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

: Forlì (25km), Rimini (100km), Bologna (115km)

(4 / 3): ( )
,

- 3
- 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
-

- 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.

-
-
-
-
-
-

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.

Die Zimmer sind aufgeteilt in zwei Gebäude: 9 Zimmer im Hauptpalazzo und 6 in einer kleinen Dependance. 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.

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.

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