

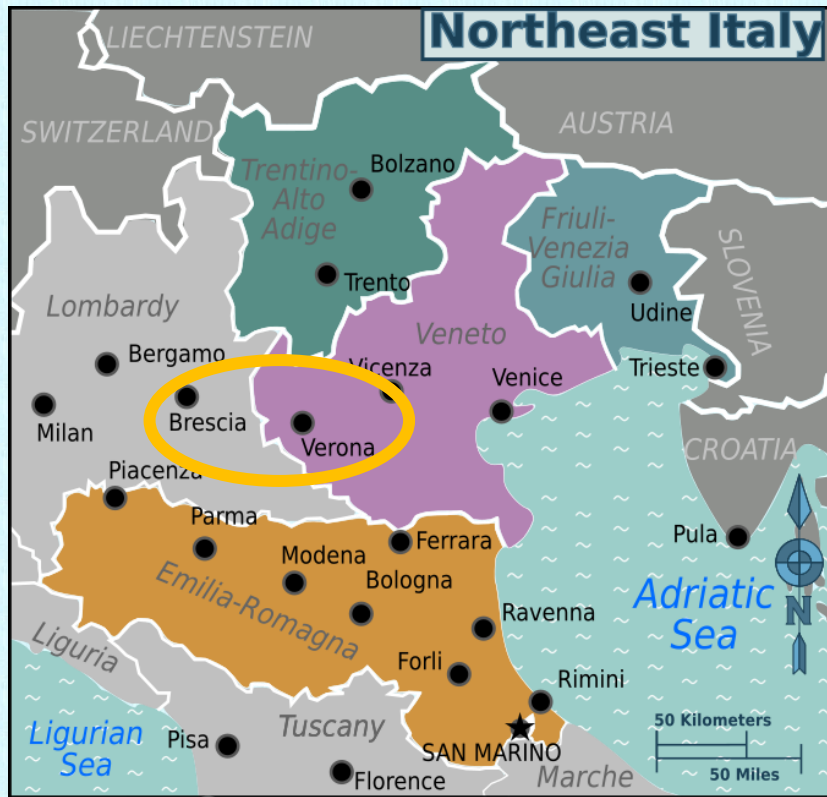
## GASTRONOMIE – CULTUUR – WIJN 4-daagse trip naar de NOORD-ITALIË

### ITALIË



- Officiële landstaal : Italiaans
- Hoofdstad : Rome
- Regeringsvorm Republiek
- Staatsvorm : Gedecentraliseerde eenheidsstaat
- Religie : 90% rooms-katholiek, 10% overig (protestanten, joden en moslims)
- Oppervlakte : 301.339 km<sup>2</sup> (2% water)
- Inwoners : 62.137.802 = 206,2/km<sup>2</sup> (2017))
- Volkslied : Il Canto degli Italiani (Fratelli d'Italia)
- Munteenheid : euro (EUR)
- UTC : +1 (zomer +2)
- Nationale feestdag : 2 juni (1946) dag van de republiek
- Web | Code | Tel.:it | ITA | 39

## NOORD-OOST ITALIË



# ITALIË 9 > 12 nov 2019

## PROGRAMMA

	zaterdag 09 nov	zondag 10 nov	maandag 11 nov	dinsdag 12 nov
	DAG 1	DAG 2	DAG 3	DAG 4
V O O R middag	<b>07:30</b> incheckbalie 09:05 ZAVENTEM airport	10:30 MARANO di VALPOLICELLA <b>Campagnola</b>	10:30 SANT'AMBROGIO di VALPOLICELLA <b>Masi</b>	vrije ochtend  11:00 vertrek
middag	12:45 aankomst MILAN LINATE	12:30 MARANO di VALPOLICELLA <b>Campagnola</b>	12:30 SANT'AMBROGIO di VALPOLICELLA <b>Masi</b>	12:30 PROVAGLIO D'ISEO <b>Barone Pizzini</b>
N A middag	15:30 ADRO <b>Ferghettina</b>	15:30 SIRMIONE bezoek	15:30 VERONA bezoek	16:30 tranfert naar MILAN airports
avond	20:00 BRESCIA Hotel Vittoria	20:00 PADENGHE sul GARDA Hotel Splendido Bay	20:00 PADENGHE sul GARDA Hotel Splendido Bay	19:00 MILAN LINATE 22:25 aankomst ZAVENTEM
KM	110	150	125	200
TIJD	02:00	03:00	02:30	03:00

De samenkomst in Zaventem op zaterdag 9 november is enkel geldig voor de deelnemers van de LUFTHANSA vlucht.

