



C.C.I.C. "PIERO DELLA FRANCESCA" CENTRO DI CULTURA ITALIANA CASENTINO

Schule für italienische Sprache und Kultur

Via C. Battisti 5 – I-52014 Poppi (AR) – Italia
www.parlital.it - arno@parlital.it - tel. 0575529774 – fax. 0575529559

Italienische Sprache & Gaumenfreuden des Casentino

Das Casentino – Heimat der Kultur, aber auch Heimat kulinarischer Genüsse und Hersteller von Produkten höchster Qualität.

Ziel dieser Kurse ist es, den Teilnehmern die italienische Sprache und Kultur nahe zu bringen und sie gleichzeitig bei der Entdeckung der "Gaumenfreuden des Casentino", das heißt, der traditionellen Gerichte der casentinesischen und toskanischen Küche und der namhaftesten typischen Erzeugnisse des Tals, zu begleiten.

In Kleingruppen werden die italienische Sprache und die Kultur des Landes erlernt oder schon vorhandene Kenntnisse vertieft, wobei die Lehrer des C.C.I.C. auf die grammatikalischen, syntaktischen und lexikalischen Aspekte der italienischen Sprache eingehen, in erster Linie jedoch das Sprechen fördern.

Bei uns werden Sie die informelle Atmosphäre und entspannende Ruhe des mittelalterlichen Städtchens Poppi genießen.

In diesem Kurs lernen Sie die Gerichte der casentinesischen Küche kennen. Viele der Rezepte sind mittelalterlichen Ursprungs, andere wieder sind Ausdruck der bäuerlichen Kultur. Sie erlernen Zubereitungen, die durch Sorgfalt und genau bemessene Kochzeiten auch die einfachsten Zutaten hervorzuheben wissen. Es reicht, nur einige der Speisen aufzuzählen, um köstliche kulinarische Genüsse heraufzubeschwören: die "*Scottiglia*", ein Gericht bestehend aus verschiedenen Fleischsorten, die mit im Holzofen gebackenem toskanischen Brot serviert werden; die "*Tortelli di patate*", hausgemachte, gefüllte Teigtaschen; "*Sugo di nana*" (Soße mit Entenfleisch aus Freilandzucht), die man zu Nudeln oder einer schmackhaften "*Polenta*" aus Maismehl isst; die "*Zuppa di cipolle*" (Zwiebelsuppe), die "*Fagioli all'uccelletto*" Bohnenzubereitung mit Schweinswürstchen und außerdem die "*Ribollita Casentinese*", in der Bohnen, viele Gemüsearten und das wohlgeschmeckende, im Holzofen gebackene Brot zu einer schmackhaften Suppe verkocht werden.

Aufgrund ihres Ursprungs und ihrer hohen Qualität erregt die Küche des Casentino große, nationale Aufmerksamkeit, wovon diverse Veranstaltungen zeugen.

Eine ausgezeichnete Küche, die der Qualität und Unverfälschtheit ihrer Zutaten entspringt, wie auch der Verein "Slow Food" bestätigt, der in seiner sehr strengen Auswahl italienischer Lebensmittel-Erzeugnisse höchster Qualität auch den "*Prosciutto del Casentino*" (Schinken aus dem Casentino) und die "*Fagioli Zolfini*" (spezielle Bohnenart) aus dem Pratomagno aufgenommen hat.

Entdecken Sie durch Besuche bei den wichtigsten Herstellern, wie und wo die typischen Produkte des Casentino entstehen und lernen Sie deren hohe Qualität zu schätzen:

- "I bigi e le more" (Wurst und Schinken).
Aufzucht und Verarbeitung der Schweinerassen "*Bigio Casentinese*", "*Cinta Senese*" und "*Mora Romagnola*", welche das köstliche Fleisch für den "*Prosciutto del Casentino*" und Wurstwaren wie die "*Finocchiona*", die "*Capaccia*", Würste und die "*Sanbudelli*" hervorbringen.
- "Caprini ed ovini" (Ziegen- und Schafskäse).
Erzeuger des "*Pecorino*", des "*Ricotta*" und des "*Raviggiolo*", des "*Abbucciato*" und der "*Caprini*".
Traditionelle Aufzucht auf unberührten Weiden und strenge Maßregeln bei der Verarbeitung, um die typischen Käsesorten des Tals herzustellen.
- "I Frantoi" (Ölpresen und Öl).
Lernen Sie im November in den Ölpresen eines der berühmtesten toskanischen und casentinesischen Erzeugnisse kennen: das "*Olio Extravergine di Oliva*". Von den traditionellen Ölmühlen zu den Pressen der Kleinerzeuger.





C.C.I.C. "PIERO DELLA FRANCESCA" CENTRO DI CULTURA ITALIANA CASENTINO

Schule für italienische Sprache und Kultur

Via C. Battisti 5 – I-52014 Poppi (AR) – Italia
www.parlital.it - arno@parlital.it - tel. 0575529774 – fax. 0575529559

- "I novelli, i passiti e le macine" (Neuer Wein, Strohwein und Kastanienmehl).

