



Emilia-Romania – stolice włoskiego smaku

Rawenna – Bologna – Modena – Parma

 11–17 czerwca 2023

 4700 PLN + 1950 EUR + przelot OD 1850 PLN

 Wycieczkę prowadzi **Dorota Romanowska**

Emilia-Romania to część Włoch, gdzie w równej mierze spotyka się nauka, kultura i sztuka – także ta kulinarna. Wystarczy bowiem wymienić takie nazwy jak szynka parmeńska, ocet balsamiczny z Modeny czy parmezan i już chce się tam pojechać, aby skosztować na miejscu owych specjałów w najlepszym wydaniu. Okolice Bolonii i Modeny to mniej znany region winiarski, choć jest jednym z największych producentów wina w Italii. Poza lambrusco, nie może poszczycić się słynnymi na cały świat apelacjami, co nie zmienia faktu, że można tam znaleźć kilka naprawdę wyjątkowych i znakomitych win.

Dzień 1 Dozza i słynne murale

Poranny przelot z Warszawy do Bolonii. Z lotniska przejedziemy do położonej między Bolonią a Rawenną miejscowości Dozza. To średnio-wieczne miasteczko stało się słynne dzięki festiwalowi murali, po którym każdego roku pozostają na ścianach tutejszych domów piękne malowidła tworzone przez współczesnych artystów. Spacerując wąskimi, zabytkowymi uliczkami, niczym po galerii na wolnym powietrzu, skierujemy kroki w stronę obronnego zamku. W położonej vis-à-vis restauracji zjemy pierwszy podczas wycieczki lunch, któremu towarzyszyć będą lokalne wina. Wkrótce dowiemy się czegoś więcej na ich temat, jako że po posiłku przejdziemy do zamku, gdzie siedzibę ma Enoteca Regionale, w której zdegustujemy kilka z powstających w Emilii-Romanii win. Późnym popołudniem przejedziemy do Bolonii, by zakwaterować się w tamtejszym hotelu. Nocleg w hotelu w centrum Bolonii.

Dzień 2 Rawenna i bizantyjskie mozaiki

Dzień rozpoczniemy od wizyty w Castel San Pietro Terme – winiarni należącej Umberto Cesariego – wizjo-nera i jednego z najbardziej

utyłowanych winiarzy w całej Emilii-Romanii. W swojej winnicy tworzy on wina z odmiany sangiovese grosso. Podczas pobytu skosztujemy kilku z nich, w tym słynnego Tauleto, które już dwukrotnie otrzymało na londyńskim konkursie win tytuł najlepszego sangiovese świata. Po wizycie przejedziemy do Rawenny, w której spędzimy popołudnie i wczesny wieczór. Jako że przybędziemy do miasta w porze obiadowej, jego poznawanie zaczniemy od strony kulinarnej udając się na wspólny lunch w restauracji El Gallo. Nabrawszy sił, w towarzystwie licencjonowanego polskojęzycznego przewodnika, ruszymy spacerem by poznać to wyjątkowe miasto, będące przez kilka dekad, za czasów bizantyjskiego cesarza Justyniana, stolicą Cesarstwa. Z tego też czasu pochodzą budowle, które będziemy podziwiać. Kościół San Apolinare, bazylika czy Mauzoleum Galii Placydii to tylko najważniejsze zabytki ozdobione wschodnimi mozaikami uznawanymi za najważniejszy i największy zespół sztuki bizantyjskiej na zachodzie Europy. Wczesnym wieczorem będzie w mieście czas wolny na ewentualne zakupy, spacer czy przekąskę we własnym zakresie. Około godziny 20.00 wyruszymy w drogę powrotną do Bolonii na nocleg.

