



“Entroterra della Romagna”

1-weeks gastronomisch programma in Rimini

Italstudio heeft een interessante aanbieding voor een groep van minimaal 10 deelnemers!

Periode: maart, april, mei, en september, oktober 2012

Voor 1 BEGELEIDER is verblijf én programma GRATIS ! Vraag ons een prijsopgave!

Ontdek de cultuur en gastronomie van Romagna, een regio beroemd om haar fantastische keuken! Denk maar aan: de truffel, piadina, Formaggio di Fossa, Parmigiano, pasta fresca, mora romagnola, olio extravergine, vele wijnen en nog vele andere heerlijke producten!

Rimini is een stad met een prachtig oud centrum en een zeer aantrekkelijk achterland. Dit programma biedt - naast de taal- en cultuurlessen in de ochtend - op vijf middagen een kennismaking met het historische Rimini, het prachtige achterland en de seizoensproducten uit de streek. 's Middags kunt u genieten van al het lekkers wat de regio te bieden heeft en hoort u meer over de historie en achtergronden van de verschillende producten en de cultuur. Voor alle vervoer per eigen bus is gezorgd!

Taalcursus, verblijf en programma als hieronder:

Voor een groep van minimaal 10 deelnemers (begeleider ofwel 11^e persoon is gratis).
7 nachten in een 3-sterren hotel, op basis van 2-persoonskamers met ontbijt (uitgebreid ontbijtbuffet).
5 ochtenden 3 uur taal- en cultuurcursus.
1 lunch in agriturismo
Alle vervoer
Alle proeverijen.
Bij iedere excursie is een gids aanwezig.
Didactisch materiaal.
Materiaal voor de pasta workshop.
Certificaat aan het einde van de cursus.
Rondleiding met gids door Rimini, inclusief aperitief .
(1-persoonskamer mogelijk tegen extra betaling)



Kortom bij de prijs is inbegrepen:

7 overnachtingen met ontbijt in hotel, 15 taallessen, alle activiteiten van het programma, proeverijen, kaartjes, vervoer en materiaal.

N.B. Voor eenpersoonskamer geldt een toeslag van ca. € 14 per nacht.

Niet inbegrepen: diner in hotel à ca. € 14,- per dag (indien gewenst) en vliegreis naar Rimini.

N.B. Eventueel is het programma ook mogelijk vanaf minimaal 8 deelnemers (en iets hogere prijs).

Ook kan de prijs lager worden als u minder activiteiten in de middag wilt!

VOORBEELD VAN EEN GASTRONOMISCH PROGRAMMA VAN 1 WEEK

N.B. Het programma wordt samengesteld volgens de wensen van de deelnemers en het programma is ook afhankelijk van het seizoen.

Neem contact met ons op en wij maken – vrijblijvend - een programma op maat voor u en aangepast aan het seizoen waarin u komt!

Aangezien er veel geproefd gaat worden, zullen de deelnemers ook minder extra maaltijden hoeven te nuttigen!

Zondag	Aankomst in hotel in Rimini
Maandag	9.00 – 12.00 uur : Italiaanse taal- en cultuur Middag: rondleiding met een gids door het historische deel van Rimini en vervolgens een aperitief in een karakteristieke bar op Piazza Cavour.
Dinsdag	9.00 – 12.00 uur : Italiaanse taal- en cultuur Daarna workshop “Pasta fatta in casa: tagliatelle al ragù” – samen lunchen. Middag: bezoek aan “frantoio” (olijfpers), wandeling tussen de olijfbomen, proeverij van bruschette all’olio extravergine, cantarelle all’olio di mandarino etc...
Woensdag	9.00 – 12.00 uur : Italiaanse taal- en cultuur Middag: bezoek aan “Fattoria Paradiso” – Castello Ugarte Lovatelli www.fattoriaparadiso.it , of aan Azienda Vinicola Spalletti Colonna di Paliano - in Castello di Ribano www.spalletticolonnadipaliano.com . Rondleiding door wijnkelders, wijnboerderijen, wijngaarden, proeven van DOC en Riserva wijnen, van piadina’s (de specialiteit van Emilia Romagna) etc...
Donderdag	9.00 – 12.00 uur : Italiaanse taal- en cultuur Daarna workshop “Piadina fatta in casa” – proeverij met vleeswaren (ham, salami, worsten), stracchino (kaasoort) en rucola. Middag: bezoek in de middeleeuwse borgo Mondaino aan het bedrijf “Mulino della porta di sotto”: alles over het oude ambacht van het maken van Formaggio di Fossa, karakteristiek voor dit gebied; de productiecycclus van de Formaggio di Fossa, (kaas begraven in kuilen) etc... tot een uniek en vooral gezond product en natuurlijk met proeverij van kaas en honing en vele andere combinaties...
Vrijdag	9.00 – 12.00 uur : Italiaanse taal- en cultuur Middag: bezoek aan agriturismo “Il Germolio” op de heuvel van Covignano voor een onvergetelijke middag tussen de olijfbomen en de zee. Ter afsluiting: een verrukkelijk diner met vele streekgerechten en proeverij van DOC wijnen en olijfolie (tevens de mogelijkheid om producten te kopen). Met de volgende streekgerechten: affettati di mora romagnola e rustichello, sottolio fatti in casa, crostini, primi fatti in casa, carni miste e piadina in tutti i modi, contorni di stagione, formaggi biologici, dolci fatti in casa etc....(en vele DOC wijnen).
Zaterdag	vertrek uit hotel in Rimini