

Upptäck hjärtat av Italiens lantbruk och gastronomi

Följ med på en studieresa till Emilia-Romagna och Toscana – två av Europas mest framstående regioner för jordbruk, livsmedelsproduktion och teknisk innovation. Under fem inspirerande dagar får du möta några av Italiens ledande producenter och ta del av hela kedjan, från avel och primärproduktion till förädling av världsberömda produkter som Parmigiano Reggiano, Parmaskinka, traditionell balsamvinäger och Chianina-nötkött. Resan inkluderar även ett exklusivt besök hos en av Italiens ledande traktortillverkare, där modern teknik och framtidens lantbruk står i fokus. Studieresa kombineras med genuina matupplevelser, lokala viner och den italienska landsbygdens kultur och skönhet – en resa som ger både ny kunskap, inspiration och minnesvärda upplevelser.

Program

Dag 1, söndag 18/10- övernattning på Arlanda

egen ankomst till Arlanda där vi övernattnar på Clarion Arlanda hotell.

Dag 2, måndag 19/10-Chianina och vin

Tidig incheckning och flyg till Florens där vår svensktalande guide möter upp. Resan fortsätter till Val di Chiana för ett studiebesök på en Chianinagård, här får vi en inblick i en av världens äldsta nötkreatursraser och dess avel, djurhållning och produktion av det välkända Chianinaköttet.

Efter en traditionell toskansk lunch besöker vi en prestigefylld vingård, där vi får följa vinets väg från vingård till färdig produkt. Besöket avslutas med vinprovning och lokala specialiteter. Middag och övernattning på vårt hotell i området Reggio Emilia.

Dag 3, tisdag 20/10- Parmigiano Reggiano

Dagen ägnas åt produktionskedjan bakom Parmigiano Reggiano, med fokus på jämförelsen mellan den traditionella Reggiana Red Cow mot Holsteinrasen. Vi får veta mer om Vacche Rosse, den röda kons historia och betydelse för produktionen av osten Parmigiano Reggiano. Vi besöker en mjölkgård med Reggianokor och därefter en Holsteingård, där olika produktionsmodeller jämförs. Lunch serveras på en lokal restaurang.

Dagen avslutas med ett besök på ett Parmigiano Reggianomejeri, där vi följer ostens väg från mjölk till färdig produkt. Besöket avslutas med en provsmakning av osten i olika mognadsgrader. Middag och övernattning på hotellet.





Studieresa till Italien 18-23/10, 2026

Dag 4, onsdag 21/10 - Parmaskinka och traditionell balsamvinäger

Efter frukost beger vi oss av mot Parma-Apenninerna för ett besök på en gård som föder upp lantraserna Cornigliese och Ciuta. Gården arbetar med hållbara metoder och stort fokus på djurvälstånd för att bevara Italiens biologiska mångfald och jordbrukstraditioner. Därefter fortsätter vi till Langhirano, hjärtat av Parmaskinkans produktionsområde. Här avnjuter vi en provsmakningslunch med Parmaskinka, Parmigiano Reggiano, balsamvinäger från Modena och andra lokala specialiteter.

På eftermiddagen besöker vi en tillverkare av Parmaskinka och får följa hela processen från saltning till den långa mognaden som ger skinkan dess karakteristiska smak. Innan återresan till Reggio Emilia besöker vi ett familjeföretag som tillverkar balsamvinäger, här får vi en inblick i det hantverksmässiga arbetet och avslutar med en provsmakning. Middag och övernattning på hotellet.

Dag 5 - torsdag 22/10-Traktortillverkning och Montecatini Alto

Förmiddagen ägnar vi åt maskiner, vi åker till Fabbrico och besöker en av Italiens ledande tillverkare av jordbruksmaskiner och traktorer. Här får vi följa hela produktionsprocessen och ta del av den senaste utvecklingen inom teknik, digitalisering och precisionsjordbruk. Efter lunch fortsätter vi till Montecatini Terme som blir vår sista hemvist under resan. Tillsammans med vår guide tar vi den historiska linbanan upp till den medeltida byn Montecatini Alto. Under vår promenad genom de charmiga gränderna och torgen känner man av den härliga atmosfären och kan njuta av vackra vyer över det toskanska landskapet. Återresa med linbanan till Montecatini Terme. Kvällens middag serveras på en lokal restaurang. Övernattning i Montecatini Alto.

Dag 6, fredag 23/10-Florens-Arlanda

Efter en tidig frukost checkar vi ut från hotellet och vår buss tar oss till Florens flygplats för hemresa. Vi beräknas landa i Sverige igen ca kl 12.50.

Pris 26 490 kr

- en övernattning på Arlanda
- flygresor Arlanda- Florens tur o retur
- all transport i Italien
- alla besök enligt program
- svensktalande guide dag 2-5
- italiensk tourguide
- fyra nätter på 3/4* hotell i delat rum
- fem frukost
- fyra luncher
- fyra middagar
- representanter från Växa
- resegaranti

Tillkommer:

- dryck samt måltider en angivna ovan
- ev enkelrumstillägg 4 000 kr

Antal deltagare 21-28

Bokning/betalning/avbeställning

Boka via https://bengt-martins.customer.bookingsystem.se/widget.html?widget_screen=booking&tour=40 eller maila/ring in din bokning till Bengt-Martins. Anmälningsavgiften är 10% av resans pris och ska betalas inom 10 dagar efter bokning. Resterande betalas 40 dagar före avresa. Avbeställning av resa debiteras enligt SRF:s villkor för paketresor, samt Bengt-Martins särskilda villkor, bifogas vid bokning. Anmälan senast 18/8 2026, därefter i mån av plats.

Avbeställnings-skydd eller reseförsäkring ingår ej.

Obs! Med reservation för ev program/prisjusteringar, besöksordningen är preliminär och kan komma att ändras