Diegenen die voor RYANAIR gekozen hebben moeten zich zelf organiseren voor het vertrek.  
Voor deze groep is er wel een programma voorzien op zaterdagvoormiddag = stadsbezoek Bergamo.

De lunch van zaterdagmiddag is naar ieders initiatief voor ALLE deelnemers.

## VLUCHTEN

### GROEP 1 : LUFTHANSA

- 06:45 – centrum HUZINGEN – voor diegenen die met de shuttle bus gaan
- 07:30 – luchthaven ZAVENTEM – incheckbalie

datum	vlucht	van	naar	vertrek	aankomst
Za 09 Nov	LH 1005	Brussels	Frankfurt am Main	09:05	10:05
Za 09 Nov	LH 272	Frankfurt am Main	Milano Linate	11:35	12:45
Di 12 Nov	LH 277	Milano Linate	Frankfurt am Main	19:00	20:15
Di 12 Nov	LH 1024	Frankfurt am Main	Brussels	21:25	22:25

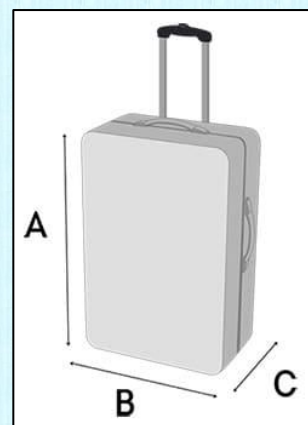
### GROEP 2 : RYANAIR

datum	vlucht	van	naar	vertrek	aankomst
Za 09 Nov	FR4522	Brussels	Milaan Bergamo	06:35	08:05
Di 12 Nov	FR4525	Milaan Bergamo	Brussels	21:05	22:40

## BAGAGE LUFTHANSA



- HAND-BAGAGE : 1 / persoon – max 8 kg  
**plus**
- INCHECK-BAGAGE: 1 / koppel of single – max 23 kg



