Übernachtungen im Doppelzimmer mit Frühstück in Hotel ab 2 Personen .

Individualreise für Selbstfahrer; Sie erhalten detaillierte Anfahrtsbeschreibungen zu den einzelnen Orten (Weingüter, Trüffelsuche, usw.) und fahren diese selbst an. Die Termine lassen sich nahezu frei nach Ihren Wünschen festlegen.

Reisepapiere: Europäische Staatsbürger benötigen für die Einreise einen gültigen Reisepass oder Personalausweis.

Nächster Flughafen: Forlì (25km), Rimini (100km), Bologna (115km)
(Termine nach Ihren Wünschen auf Anfrage)

Preis (4 Tage / 3 Nächte): **ab 699 € pro Person** (ab 2 Personen) im Doppelzimmer mit Frühstück
25% Anzahlung bei Buchung, Restzahlung 30 Tage vor Anreise.

Enthaltene Leistungen

- 3 Übernachtungen im Doppelzimmer mit Frühstück
Hotelbeschreibung bei **Ihre Residenz** auf der nächsten Seite
- 2 private Halbtags-Kochkurse (jeweils ca. 3 Std.) in englischer Sprache mit dem Chef de Cuisine. Vorbereitung jeweils eines kompletten Menüs mit anschließendem Degustationslunch (inkl. Hauswein und Getränke) im Zeichen der zusammen vorbereiteten Gerichte. Menübeispiel:
 - Vorspeise: Quiche mit Steilpilzen und Lauch
 - Hausgemachte Tagliolini mit Trüffeln
 - Rebhuhn mit Kastanien und Gemüse
 - Parfümierte Artischocken
 - Schokolademousse mit Salz aus Cervia
- 2 Abendessen in Ihrer Residenz (Gourmet-Degustationsmenü im Zeichen der saisonalen Spezialitäten), exkl. Wein und Getränke
- 1 geleitete Verkostung von autochthonen DOC Weinen auf einem traditionsreichen Weingut
- 1 rustikales Abendessen (mit dem kostbaren *formaggio di fossa*) in authentischer Osteria, exkl. Weine und Getränke
- Reiseunterlagen (u.a. detaillierte Anfahrtsbeschreibungen)

Leistungen gegen Aufpreis

- privater Transfer mit Chauffeurdienst des Hotels nach **Bertinoro** (idyllisch gelegenes Weinstädtchen), **Sogliano sul Rubicone**, Herkunft des kostbaren DOP Grubenkäses *formaggio di fossa* (Besichtigung der Gruben) und Abstecher zur Meeresstadt **Cesena**
- **Umfassendes Versicherungspaket von travelSecure**
ohne Eigenbeteiligung **ab 40,50€**
Reiserücktrittsversicherung (Erstattung der vertraglich anfallenden Stornokosten wenn die versicherte Reise nicht angetreten werden kann)
Reiseabbruchversicherung (Erstattung von Kosten bei nicht planmäßiger Beendigung der Reise)
Reiseschutzbrief Corona Premium
Erstattung der vertraglich anfallenden Stornokosten bei Verdacht oder tatsächlicher Infektion durch das Coronavirus), sofern aus diesem Grund eine häusliche Isolation (Quarantäne) erforderlich wird
Details und Versicherungskonditionen auf Anfrage.

Nicht enthaltene Leistungen

- Anreise (außer sie ist ausdrücklich in den eingeschlossenen Leistungen aufgeführt). Gerne übernehmen wir die Organisation Ihres Fluges und der Transfers vom/zum Flughafen, falls Sie nicht mit dem eigenen PKW anreisen.
- Transfers vor Ort zu den Leistungsgebern, wie Weingütern, Restaurants, usw., außer wenn ausdrücklich erwähnt. Gerne organisieren wir für Sie private Transfers gegen Aufpreis.
- Trüffel, weitere Essen, Getränke und Weine, außer wenn ausdrücklich erwähnt.
- Stadtsteuer (city tax), diese wird vom Hotel direkt eingezogen.
- Trinkgelder und persönliche Ausgaben.
- Reiseversicherungen, wir empfehlen den Abschluss einer Reiserücktrittskostenversicherung.

Ihre Residenz

Location

In einem Dorf an den Hängen des Apennin zwischen Ravenna und Florenz, befindet sich dieses ruhige 3*** Hotel, das erste Albergo Diffuso der Emilia-Romagna, in einem herrlichen Palazzo des 18. Jahrhunderts. Nach geschmackvoller Restaurierung ausgestattet mit allem Komfort, spiegeln die Säle die originalen Charakteristiken wieder, mit Respekt gegenüber Umgebung und Tradition. Handgestickte Vorhänge, Schmiedeeisen und handbemalte Keramik, hergestellte von lokalen Kunsthandwerkern sind Inhalte des antiken Charmes dieser Orte.

Der Familienbetrieb schafft eine warme und gemütliche Atmosphäre, und bringt dadurch den Gästen das Grün des Nationalparks delle Foreste Casentinesi, die herzliche romagnolische Tradition und die Freundlichkeit der Bewohner dieser herrlichen Gegend näher.

Zimmer

Die Zimmer sind aufgeteilt in zwei Gebäude: 9 Zimmer im Hauptpalazzo und 6 in einer kleinen Dependence. Alle 15 Zimmer sind im Stil des 18. und 19. Jahrhunderts eingerichtet: Nuss- und Kirschholzmöbel, schmiedeeiserne Betten, bestickte Vorhänge, mit originalen Möbeln des Palazzo, die bis ins 18. Jahrhundert reichen und in ihrer Zeit nach Maß angefertigt wurden.

Ebenfalls sind Anschlüsse für Internet, eigenes Bad, Fernseher und Telefon, Wecker, Wasserkocher für Tee oder Kaffee, und Wäschereiservice vorhanden.

Restaurant

Die Räumlichkeiten des Restaurants, die einst als Weizenlager benutzt wurden, ein großer Speisesaal (im Winter mit Kaminfeuer) und drei kleinere Säle, befinden sich im Erdgeschoss.

Die servierten Gerichte basieren auf dem einfachen Konzept, Produkte erster Qualität zu benutzen, um deren Geschmack maximal zu unterstreichen. Die Seele des Hotels findet man auch in der Art der Küche wieder, eine Mischung aus Tradition und Neuheiten, gesunden Zutaten und dem Respekt gegenüber der Gegend und vor allem der Jahreszeiten.

Der Sommelier, ein Sohn des Besitzers, berät gerne bei der Auswahl zwischen den circa 150 Etiketten, die der Weinkeller beherbergt, um sie bestmöglich mit den Speisen zu kombinieren. Die Weine stammen aus allen Gegenden Italiens, insbesondere aus der Romagna und der Toskana.

Facilities

Kochkurse mit breitem Themenbereich von hausgemachter Pasta über Reis-, Fisch-, Fleisch-, Gemüse-, Trüffel- und Pilzgerichten bis hin zu Pizza und Süßspeisen der regionalen Küche.