Agro Italië: Van Emilia-Romagna tot Piemonte

De belangrijkste landbouwstreken van Italië

- Combinatie agro & toerisme
- Alle toegangsgelden inbegrepen
- Proef Piemonte



8 Daagse

Van 10 juni tot 17 juni 2027

€ 1.895 per persoon in vol pension
tot en met 5 januari 2027

€ 1.995 per persoon in vol pension
vanaf 06-01-27
vanaf 6 januari 2027

Toeslag:
Eénpersoonskamer: € 245

Minimum aantal deelnemers: 18

Referentienummer: 27VIT05AGRO

Hotel

Op deze reis slapen we in verschillende hotels. Hotellijst te bekomen op kantoor.

Onze mening:

Cultuur ★★★★☆

Natuur ★★★★☆

Fysiek ★★☆☆☆

Hotel ★★★☆☆

Noord-Italië is een streek waar landbouw, vakmanschap en lekker eten nauw met elkaar verbonden zijn. Tijdens deze afwisselende agroreis ontmoeten we gedreven landbouwers en ontdekken we het verhaal achter enkele van de bekendste Italiaanse streekproducten. Van **rijstvelden** en **melkveebedrijven** tot hazelnoten, truffels en **Barolowijnen**: Piemonte laat ons kennismaken met een veelzijdige landbouwstreek. In Emilia-Romagna ontdekken we vervolgens hoe melk, vlees en druiven worden verwerkt tot karaktervolle kazen, Parmaham en balsamicoazijn.

Tussen de bedrijfsbezoeken door genieten we van het Italiaanse **stadsleven**. We wandelen door Asti, bewonderen het jachtslot van **Stupinigi** en ontdekken Turijn, met zijn elegante pleinen en boeiende automuseum. Ook **Cremona** en Milaan krijgen een plaats in ons programma. Een reis vol ontmoetingen, nieuwe inzichten en heerlijke smaken, voor wie landbouw graag combineert met cultuur en gezelligheid.

Een unieke blik achter de schermen bij Italiaanse landbouwers en producenten.

DAG 1: MOORSLEDE - MILAAN RIJSTTEELT - ASTI

We landen in de vroege voormiddag in **Milaan**. We trekken meteen de landbouwstreek in voor een eerste kennismaking met de Italiaanse rijstteelt. Op een **rijstbedrijf** ontdekken we hoe deze teelt wordt aangepakt en welke weg de rijst aflegt van het veld tot op ons bord. We nemen ook ter plaatse het middagmaal: een smakelijke start van onze reis!
Daarna rijden we verder naar onze verblijfplaats voor de komende **vier nachten**. We maken nog een wandeling door **Asti**, waar historische straatjes en gezellige pleinen ons helemaal in de Italiaanse sfeer brengen.

DAG 2: JACHTSLOT STUPINIGI - MELKVEEBEDRIJF MACCHIORLATTI VIGNAT

In de voormiddag bezoeken we het **Palazzina di Caccia di Stupinigi**, het voormalige jachtslot nabij Turijn. De indrukwekkende architectuur en rijkelijke vertrekken getuigen van de pracht en praal van weleer. Het hert boven op het dak herinnert aan de oorspronkelijke bestemming van dit bijzondere gebouw.
In de namiddag worden we ontvangen op het **melkveebedrijf van de familie Macchiorlatti Vignat**. Hier staat een boeiend verhaal over ondernemen en bewuste keuzes maken centraal. We vernemen hoe de familie haar bedrijf uitbouwt en welke plaats kwaliteit en een doordachte bedrijfsvoering daarbij innemen. Een interessante gelegenheid om ervaringen uit te wisselen en kennis te maken met de Italiaanse melkveehouderij.

DAG 3: BAROLOWIJNEN – HAZELNOTEN – TRUFFELS

Vandaag ontdekken we de smaken van **Piemonte**. In het heuvellandschap maken we kennis met drie streekproducten die elk hun eigen verhaal vertellen.
We bezoeken een **hazelnotenkwekerij**, waar we meer vernemen over de teelt en verwerking van deze veelzijdige vrucht. Achter de heerlijke bereidingen schuilt heel wat vakkennis en liefde voor het product.
Ook de **truffel** krijgt onze aandacht. We ontdekken waarom deze lekkernij zo bijzonder is en welke belangrijke rol speciaal opgeleide honden spelen bij het opsporen ervan.
Natuurlijk mag ook de wijnbouw niet ontbreken. We maken kennis met de **Barolowijnen** en nemen de tijd voor een proeverij. Een dag waarop het landschap en de smaken van Piemonte mooi samenkomen.

