

DR. PETER PETER

THIERSCHSTR. 29 80538 MÜNCHEN TEL. 0174 6924999/ 089 28808277

IBAN: DE03700202700041941723 BIC: HYVEDEMMXXX

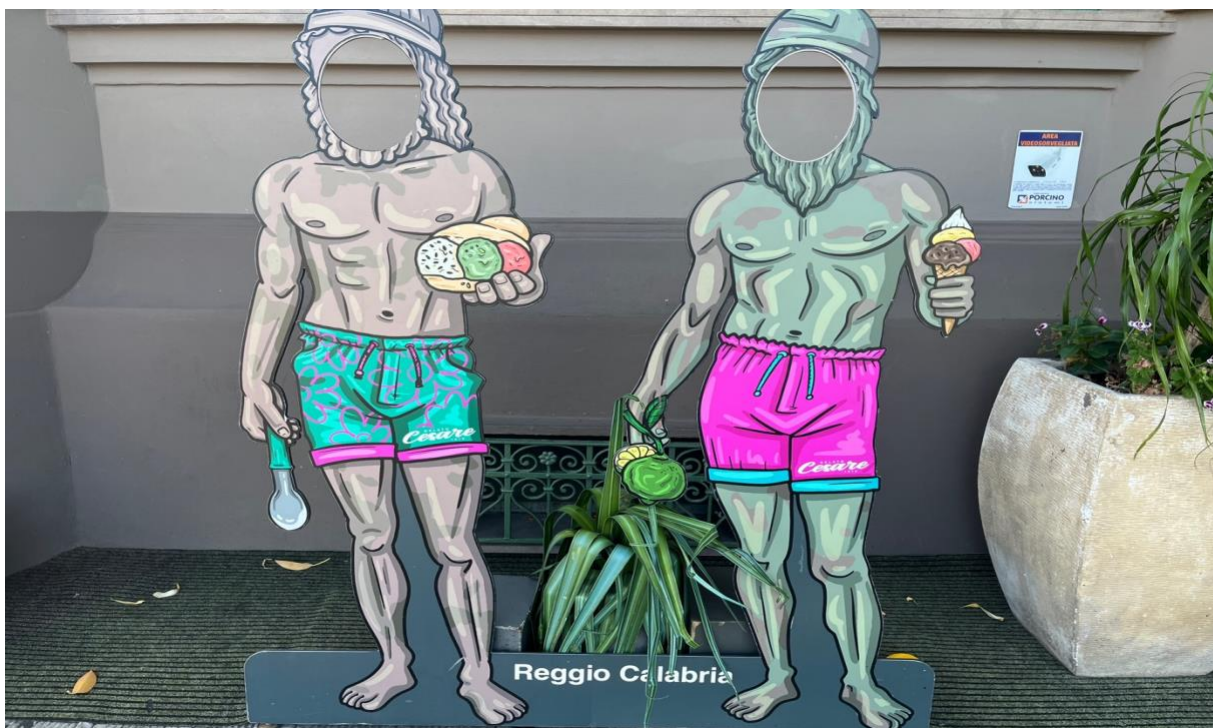
pietropietro@web.de / pietropietro.de

GELATO-TRIP CALABRIA

4.-8. Oktober 2026

Pizzo Calabro ist heißer Kandidat für die heimliche Eiskapitale Italiens. In dem Steilküstenstädtchen wetteifern ein Dutzend Etablissements darin, den perfekten *tartufo* herzustellen. So werden die Eisbomben, die Vanille-, Schokolade-, Pistazien- oder Zitrusgeschmack haben und oft eine Amarenakirsche umschließen, getauft. Hier ist tägliches genussvolles Durchprobieren angesagt!

Unser Standquartier ist das charmante ****Piccolo Grand Hotel mit Meerblick-Dachterrasse, ein von einem schwäbischen Architektenpaar verwandelter Adelspalazzo. Ausflüge nach Reggio di Calabria, wo wie im nahen Messina die sizilianische Tradition des Granita-Sorbets perfektioniert wird und in den Badeort Tropea, wo es schrille Aromen zu verkosten gibt, runden die Reise „eiszeitlich“ ab. Natürlich probieren wir exzellente kalabresische Küche mit fangfrischen Fischen, scharfer `nduja-Paste, Bergamotten-Pesto und Gemüseantipasti. Eine künstlerische Sensation sind die 2500 Jahre alten griechischen Bronzestatuen im Museo Archeologico von Reggio.



Tag 1 (So 4.10.): Buongiorno Calabria!

Flug von ausgewählten Flughäfen nach Lamezia Terme. Transfer ins ****Piccolo Grand Hotel. Bummel durch den nostalgischen Ortskern. Cena in einer Osteria und erste Tartufo-Probe.

Tag 2 (Mo 5.10.): Un giorno a Pizzo

Nulla dies sine ~~linea~~gelato. Nach einer Besichtigung des Doms, des Castello Murat und des historischen Zentrums Freizeit für das Städtchen. Nachmittags Tuk-Tuk-Rundfahrt zu einer Fischergrotte und Eisgenuss auf dem Freiluftsalon der Piazza della Repubblica
Abends Regio-Pizza aus dem originalen Holzofen.

Tag 3 (Di 6.10.): Il gelato dello Stretto – Reggio di Calabria

Auf der kalabresischen Seite des Stretto, der Meerenge von Messina, wartet eine der charakteristischsten Gelaterie Italiens: im Kiosk da Cesare, der mit 3 Coni (Tüten) die Höchstwertung der Fachwelt abgeräumt hat, verkosten wir kreative Aromen wie Scilla e Cariddi mit gerösteten Mandeln oder Bergamotte. Mittags speisen wir in einem Gran Caffè. Nachmittags warten die antiken Bronzeathleten im Museo Archeologico auf uns. Nach einer Granita in einer Geheimtipp-Bar wieder Heimfahrt im bequemen Zug.

Tag 4 (Mi 7.10.): Gelato pazzo – Tropea

Der pittoreske Badeort thront hoch über der Steilküste. Wir durchstreifen die Altstadtgassen mit ihren Palazzi und tafeln in einem feinen Fischrestaurant. Eine kulinarische Mutprobe sind die schrillen Eissorten der Gelateria Tonino: Schon mal Artischockeneis probiert?
Abends vulkanischer Abschiedstartufo und Ausklang in einem Weinkal

Tag 5 (Do 8.10.): Addio Calabria

Nach dem letzten Frühstückscappuccino auf der Dachterrasse Transfer zum Aeroporto Lamezia und Heimflug.

Preis: **DZ 2000 €** EZ-Zuschlag: **200 €**

Leistungen: Hin- und Rückflug von ausgewählten dt. Flughäfen nach LAMEZIA TERME. ÜF im ****Piccolo Grand Hotel in Pizzo. Ausgeschriebene Essen/ Verkostungen/ Eintritte/ Transfers/ Ausflüge. Gastrosophische Reisemoderation. Maximale Teilnehmerzahl 14