Dž.VERDI MŪZIKAS FESTIVĀLS UN GARDĒŽU TŪRE PARMĀ, BOLOŅĀ UN MODENĀ

*Katru rudeni, ap **Džuzepes Verdi dzimšanas dienu 10. oktobrī**, kad viņa divas dzimtās pilsētas **Parma un Busseto** vibrē unikālās krāsās un smaržās, atdzīvojas Verdi festivāls: vesels mēnesis mūzikas, operu, izstādēm un konferencēm, lai godinātu dižo maestro.*
***Emīlija-Romanja** ir garšu zeme, padarot to par gardēžu galamērķi, meklējot tradīcijas, autentiskumu un pārdomātus procesus, kas bieži datējami ar seniem laikiem. Emīliju-Romanju sauc par **Pārtikas ieleju** tās pasaulē pazīstamo kulinārijas tradīciju dēļ. Vai esat kādreiz dzirdējuši par Parmigiano-Reggiano, Prosciutto di Parma, tradicionālo balzamiko etiķi, Culatello di Zibello, tortelli, tortellini, tortelloni, melnajām un baltajām trifelēm, neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu, Lambrusco, Boloņas un Pjačencas kalnu neticamajiem vīniem, Ferrari, Lamborghini, Maserati, Pagani un Ducati, tikai lai jums sniegtu prāta vētru ar mutē kūstošiem nosaukumiem?*

05.10. – 11.10. 7 dienas EUR 985

diena, maršruts	***notikumi, apskates objekti***
pirmdiena, 05.10. *Rīga – Milano - Modena* 3* viesnīca Modenā	• **14:00 tikšanās Rīgas Starptautiskajā lidostā** (iepretim *airBaltic* kasēm) • **16:00 – 17:45 lidojums *Rīga – Milāna*** (*airBaltic)* • pārbrauciens uz Modēnu, iekārtošanās **viesnīcā *BW Hotel Liberta*** pilsētas pašā centrā
otrdiena, 06.10. *Modena* ***+ viesnīca Modenā	• **Modēnas** lieliskā arhitektūra iekļauta UNESCO Pasaules mantojuma sarakstā, rosīga kultūras dzīve un gardas kulinārijas tradīcijas padara šo pilsētu par vietu, kuru var apmeklēt visu gadu. Ekskursija ar vietējo gidu • **Modēna – "melnā zelta"- balzamiko** mājvieta. Dosimies uz privātu saimniecību, kur iepazīsimies ar garšu niansēm un radīšanas procesu • brīvajā laikā nogaršojiet slaveno *tigelle*, kas pildīta ar aukstiem gaļas gabaliņiem un sieriem, jauka kafija, lai noslēgtu dienu ar neizdzēšamu piemiņu par Modēnu
trešdiena, 07.10. *Modena – Bologna – Modena* ***+ viesnīca Modenā	• **Boloņa** – skaistu ķieģeļu celtņu un apburošu namu portiku ieskautu ieliņu ansamblis vēsturiskajā centrā, Neptūna strūklaka, Sv. Petronija baznīca un neskaitāmās pasāžas • mūsu Boloņas eksperts aizvedīs jūs uz vietējo iecienītākajām vietām ***Quadrilatero*,** vēsturiskajā pārtikas tirgus rajonā, kas ir pilns ar neatvairāmiem kārdinājumiem: *formaggio bianco*, tortellīni, lazanja, parmezāns, mortadella… kopā ar vietējo vīnu • ***Carpigiani Gelato* muzejs** ir vienīgais muzejs, kas veltīts saldējuma vēsturei, tehnoloģijām un ražošanai, protams arī degustācijām
ceturtdiena, 08.10. *Modena - Valle de Cibo - Modena*	• dosimies uz ***Parmigiano-Reggiano* s**ierotavu lai rūpīgu izpētītu siera ražošanas procesus no dzīvās zonas līdz žāvēšanas un sālīšanas telpai un vecināšanas pagrabam, kas pazīstams arī kā "banka" vai "katedrāle" - tūkstošiem siera rituļu sakrāmēti līdz pat grieztiem. Noslēgumā sieru degustācija