## BUS

### ALBANI

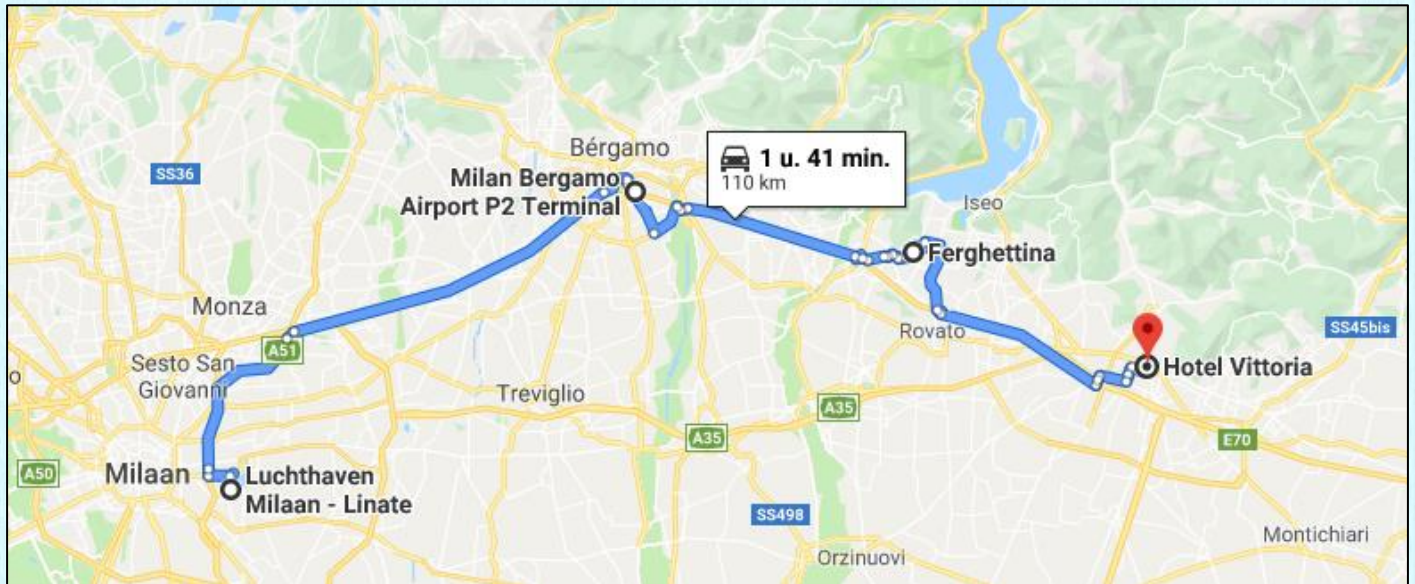
Calusco d'Adda / Bérgamo

[www.albanibus.it](http://www.albanibus.it)



