

GENUSS- UND OLIVENÖLSEMINAR am GARDASEE mit AMADEUS LÖW & art cooking

25.-27. Oktober 2012



DETAILPROGRAMM

Donnerstag, 25. Oktober:

Anreise / Ankunft.

20:00 Uhr Begrüßung inklusive Aperitif
Treffpunkt in der „BAR AONDA“ neben dem Hotel Porta del Sol
in Soiano del Lago

Freitag, 26. Oktober 2012:

9:30-13:00 Uhr Olivenöl Sensorikseminar in Raffa di Puegnano:

Neben einem historischen Abriss und jeder Menge Informationen über Anbauggebiete, Olivensorten, Erntemethoden, Extraktionsverfahren, chemische Zusammensetzung, medizinische Wirkung und Qualitätskategorien vermittelt Amadeus Löw in diesem Workshop Kriterien für das fachgerechte Verkosten zur Beurteilung von Olivenöl. Anhand von Riech- und Kostproben erlernen wir das Erkennen der 4 wichtigsten Defekte, befassen uns mit den sensorischen Produkteigenschaften, Methoden und Bewertungskriterien von hochwertigen Ölen. Wir erfahren Wissenswertes über das Verhalten von Olivenöl beim Erhitzen und die Verwendung von rohem Olivenöl in der Küche.



- 13:30-14:30 Uhr Picknick im Naturpark von Manerba (bei Schlechtwetter homemade Buffet in Raffa di Puegnago)
- 14:30 – 16:30 Uhr Spaziergang durch den Naturpark von Manerba mit anschließender gemeinsamer Olivenernte . Kennenlernen der wichtigsten Ernteschritte.
- 16:30 – 17:00 Uhr Besuch der modernen & professionellen Ölmühle „Frantoio“
- 19:30 Uhr Gemeinsames Abendessen bei „Giovanna“ – einem erlebenswertem Agriturismo Betrieb in Castrezzone

Samstag, 27. Oktober 2012:



- 10:00 Uhr Besuch des Ölmuseums in Bardolino
- 12:00 Uhr Ausflug nach Sirmione – Nachmittag in Sirmione zur freien Verfügung
- 15:30 Uhr Rückfahrt ins Hotel
- 16:00 Uhr Filmvorführung „Dem Olivenöl auf der Spur“
- 18:30 Uhr Kellerführung, Degustationsmenü mit Weinbegleitung in der Spia d`Italia

Sonntag, 28. Oktober 2012:

ABREISE

SEMINARKOSTEN: 400,00 € inkl. MWSt. pro Person

Im Seminarpreis Inkludiert:

- Willkommensdrink in der Bar AONDA
- Picknick im Park inkl. Getränken
- Olivenöl- und Sensorik Seminar unter der Leitung von Amadeus Löw
- Geführter Spaziergang durch den Naturpark & Erläuterungen vom Experten zu den einzelnen Ernteschritten
- Besichtigung & Erklärung der Ölmühle
- Eintritt Olivenölmuseum
- Filmvorführung
- Abendessen bei „Giovanna“ am 26.10.2012 (ausgenommen Getränke)
- Degustationsmenü, Weinbegleitung & Weingutbesichtigung Spia d'Italia am 27.10.2012
- Sämtliche Bustransfers ab dem Hotel Porta del Sole für das gesamte Programm am 26. und 27.10.2012 →
d.h. 26.10.2012 die Busfahrten von Soiano- Raffa di Puegnano-Manerba-Ölmühle Frantollo-Soiano-Castrezzone-zurück ins Hotel nach Soiano und am 27.10.2012 die Busfahrten von Soiano-Bardolino-Sirmione-Soiano-Spia d'Italia-zurück ins Hotel nach Soiano)

Nicht inkludiert:

- Anreise an den Gardasee (Auto, Bus oder Flug)
- Hotelkosten

EMPFOHLENES HOTEL

Im **HOTEL PORTA DEL SOLE** in Soiano haben wir einen Sonderpreis ausgehandelt.

<http://www.hotelportadelsole.it/>

47,50 € pro Nacht und Person im ****Doppelzimmer

(75,00 € pro Nacht für das Einzelzimmer) – bei der Buchung unbedingt angeben, dass Sie zur Seminargruppe „AMADEUS LÖW“ gehören!!

Bustransfers am 26. und 27.10.2012 starten und enden beim HOTEL PORTA DEL SOLE!

Mindestpersonenanzahl 12 Personen

Maximal 18 Personen

ANMELDUNGEN an

office@artcooking.at

oder telefonisch unter +43 (0)664 8471266

www.artooking.at