HOTEL MEXICO
SWEET HOME

Mexico Experience

GIERIG UND NEUGIERIG

STADTRUNDFAHRT DURCH SANTARCANGELO

DAUER: ca. 2-3 Stunden | WANN: täglich außer donnerstags
ZEIT: 10:00, 11:00, 15:00, 16:00, 17:00 Uhr

Eine unterirdische Stadt mit mehr als 160 Höhlen, die Sie mit einem Führer besichtigen können. Es gibt viele Geschäfte mit altem Kunsthandwerk, wie zum Beispiel die Druckerei Marchi, wo Sie eine noch in Betrieb befindliche Mangel aus dem Jahr 1633 finden.
Gehen Sie hinauf zum Campanone, dem Wahrzeichen der Stadt, und bewundern Sie die Porta Cervese, das einzige erhaltene mittelalterliche Tor. Verpassen Sie nicht einen Besuch im Knopfmuseum und gönnen Sie sich eine grundlegende gastronomische Pause mit Sangiovesa, zwischen den Sfogline der Romagna, den Kellerhöhlen und Fellini, der Ihnen Gesellschaft leisten wird.

PIADINA-KOCHKURS

DAUER: ca. 2 Stunden
KOSTEN: 57 € pro Person
WANN: von Mai bis September jeden Donnerstag – von Oktober bis April Freitag und Samstag
ZEIT: 16 Uhr

In diesem Kochkurs zeigt Ihnen Azdora (Romagna-Köchin) in Santarcangelo, wie man die echte Romagna-Piadina zubereitet. Anschließend erwarten Sie eine Verkostung der von Ihnen zubereiteten Piadina, Bruschetta mit Öl, eine Platte mit Aufschnitt und Käse, Wein vom Weingut sowie Verkostungen von Torten und Kuchen..

TAUCHE EINEN MOSAIKKÜNSTLER FÜR EIN JAHR AUF

DAUER: 1,5 Stunden
KOSTEN: 55 € pro Person
WANN: jeden Tag
ZEIT: 10.30 oder 16.30 Uhr

In Ravenna können Sie einem Kind zeigen, wie man ein Mosaik herstellt, nachdem Sie die Denkmäler dieser wunderbaren Stadt besucht haben. In einem echten Labor werden die verwendeten Materialien und die spezifischen Werkzeuge zum Schneiden der Fliesen gezeigt. Die Kinder werden angeleitet, die Mosaiktechnik zu entdecken und mit ihren eigenen Händen ein Andenken an Ravenna zu schaffen, das sie mit nach Hause nehmen können.

ROMAGNA-KOCHKURS

DAUER: ca. 2 Stunden
KOSTEN: 55 € pro Person
WANN: jeden Donnerstag
ZEIT: 10 Uhr

Die Azdora (Romagna-Köchin) in Santarcangelo enthüllt Rezepte und Geheimnisse der typischen romagnolischen Küche und zeigt Ihnen Schritt für Schritt, wie Sie wie in der Vergangenheit die perfekten frischen Eiernudeln von Hand zubereiten. Nach dem Unterricht können Sie Tagliatelle mit Fleischsoße genießen, begleitet von 4 ausgezeichneten Weinen und Desserts.