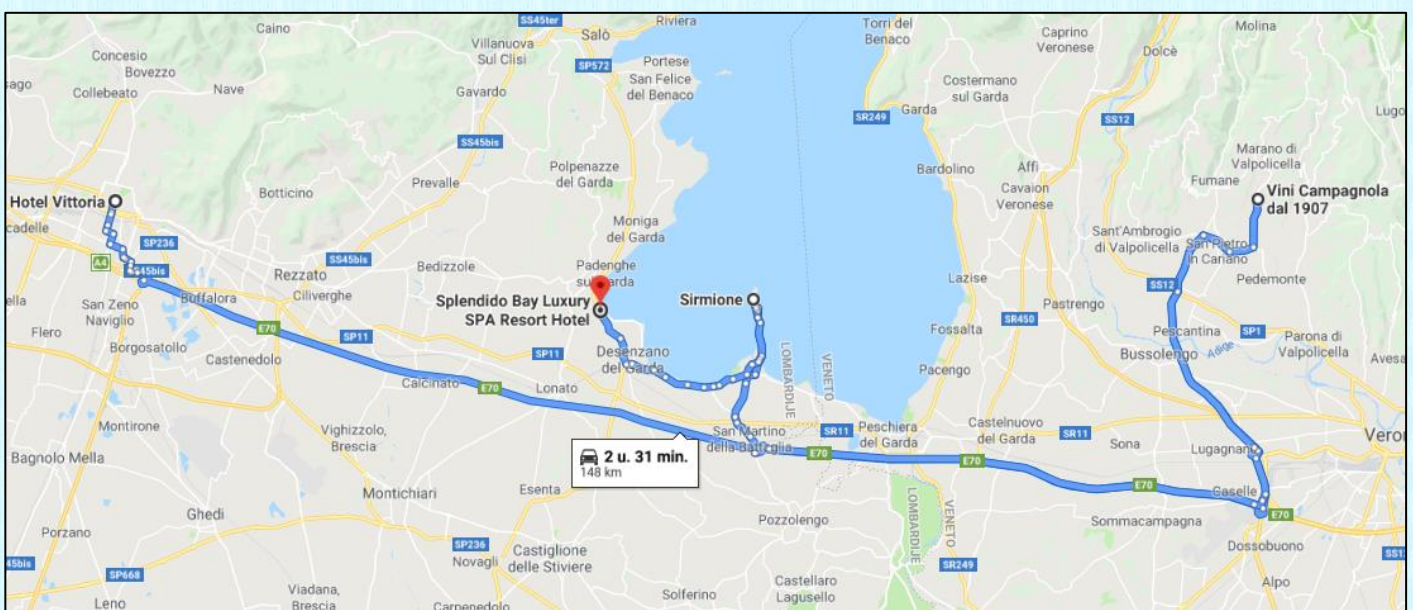
## ROUTE

**DAG 1 : Milan airport > Ferghettina > Vittoria**



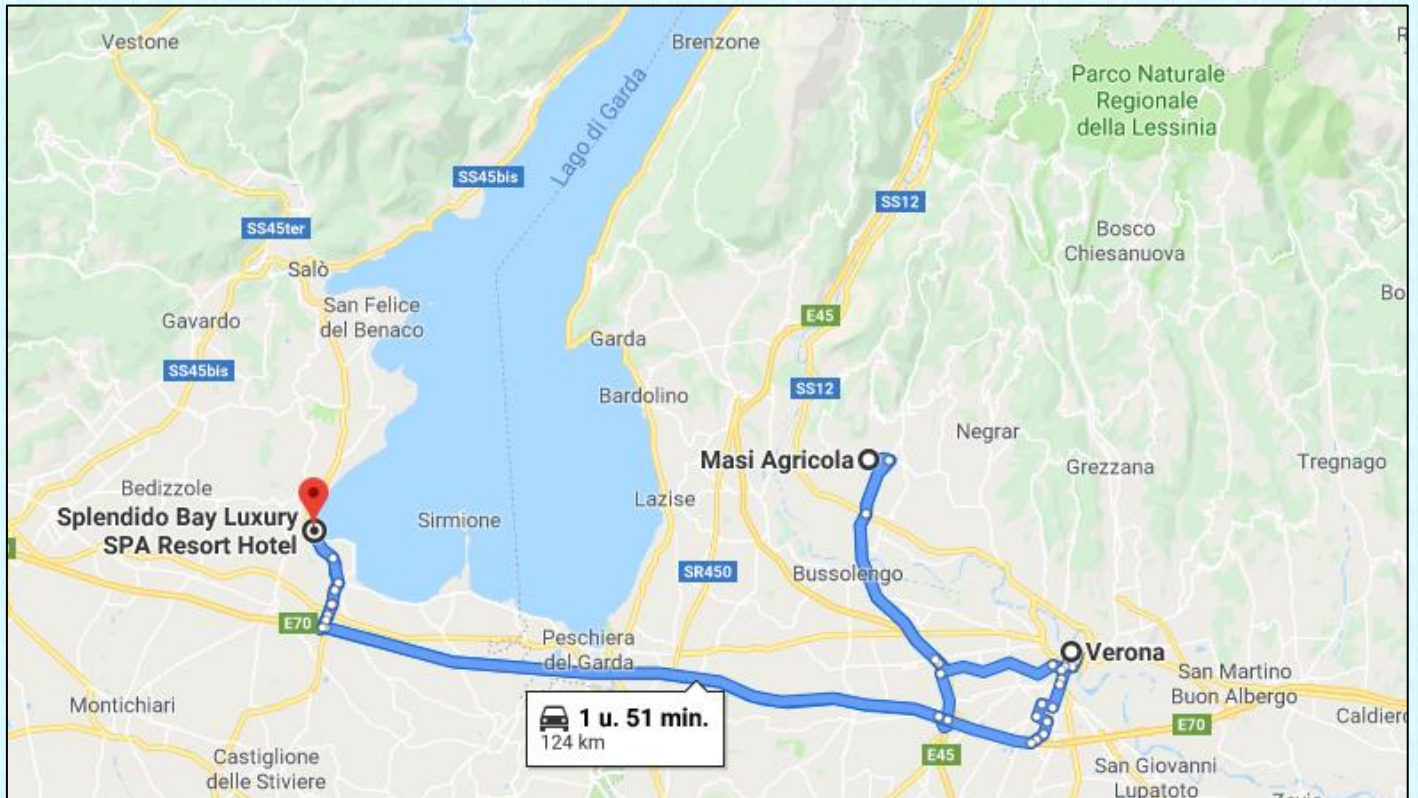
## DAG 2 :