Lokale Weine. Traditionelle Rebsorten und neue Anlagen für die Herstellung von Rot- und Weißweinen, die in Fässern von 1750 gelagert werden. 6 Jahre lang in Kastanienholzfässchen gereifte Strohweine. In Holzpressen von 1600 gekelterte Spätlese.

In der antiken Mühle wird das Mehl mit vom Fluss angetriebenen Mühlsteinen gemahlen. Hier wird aus getrockneten Kastanien das in der traditionellen casentinesischen Küche so wichtige Kastanienmehl hergestellt. Mit diesem Mehl wird die klassische "Polenta", im örtlichen Dialekt die "Pulenda dorce" zubereitet, die mit "Ricotta" oder "Pecorino" serviert wird, und auch der "Bardino", ein rustikaler, süßer Fladen mit Pinienkernen, Rosmarin und Walnüssen.

Versuchen Sie sich unter der Anleitung einer erfahrenen, einheimischen Köchin in der Zubereitung von typisch toskanischen und casentinesischen Rezepten. "Cucinare Insieme" ist ein Mini-Kochkurs, bei welchem die Teilnehmer in familiärer Atmosphäre die Geheimnisse der traditionellen Küche erfahren und Gerichte zubereiten, die dann beim gemeinsamen Abendessen in gemütlicher Runde mit den Sprachlehrern und Freunden verspeist werden.

Der Kurs

Der C.C.I.C. "Piero della Francesca" - Centro di Cultura Italiana Casentino veranstaltet in Poppi den einwöchigen Kurs "**Italienische Sprache & Gaumenfreuden des Casentino**".

Das Programm umfasst 20 Unterrichtseinheiten zur italienischen Sprache und Kultur, drei geführte Entdeckungstouren zu den "Gaumenfreuden des Casentino", einen Ausflug zu den stimmungsvollsten Orten des Casentino, den Minikochkurs typisch toskanischer und casentinesischer Küche mit anschließendem Abendessen, vier Themenessen, ein Mittagessen in einem typisch casentinesischem Restaurant, drei Picknicks und sechs Übernachtungen mit Frühstück.

Maximale Teilnehmerzahl pro Kurs: 11 Personen.

Unterricht der italienischen Sprache und Kultur

Die 20 Unterrichtseinheiten werden an den Vormittagen in den Räumen des C.C.I.C. "Piero della Francesca" in Poppi abgehalten.

Die vier täglichen Unterrichtseinheiten von je 50 Minuten sind in zwei Blöcke mit jeweils einem anderen Lehrer unterteilt. Zwischen beiden Blöcken ist 20 Minuten Pause.

Zu Beginn des Kurses werden die Teilnehmer nach einem Test und einem kurzen Gespräch mit den Lehrern in möglichst zusammenpassende und leistungsgleiche Kleingruppen eingeteilt.

Hauptanliegen des Kurses ist, die Schüler zum Sprechen zu bringen, dabei jedoch das Augenmerk auch immer auf die Grammatik und das geschriebene Italienisch zu richten. Das Arbeiten in Kleingruppen fördert die Kommunikation und aktive Teilnahme aller Schüler.

Während des Unterrichts wird ausschließlich Italienisch gesprochen – auch bei den Anfängern. Das Abwechseln zwischen zwei Lehrern fördert eine gute schulische Leistung. Neben einem Textbuch wird im Unterricht Material verwendet, das die Lehrer je nach den spezifischen Schwierigkeiten der Klasse und des einzelnen Studenten ausarbeiten. Auch Theater- und Rollenspiele und audiovisuelles oder akustisches Material helfen beim Lernen. Die Lehrer sind auch beim Nachmittagsprogramm dabei: gemeinsame Mittag- oder Abendessen, Ausflüge und Besichtigungen. Dadurch entsteht ein enger Bezug zwischen der Arbeit während des Unterrichts und den außerschulischen Unternehmungen.





C.C.I.C. "PIERO DELLA FRANCESCA" CENTRO DI CULTURA ITALIANA CASENTINO

Schule für italienische Sprache und Kultur

Via C. Battisti 5 – I-52014 Poppi (AR) – Italia
www.parlital.it - arno@parlital.it - tel. 0575529774 – fax. 0575529559

Unterkunft

Während ihres Aufenthalts in Poppi werden die Teilnehmer des Kurses "**Italienische Sprache & Gaumenfreuden des Casentino**" in einem 3-Sterne-Hotel in der Altstadt untergebracht.

Bei der Übernachtung ist das Frühstück inbegriffen.

