

## Piemont

22. – 26. Mai 2023

### Reiseverlauf:

#### 1.Tag: Montag, 22. Mai 2023

##### Frankfurt (Main) – Turin – Asti

Vormittags fliegen Sie mit **Lufthansa** von **Frankfurt (Main) nach Turin**. Nach Ankunft am Flughafen werden Sie von unserem **deutschsprachigen Reiseleiter** begrüßt. Transfer nach **Asti** und **Stadtführung**. Bereits im 5. Jahrhundert wird Asti Bischofssitz und damit zur wichtigsten Stadt des Piemont. Sehenswert sind hier außer der gotischen Kathedrale aus dem 14. Jahrhundert mit romanischem Glockenturm insbesondere die Stadttürme aus dem 13. Jahrhundert sowie Palazzo Alfieri, das Geburtshaus von Vittorio Alfieri. Asti ist bekannt als Heimat des in aller Welt bekannten und beliebten **Asti Spumante DOCG**. Natürlich darf auch eine **Sektprobe** nicht fehlen. Daher halten wir bei einem der Prosecco Produzenten, um diesen wunderbaren Prosecco auch zu verkosten und näheres über die Produktion zu erfahren. Abendessen und Übernachtung im **3\*Hotel im Raum Asti**. (-/-/A)

#### 2.Tag: Dienstag, 23. Mai 2023

##### Asti - Alba

Nach dem Frühstück brechen wir zu einer Fahrt durch eines der **schönsten Weinanbaugebiete Europas** auf: die **„Langhe“**. Zunächst aber statten wir einer **Käserei** einen Besuch ab, wo Sie die traditionelle Herstellung kennenlernen. **Bra, Toma, Gorgonzola, Robiola, Castelmagno** sind nur einige der **Käse dieser Region**. Natürlich werden Sie den Käse auch verkosten. Weiter geht es zu dem schönen **Schloss Grinzane Cavour**. In seiner Funktion als Bürgermeister des Ortes und Landwirtschaftsexperte versuchte sich Cavour gemeinsam mit bekannten französischen Önologen an der Veredlung neuer Weinstöcke. Im Schloss aus dem 14. Jahrhundert, das heute Sitz einer Önothek, der internationalen Trüffelversteigerung und des Literaturpreises Grinzane ist, sind immerhin 9 Säle Cavours Erinnerungsstücken gewidmet. Hier **verkosten** wir einige der berühmten **piemontesischen Weine**. Über wunderbare Hügelstrecken geht es nach **Barolo**. Der Barolo wurde oft als „König der Weine“ bezeichnet: edel und großzügig, ist er in Italien und im Ausland für seine Strenge und die reichhaltigen Geschmacksnoten und Aromen bekannt. **Besichtigung von Barolo**. Die Fahrt geht weiter nach **Alba**, die **Stadt der weißen Trüffel**, wo Sie eine **geführte Besichtigung des historischen Zentrums** der "Stadt der hundert Türme" genießen dürfen. Außer den Türmen sehen Sie auch den Dom, Piazza Risorgimento und Chiesa di San Giovanni Battista. Hier findet jährlich im Herbst auch die berühmte Trüffelmesse statt (Besichtigung von außen). Abendessen und Übernachtung im **3\*-Hotel im Raum Alba**. (F/-/A)

#### 3.Tag: Mittwoch, 24. Mai 2023

##### Alba - Turin

Nach dem Frühstück geht es auf die Spuren der Traditionen dieser Region. Landwirtschaft spielte schon immer eine große Rolle, aber es wird auch großer Wert auf Tradition und Qualität gelegt. Außer hervorragenden Qualitätsweinen und somit Weingüter gibt es auch zahlreiche Ararbetriebe. Vor allem Wein, Obst und Getreideanbau stehen im Vordergrund, aber auch die Viehzucht ist nicht zu unterschätzen. Die Haselnüsse werden für das berühmte Nutella sowie Torrone verwendet. Zunächst fahren wir in Richtung Cuneo, um dort einen **Bauernhof zu besuchen**, welcher sich vor allem auf **Weinberge, Obst, Gemüse, Getreide und Haselnüsse** konzentriert. Hier bekommen wir einen ersten tiefgreifenden Eindruck der italienischen Landwirtschaft. Viele kleine Familienbetriebe mit eigener Produktion halten die Traditionen und Bräuche aufrecht, was diese Region dann auch so speziell macht. Qualität hat einen hohen Stellenwert. Außer dem Anbau auf dem Ackerland kann man auch einige **piemontesische Rinder** im Stall vorfinden, welche mit hauseigenen biologischen Produkten gezüchtet werden. Beim **Mittagessen in einem Agriturismo** können Sie sich auch über die

verschiedenen Arbeitsweisen der Landwirtschaft austauschen. Der **Nachmittag** steht **im Zeichen von „Slow food“**. Slow Food ist eine internationale Non-Profit-Vereinigung, welche 1 Mio. Mitglieder zählt und weltweit die Nahrungsmittelproduktion in kleinem Maßstab und mit nachhaltiger Qualität vollzieht. Slow Food wurde 1986 von Carlo Petrini gegründet, um das Interesse in Bezug auf Nahrung als Träger von Vergnügen, Kultur, Identität, Traditionen und Lebensstil außer dem nährenden Sinn, respektvoll gegenüber der Region und seinen Traditionen zu fördern. Das Motto der Slow-Food ist: gut, sauber und fair. Nahrungsanbieter beziehen Ihr qualitatives Rohmaterial von umliegenden Produzenten. Ein Aspekt, welcher vor allem im Piemont weit verbreitet ist. Sie hören einen **Vortrag mit praktischem Beispiel**. Weiterfahrt nach Turin. Abendessen und Übernachtung im **3\*-Hotel im Raum Turin**. (F/M/A)