**Vittoria > Campagnola > Sirmione > Splendido Bay**

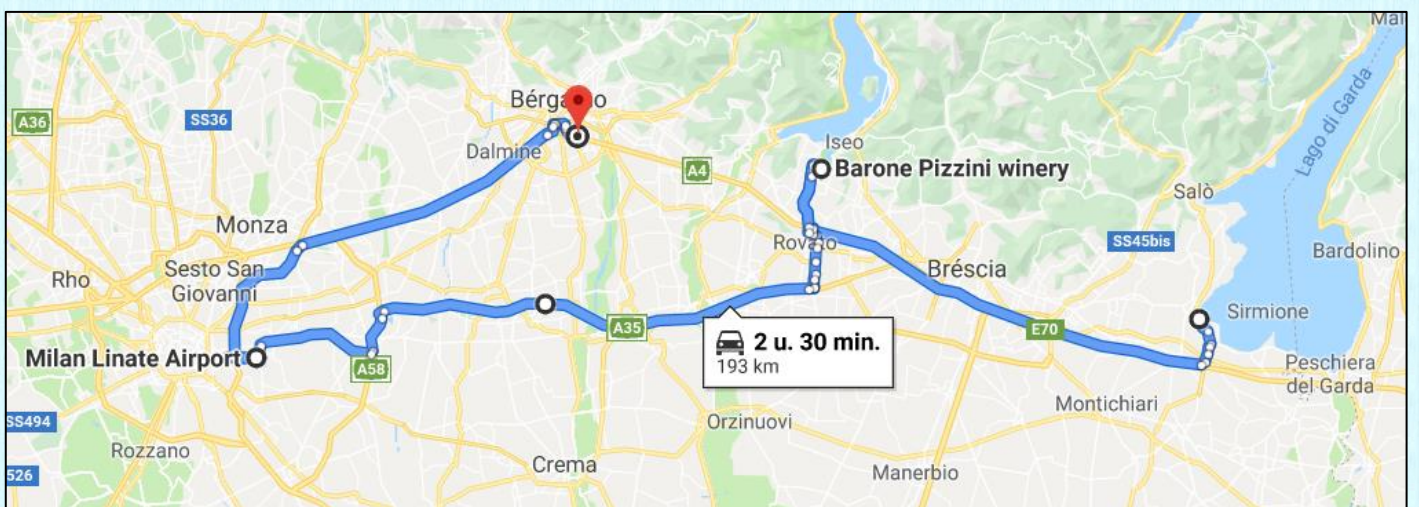


## ROUTE

### DAG 3 : Splendido Bay > Masi > Verona



### DAG 4 : Splendido Bay > Barone Pizzini > Milan airport



**ITALIË 9 > 12 nov 2019**

---

**TOERISME**  
**SIRMIONE**



**TOERISME**

**VERONA**

**Piazza della Erbe**





## HOTEL 1

VITTORIA \*\*\*\*\* – Brescia

[www.hotelvittoria.com](http://www.hotelvittoria.com)



**ITALIË 9 > 12 nov 2019**

## **HOTEL 2**

**SPLENDIDO BAY \*\*\*\*\* – Padenghe sul Garda**

[www.splendidobay.com](http://www.splendidobay.com)



## RESTAURANT

LUNCH = italiaans buffet – antipasti & pasta



Zondag 10 november 2019

### Lunch 2 : **CAMPAGNOLA**

*La Selezione dei Salumi di nostra produzione servita con le specialità in vetro del “Il Laboratorio delle Conserve” ...*

- *Crostini con Battuto di Lardo e Scannello aromatizzato*
- *Carpaccio di Carne Sala’ condito con Olio Extra Vergine e Grana Padano 24 mesi*
- *Bresaola dello Schioppo con Vinaigrette al Limone*
- *Coscia cotta al forno e Conserva di Mele Speziate*
- *Porchetta arrotolata al forno*
- *Soppressa dello Schioppo*
- *“Deavina” Coppa affinata all’Amarone della Valpolicella DOCG*
- *“Baccus” Lonzino di maiale affinato all’Amarone*
- *Speck dello Schioppo;*
- *Pancetta tesa alle erbe;*

*La Selezione dei nostri Formaggi Locali stagionati e affinati e i loro abbinamenti...*