DAG 4: TURIJN – MUSEO DELL'AUTOMOBILE

Deze zondag trekken we een volledige dag uit voor **Turijn**. We bezoeken het **Museo dell'Automobile**, waar bekende en minder bekende merken en modellen de geschiedenis van de auto tot leven brengen. Van elegante klassiekers tot verrassende ontwerpen: de verzameling biedt een boeiende kijk op de ontwikkeling van techniek en vormgeving.
Daarnaast maken we uitgebreid kennis met de stad zelf. We ontdekken statige pleinen, brede lanen en sfeervolle straten. Turijn verrast met zijn elegante uitstraling en rijke verleden. Na deze gevarieerde dag keren we terug voor onze laatste overnachting in Asti.

DAG 5: ASTI – CREMONA – REGIO PIACENZA

We nemen afscheid van Asti en reizen verder naar het oosten. We bezoeken **Cremona**, waar we tijd maken voor een kennismaking met het historische centrum en genieten van de Italiaanse stadssfeer.
In de omgeving staat ook een **landbouwbezoek** op het programma. We krijgen een inkijk in de dagelijkse werking van het bedrijf en ontdekken hoe de landbouwers hier hun activiteiten organiseren. Een nieuwe omgeving brengt andere inzichten en interessante gespreksonderwerpen met zich mee.
Daarna rijden we naar ons hotel in de **regio Piacenza**, waar we de komende **drie nachten** verblijven.

DAG 6: PARMAHAM – EEN BIJZONDERE MELKERIJ

Vandaag ontdekken we het verhaal achter de beroemde **Parmaham**. Tijdens een bedrijfsbezoek vernemen we hoe de keuze van de grondstoffen, een zorgvuldige verwerking en geduld bijdragen aan de typische smaak van deze Italiaanse specialiteit. Uiteraard hoort daar ook een proevertje bij!
Daarna wacht ons een uitzonderlijk landbouwbezoek. Op dit bedrijf worden geen koeien, maar **ezelinnen gemolken**. We maken kennis met deze bijzondere tak van de veehouderij en krijgen uitleg over de verzorging van de dieren, de melkproductie en de toepassingen van ezelinnenmelk. Een verrassend bezoek dat ongetwijfeld stof tot gesprek biedt.

DAG 7: MODENA – PARMIGIANO REGGIANO – BALSAMICOAZIJN

We trekken naar de streek rond Modena, waar twee bekende Italiaanse producten centraal staan.
In een kaasmakerij volgen we het verhaal van melk tot **Parmigiano Reggiano**. We ontdekken hoeveel aandacht en vakkennis nodig zijn om deze karaktervolle kaas te maken. Ook de rijping speelt een belangrijke rol. Het bezoek toont hoe nauw melkveehouderij en zuivelverwerking hier met elkaar verbonden zijn.
Daarnaast bezoeken we een producent van **balsamicoazijn**. We krijgen uitleg over de productie en rijping en ontdekken hoe de kenmerkende smaak zich ontwikkelt. Achter dit vertrouwde product gaat een boeiende wereld van traditie en vakmanschap schuil.

DAG 8: LANDBOUWBEZOEK – MILAAN – MOORSLEDE

We verlaten onze verblijfplaats en rijden richting Milaan. Onderweg plannen we nog een laatste **landbouwbezoek**, waarmee we onze kennismaking met de Noord-Italiaanse landbouw afronden.
Na een **vrij middagmaal** bezoeken we in de namiddag **Milaan**. We ontdekken het centrum en genieten nog even van de levendige sfeer van deze Italiaanse stad.
Daarna rijden we naar de luchthaven voor onze **avondvlucht naar huis**. We keren terug met nieuwe inzichten, mooie herinneringen en de smaken van Italië nog vers in het geheugen.

Inbegrepen

- Nederlandstalige lokale gids in Milaan & Turijn
- Alle vermelde toegangsgelden en bezoeken

Niet inbegrepen

- Fooien

Opgelet!

Dit programma is een jaar vooraf samengesteld. Hou er echter rekening mee dat het mogelijk is dat bepaalde bezoeken niet kunnen doorgaan door onvoorziene omstandigheden. In dat geval zorgen we altijd voor een gelijkwaardig en aantrekkelijk alternatief.

Noodnummer:
+32 472 992 323

Roeselaarsestraat 163b/c
8890 Moorslede

Tel: +32 51 77 74 16
info@reizenpatteeuw.be

Maandag - Vrijdag
09u00 - 12u00 en 13u00 - 17u00
Zaterdag
09u00 - 12u00
Zon- en feestdagen gesloten

Meer info over wat er precies is inbegrepen kunt u vinden onder de rubriek Praktische info op onze website of bij de infopagina in de brochure.