

Rasila

VOYAGE ELEGANTISTI EUROOPPAAN



AGRONOMILIITON MATKA ITALIAAN 22.5-27.5.2023 GASTRONOMIAA, VIINEJÄ JA MUUTA KULTTUURIA Oppaana Silja Tuominen

1. pv 22.5. ma Helsinki – Milano – Modena

Lähtö Finnairin suoralla reittilennolla AY 1751 Milanoon **klo 08.05**. Saapuminen Malpensas kentälle **klo 10.05**. Opas Silja Tuominen on ryhmää vastassa kentällä.

Kuljetus Emilia-Romagnan maakunnan vauraaseen kulttuurikaupunkiin **Modenaan** (238 km n. 2,5 tunnin ajomatka), joka tunnetaan paitsi Enzo Ferrarin ja Luciano Pavarottin syntymäkaupunkina myös ja ennen muuta gastronomiastaan. Emilia-Romagnan maakunnan alueelle keskittyy suurin määrä koko Euroopassa enogastronomian *DOP* eli alkuperältään suojeltuja ja *IGT* eli maantieteellisesti tyypillisiä tuotteita.

Matkan varrella pidämme kahvitauon. Modenaan saavuttuamme majoitumme 1500-luvulla rakennettuun palatsihotelliin **Hotel Canalgrande**, joka sijaitsee kävelykeskustan pääkadun varrella.



Rasila

VOYAGE ELEGANTISTI EUROOPPAAN

Lepotuokion jälkeen lähdemme kävellen historialliseen keskustaan. Näemme **Piazza Granden, Katedraalin ja Ghirlandinan kellotapulin** (kaikki Unescon maailmanperintökohteita). Romaanista tyyliä edustavan tuomiokirkon rakentaminen aloitettiin vuonna 1099 ja se valmistui 1300-luvulla. Sen ympärillä levittäytyy keskiaikaisten kujien, palatsien ja pylväskäytävien verkosto. Päättämme kierroksen yhteiselle illalliselle.

2. pv 23.5. ti Galleria Estense – Ferrarin Maranello

Keskustan leikkaava pääväylä Via Emilia kertoo roomalaisaikaisen Modenan merkityksestä. Keskiajalla sitä hallitsi Esten herttuasuku, aluksi Ferrarasta käsin, kunnes Modenasta tuli herttuakunnan pääkaupunki Italian yhdistymiseen vuonna 1861 asti.

Aamupäivällä kävelemme Via Emiliaa pitkin **Galleria Estensen**, jonka vaikuttava kokoelma maalaustaidetta, veistoksia, musiikki-instrumentteja ym. välittää mielikuvan renessanssihovin elämästä puoli vuosituhatta sitten.

Jatkamme bussilla **Maranelloon**, Ferrarin maailmaan. Näemme Ferrarin koeajoradan ja päärakennukset sekä nautimme lounaan kilpa-ajajien kantaravintolassa. Seiniä koristelevat kypärät, pokaalit ja valokuvat kertovat vuosikymmenien sankareista. Paluumatkalla poikkeamme vielä **Luciano Pavarottin** haudalla Montalessa. Palaamme illansuussa Modenaan, jossa kaupat ovat auki klo 19.30 saakka.

3. pv 24.5. ke Maallista ja taivallista Parmassa

Vaikutusvaltaisen Farnese-suvun paavin Paavali III ja Espanjan hallitsijan Kaarle V luoma **Parman suurherttuakunta** säilytti itsenäisyytensä Italian yhdistymiseen saakka. Napoleonin toinen puoliso, Itävallan Marie Louise hallitsi Parmassa rakastettuna herttuattarena kuolemaansa asti 1847. Parman ”ruokalaaksolle” myönnettiin vuonna 2015 Italian ensimmäinen *Gastronomisen luovuuden* Unesco-arvo. Italian suurimpana gastronomian aarteena usein mainitussa kaupungissa sijaitsee myös Euroopan elintarvikevirasto (European Food Safety Agency) ja ALMA eli kansainvälinen *Haute Cuisine* -kokkikoulu.

Aamupäivällä tutustumme **Parman kinkun** valmistukseen sen tarkoin määritellyllä tuotantoalueella (DOP) Langhiranon seudulla Parman lounaispuolella. Yksi parhaita noin 150 tuottajan joukossa on 30 vuotta alalla toiminut perheyrittäjä **La Perla**, jonka tuotantolaitoksessa vierailimme. Parman kinkun ohella siellä valmistetaan myös salamituotteita. Noin puolen tunnin esittelyn jälkeen syömme lounaan, jonka alkupaloina saamme maistella talon herkkuja. Lounaan jälkeen on mahdollisuus ostaa talon tuotteita.