#### **4.Tag: Donnerstag, 25. Mai 2023**

##### **Turin**

Vormittags erleben Sie **Turin** bei einer **geführten Stadtbesichtigung** mit deutschsprachigem Stadtführer. Besichtigung des historischen Stadtzentrums u.a. mit Piazza San Carlo, Piazza Castello mit den umliegenden Residenzen, Dom sowie San Giovannikirche mit seiner Kapelle. Mittagessen in einem Restaurant im Turin. Am Nachmittag geht es zur Erkundung einer der königlichen Residenzen in Turin, welche seit 1997 zum **Unesco Weltkulturerbe** gehört. Sie besuchen das **Schloss Stupinigi**, ein Ort der Erholung und Jagd, welches die Lieblingsort der Savoyen war, um große Feste und feierliche Hochzeiten zu veranstalten, aber auch als Residenz von Napoleon im frühen 19. Jahrhundert diente. Nach dieser prunkvollen Besichtigung widmen Sie sich einer anderen „königlichen Dame“ zu, der **Königin der Bienen**. Auch Honig ist im Piemont ein erstklassiges Erzeugnis. Erfahren Sie mehr über die Produktion und Verarbeitung im Zusammenhang mit naturbelassenen Stoffen beim **Besuch einer Imkerei**. Der Besuch eines weiteren **Agrarbetriebs mit piemontesischen Rindern** und weiteren Viehzüchtungen rundet Ihre landwirtschaftlichen Besuche im Piemont für heute ab. Abendessen und Übernachtung im Hotel. (F/-/A)

#### **5.Tag: Freitag, 26. Mai 2023**

##### **Turin – Frankfurt (Main)**

Morgens besuchen Sie einen **Betrieb für Reisanbau**. Dieser ist sehr wichtig für Piemont. Da dies sicherlich ein sehr unerwarteter und interessanter Aspekt der hiesigen Landwirtschaft ist, besuchen Sie einen Betrieb, um einen tieferen Einblick in die Anbau- und Verwendungsweise des Reis zu bekommen und mehr über die Sorten, Gruppen, Form und Größe zu erfahren. **Mittagessen in einem Agriturismo**. Anschließend besuchen wir eine **Käserei**, wo wir den **berühmten Gorgonzola** verkosten können. Es wird erzählt, dass ein Bauer die Molke in einem Behälter vergessen hätte und dabei rein zufällig einen cremigen, von blau grünen Streifen durchzogenen Käse gewonnen hätte. Gorgonzola ist ein Weichkäse aus Kuhvollmilch, der unter Hinzufügung von Schimmelpilzen die unverwechselbare blau-grüne Streifenbildung erhält. Erfahren Sie mehr über Reifungsprozess, Sorte, Konsistenz und Geschmack. Danach fahren Sie mit dem Bus zum Turiner Flughafen. Rückflug mit **Lufthansa nach Frankfurt (Main)**. Individuelle Heimreise oder gemäß gebuchter Heimtransfers. (/F/M/-)

### **Ende der Reise**

F: Frühstück                      M: Mittagessen A: Abendessen

#### **Reisepreis pro Person:**

€ 1.145,- im Doppelzimmer

**Einzelzimmerzuschlag:** € 175,-

**Mindestteilnehmer: 25 Gäste**

### **Leistungen:**

- Linienflüge mit Lufthansa von Frankfurt (Main) nach Turin und zurück in der Economyklasse einschließlich 1 Freigepäckstück (maximal 23 kg). Zubringerflüge und „Rail & Fly“ (Zug zum Flug) auf Anfrage
- sämtliche Flugnebenkosten wie Treibstoffzuschläge, Flughafen- und Sicherheitsgebühren, deutsche Flugsteuer (die tatsächlichen Flugnebenkosten werden zum Reisezeitpunkt berechnet)
- 4 Übernachtungen mit Frühstück im 3\*-Hotel
- Kurtaxe
- alle aufgeführten Mittag- und Abendessen
- Transfers und Rundreise im modernen Reisebus laut Programm
- Deutschsprachige Reiseleitung
- Gebühren für die Fachbesuche
- Touristische und fachliche Besuche lt. Programm
- Sicherungsschein zur Insolvenzabsicherung

### **Nicht eingeschlossen:**

- Nicht aufgeführte Mahlzeiten und Getränke
- Persönliche Ausgaben sowie Trinkgelder für Busfahrer und Reiseleiter
- Persönliche Reiseversicherungen (Reiserücktrittkosten- und Reisekrankenversicherung etc.)
- Gastgeschenke für die besuchten Betriebe
- Zubringerflüge sowie „Rail & Fly“ (Zug zum Flug) auf Anfrage buchbar

**Anmeldeschluss: 01.04. 2023**

Es gelten unsere **allgemeinen Reisebedingungen**, die Sie auf unserer Internetseite [www.goldmann-touristik.de](http://www.goldmann-touristik.de) einsehen oder bei uns anfordern können.

### **Einreisebedingungen:**

Deutsche Staatsbürger benötigen einen gültigen Reisepass oder einen gültigen Personalausweis für die Einreise nach Italien.



### **Veranstalter:**

**Goldmann Touristik GmbH**  
Kennedystraße 45, 63477 Maintal  
Tel.: 06181 926797, Fax: 06181 – 926798,  
E-Mail: [info@goldmann-touristik.de](mailto:info@goldmann-touristik.de)  
Internet: [www.goldmann-touristik.de](http://www.goldmann-touristik.de)