

1. Tag Ankunft und Abendessen im Hotel in der Provinz Rimini.

2. Tag

Die 1. Etappe unsere Reise ist **CESENATICO**. In Cesenatico, sind die alten Segelboote des **Museo della Marineria** Seite an Seite mit den modernen Fischkuttern gestellt. In der Nähe befindet sich auch das **Porto Canale**, von Leonardo da Vinci entworfen, auf dessen Molen sich das Stadtleben entwickelt. Die **Vecchia Pescheria** (der alter Fischmarkt) befindet sich in der Nähe der Piazzetta delle Conserve, wo der Fisch einmal in den alten Manufakturwaren eingelagert wurde. Das Alltagsleben spielt sich noch an den Molen ab: eine dieser Molen beherbergt die **Statue „La Mamma“** (die Mutter), wo sie der Legende nach mit den Kindern auf ihren Mann wartet, der noch vom Fischfang zurück kommen sollte. Weiterfahrt nach **FORLIMPOPOLI**, **Mittagessen im Restaurant Casa Artusi**. Am Nachmittag Besichtigung des Kulturzentrum, das sich der Bewahrung der Traditionen der Hausmannskost widmet. Benannt wurde das Haus nach Pellegrino Artusi, der 1820 in der Stadt geboren wurde und Italiens berühmtestes Kochbuch schrieb: „*Von der Wissenschaft des Kochens und der Kunst des Genießens*“. In den Räumen des ehemaligen Klosters Chiesa dei Servi befinden sich heute eine Bibliothek, ein Restaurant, eine Kochschule, ein Weinkeller und Veranstaltungsräume. Rückkehr und Nachmittags frei. Abendessen im Hotel.



3. Tag

Heute besichtigen wir **CERVIA**, wo sich die Gerüche des Meeres und des Salzes vermischen und wo den Charme des Kanals mit dem Handel des „weißen Goldes“ (das Salz) verbunden ist. Die tausendjährige Tradition der Stadt findet genau in den Salinen seinen Ursprung. In einem jahrhundertealten Pinienwald versenkt, hat Cervia heute eine bedeutungsvolle Geschichte und eine eigene Lebenskraft. Was Cervia unter anderem besonders bietet sind die schöne **Antica Pescheria**, das berühmte **Salzmuseum**, die Häuser und der Piazzale dei Salinari (die Männer die den Salz arbeiten) mit den **Magazzini del Sale** aus dem 6.-7. Jh., das **Circolo dei Pescatori** mit den historischen Gaststätten und die Tätigkeit der Fischer die den Fischfang am Markt oder direkt von deren Booten verkaufen. **Mittagessen im Restaurant mit Salz- und Fischmenü**. Rückkehr und Nachmittags frei. Abendessen im Hotel.

4. Tag

Am Vormittag Stadtbesichtigung **RIMINI** und am Nachmittag Wellnessbereich **“Rimini Terme”** zu Ihrer Entspannung mit **Salz- und Wassertherapie**: Sauna, türkisches Bad, Ruhebereich, Salzraum, Pool und Jacuzzi mit Meerwasser, Massagen jeder Art, Schönheits-Fangokuren und Meeres-Kataplasmen, die als eigentliche Grundlage der „thalassotheapeutischen“ Behandlungen angesehen werden können, da hierbei die natürlichen Elemente aus dem Meer verwendet werden. Alle Behandlungen werden unter exklusiver ärztlicher Aufsicht ausgeführt, für die ein allzeit präsent qualifiziertes Team von Fachärzten zur Verfügung steht. Mittagessen frei. Abendessen im Hotel.

5. Tag

Heute fahren wir nach **COMACCHIO**, wird auf Grund seiner Brücken und Kanäle, die die Stadt durchziehen auch **“Kleinvenedig”** genannt. Wir beginnen mit der Besichtigung des historischen Zentrums bei der eindrucksvollen **Treppontibrücke**, gleichzeitig Eingang und Symbol der Stadt. Beim Spaziergang durch die charakteristischen Straßen, die die Kanäle begleiten, besuchen wir auch das **Museo della Nave Romana** (Museum des römischen Schiffes), das die Ladung eines Schiffes birgt, welches zur Zeit Augustus gesunken ist und 2000 Jahre später fast unversehrt gefunden wurde. Eng mit der Geschichte von Comacchio ist die Tradition des Aalfangs als eine der Haupteinnahmequellen der Stadt verbunden. Die **Fabbrica dei Marinati**, eine alte Fabrik, die immer noch nach alten Rezepten den Aal verarbeitet und mariniert kann ebenso besichtigt werden wie das angeschlossene Museum mit interessanten Fotos und Filmen von früher. Hier, in der vollkommen erneuerten „Sala dei fuochi“ werden noch 12 Kamine für den Spießbraten der Aalen verwendet, bevor man sie mariniert. **Typ. Mittagessen im Restaurant mit Aalmenü**. Rückkehr und Abendessen im Hotel.

6. Tag

Consortio Costa Hotels

booking@costahotels.it www.costahotels.it

