



## **1-weeks gastronomisch programma in Rimini inclusief Italiaanse les!**

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

Voorstel periode: september /oktober

### **Voor BEGELEIDER is verblijf én programma GRATIS !**

Ontdek de cultuur en gastronomie van Emilia Romagna, een regio beroemd om haar fantastische keuken ! Denk maar aan: de 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 en met de enogastronomie in de regio. Iedere middag 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 is gezorgd!

### **ALL INCLUSIVE REIS**

Voor een groep van minimaal 10 deelnemers.  
Verblijf in een 3-sterren hotel, op basis van tweepersoonskamers met ontbijt (uitgebreid ontbijtbuffet).  
5 ochtenden 3 uur taal- en cultuurcursus.  
Alle vervoer in een privébus ( en 1 keer per openbare bus).  
Alle proeverijen.  
Uitgebreid diner op vrijdagavond.  
Bij iedere excursie is een begeleider aanwezig.  
Didactisch materiaal.  
Materiaal voor de pasta en piadina workshops.  
Certificaat aan het einde van de cursus.  
Rondleiding met gids door Rimini, inclusief aperitief .



### **Kortom bij de prijs is inbegrepen:**

6 overnachtingen met ontbijt in hotel, taalcursus, alle activiteiten van het programma, proeverijen, kaartjes, vervoer en materiaal.

N.B. Voor eenpersoonskamer geldt een toeslag van ca. € 12 per nacht.

Niet inbegrepen: diner in hotel à ca. € 10,- per dag (indien gewenst) en vliegreis naar Rimini.

**Speciale prijs voor dit all-inclusive programma : € 535.**

## PROGRAMMA – 1 WEEK

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](http://www.fattoriaparadiso.it) , of aan Azienda Vinicola Spalletti Colonna di Paliano - in Castello di Ribano [www.spalletticolonnadipaliano.com](http://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 (kaassoort) 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