- *Ricotta fresca vaccina della Lessinia e Confettura di frutta;*
- *Monte Veronese dop Latte intero e Gelatina di Vin Brulè;*
- *Monte Veronese dop D’Allevo stagionato 12 mesi e Mostarda Candita;*
- *Formaggio Riserva Corrado Benedetti stagionato 36 mesi e Conserva di Arance e Caffè*
- *“Redivino” Formaggio Affinato all’Amarone DOCG e Gelatina di Amarone della Valpolicella DOCG*
- *Formaggio Affinato alle Pere e Mostarda di Pere e Noci*
- *Formaggio Affinato alle Ciliegie More della Valpolicella e Mostarda di Ciliegie*
- *Formaggio Cimbro Affinato con Salvia e Rosmarino e Mostarda di Peperoni*
- *Veja: Blue di Vacca affinato nella vinaccia di Passito Bianco*

*Sul buffet anche vasto assortimento tra pane fresco, grissini diversi da degustare con salumi - formaggi e frutta secca.*

- *Zuppa di Fagioli e Guanciale Affumicato;*

## **RESTAURANT**

**Maandag 11 november 2019**

### **Lunch 3 : MASI**

*Selection of salumi and cheese from Lessinia Area  
Accompanied with our pickled vegetables and Campofiorin jelly*

*Friendly-convivial first course  
Risotto with Costasera and Monte Veronese cheese  
Maccheroncini with duck ragout and juniper berries*

*Traditional sweets  
"Sbrisolona" with almond, "San Vigilini", "Brutti ma buoni"  
with raisin, chocolate cornflakes cookies and chocolate roll*

**Dinsdag 12 november 2019**

### **Lunch 4 : BARONNE PIZZINI**

*Chips di pane carasau passato al forno con aromi  
Cesto di pane casareccio e focaccia  
Salumi della tradizione al tagliere accompagnati da giardiniera di verdure fatte in casa  
Tagliere di formaggi stagionati, mezzani e freschi del territorio con confetture  
Mozzarelline in camicia saltate a vista con spinacini novelli e olive taggiasche  
Tartare di manzo con pinoli tostati e senape antica  
Piccoli beignet alla valdostana  
Parmigiana di melanzane in versione moderna  
Trota del lago marinata all'aneto ed agrumi*

*Primo piatto  
(Uno a scelta tra i seguenti)  
Casoncelli di pasta fresca alla bresciana con burro e salvia  
Crepes con erbette e fondutina di monte  
Lasagnetta con funghi porcini e formaggio delle nostre valli*

