

PARMA!

Skinka, ost och matlagning.

Palazzo
viki boer



Gibraltar Herrgård, Gibraltarergatan 17
SE-412 58 Göteborg, Tel: +46 (0)31-81 22 30
info@gourmettravel.se

Dagsprogram:

Dag 1

Vi flyger till Milano där vi möts av vår svenska guide som tar oss in till Parma. Vi bor ett stenkast från Piazza Garibaldi i stadens centrum. På kvällen äter vi en gemensam middag på Restaurang Gallo d'Oro i Parma.

Dag 2

Efter frukost åker vi till Parmaskinkans hemvist Langhirano, där vi på Museo del Prosciutto får lära oss allt om hur denna världsberömda skinka skapas. Intill museet äter vi sedan en provsmakningslunch med vin. På eftermiddagen åker vi till Acetaia Malpighi i Modena, där den äkta balsamvinägern har framställts sedan romartiden.

Dag 3

Efter en tidig frukost åker vi ut på landet och orten Polesine Parmense. Här får vi se hur mjölk blir till Parmesanost på Caseificio Santa Croce. I samma ort ligger det mycket intressanta Antica Corte Pallavicino som är specialiserade på Culatello och Parmesanost. Här får vi en riktig matlagningskurs under ledning av vår ita-lienske kock. Måltiden blir vår lunch denna dag. Sen eftermiddag åker vi tillbaka till Parma och får en stund på egen hand. Middagen äter vi på Restaurang Trattoria del Tribunale i Parma.

Dag 4

På förmiddagen innan avresa finns det tid att på egen hand upptäcka Parma, dess slottsträdgårdar och enotek, innan vi återvänder hem mätta och belåtna efter denna klassiska matupplevelse.



Följ med på vår upptäcktsresa till Parma och landskapet Emilia Romagna och hitta dess gastronomiska hemligheter. Här tillverkas några av Italiens mest kända produkter,

Parmaskinka, Parmesan och Balsamvinäger. Här ligger Italiens främsta pastastad Bologna och på landet var det förr tradition att det i varje familj fanns någon som var expert på att kavla pasta, "tirare la foglia".

Här ligger också Modena, staden med en lång historia med "de dyra dropparna" balsamvinäger. Kullområdet under bergen, som skyddar Parma, erbjuder några av de mest välkända varorna i det emilianska köket, som till exempel Parma skinkan, Parmigiano Reggiano, vinerna Colli di Parma, som tillsammans med en rik korg av Felino salami och svart tryffel från Fragno är en riktig njutning. På denna resa får vi dessutom en riktigt genuin matlagningssupplevelse tillsammans med kökschef Massimo Spigarolis i hans härliga residence invid floden Po en bit norr om staden Parma.

Smaklig resa!

Resefakta: Matlagning i Parma 23-26/4, 1-4/10 2010

Pris: Från Göteborg/Stockholm/Köpenhamn 9.950.-/pers. i dubbelrum

I resans pris ingår:

Flyg från resp. ort till Milano t/r

Boende:

3 nätter i Parma på Hotel Button

Måltider:

Frukostbuffet, Luncher 2 st.
Middagar 2 st.

Övrigt:

Buss på plats (Milano-Parma-Milano).

Samtliga besök, provsmakningar och vinprovningar enl. programmet. Svensk ciceron

Enkelrumstillägg: 645 SEK. **Ingår ej:** Måltidsdrycker, reseförsäkring
Flygresa med SAS/Lufthansa från Stockholm, Göteborg och Köpenhamn, se www.gourmettravel.se för avreseorter och tidtabell.

Hotelfakta:

Vi bor på lilla familjära Hotel Button i centrala Parma, på gångavstånd från kafékantade torg, vackra palats, restauranger och parker.



Vi reseverar oss för ändringar i programmet – Boka din resa direkt på www.gourmettravel.se