Programm

Sonntag

Nachmittag: Ankunft in Poppi
Abend: Willkommensessen

Montag

Vormittag: - Frühstück im Hotel
- Unterricht italienische Sprache und Kultur
Mittag: Picknick
Nachmittag: Entdeckungstour "Gaumenfreuden des Casentino" ("I bigi e le more")
Abend: Themenessen

Dienstag

Vormittag: - Frühstück im Hotel
- Unterricht italienische Sprache und Kultur
Mittag: in typisch casentinesischem Restaurant zusammen mit den Sprachlehrern
Nachmittag: Entdeckungsausflug Casentino zusammen mit den Sprachlehrern

Mittwoch

Vormittag: - Frühstück im Hotel
- Unterricht italienische Sprache und Kultur
Mittag: Picknick
Nachmittag: Entdeckungstour "Gaumenfreuden des Casentino" ("Caprini ed ovini" im März und im Oktober / "I frantoi" im November)
Abend: Themenessen

Donnerstag

Vormittag: - Frühstück im Hotel
- Unterricht italienische Sprache und Kultur
Nachmittag: Minikochkurs typisch toskanischer und casentinesischer Küche zusammen mit den Sprachlehrern
Abend: Abendessen Kochkurs

Freitag

Vormittag: - Frühstück im Hotel
- Unterricht italienische Sprache und Kultur
Mittag: Picknick
Nachmittag: Entdeckungstour "Gaumenfreuden des Casentino" ("I novelli, i passiti e le macine")
Abend: Abschiedsessen

Samstag

Vormittag: - Frühstück im Hotel
- Abreise

Kalender der Kurse

GC1/10: 21.03.2010 – 27.03.2010
GC2/10: 10.10.2010 – 16.10.2010
GC3/10: 14.11.2010 – 20.11.2010





C.C.I.C. "PIERO DELLA FRANCESCA" CENTRO DI CULTURA ITALIANA CASENTINO

Schule für italienische Sprache und Kultur

Via C. Battisti 5 – I-52014 Poppi (AR) – Italia

www.parlital.it - arno@parlital.it - tel. 0575529774 – fax. 0575529559

Preise

745,00 Euro. (*)

175,00 Euro.

Im Doppelzimmer

Einzelzimmerzuschlag

Teilnehmerzahl:

min. 5 – max. 11

Im Preis inbegriffen:

Unterricht italienische Sprache und Kultur, Entdeckungsausflug Casentino zusammen mit den Sprachlehrern, Entdeckungstouren + Transport Montag, Mittwoch und Freitag, Minikochkurs toskanische und casentinesische Küche zusammen mit den Sprachlehrern, Abendessen Sonntag, Montag, Mittwoch und Freitag, Abendessen Kochkurs Donnerstag, Picknick Montag, Mittwoch und Freitag, Mittagessen Dienstag, Übernachtung mit Frühstück in 3-Sterne-Hotel.

Im Preis nicht inbegriffen:

Eintrittskarten für Burgen, Museen und Kirchen, Beförderung Entdeckungsausflüge Casentino, nicht unter "im Preis inbegriffen" genannte Essen und alles nicht ausdrücklich unter "im Preis inbegriffen" genannte.

(*)=Preise pro Person

Anmeldung

- Anmeldeschluss der Kurse ist 15 Tage vor Beginn des jeweiligen Kurses.
- Anmeldebedingung ist die Überweisung einer Anzahlung "ohne Kosten für den Empfänger" (ausschließlich in Euro vorzunehmen) von **230,00 Euro** auf das Konto Nr. 2685.31 (ABI 1030 und CAB 71582.1) Monte dei Paschi di Siena, Filiale di Ponte a Poppi (AR) Swift code: PASC IT MM IBAN: IT 46 I 01030 71582 000000268531 Alle zusätzlich entstehenden Bankkosten werden vom Kursteilnehmer erstattet. Bitte im Verwendungszweck Namen des Teilnehmers und betreffenden Kurs "Italienische Sprache & Gaumenfreuden des Casentino" angeben.
- Bitte senden Sie das ausgefüllte Anmeldeformular mit der Quittung der Anzahlung per Fax (0039 0575 529559) an das Sekretariat des C.C.I.C. Das Sekretariat wird Ihnen den Empfang der Anmeldung umgehend bestätigen.
- Im Falle eines Rücktritts bis spätestens 3 Wochen vor Kursbeginn erstattet der C.C.I.C. 2/3 der Anzahlung zurück. Bei Rücktritt nach Ablauf der genannten Frist wird die gesamte Anzahlung einbehalten.
- Die Kurse finden nur dann statt, wenn eine Mindestzahl von 5 Teilnehmern erreicht wird. Im Falle der Absage eines Kurses erstattet der C.C.I.C. die gesamte Anzahlung zurück.

Auskünfte

Für Auskünfte und Anmeldungen steht unser Sekretariat Ihnen gerne zur Verfügung:

tel. ++390575529774

fax ++390575529559

E-mail: arno@parlital.it