***+ viesnīca Modenā	• **ekskursija *Teatro Giuseppe Verdi* Busseto** - teātris atrodas "Rocca" jeb cietoksnī, kas kādreiz bija Pallavicino ģimenes pils, dibināta 13. gs, bet ievērojami pārveidota. Mūsdienās "Rocca" mums izskatās tāda pati, kāda tā bija 19. gadsimta otrajā pusē. 1868.g. 15. augustā notika teātra svinīgā atklāšana, kad visas klātesošās dāmas bija ģērbušās zaļās drēbēs, bet kungiem par godu bija jāvalkā zaļas kaklasaites • apmeklēsim nelielu ***Culatello di Zibello*** novecošanas pagrabu: jūs būsiet pārsteigti, uzzinot, ka šī īpaši amatnieciski sālīta gaļa, kas iegūta no tās pašas cūkas kājas, kas paredzēta *prosciutto* ražošanai, ir viens no augstākās klases produktiem, ko izvēlas daudzi slaveni šefpavāri visā Eiropā!
piektdiena, 09.10. *Modena – Torrechiara – Modena* ***+ viesnīca Modenā	• **Torrekiara pils**, no kuras paveras skats uz Pārtikas ieleju no slīpa kalna, ko ieskauj auglīgas zemes un mazi vīna dārzi. Vērtīgās freskas, kas rotā pils galvenā torņa iekšējās sienas, stāsta par tā dibinātāja sera Pjēra Marijas Rosi galma mīlestību pret lēdiju Bjanku Pelegrīni laikā, kad bruņniecība atstāja neizdzēšamas pēdas literatūrā, dzejā un dzīvesveidā • viesos pie ģimenes uzņēmuma, kas ražo ***Prosciutto di Parma***: no svaigās gaļas zonas līdz žāvēšanas telpām, kas pakļautas dabiskai gaisa plūsmai augšstāvā, un novecināšanas pagrabiem, lai šķiņķi maģiski pārvērstos par mums visiem zināmo sapņu pārtiku. Jūs sapratīsit iemeslu, kāpēc to var ražot tikai šajā ļoti specifiskajā zemes joslā!
sestdiena, 10.10. *Modena – Parma – Modena* ***+ viesnīca Modenā	• **11:30 tikšanās pie Verdi memoriāla Parmā.** Pilsētas veltījums Maestro dzimšanas dienā, kas skan *"Va pensiero"* melodijas pavadījumā • **Parma** - pasaulslavena ar Parmezāna sieru un Parmas šķiņķi, Universitātes pilsēta, bet ar vēsturi, kas iesniedzas pagājušajā ērā. Ekskursija ar vietējo gidu. ***Pilotta Monumentālais komplekss*** – nesen pabeigtā 6 muzeju apvienība. ***Palazzo della Pilotta*** pirmajā stāvā grandiozās krāsotas koka durvis ar hercoga kroni ved mūs uz **Farnēzes teātri**: iespaidīgu vidi, kas joprojām glabā atmiņas par hercogu grezno galma dzīvi. Teātris atjaunots mūsdienās, atgriežot apskatei vienu no neparastākajām 17. gs. teātra arhitektūrām • **20:30 Gala Verdiano koncerts Teatro Regio di Parma** *(izvēlieties zaļo krāsu!)* **Programmā:** Il Corsaro, II cēliens, traģiska melodrāma ar Frančesko Marijas Pjaves libretu, kas balstīts uz Džordža Bairona *"The Corsair"*, pirmizrāde 25.10.1848. g. Teatro Grande, Triestē; Il Guarany, uvertīra, opera-balets; Antonio Skalvīni un Karlo d'Ormevila libretu pēc Hosē de Alenkara romāna *"O Guarani"*, pirmizrāde 19.03.1870. La Scala, Milānā; Jeruzaleme, III cēliens, ar Temistokla Solera libretu, pirmizrāde 26.11.1847. g. Parīzes Karaliskajā mūzikas akadēmijā
svētdiena, 11.10. *Modena – Milano - Rīga*	• **brīvs rīts Modēnā.** Iesakām **Enzo Ferrari muzeja** apmeklējumu - viens no diviem muzejiem Modenā, kas veltīts šī vēsturiskā automašīnu ražotāja dibinātāja dzīvei un darbam • **pārbrauciens uz Milānas lidostu** • **18:35 – 22:15 lidojums Milāna – Rīga *(airBaltic)***

