



Presseinformation

Eiskalter Genuss: Weltweit erstes Eismuseum eröffnet in der Emilia-Romagna

Rimini/München, 14. August 2012 – Ein besonderes Highlight erwartet die Gäste der beliebten italienischen Ferienregion vom 27. bis 29. September mit der Eröffnung des weltweit ersten Eismuseums. In Anzola Emilia, einem kleinen Ort in der Nähe von Bologna, hat der italienische Eismaschinen-Hersteller Carpigiani an seiner Produktionsstätte ein 1.000 Quadratmeter großes „Museo del gelato“ eingerichtet. Diese neue Sehenswürdigkeit öffnet pünktlich zum traditionellen „Wine Food Festival“ seine Pforten. Hier kommen Feinschmecker auf mehr als 40 kulinarischen Events im Genießer-Herz Italiens voll auf ihre Kosten.

Die Italiener und ihr Eis – das ist eine traditionsreiche Geschichte, die buchstäblich auf der Zunge zergeht. Ihr können Besucher jetzt in einem eigens gegründeten Museum auf den Grund gehen. Im „Museo del gelato“ in Anzola Emilia bei Bologna erwarten die Besucher 200 Maschinen und Geräte, die man für die Zubereitung der kalten Leckerei benötigt. Über 10.000 Fotografien und verschiedene Rezepte nehmen die Gelati-Fans mit auf eine kulinarische Reise bis ins 18. Jahrhundert. Das Eismuseum ist von Montag bis Samstag geöffnet, der Eintritt kostenlos.

Für alle, die noch mehr über das eiskalte Vergnügen erfahren möchten, lohnt sich ein Besuch in der angeschlossenen Eisuniversität. Hier können Kurse zur Eiszubereitung belegt werden, in denen die Teilnehmer alles über die perfekte Konsistenz und die richtigen Zutaten der eiskalten zartschmelzenden Creme erfahren. In einem Workshop haben sie darüber hinaus die Möglichkeit, den Geheimnissen der Schokoladeneiszubereitung auf den Grund zu gehen. Sehr begehrt ist auch der dreitägige Grundkurs für „Gelatieri“, in dem die „Lehrlinge“ erfahren, wie das perfekt zubereitete italienische Eis schmecken muss. Dieser Kurs wird in deutscher, englischer, französischer, spanischer und italienischer Sprache angeboten. Weitere Informationen erhalten Interessierte unter www.gelatouniversity.com.

Gleichzeitig laden eine ganze Reihe von Events beim „Wine Food Festival“ ein, die Schätze aus Küchen und Kellern der Emilia-Romagna

zu erkunden. Von Piacenza bis Rimini warten von Anfang September bis Mitte Dezember über 40 lokale Feste mit Genuss der Extraklasse auf. Schließlich kann in Europa keine andere Region so viele geschützte Ursprungsbezeichnungen aufweisen wie die Emilia-Romagna. Mit allen Sinnen gefeiert werden berühmte Spezialitäten wie Parmaschinken, Parmesankäse, Mortadella und Trüffel, aber auch lokale Besonderheiten wie Piadina-Brot, einheimische Kartoffeln, alte Gemüsesorten sowie natürlich die Weine der Region.

Tipps für Gourmettouren, Feste und Events rund um die Spezialitäten der Emilia-Romagna und Details zu den DOP- und IGP-Produkten in der Region erhalten Interessierte unter www.winefoodemiliaromagna.com Ab dem 24. August sind alle Informationen rund um das Wine Food Festival auch als [App](#) bequem über das Smartphone oder Tablet von unterwegs abrufbar.

Mehr Informationen zu Urlaubsangeboten und Kulinarischem in der Emilia-Romagna bietet die Seite www.emiliaromagnaturismo.de.

Bildmaterial:

Alle Bilder sind unter <http://wtrns.fr/pnbGBUr8h1f0Zb> hochauflösend verfügbar. Copyright by **Fremdenverkehrsamt APT Emilia-Romagna**

Pressekontakt in Deutschland:

w&p Wilde & Partner Public Relations GmbH

Nymphenburger Straße 168

80634 München/Germany

Juliane Fischer, juliane.fischer@wilde.de, Tel. +49 (0)89 - 17 91 90 – 27

Katharina Sickora, katharina.sickora@wilde.de, Tel. +49 (0)89 - 17 91 90 – 24

www.wilde.de