Iltapäivällä ajamme Parman keskustaan, jossa teemme kävelykierroksen. Kaupungin sydämessä näemme arvostetun **Teatro Region**, joka toimii mm. Giuseppe Verdin oopperoiden näyttämönä, Romaanista tyyliä edustava **Tuomiokirkko** ja sitä vastapäätä sijaitseva Kastekappeli eli **Battistero** muodostavat hienon ja rauhallisen kokonaisuuden. Kahdeksankulmainen kastekappeli rakennettiin 1100–1200-luvuilla. Sen seinät ja kupoli ovat kauttaaltaan freskojen peitossa. Myös kolme sisäänkäyntiä koristelevat keskiajan merkittävän marmorimestarin Antelamin raamatunaiheiset reliefit. Palaamme illansuussa hotelliin.

4.pv 25.5. to Modenan gastronomiia: Parmigiano Reggiano, balsamietikka, Lambrusco-viini

Aamupäivällä vierailimme Reggio Emilian maineikkaassa juustolassa (**Caseificio 4 Madonna**) perehtymässä **parmigianon** valmistukseen. Kierroksen jälkeen maistelemme eri juustovuosikertoja.



Rasila

VOYAGE ELEGANTISTI EUROOPPAAN

Keskipäiväksi jatkamme matkaa, ja pääsemme tutustumaan **Modenan perinteiseen balsamietikkaan Acetaia Malpighin** kellareissa. Tuottajan vuodesta 1850 jatkunut toiminta on tehnyt ns. ”jumalten nektarin” tunnetuksi koko maailmassa. Sen valmistuminen vaatii aikaa ja kärsivällisyyttä: tuote tulee vaihtaa tietyin välein aina pienempiin, eri puulaaduista valmistettuihin tynnyreihin vähintään 12 vuoden ajan. Lopuksi saamme maistella eri vuosikertoja.

Jatkamme lounaalle vajaan puolen tunnin matkan päähän historialliseen *Osteriaan*, jonka toiminta juontaa juurensa nykyisen perheenpään esi-isien vuonna 1862 perustamaan kestkievariin, vuosisatoja vanhaan balsamietikkaperinteeseen ja sen hyödyntämiseen aterioinnin eri vaiheissa.

Päivän päätteeksi tutustumme Emilia-Romagnan alueelle tyypillisen viinin, **Lambrusco di Sorbaran** (DOC) tasokkaan tuottajan **Cantina della Voltan** viiniviljelyyn ja –tuotantoon. Kellarivierailun jälkeen saamme maistella eri tuotteita.

5.pv 26.5. pe ”Oppinut, rikas ja lihava”, pylväskäytävien Bologna

Emilia-Romagnan pääkaupungin perustivat roomalaisten 2000 vuotta sitten siirtokunnakseen (*Bononia*), jonka rakenteen voi edelleen tunnistaa Bolognan nykyisessä pohjakaavassa. Bolognalle on myönnetty kaksi Unesco-arvoa, vuonna 2006 Musikaalisen luovuuden kaupunkina ja vuonna 2021 Pylväskäytävien kaupunkina. Katuja reunustavia katettuja pylväskäytäviä on yhteensä 62 km, niistä vanhimmat on rakennettu 1000-luvulla.

Vajaan tunnin ajomatkan jälkeen pysähdymme kaupungin muureille, josta lähdemme kävelykierrokselle pylväskäytäviä ja kapeita katuja pitkin kohti Piazza Maggiore ja siellä kohoavaa Pyhän Petroniuksen kirkkoa. Vierailemme Italian vanhimmassa yliopistossa, *Alma Mater Studiorum*, joka perustettiin vuonna 1088. Nykyisen yliopistorakennuksen seiniä koristelee 4000 arvokasta sukuvaakunaa, jotka kertovat kaikkialta Euroopasta saapuneista opiskelijoista – niiden 360 vuoden aikana, jolloin rakennus on ollut toiminnassa. Vierailemme myös 1637 perustetussa anatomian luentosalissa (*Teatro Anatomico*), joka rakennettiin uudelleen vuoden 1944 pommitusten aiheuttamien tuhojen jälkeen. Rossinin oopperan ensiesityspaikka vuonna 1842 on nimetty sävellyksen mukaan *Stabat Mater* –saliksi, jossa promovoidaan yhä kunniatohtoreita. Kiertelemme tutustumassa kaupunkiin herkkukauppakujilla ja viimeistä muotia esittelevissä ostogallerioissa.

Ajamme Bolognan ulkopuolelle nauttimaan yhteisen lounaan, jonka jälkeen lähdemme paluumatkalle Modenaan. Poikkeamme katsomaan Vignolan kirsikkapuutarhoja, joissa tuotetaan erinomaista IGT-laatua.

Olemme laittaneet varauksen kirsikkatilavierailusta. Vierailu vahvistuu vuoden alusta.