Piemaksa par komfortu

piemaksa par vienvietīgu numuru	**EUR 240**

Ceļazīmes cenā ietilpst

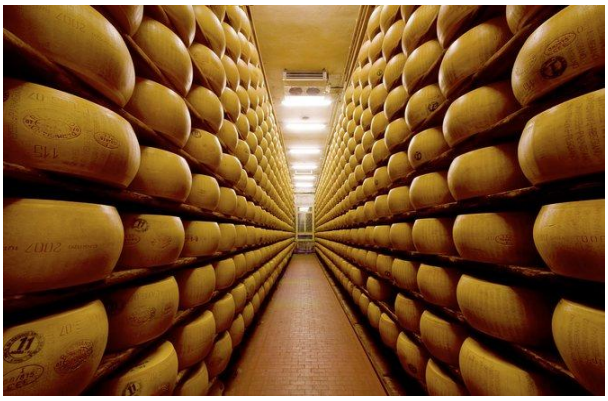
- lidojums *Rīga – Milāna - Rīga* (ekonomiskā klase), lidostu nodokļi;
- nododamā bagāža 23 kg, rokas bagāža 8 kg;
- tūrisma klases autobuss ceļojuma laikā;
- 6 naktis 3*+ viesnīcā Modenā *BW Hotel Liberta*, divvietīgās istabās ar dušu un WC (tējas/kafijas kanna nav garantēta), brokastis;
- *IMPRO* grupas vadītāja pakalpojumi; vietējais gids Boloņā, Parmā un Modenā (krievu val.); austiņas ekskursiju laikā;
- ceļojuma apdrošināšana. Ar apdrošināšanas noteikumiem var iepazīties www.impro.lv, vai tos saņemot pie IMPRO ceļojumu konsultanta klātienē, pirms ceļojuma līguma noslēgšanas. Iesakām noformēt bezmaksas Eiropas veselības apdrošināšanas karti EVAK.

Ceļazīmes cena neietilpst

- **koncerta "Gala Verdiano" biļete** (grupai rezervētas 6 centrālās ložas): **123,50 EUR centrālā loža 1.rinda (limitētā skaitā); 76 EUR centālā loža 2-3 rinda**
- ieejas maksas apskates objektos, pusdienas, vakariņas, personīgie izdevumi

Iespējamās papildizmaksas

Parmigiano-Reggiano sierotava	18 EUR
Culatello di Zibello degustācija	15 EUR
Torrekiara pils	7 EUR
Palazzo della Pilota ar gidu	14 EUR
Prosciutto di Parma degustācija	20 EUR
Carpigiani Gelato muzejs	20 EUR
Balzamiko degustācija	8 EUR
Buseto Teatro Verdi ar gidu	13 EUR



PIETEIKŠANĀS CEĻOJUMAM:

avanss	*otrā iemaksa*		*pilna summa*	
EUR 250	**līdz 05.08.**	**EUR 300**	**līdz 05.09.**	**atlikusī summa**

Ja minētas iemaksas nav izdarītas laikus, *IMPRO* patur tiesības jūsu rezervāciju anulēt, iepriekš par to nebrīdinot.

ATTEIKŠANĀS NO CEĻOJUMA:

atteikšanās datums	**līdz 05.08.**	**pēc 18.07.**	**pēc 18.08.**
zaudētā summa	**EUR 200**	**EUR 300**	**visa summa**

Iemaksāto summu līdz **15.09. var pāradresēt** citai personai, kura vēlas doties minētajā ceļojumā.

Ceļojumam nepieciešamie dokumenti

LR **pase**/**ID karte** vai LR nepilsoņu **pase**, kas ir derīga līdz ceļojuma beigām.

Uzmanību! Grozījumi piedāvātā ceļojuma programmā un/vai Ceļojuma cenā ir pieļaujami LR normatīvo aktu ietvaros nodokļu un nodevu izmaiņu gadījumos, ka arī citu apstākļu ietekmē, kas nav atkarīgi no pakalpojumu sniedzēja