

**АВТОРСЬКИЙ
ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУР**

MODENA_DREAM

A two-story stone building with a courtyard and trees. The building has several windows with wooden shutters and a small balcony on the left. The courtyard is paved with cobblestones and has some potted plants and a small cart. There are large trees on the right side of the image.

ПРОГРАМА ТУРУ

З 30.03 ПО 03.04

4 ДНІ ТА 4 НОЧІ

**В КАЗКОВОМУ ЗАМІСЬКОМУ ГОСТЬОВОМУ БУДИНКУ В
МАЛЬОВНИЧИХ ОКОЛИЦЯХ ПРОВІНЦІЇ БОЛОНЬЯ**

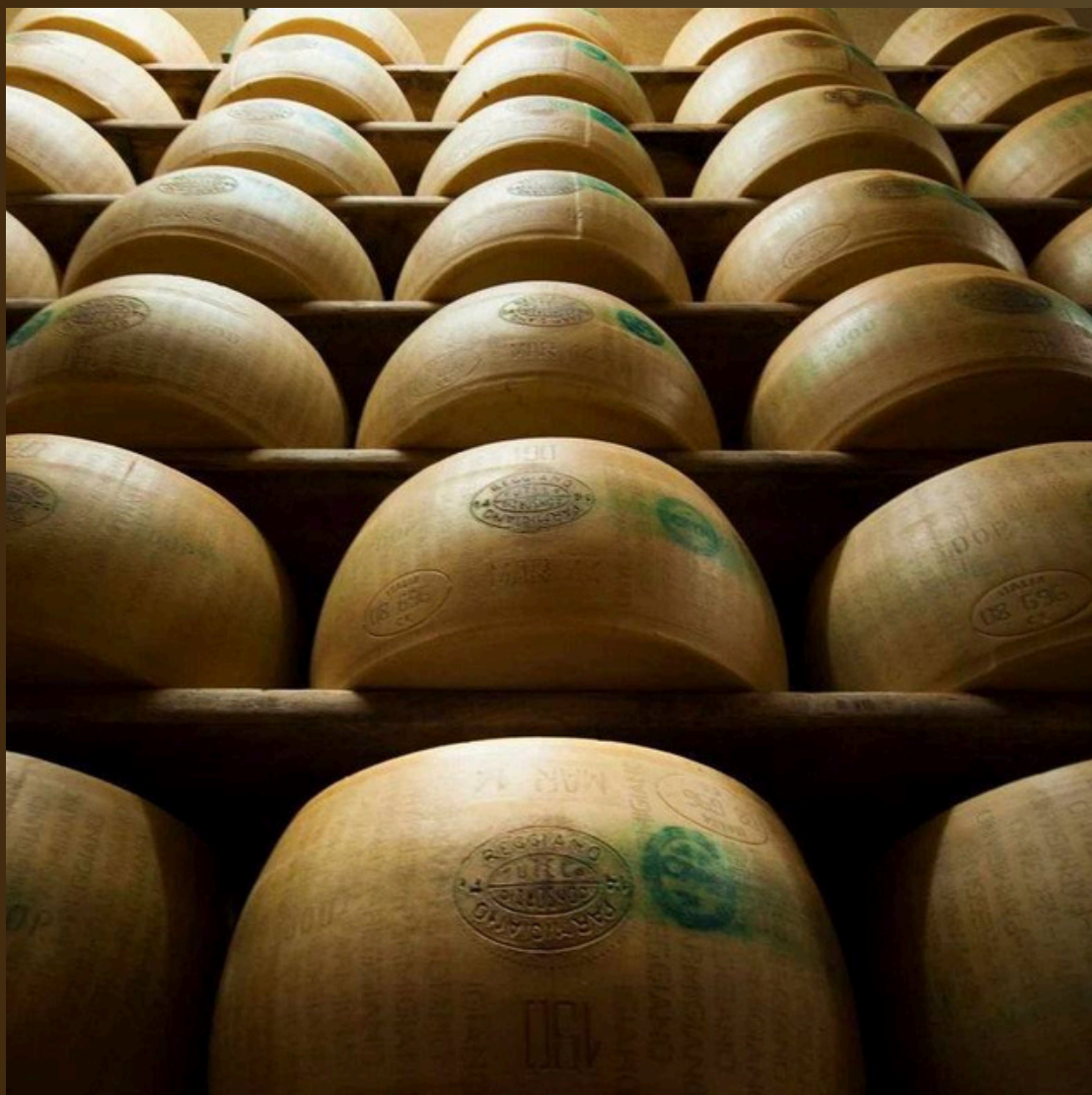


ДЕНЬ 1

30.03

У перший день туру Організатори чекатимуть на Вас у затишному гостьовому будинку. День заїзду присвячений відпочинку, насолоді крайовидами та спілкуванню.

Сьогодні за планом: розміщення, знайомство та вітальна вечеря із локальних закусок та вин Емілії-Романьї.



ДЕНЬ 2

31.03

Після сніданку з розкішним видом на Болонські пагорби, ми вирушаємо у бік провінції Модена на дві неймовірні екскурсії на виробництва *Пармезану* та *Бальзамічного оцту*.

