



Na szlaku primitivo

Apulia i Bazylikata

 15–22 maja 2023

 4650 PLN + 1730 EURO + przelot od 1950 PLN

 Wycieczkę prowadzi **Dorota Romanowska**

Dzień 1 Królowa Bona i święty Mikołaj

Bezpośrednio po przylocie do Bari, stolicy Apulii, przejedziemy do historycznego centrum miasta, po którym oprowadzi nas polski przewodnik. Naturalnie pierwsze kroki skierujemy do katedry świętego Mikołaja, gdzie znajdują się relikwie biskupa Mirry. Dla Polaków świątynia ta jest szczególnie ważna, gdyż właśnie tutaj pochowana została polska królowa Bona. W trakcie zwiedzania zrobimy sobie przerwę na kawę, a po spacerze będzie czas wolny na lunch we własnym zakresie. Po południu przejedziemy do położonej na odludziu, pośród drzew palmowych, posiadłości La Corte di Opaka. Tam, po zakwaterowaniu i odpoczynku zjemy pierwszą wspólną kolację i spróbujemy lokalnych win.

Dzień 2 Tajemniczy Castel del Monte

Pierwszy pełny dzień pobytu na apulijskiej ziemi niespiesznie rozpoczniemy od degustacji powstających w północnej części regionu win. Kolejny punkt programu stanowić będzie wizyta u producenta przepysznych serów – mozzarelli i burraty. Będzie to okazja do zgłębienia tajemników wytwarzania tych lokalnych specjałów, których spróbujemy także pod wieloma nieznanymi w Polsce postaciami. Potem będzie czas na chwilę zadumy i podziwianie uroku jednej z najbardziej tajemniczych po dziś budowli Apulii; udamy się bowiem do malowniczo położonego na pustkowiu Castel del Monte – wpisanego na listę UNESCO zam-

ku wzniesionego na rozkaz cesarza Fryderyka II Hohenstaufa. Wieczór spędzimy w urokliwym Trani, gdzie po spacerze po zabytkowym centrum i nasyceniu wzroku urodą fantastycznie położonej, bo na tle morza, romańskiej katedry zjemy wspólną kolację, podczas której nie zabraknie najlepszych serów i wędlin, a przede wszystkim świeżych ryb i owoców morza. Na nocleg wrócimy do hotelu La Corte di Opaka.

Dzień 3 Płynne złoto południa

Kolejny poranek upłynie nam pracowicie na zgłębianiu tajemnic powstawania świetnej apulijskiej oliwy i innych bardzo regionalnych produktów. Nauczymy się odróżniać jakościową oliwę od tej supermarketowej, a także spróbujemy najbardziej charakterystycznych dla regionów specjałów, przy okazji dowiadując się, jaki powinien być skład prawdziwych apulijskich taralli. Na wspólny lunch przejedziemy do restauracji Antichi Saporì – prawdziwie „slowfoodowego” miejsca, gdzie z inwencją, w oparciu o najwyższej jakości surowce z uprawianego przez siebie warzywniaka, tworzy swe dania prawdziwy kuchenny wizjoner Pietro Zito. Po suto lunchu udamy się w stronę przepięknej, wyludnionej i sprawiającej wrażenie dzikiej Bazylikaty, gdzie w należącej do Fantini Group winiarni Vignietti del Vulture spróbujemy powstających w ramach grupy rozmaitych południowowłoskich win. Wieczorem przejedziemy do skalnego miasta w Materze na nocleg.

Dzień 4 Czas zaklęty w skałach

Rankiem, w towarzystwie polskojęzycznej przewodniczki, udamy się na zwiedzanie Sassi w Materze – jednego z najbardziej niesamowitych obszarów w południowych Włoszech, gdzie domy i kościoły wykuto w skale. Miejsce to, niegdyś będące powodem wstydu i symbolem zacofania biednego włoskiego południa, przez jakiś czas opuszczone, dziś ponownie tętni życiem, zachowując swój unikatowy charakter. Około południa wyruszymy do malowniczo położonej blisko Morza Jońskiego, w samym sercu apelacji Primitivo di Manduria, rozległej posiadłości Tenute Eméra, gdzie zjemy wspólny lunch i spróbujemy powstających w tym urokliwym miejscu win. Późnym popołudniem udamy się do Masseria Santa Teresa na nocleg.