6.pv 27.5. Modena – Malpensa -Helsinki

Aamiaisen jälkeen ajamme vajaan puolentoista tunnin päähän Parman koillispuolelle **Antica Corte Pallavicina** -maatilalle, jonka historia alkaa keskiajalta markiisi Pallavicinosta. Nykyisten omistajien, Spigarolin veljesten esi-isä aloitti 150 vuotta sitten *culatello*-kinkun ja salamien valmistuksen. Tuolloin naapurissa Bussetossa asunut Giuseppe Verdi kuului tilan kanta-asiakkaisiin. Nykyiset tilat ovat 1990-luvulla alkaneiden peruskorjausten tulosta, niin säilytyskellareiden kuin ravintola- ja majoitustoiminnan osalta. Kellarikierroksella näemme Englannin kuninkaan Charlesin kinkun satojen muiden joukossa. Keskipäivällä nautimme lähtiäislounaan tilan tyylikkäässä salissa. Lounaan jälkeen jatkamme parin tunnin ajomatkan päähän



Rasila

VOYAGE ELEGANTISTI EUROOPPAAN

Malpensas kentälle, josta Finnairin suora lento Helsinkiin lähtee **klo 19**. Saapuminen Helsinkiin **klo 22.55**.

Tarkemmat tiedot hotellista

www.phihotelcanalgrande.com | www.phi-hotels.com

Hinta: **1980 / 2 hengen huone/henkilö**
385/ 1 hengen huone/lisämaksu

Hintaan sisältyy Finnairin suorat reittilennot Helsinki – Milano-Helsinki, turistiluokassa

majoitus 2 hengen huoneissa ohjelmassa mainituissa hotellissa
aamiainen hotellissa
matkaohjelmassa mainitut 5 tasokasta ateriaa viineineen
viininmaistajaiset
matkaohjelmassa mainitut bussikuljetukset, retket ja
sisäänpääsymaksut
Silja Tuomisen opaspalvelut
lentokenttäverot ja arvonlisävero

Tämän matkan toteuttavat Oy Kon-Tiki Tours Ltd ja Matka-Rasila Oy yhteistyössä.

Kaikki oikeudet muutoksiin pidätetään.

Vastuullinen matkanjärjestäjä on Oy Kon-Tiki Travel Ltd.

Matkapaketti toteutetaan, kun osanottajia on vähintään 24 henkilöä.

Matkan ennakkomaksu on 400 euroa/henkilö ja maksetaan 7 pv sisällä siitä, kun kirjallinen vahvistus on saapunut asiakkaalle. Loppumaksu peritään 8 viikkoa ennen matkan alkua. Liput ja muut matkapaperit toimitetaan n. 2 viikkoa ennen matkan alkua.

- **Peruutusehdot**



Rasila

VOYAGE ELEGANTISTI EUROOPPAAN

Jos matka peruutetaan viimeistään 90 vrk ennen matkan alkua, peruutuskulut ovat toimistokulut 160 EUR/henkilö.

- 89 vrk – 61 vrk ennen matkan alkua peruutuskulut ovat ennakkomaksun suuruiset.
- 60 vrk – 15 vrk ennen matkan alkua peruutuskulut ovat 50 % matkan hinnasta.
- 14 vrk ennen matkaa tai myöhemmin peruutetusta matkasta peritään peruutuskuluina 100 % matkan hinnasta.

Ryhmämatkasta poikkeavien yksittäisten matkustajien lento- tai majoitusvarauksien ym. palveluiden muutoksista veloitamme 100 € muutoskulut / muutos ja lisäksi palveluntarjoajien perimät kulut.

Pidätämme oikeudet mahdollisiin hinta-, aikataulu- ja ohjelmamuutoksiin. Pidätämme myös oikeuden Kon-Tiki Toursista riippumattomista syistä tehtävään hinnantarkastukseen esim. poltto-aine-, viranomais- tai lentoverokustannusten noustessa.

Suosittellemme, että kaikilla osanottajilla on koko matkan keston voimassa oleva henkilökohtainen matkavakuutus sisältäen peruutusturvan.

Vastuullinen matkanjärjestäjä on kotimainen Oy Kon-Tiki Tours Ltd, joka kuuluu Kilpailu- ja kuluttajaviraston ylläpitämään matkanjärjestäjärekisteriin (1929/00/Mj Mv, SMAL 39610) noudattaen kaikkia matkailualan yleisiä valmismatkaehtoja. Matkojemme erityisluonteen, kuljetusmuotoa koskevien poikkeuksellisten määräysten (mm. reittilentojen varaus- ja myyntiehdot), poikkeuksellisten majoitusehtojen sekä matkakohteen erityisolojen vuoksi sovellamme lisäksi erityisehtoja, joista asiakas saa tiedot matkan laskun liitteenä. Erityisehdot myös verkkosivuillamme www.kontiki.fi/hyva-tietaa/kontiki-toursin-erityisehdot/

