



PROGRAM: EMILIA-ROMAGNA - 18 FEBRUAR 2025

## EMILIA-ROMAGNA - KORTREIST MAT OG RASKE BILER

🍴 5 frokoster, 3 lunsjer og 4 middager inkludert

Dag 1

### Oslo - Milano, Malpensa til Reggio Emilia

🍴 Lunsj, middag

Flyreise fra Oslo Lufthavn til Milano. Det er da bare å begynne smaksfesten med en gang mens vi er på vei til målet? Vi stopper i **Gorgonzola eller Novara** og da vet du hva som kommer: Begge byene er historisk sett produsenter av den kjente og velsmakende blåmuggosten du kjenner så godt. Gorgonzola lages på kumelk og vi besøker en lokal farm som med glede gir oss vår **første smak av Italia**. De legger til litt annet småsnacks og noen viner, så er det en god start på turen.

Buss videre til **Reggio Emilia**. Byen som ligger mellom Modena og Parma er fortsatt et uoppdagete reisemål for mange turister. Reggio Emilia er sjarmerende, stilig og sofistikert men også veldig innbydende bekjentskap. Her bor vi midt i det historiske sentrum og det i et gammel palass!

**Emilio-Romagna** er regionen med de ruvende Appenninene fra øst og med nærhet til den ytterst fruktbare Po-sletten. **Reggio Emilia** selv har litt å skilte med: Her finnes det opprinnelige italienske flagget fra 1797 – den første trikoloeren i grønt, hvitt og rødt. I byen ligger også iskremmakeren **Cremeria Capolinea**, som flere ganger er blitt kåret til Italias beste. For en æresbevisning i dette landet!

Dag 2

## Reggio Emilia og Bologna - markeder og bli kjent

☺ Frokost, lunsj

Etter en god frokost går dagens utflukt til markeder og et par byer. Som italienerne sier: "Si parte", la oss komme i gang! Vi gjør oss først kjent i egen by og får en **guidet tur i Reggio Emilia**. Så fortsetter vi.

**Bologna** er kjent som Italias mat-hovedstad men er også en by full av historie. Her ligger blant annet Europas eldste universitet som stammer fra 1100-tallet. Sammen med vår lokale guide rusler vi rundt i det historiske sentrum. **Piazza Maggiore, Basilica di San Petronio** og etterpå det gotiske palasset **Palazzo della Mercanzia** med sin utsøkte arkitektur. **Mercato di Mezzo** er ikke bare en reise i mat, men også en historisk reise tilbake til middelalderen. Det bugner av mat som både kan gå rett i munnen eller kan kjøpes med hjem. Det er frukt, grønnsaker, pølser og søtsaker om hverandre som et deilig, italiensk marked skal være.

Dagens lunsj spiser vi på en **tradisjonell osteria**, som opprinnelig "bare" var en fellesbetegnelse på enkel, men hjemmelaget mat. På en osteria i dag er det lite "dilldall", bare hjemmelaget mat og god bordvin, med med de beste råvarer. Og det kimses ingen av verken i Emilia-Romagna eller resten av Italia.

Om du har plass til middag i kveld, blir den organisert av reiseleder for deg som vil.

Dag 3

## Ferrari, balsamico, agriturismo og pasta

☺ Frokost, middag

En variert dag er i vente så det er bare å feste setebeltet!

Ny by med mange lag og estetikk - **Modena**. En egen kommisjon må godkjenne huseierens fargevalg. Fasaden må males i en jordfarge, og fargen må være en som huset også har hatt historisk. Det er en nydelig og stilig by med **katedralen på Piazza Grande** og **domkirken**, duomoen.

Det er tydelig her, som så mange andre steder, at Italia, **design og estetikk** hører i hop. Nå tar vi det noen kilometer videre: lekke linjer, knallfarger og brølende motorer. Bilprodusentenes by. Her er man på fornavn med **Ferrari, Maserati og Lamborghini**. Alle disse har, eller har hatt, fabrikk enten i eller rett utenfor Modena. Vi besøker **Enzo Ferrari museet** som er tilegnet mannen som grunnla Ferrari, kanskje verdens mest kjente, ganske så kostbare og beundrede bilmerke?

Vi fortsetter i Ferrarien, ikke bokstavelig, da. I **Maranello**, en liten by ikke langt unna, besøker vi **Ferrari museet** eller Ferrarigalleriet. Her kan vi selv beundre disse vakre bilene som er utstilt sammen med ulike pokaler, bilder, teknologi og andre historiske ting som er knyttet til landets design og bilproduksjon.