Цього дня Ви дізнаєтеся, чому ці продукти вважаються унікальними, адже оригінали народжуються тільки в одному місці на всій Землі - тут, у Модені! Сьогодні у Вас буде унікальна можливість доторкнутися до чогось особливого - спробувати різний бальзаміко, а найцінніший з нього - з витримкою 90 (!!!) років - це чорне золото Італії!

Ви побачите всі етапи створення цих продуктів, зможете спробувати і купити найкращі Пармезан і Бальзаміко різної витримки, прогулятися старовинним розкішним маєтком з виноградниками і зробити багато неймовірних кадрів. Завершимо цей день обідом з локальних страв в ресторані Ачетерії, а після повернемося на віллу відпочивати та ділитися враженнями за келихом сухого з видом на долину.



ДЕНЬ 3

01.04

Сьогодні запланована культурна програма: прогулянка з оглядовою екскурсією історичним центром Болоньї. Ви дізнаєтесь цікаві факти про цю провінцію та її величезний внесок в історію розвитку Європи.

По завершенні у Вас буде вільний час для шопінгу та походу в злачні місця, а хто захоче може разом з Організаторами пройтися місцевим продуктовим ринком і заглянути у старовинний автентичний бар, адже саме в таких місцях відчувається весь колорит італійського повсякденного життя!



Після сніданку ми знову виїжджаємо у бік Модени на екскурсію особливою сімейною виноробнею. Це повністю біологічне виробництво, локальні сорти винограду, чудові краєвиди, історія та традиції (дегустація звичайно буде!).

Заключним заходом гастрономічного туру стане екскурсія на виробництво всіма улюбленого Прошутто і не менш улюбленої ковбаси Мортаделла.

ДЕНЬ 4 02.04



Ви дізнаєтеся скільки титанічної праці прикладається для створення справжнього прошутто, які є його види і етапи виготовлення.

Завершимо програму цього дня щедрою дегустацією всіх видів виробів, які виготовляються. Увага, їжа супроводжується великою кількістю шипучого Ламбруско. а враження та емоції цього дня залишаться з вами на все життя!

ДЕНЬ 5

03.04

ЗАВТРАК. ТРАНСФЕР ДО АЕРОПОРТУ

На всіх виробництвах, які ми відвідаємо, ви зможете придбати оригінальну продукцію за найприємнішими цінами, тож приготуйте свій багаж для гостинців та запасів!

Протягом усього туру з вами будуть особисто всі Організатори туру, наші заходи проводяться англійською мовою.



ДЕНЬ 5.2.
03.04

У затишному ресторанчику відбудеться вечір із страв сучасної Модени. Це нова інтерпритація традиційної кухні, поєднання історії та нових тенденцій.

Додатково Ви можете залишитись із нами ще на 1 день.
На вечір ми забронювали столик в одному із закладів зіркового італійського ресторатора Массімо Ботури - шефа зі світовим ім'ям, володаря 3 зірок Мішлен, який двічі очолив рейтинг 50 найкращих ресторанів світу!



ВАРТІСТЬ ТУРУ:

1400 ЄВРО*

* з особи при двомісному розміщенні, тобто 2800 євро за тур на двох
+ 400 євро з особи при одномісному розміщенні в двомісному номері, тобто 1800 євро за тур

У ВАРТІСТЬ ТУРУ ВХОДИТЬ:

- чотири ночі у замському будинку біля провінції Болонья
- всі екскурсії та дегустації за програмою
- вітальна вечеря у ресторані на віллі, сніданки, два обіди
- вартість переїзду по всіх локаціях автобусом для нашої групи

Додатково оплачуються: авіа квитки, медичні страховки, трансфери з та до аеропорту (проте Організаторами надається повний супровід з усіх цих питань), особисті витрати.

*Організатори залишають за собою право частково змінити програму туру у разі непередбачених обставин.

ПРО ОРГАНІЗАТОРА

Ласкаво прошу до гастрономічних подорожей до Італії!

Мене звати Катерина Золота – я автор, організатор та супроводжуючий гастрономічних турів різними регіонами Італії. Тут загальна інформація про мене, щоб познайомитися ближче перед тим, як Ви вирушите зі мною в цю пригоду.

Більш ніж 9 років тому в Одесі народився мій кулінарний проект **@roots_culinary_project_** Це були кулінарні майстер-класи і курси, які я створювала для людей які люблять готувати, я проводила корпоративи, тим-білдинги, свята у форматі гастровечерів та приймала у своїй кулінарній студії групи туристів, а також в цей період я пройшла навчання у кулінарній школі в Італії ALTEMA F. Marche.

Від початку війни в Україні я проживаю у Румунії. Новий етап мого життя приніс великі зміни і я почала організовувати гастрономічні тури до Італії, щоб досліджувати разом їжу, її походження, відпочивати та надихатися тим що мені так подобається!

Зараз я також подорожую країнами Європи із кулінарними майстер-класами, розповідаючи про традиції мого рідного міста Одеса та разом із подругою відкрила новий проект - творчу (кулінарну) студію у місті Клуж-Напока, Румунія.

Використовуючи свій великий досвіт в галузі організації івентів та смачних подій я створила для Вас дійсно неймовірний тур до Емілія-Романьї, що стане незабутньою подією цього року та Вашого життя!

З любов'ю, Катерина Золота.

