

DR. PETER PETER

THIERSCHSTR. 29 80538 MÜNCHEN TEL. 089 28808277 MOBIL 0174 6924999

IBAN: DE03 7002 0270 0041 9417 23

BIC: HYVEDEMMXXX

pietropietro@web.de / www.pietropietro.de

BRESCIA – SAPORI E SPUMANTI LOMBARDI

7.-12. Mai 2025

Brescia – gepflegte Voralpenmetropole, wo sich die Eleganz historischer Piazza mit der Lässigkeit angesagter Weinbars paart, ist eine Entdeckung. Hier mischen sich die Stile, von venezianisch geprägter Renaissance bis zum Modernismo des 20. Jhs., von Langobardenkapellen bis zum spektakulären Forum des antiken Brixia. In den örtlichen Trattorien verschmelzen Alpenrezepte wie mit Holzlöffel langgerührte Polenta Taragna mit Schmorwild und Pilzen oder Mönchsbarbsalat mit der Pastatradition hauchdünner, mit Ricotta gefüllter *casunzei*. Dazu entkorkt man Vino Rosso vom nahen Gardasee oder Italiens edelste Schaumweine: Auf einem Ausflug zum Iseosee verkosten wir die kostbaren Franciacortasekte.

Einmal Kunst, einmal Montagna. Bergamo, malerisch auf Endmoränen am Nordrand der Poebene gestaffelt, lockt zu geschichtlichen Spaziergängen. Im urigen Bergstädtchen Bagolino wird nach Sennentraditionen einer der begehrtesten Käse Italiens produziert: Bagóss aus Heu- oder Sommerweidemilch!

Unsere individuelle Unterkunft liegt *centralissimo*: das kirchlich geführte Centro Paolo VI bietet in einem Barock-Palazzo mit Garten-Cortile funktionale Gastzimmer.



Tag 1 (Mi 7.5.): Buongiorno Brescia!

Flug nach Verona oder Zuganreise. Transfer ins Hotel. Erster Aperitivo und Cena in einer bodenständigen Osteria.

Tag 2 (Do 8.5.): Un giorno a Brescia

Edle Einfachheit, stille Größe: Die Bronzestatue der geflügelten Siegesgöttin Victoria ist von ergreifender Schönheit. Die romanische Rotunde des Alten Doms ebenfalls. Wir erkunden das römische und langobardische Brescia, spazieren durch Parks und werfen einen Blick auf die kantigen Monumente des faschistischen Stararchitekten Marcello Piacentini und den „neuen“ Papstdom. Mittags speisen wir in einer Salumeria lokale Spezialitäten wie Gänsebrust mit giardiniera-Gemüse.

Tag 3 (Fr 9.5.): Fisch muss in Spumante schwimmen

Der Lago di Iseo wurde international bekannt durch die orangen Pontons, die Christo 2016 installierte. Einheimische steuern den See eher wegen seiner Fischspezialitäten wie Schleie oder Renke aus dem Rohr und den nahen Franciacorta-Sektkellereien an. Wir tun es ihnen gleich.

Tag 4 (Sa 10.5.): Bergamo e la cucina bergamasca

Per Zug eine knappe Stunde entfernt: Die pittoresk verschachtelte Provinzhauptstadt gehörte mit ihrer Malerschule und den Sakralbauten zu den innovativsten Kunstzentren Italiens. Eine Standseilbahn verbindet Ober- und Unterstadt. Unbedingt nach dem pranzo als Dessert probieren: *Polenta e osei* – längst kein Maisbrei mit Singvögeln mehr, sondern eine süße Marzipanspezialität.

Tag 5 (So 11.5.): Lombardia alpina

Heute geht's ins abgelegene Bagolino, das jahrhundertlang eng mit Venedig kooperierte und Holzkohle lieferte. Unser Ziel ist eine ursprüngliche Trattoria, die den heimischen Rohmilchkäse Bagóss zu spannenden Traditionsgerichten verarbeitet.

Tag 6 (Mo 12.5.): Addio Brescia!

Nach dem letzten Cappuccino Transfer zu Flughafen/ Bahnhof und Heimreise

Preis im DZ: 1888 €

EZ-Zuschlag: 150 €

Leistungen: Flug von ausgewählten deutschen Flughäfen nach Verona/ wahlweise Bahnreise. 5 ÜF im Centro Paolo VI in Brescia. Transfers/ Besichtigungen/ ausgeschriebene Essen/ Gastrosophische Reisemoderation.

Maximale Teilnehmerzahl 14