Vi forlater de raske bilene og vender tilbake til smak, når vi kjører mot en **agriturismo** hvor vi lærer mer om produksjon av **balsamicoeddik**. Vi snakker her flere hundre år med tradisjoner, erfaring, pasjon for smak. Ingenting gjøres halvveis her! Vi får også får smake litt ulike typer, og sikkert kjøpe med oss favoritten hjem.

Pasta er neste italienske herlighet på planen, vi lærer kunsten å lage **hjemmelaget pasta** og spiser middag på gården.

Vel tilbake på hotellet - drøm søtt og sett en Ferrari på ønskelisten for neste bursdag eller jul:)

Dag 4

## Parma med skinke og ost - til Piacenza

☞ Frokost, middag

Produktene vi skal bli nærmere kjent med i dag kjenner alle til, men de oser kvalitet så det holder. Så er det også noe med å være der de lages - og det er i **Parma**.

I mellom smakingen og læringen skal vi rusle rundt i byens historiske sentrum med sine nydelige bygninger og mange stilarter. Mye er tegn på velstand og makt gjennom århundrene. Gamlebyens snirklete gater og smug bærer fremdeles preg av middelalderen, og de mange bygningene i lyserød marmor gir byen et helt spesielt skjær og atmosfære. Landemerker som **Palazzo Ducale** med sin franske innflytelse, **Teatro Farnese** - bygget av tre - og **Cattedrale di Parma** synes godt.

Men det er ost og skinke som får alle til å falle i staver i Parma.

Dagen starter med et besøk hos en **lokal parmesan-produsent**. Det var helt tilbake på 1200-tallet, i en klosterhage vest i Emilia, at en munk perfektionerte teknikken. I dag, mer enn åtte hundreår senere, er det samme produksjonsmetode som gjelder. Vi lærer om hvordan osten blir laget, og blir servert deilige smaksprøver. For å lage en kilo ost trengs det 16 liter melk og når melken er melket er også viktig for resultatet. Osten må modnes minst 12 måneder, noen opp til 4 år! Ekte ost, for det finnes jo kopier, er alltid merket **Parmigiano-Reggiano**.

Vi besøker også en lokal produsent, og må få vite hemmeligheten rundt den omhyggelige prosessen av den **verdensberømte spekeskinken fra Parma**. Nok et produkt som hele verden elsker og etterspør. Skinkene lages på samme måte i dag som for nesten 2000 år siden. Den lufttørkes naturlig av vinden, og det eneste som tilsettes under prosessen er salt. Resultatet er en svært mør skinke med søtlig smak. Bare skinke som er produsert i Parma kan kalles parmaskinke, slik er loven. Vi smaker så klart! Så gjenstår det bare å se om du flagger Italia og Parma, eller om du foretrekker de spanske skinkene (som du nok ikke bør si høyt her...)

Vi fortsetter til vår nye base som er **Piacenza**, der vi sjekker inn og spiser middag på hotellet.

Piacenza ligger på enden av antikkens hovedvei Via Emilia, veien som har gitt hele regionen sitt navn. Det er ikke mange milene til storbyen Milano, men beliggenheten ved elvebredden til Po, og størrelsen gjør at den har et småbypreg. Rent ut koselig, og med de to hovedpiazzaene og noen flotte palazzi, er den å regne med.

Dag 5

## Mantova og tortellini

☞ Frokost, lunsj, middag

Vi skal til ny, nydelig by i dag: **Mantova** puster historie – 2000 år før Kristus sier sitt. Beliggenheten langs bredden av elva Mincio og **tidligere en etruskisk by**. Mantova var dikteren Vergils fødeby, kanskje byens mest berømte innbygger. Selv om Mantova ikke er kjent for så mange, er det en av de beste romantiske og kunstneriske byene i Nord-Italia.

Vi spiser **lunsj i Valleggio** som er der det sies at **tortellini** kommer fra. Denne fylte pastaen, med den spesielle formen, kommer fra regionen. Noen er fylt med en blanding av kjøtt - det kan være skinke, svinekjøtt eller mortadella. Man bruker parmesan, egg og en buljong sammen med litt muskat for sluttresultatet. La oss smake og nyte lokal tortellini til lunsj.

Etterpå kan vi rusle rundt på egen hånd, eller sammen med reiseleder, her i den koselige landsbyen ved elven.

Vel tilbake på hotellet i Piacenza, spiser vi felles middag.

Dag 6

## Piacenza - Malpensa, Milano

🍴 Frokost

Vi spiser frokost sammen på hotellet før vi skal nordover til flyplassen i Milano. Bussen tar et par timers tid, avhengig av trafikken. Fly til Oslo Lufthavn.

En ferie med mange gode opplevelser, mye deilig mat og drikke og kanskje noen drømmer om en helt spesiell bil?

Speriamo di revederci presto! (Vi håper å se deg igjen snart)