



## Parma & Bologna by Nurit Poran

מוזמנים לקחת חלק במסע רב חושי אל חבל הגסטרונומיה הבלתי מעורער חבל **אמיליה רומאניה** שבצפון איטליה. נבקר בערים היפיפיות פארמה, בולוניה ומודנה ובין מדוע הוכתרו כמרכז הגורמה של האוכל האיטלקי.

נצא למסע גרגרנות במחוז מולדת הפרמז'ן, הפרשוטו והחומץ הבלסמי. נהנה ממפגשים מרגשים, חוות משפחתיות, סדנאות בישול, שווקים צבעוניים, אוכל איטלקי משובח, מחלבות ומסורת של שנים.

את הטיול אני אוביל, נורית פורן בעלת העסק "העולם על פי נורית" מובילת סיורים קולינריים בארץ ובחו"ל וחובבת מושבעת של איטליה כבר יותר משני עשורים בהם אספתי אל חכי חברים לחיים אותם תכירו בטיול.

התוכנית מבוססת על טיסות ישירות ונוחות עם אל על

נורית פורן  
העולם על פי נורית



## יום 1- נחיתה רכה וטעימה...

לאחר הנחיתה וואלקם דרניק נצא יחד לחוויה מיוחדת באחוזה הכפרית של משפחת גרצ'לי, אחד המקומות המרתקים בהם נבין את משמעות ה- FARM TO TABLE

נכיר את לוקה אשר מנסה להשיב את נחלת אבותיו לימים שבהם התקיימה רק מפרי אדמתה: מקורם של הפירות והירקות, טריים ומשומרים, בגנים ובבוסתנים של האחוזה; הנקניקים מיוצרים מבשר החזירים החיים בדיר המשפחתי; והגבינות הנהדרות – מוצרלה, ריקוטה, קצ'קבלו, טלגיו ואחרות – מגובנות מחלב לא מפוסטר של עדרי פרות וכבשים מזנים מקומיים הגדלים במרעה טבעי וברפת ובדיר רחבי ידיים.

במסגרת הביקור, נחוה יחד את הכנת גבינת המוצרלה, נשוטט במרחבי האחוזה ונראה את הגנים, החממות והמרתפיים (בתקופת החורף הגידולים דלים יותר). לאחר מכן נשב יחד לארוחה שכולה חגיגה של תוצרת מקומית.

משם היישר למלון שלנו בפארמה, נניח מזוודות ונצא להכיר את פארמה בלילה, דרך בר מגניב והרבה אלכוהול.

## יום 2- בולוניה האדומה, השמנה והמלומדת

נקום לבוקר חדש במקום הלינה שלנו אשר נמצא על גבעות פידנצה'ה ולאחר ארוחת בוקר ניסע היישר לבולוניה.

בולוניה היא מעצמה קולינרית אבל מלבד האוכל אותו נחווה ניגע גם קצת באומנות, היסטוריה וארכיטקטורה. נתחיל את היום שלנו באוניברסיטה העתיקה ביותר בעולם המערבי כשגולת הכותרת זו הספרייה והאכסדראות שלה. לאחר הביקור באוניברסיטה נבקר מוזיאון מיוחד ומיד אחריו נפצח בסיור קולינרי מרתק בין סמטאות בולוניה עם אחת החברות המובילות בבולוניה, במסגרת הסיור נוכל גם לראות כיצד מכינים את הטורטליני המפורסם שלהם, נסייר בשווקים הצבעוניים, נעבור דרך מוסדות קולינריים של 140 שנה ונסיים באחת הגלידריות הטובות באיטליה. לאחר הסיור נוכל ליהנות מכמה שעות חופשיות בבולוניה היפה שתהיה מקושטת לקראת חג המולד.

חזרה למקום הלינה שלנו.