Dzień 5 Na styku mórz

Piąty dzień wycieczki rozpoczniemy od wizyty w Otranto – jednym z najpiękniejszych miasteczek apulijskiego wybrzeża, zachwycającego w tym miejscu różnicowaniem; są tu bowiem zarówno szerokie plaże z jasnym piaskiem, jak i strome, skaliste klify, przy których woda nabiera turkusowego koloru. W tym urokliwym miejscu będzie można spędzić czas stosownie do preferencji – na plażowaniu lub spacerując po zabytkowej starówce. Około południa udamy się do położonych w okolicach Minervino di Lecce winnic należących do Cantine Menhir, gdzie będzie czekał na nas aperitif i drobne przekąski. W drodze na lunch przespacerujemy się po gajach oliwnych, w których znajdują się niezwykle przykłady prehistorycznych budowli: dolmenów i menhirów, od których swą nazwę wzięły tutejsze wina. Po takim wstępie przyjdzie czas na posiłek w restauracji Osteria Origano. Późne popołudnie i wieczór spędzimy w Gallipoli – starożytnym nadmorskim mieście, w którym po wspólnym spacerze będzie czas na kolację we własnym zakresie. Nocleg w Masseria Relais Santa Teresa.

Dzień 6 Oszatawiający barok

Przed południem obierzemy kierunek na Lecce. To dość spore miasto, które po licznych kataklizmach w XVII wieku zostało odbudowane niemal w całości w jednym stylu, którym jest niespotykany nigdzie indziej apulijski barok. Gdy już nacieszymy oczy misternie zdobionymi fasadami i wnętrzami kościołów, udamy się na wspólny obiad do restauracji, w której królują prawdziwie apulijskie smaki. Tradycyjnym potrawom, towarzyszyć będą wina z głównych apulijskich szczepów: primitivo i negroamaro. Po południu przejedziemy do kolejnego magicznego miejsca na trasie wycieczki – słynącego z unikatowych domów zwanych trulli Alberobello. W towarzystwie polskojęzycznej przewodniczki przespacerujemy się po mieście, a potem będzie czas do wykorzystania według własnego pomysłu. Tej nocy zamieszkamy w apartamentach Trulli Holiday urządzonych w oryginalnych kamiennych domkach w Alberobello.

Dzień 7 Potęga bieli

Kolejny dzień rozpoczniemy od wędrówki podziemnymi korytarzami Grotte di Castellana – jednej z największych i najpiękniejszych jaskiń w Europie. Po wyjściu na powierzchnię z powrotem będziemy cieszyć się apulijskim słońcem i to w dodatku w najpiękniejszym otoczeniu – udamy się bowiem do malowniczo położonego na wyso-

kim klifie Polignano al Mare. Tam będzie czas na lunch we własnym zakresie oraz, dla chętnych, na fakultatywny rejs łodzią, podczas którego wpływać będziemy do morskich grot, gdzie szmaragd wody odbija się na tle białych, wapiennych skał. W godzinach popołudniowych przejedziemy do maleńkiego, skąpanego w bieli, wielce urokliwego miasteczka Locorotondo, którego okolice słyną ze znakomitych, najlepszych w Apulii, białych win. W maleńkiej winiarni położonej u bram miasteczka zdegustujemy kilka z nich, a po spacerze po mikroskopijnych rozmiarów zabytkowym, mocno ukwieconym centrum powrócimy do Alberobello na wspólną, ostatnią na apulijskiej ziemi kolację w Ristorante L'Aratro. Nocleg w Alberobello.

Dzień 8

W godzinach porannych przejedziemy na lotnisko w Bari, z którego wylecimy do Polski.



Gwarantujemy:

- zakwaterowanie – 7 noclegów w pokojach dwuosobowych w hotelu o standardzie 4* (pokoje jednoosobowe za dopłatą 550 euro);
- wyżywienie 2 razy dziennie: śniadania i obiady lub kolacje (w zależności od programu);
- wino do obiadów/kolacji w ilości ok. 1/2 butelki na osobę;
- wizyty i degustacje zgodnie z programem;
- zwiedzanie;
- opiekę pilota-specjalisty winiarskiego;
- przelot na trasie Warszawa – Bari – Warszawa;
- ubezpieczenie KL, NNW, Bagaż i Covid;
- składki na Turystyczny Fundusz Gwarancyjny.

Dodatkowo płatne:

- posiłki, napoje oraz świadczenia niewymienione w ofercie;
- ewentualne bilety wstępu do zwiedzanych obiektów,
- zwyczajowe napiwki – 50 EUR/os.,
- dopłata do pokoju jednoosobowego – 550 EUR,
- fakultatywny rejs w Polignano al Mare.