



RDA-WORKSHOP IN ACTION

Wo der „Italiener“ live kocht ...

Bei Michelangelo International Travel am Stand L 01 in Halle 10.2

Riva del Garda. Bereits seit Jahren ist der Italien-Spezialist Michelangelo International Travel (MIT) für seinen einladenden RDA-Stand im Stil einer gemütlichen Trattoria bekannt. In diesem Jahr hat sich das Team um General Manager Lorenzo Risatti noch eine Besonderheit einfallen lassen: die passende Speisekarte für einen genussvollen Messebesuch.

Darin präsentiert MIT die verschiedenen Gänge: Zum Auftakt werden die Gäste mit Espresso oder Cappuccino einer führenden italienischen Kaffeerösterei begrüßt. Danach die Spezialitäten des Hauses: Piadina, gefülltes Fladenbrot aus der Emilia Romagna, Bruschetta mit Artischocken-, Pilz- und Olivenpaste oder einen gemischten Käseteller. Begleitet werden die kulinarischen Köstlichkeiten von den dazu passenden Weinen.

Als „Secondi Piatti“, Hauptgerichte, stehen appetitanregende und gehaltvolle Reisen zu den Themenschwerpunkten Events, Rom, Sizilien, Sardinien und Korsika sowie Rad- und Wanderreisen zur Wahl, die Michelangelo als Messe-Specials aufgelegt hat. Zum Sorbet kren- denzt der Italien-Spezialist zum



Buon appetito: Michelangelo serviert am Stand ein Menü aus kulinarischen Köstlichkeiten und appetitanregenden Reisen.

Messe-Ausklang ab 18 Uhr die bereits legendäre „Spritz-Party & Musica“ mit dem In-Drink Aperol Spritz, Prosecco und Markenweinen aus der Enothek Gato Borracho in Limone. Das süße Dessert gibt es zum krönenden Abschluss der Messe: einen Reisegutschein im Wert von 150,- Euro für jeden Besucher am letzten Workshop-Tag. Neben dem Hauptkatalog, den 328 Seiten umfangreichen Specials, stellt Michelangelo die Themen Rom, Sizilien, Activo, Sardinien und Korsika in den Mittelpunkt seines Messe-

auftritts. Zu diesen Schwerpunkten gibt es eigene Besprechungsecken, in denen die Spezialisten in diesen Gebieten, Auskunft geben und die Busunternehmer beraten. „Wir bieten den RDA-Besuchern in diesem Jahr ein prallgefülltes Paket an“, so Lorenzo Risatti. „Detaillierte Informationen und Know-how allererster Güte, innovative Ideen und Bausteine und das alles kombiniert mit guter Laune und Dolce Vita-Atmosphäre auf der Messe.“

Halle 10.2, Stand L01