### יום 3 האוצרות של פארמה



לאחר ארוחת בוקר מוקדמת נצא לבקר חווה משפחתית המייצרת את גלילי הפרמזן המפורסמים. נלמד את סוד הכנת הגבינה שכולם אוהבים לפזר על הפסטה, נפגוש את בריכות ההמלחה ואת מחסן היישון. לא נעזב לפני שנטעם פרמזן ביישונים שונים. אם כבר מחוז ראג'ו אז אי אפשר בלי **חומץ בלסמי** מסורתי, אז נעלה לעליית גג בה מיישנים בתוך חביות את הנוזל הסמיך בין 12 ל-25 שנים. נטעם חומץ בלסמי בשלושה יישונים שונים. משם נגיע ל**יקב אורגני** מיוחד המתמחה בזני ענבים מקומיים, נכיר את הכרם הקווקזי... נטעם סוגי יינות שונים יחד עם **ארוחת צהרים** נהדרת. את הערב נסיים יחד בעיר היפה פארמה עם קצת זמן חופשי לקניות ואוכל.

#### יום 4 – מוזנה היפה



את היום שלנו נתחיל מוקדם כדי שנוכל לחוות את תהליך ייצור **גבינת הפרמזן** במחלבה מקסימה במוזנה, לאחר הביקור והטעימות נעבור לחוויה נוספת ונבקר באחוזה בה מייצרים את טיפות הזהב המקומי – הלו הוא **החומץ הבלסמי**.

לאחר הביקורים ניפגש עם מדריך מקומי ונצא ל**סיור קולינרי במוזנה** עם ביקור באחד השווקים היפים והאינטימיים באיטליה אלבנלי מרקט.

לאחר הביקור במוזנה נחזור אל מקום הלינה שלנו, קצת זמן חופשי להנות מהמקום (בריכה מחוממת), נתכנס, נפשיל שרוולים ונתחיל **סדנת בישול** יחד.

לאחר הסדנא נשב לארוחת ערב מלווה ביין.

## יום 5 הרי האפנינים הפרמנזיים



לאחר ארוחת הבוקר ניפרד ממקום הלינה שלנו נעמיס מזוודות ונצא לכיוון הכפר Vallerano בהרי האפנינים הפרמנזיים, שם נפגוש את חברי הטוב פרנצ'סקו אשר עזב משרה נחשקת עבור הגשמת חלום, הוא הקים אגריטורזמו בו הוא מגדל פטריות כמהין, זעפרן, פירות יער, ירקות ועוד ומבשל עם חומרי גלם מקומיים.

נשים סינרים ויחד עם אימו נחוה סדנת להכנת פסטה/רביולי ולא נצא משם לפני שנאכל יחד ארוחה בלתי נשכחת.

לאחר החוויה בהרים ניסע היישר אל כפר האאוטלט FIDENZA VILLAGE לכמה שעות של שופינג ומשם למקום הלינה שלנו ליד שדה התעופה. את המסע הזה נסיים עם ארוחת ערב במלון



ארוחת בוקר במלון וטיסה

## עלות הטיול \*\*\* יורו לאדם בחדר זוגי לא כולל טיסה

- 5 לילות במלונות מיוחדים ומפנקים.
- 5 ארוחות בוקר + 4 ארוחות צהריים + 4 ארוחות ערב
- רכב מיניבוס ממוזג ונוח לאורך כל הטיול.
- מים קרים/סודה במיניבוס לכל אורך הטיול.
- ביקור במחלבת פרמז'ן משפחתית.
- ביקור בעסק משפחתי לייצור חומץ בלסמי.
- ביקור באוניברסיטת בולוניה
- ביקור באחוזה משפחתית בה מייצרים גבינות.
- סיורי אוכל בבולוניה
- סיור אוכל במודנה
- 2 סדנאות בישול.
- ביקור במרתפי הפרשטו של ספיגרו.
- ארוחת צהרים בכוכב מישלן.
- סיורים מודרכים וכניסות לאתרים כמופיע בתוכנית.

**המחיר אינו כולל** טיסות, ביטוח רפואי ומטען, מיני בר ושירותי בחירה במלון, הוצאות אישיות, ארוחות ערב/צהריים נוספות וטיפים לנותני שירות.

**הערות חשובות!**

- הטיול מותנה במינימום 12 נרשמים.
- **תוספת ליחיד בחדר זוגי**
- **סדר הימים ותוכנם עשוי להשתנות כתוצאה מאילוצים שונים.**
- **הטיול אינו כשר.**

נורית פורן

[adamnurit@gmail.com](mailto:adamnurit@gmail.com)

0528283022