

DR. PETER PETER

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

IBAN: DE03700202700041941723 BIC: HYVEDEMMXXX

pietropietro@web.de / pietropietro.de

PAVAROTTI MEETS GELATO GENUSSKAPITALEN DER EMILIA 3.-7. Oktober 2026

Aceto Balsamico und schäumender Lambrusco, Parmesan und Parmaschinken, Mortadella und Kürbisgefüllte Pasta. Das Dreigestirn der hochkarätigen Kunstmetropolen Modena-Parma-Bologna steht für eine der schmackhaftesten Küchen Italiens. Kein Wunder, dass Luciano Pavarotti nicht nur die Antipasti seiner Heimat liebte (auch wenn wir es in kleineren Portionen angehen). Aktueller kulinarischer Akzent: wir werden zwei der innovativsten Gelaterien der Apenninenhalbinsel besuchen. Unser Standquartier ist das charmante **** Phi Hotel Canalgrande, das in einem Garten-Palazzo n der Altstadt von Modena liegt.



1. Tag (Sa 3.10.) : Buongiorno Modena!

Bahnreise oder Flug nach Bologna und Transfer in unser Palazzo-Hotel in Modena. Aperitivo mit hellem Sorbara-Lambrusco und Cena in einer Slow Food Osteria mit spannender Weinauswahl.

2. Tag (So 4.10.): Genießen auf den Spuren Pavarottis

In Modena besichtigen wir die Pavarottistatue, den romanischen Dom mit dem Glockenturm Ghirlandaia und die Prachtplätzer der Este-Residenz. Mittags beschnuppern wir die Gemüseauslagen des Mercato Albinelli und lassen uns in einer Einheimischentrattoria *bollito misto* mit grüner Kräutersauce munden. Nachmittags durchstreifen wir das Landhaus Pavarottis vor den Toren der Altstadt und lassen uns von einem Essigmeister in die Kunst des echten *aceto balsamico* einweihen.

3. Tag (Mo 5.10.): Prosciutto e Parmigiano: Parma

Beim Giro durch die charmante Residenzstadt der Farnese und Bourbonen besichtigen wir den romanischen Dom mit Baptisterium und das atemberaubende frühbarocke Teatro Farnese. Mittags wird in einem edlen seit 100 Jahren bestehenden Ristorante Prosciutto aufgeschnitten und feine gefüllte Pasta aufgekocht. Nachmittags kaltes Dessert bei Ciacco, der als Vordenker der italienischen Eisszene gilt. Modeboutiquen, Caffès und Enotechen säumen die Strada Farini, den Laufsteg Parmas, wo die Jugend gern ihren Aperitivo nimmt. Heimfahrt wieder per Zug.

4. Tag (Di 6.10.): Bologna la Grassa, Bologna la Dotta

Fett und gelehrt – Bologna rühmt sich nicht nur einer der ältesten Universitäten der Welt, sondern auch quirliger Märkte, edler Alimentari und einer der berühmtesten Lokalküchen der Apenninenhalbinsel. Wir durchstreifen das Centro Storico mit dem Neptunbrunnen und der imposanten Basilica S. Petronio und verkosten in malerischen Altstadtgassen echte Mortadella, lokalen Pecorino und schäumenden weißen Pignoletto. Nachmittags Gelatoverkostung beim puristischsten Eismacher Italiens. Freuen Sie sich auf Weidemilcheis mit echtem Aceto Balsamico! Heimfahrt wieder per Zug und Ausklang der Reise in einer Weinstube.

5. Tag (Mi 7.10.): Addio Emilia

Nach dem letzten Frühstückscappuccino Transfer zum Bahnhof bzw. Aeroporto di Bologna und Heimreise

Preis: im DZ 2000 € pro Person

EZ-Zuschlag: 240 €

Leistungen: Bahnreise nach Modena oder Flug von ausgewählten dt. Flughäfen nach Bologna. ÜF im ****Phi Hotel Canalgrande in Modena. Ausgeschriebene Essen/ Verkostungen/ Eintritte/ Transfers/ Ausflüge. Gastrosophische Reisemoderation. Maximale Teilnehmerzahl 14