*Degustazione di piccola pasticceria*

## RESTAURANT

Zaterdag 9 november 2019

Diner 1 : **HOTEL VITTORIA**

*Malfatti Bresciani with butter and bacon*

*Medaillon of pork fillet with small carrots in mint*

*Panna cotta with pomegranate*



**ITALIË 9 > 12 nov 2019**

## RESTAURANT

Zondag 10 & maandag 11 november 2019

Diner 2 & 3 : **SPLENDIDO BAY**

*Culaccia Fontanellato ham with focaccia and vegetables*

*Veal beef with grilled vegetables*

*Tiramisu*

*Vegetables flan on Taleggio cheese sauce*

*Baked chicken with potatoes*

*Warm apple pie*



## WIJNGAARD

### Lombardia

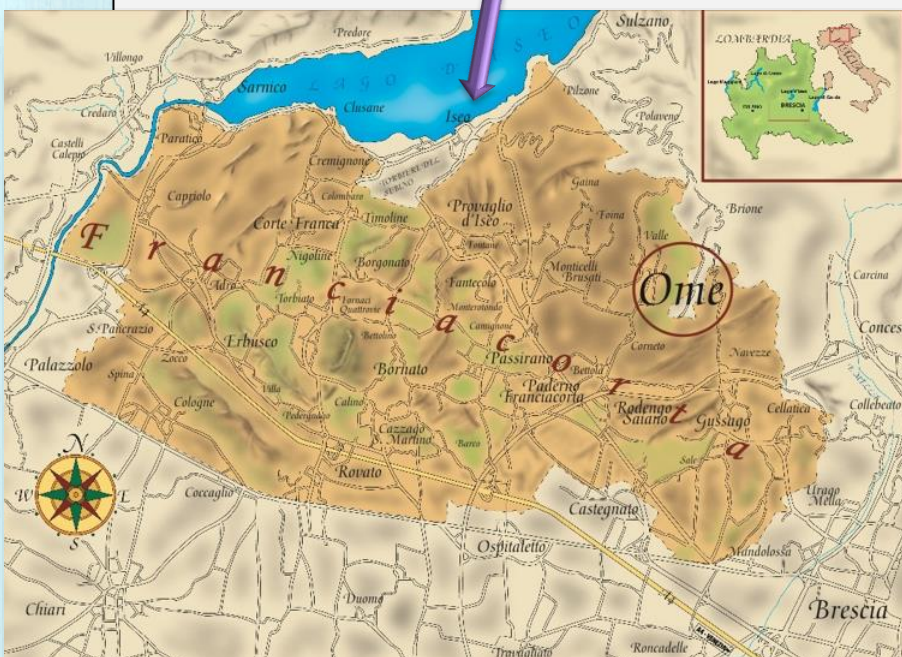


#### DOCGs

- 1 Franciacorta
- 2 Oltrepò Pavese Metodo Classico
- 3 Scazzo (Moscato di Scazzo)
- 4 Sforzato di Valtellina (Sfursat di Valtellina)
- 5 Valtellina Superiore

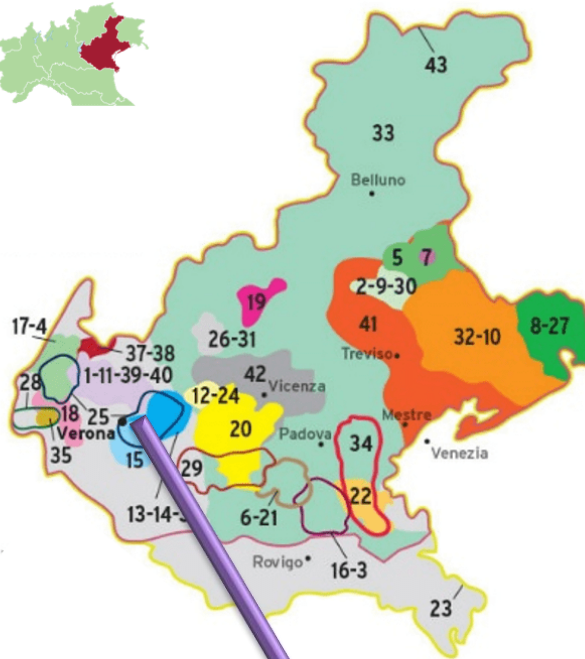
#### DOCs

- 6 Bonarda dell'Oltrepò Pavese
- 7 Botticino
- 8 Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese (Buttafuoco)
- 9 Capriano del Colle
- 10 Casteggio
- 11 Cellatica
- 12 Curtefranca
- 13 Garda
- 14 Garda Colli Mantovani
- 15 Lambrusco Mantovano
- 16 Lugana
- 17 Oltrepò Pavese
- 18 Oltrepò Pavese Pinot Grigio
- 19 Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese
- 20 Riviera del Garda Classico
- 21 San Colombano al Lambro (San Colombano)
- 22 San Martino della Battaglia
- 23 Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese (Sangue di Giuda)
- 24 Terre del Colleoni (Colleoni)
- 25 Valcalepio
- 26 Valtellina Rosso (Rosso di Valtellina)



## WIJNGAARD

### Veneto



#### DOCs

- 15 Arcole
- 16 Bagnoli di Sopra (Bagnoli)
- 17 Bardolino
- 18 Bianco di Custoza (Custoza)
- 19 Breganze
- 20 Colli Berici
- 21 Colli Euganei
- 22 Corti Benedettine del Padovano
- 23 Delle Venezie—entire region
- 24 Gambellara
- 25 Garda
- 26 Lessini Durello (Durello Lessini)
- 27 Lison-Pramaggiore
- 28 Lugana
- 29 Merlara
- 30 Montello–Colli Asolani
- 31 Monti Lessini
- 32 Piave
- 33 Prosecco
- 34 Riviera del Brenta
- 35 San Martino della Battaglia
- 36 Soave
- 37 Valdadige (Etschtaler)
- 38 Valdadige Terradeiforti (Terradeiforti)
- 39 Valpolicella
- 40 Valpolicella Ripasso
- 41 Venezia
- 42 Vicenza
- 43 Vigneti della Serenissima (Serenissima)

#### DOCGs

- 1 Amarone della Valpolicella
- 2 Asolo Prosecco
- 3 Bagnoli Friularo (Friularo Bagnoli)
- 4 Bardolino Superiore
- 5 Colli di Conegliano
- 6 Colli Euganei Fior d'Arancio (Fior d'Arancio Colli Euganei)
- 7 Conegliano Valdobbiadene Prosecco
- 8 Lison
- 9 Montello Rosso (Montello)
- 10 Piave Malanotte (Malanotte del Piave)
- 11 Recioto della Valpolicella
- 12 Recioto di Gambellara
- 13 Recioto di Soave
- 14 Soave Superiore

### VALPOLICELLA WINE MAP





**ITALIË 9 > 12 nov 2019**

## DOMEINEN & WIJNEN

FERGHETTINA – Adro

[www.ferghettina.it](http://www.ferghettina.it)



ITALIË 9 > 12 nov 2019

## DOMEINEN & WIJNEN

CAMPAGNOLA – Marano di Valpolicella

[www.campagnola.com](http://www.campagnola.com)



**ITALIË 9 > 12 nov 2019**

## **DOMEINEN & WIJNEN**

**MASI – Sant'Ambrogio di Valpolicella**

[www.masi.it](http://www.masi.it)



**ITALIË 9 > 12 nov 2019**



## **DOMEINEN & WIJNEN**

**BARONE PIZZINI – Provaglio d'Iseo**

<https://baronepizzini.it/>



## DOMEINEN & WIJNEN

### DEGUSTATIE

zaterdag 9 november 2019	zondag 10 november 2019
<p data-bbox="288 797 660 860"><b>FERGHETTINA</b></p> <p data-bbox="360 916 587 949"><b>DEGUSTATIE</b></p> <p data-bbox="333 969 616 1090">Franciacorta Brut Franciacorta Saten Franciacorta Rosè</p>	<p data-bbox="959 678 1353 741"><b>CAMPAGNOLA</b></p> <p data-bbox="1043 804 1270 837"><b>DEGUSTATIE</b></p> <p data-bbox="959 857 1353 1021">Valpolicella Classico Ripasso di Valpolicella Amarone Amarone Caterina Zardini</p> <p data-bbox="1094 1084 1219 1117"><b>LUNCH</b></p> <p data-bbox="975 1137 1339 1211">Soave Classico – Le Bine Bardolino</p>
maandag 11 november 2019	dinsdag 12 november 2019
<p data-bbox="403 1424 544 1487"><b>MASI</b></p> <p data-bbox="360 1547 587 1581"><b>DEGUSTATIE</b></p> <p data-bbox="165 1601 780 1765">Valpolicella Classico - Bonacosta Valpolicella Classico Superiore - Toar Amarone - Costasera Amarone Classico - Riserva de Costasera</p> <p data-bbox="411 1827 536 1861"><b>LUNCH</b></p> <p data-bbox="244 1881 703 1955">Soave Classico - Levarie Bardolino Classico - Frescaripa</p>	<p data-bbox="943 1447 1369 1509"><b>BARONE PIZZINI</b></p> <p data-bbox="1094 1570 1219 1603"><b>LUNCH</b></p> <p data-bbox="935 1624 1380 1697">Montenetto di Brescia bianca Montenetto di Brescia rosso</p> <p data-bbox="1043 1760 1270 1794"><b>DEGUSTATIE</b></p> <p data-bbox="999 1814 1369 1935">Franciacorta non dosato Franciacorta saten Franciacorta rosé</p>