Dzień 3 Bolonia w pełnej krasie

Ten dzień w całości poświęcimy Bolonii – słynnej z pierwszego uniwersytetu w zachodnim świecie, ale także szczytącej się dużym, bardzo klimatycznym historycznym centrum, pełnym okazałych gmachów publicznych, zabytkowych kościołów, pomników i muzeów oraz tętniących życiem miejskich placów. Zwiedzanie miasta zaczniemy od najstarszych budynków tutejszej Alma Mater. W starodawnym collegium zobaczymy między innymi aulę, bibliotekę i krużganki, których ściany zdobią malowidła z herbami wybitnych studentów i profesorów. Znajdziemy wśród nich i polskie nazwiska. Zapewne największe wrażenie zrobi na nas Collegium Anatomicum – pochodząca z XVII wieku sala, w której studenci uczyli się anatomii. Po zobaczeniu miasta znajdziemy czas na drugą najważniejszą rzecz w Bolonii – a mianowicie na tutejszą kuchnię. Na lunch udamy się do bardzo lokalnej restauracji, gdzie zjemy między innymi słynne bolońskie ragù z makaronem tagliatelle, oczywiście w połączeniu z powstającym w okolicy winem. Po posiłku będzie czas wolny do wykozystania według własnego pomysłu – na spacer, zakupy czy wizytę w muzeum. Nocleg w Bolonii.

Dzień 4 Ferrari, lambrusco i parmezan

Kolejnego dnia, o poranku, wyruszymy w drogę do Modeny, którą będziemy zwiedzać w towarzystwie polskojęzycznego przewodnika. Oczywiście nie pominiemy żadnej z atrakcji tego miasta i udamy się także do muzeum w fabryce samochodów założonej przez Enzo Ferrariego. W tym nowoczesnym, nieco futurystycznym budynku zgromadzono niemal wszystkie modele tej marki. Od słynnego pierwszego Ferrari 125 S po cząwszy, a na najnowszych, najnowocześniejszych kończąc. Zwiedzanie miasta zakończymy wspólnym lunchem; potem udamy się do producenta sera, bez którego nie sposób wyobrazić sobie włoskiej kuchni – a mianowicie parmezanu. Podczas wizyty poznamy proces jego powstawania i leżakowania, a także będziemy mogli zdegustować parmezan na różnych etapach dojrzewania, nawet mający kilkadziesiąt miesięcy. Poczyniwszy stosowne zakupy na miejscu, przejdziemy na nocleg do hotelu w Modenie.

Dzień 5 Modena i octy balsamiczne

Będąc w Modenie i okolicach nie sposób nie odwiedzić jednego z producentów słynnego octu balsamicznego i nie spróbować tego fascynującego wyrobu w różnych odsłonach. Zawitamy zatem w progi Azienda Agricola Villa di Corlo; zwiedzimy tę wspaniałą posiadłość, w której powstają znakomite wina i zaznajomimy się ze sposobem produkcji octu balsamicznego. Naszą wizytę zwieńczy degustacja obydwóch produktów, po której udamy się na wspólny lunch. Po południu wrócimy do Modeny, gdzie będzie czas wolny na zwiedzanie miasta we własnym zakresie lub spektakl operowy. Nocleg w Modenie.

Dzień 6 Parma

Przedostatni dzień wycieczki przeznaczymy na zwiedzanie Parmy słynącej w równej mierze ze swych zabytków, co z wybornych wędlin i serów. Jednak przed wizytą w mieście odwiedzimy jeszcze winiarnię La Stoppa, gdzie także zjemy wspólny lunch. Pełni sił stawimy

się u bram historycznego centrum miasta, w którym między innymi przyjdzie nam podziwiać wspaniałą romańską katedrę i przepiękne freski w stojącym nieopodal bazylika. Wieczorem będzie czas wolny na spacery krętymi uliczkami średniowiecznej starówki oraz kolację we własnym zakresie. Nocleg w Parmie.

Dzień 7 Powrót do Polski

Ostatniego dnia, w godzinach przedpołudniowych, odwiedzimy jeszcze producenta słynnej szynki parmeńskiej. Zapoznamy się z procesem produkcji tego cenionego na całym świecie specjału i oczywiście zdegustujemy go w miejscu powstawania, po czym udamy się na lotnisko w Bolonii, by godzinach popołudniowych odlecieć do Polski.



Gwarantujemy:

- 6 noclegów w hotelach o standardzie 4* w pokojach dwuosobowych (pokoje jednoosobowe za dopłatą 450 EUR);
- wyżywienie 2 razy dziennie: śniadanie i obiad lub kolacja (zgodnie z programem);
- wina do obiadów/kolacji w ilości ok. 1/2 butelki na osobę;
- wizyty i degustacje win zgodnie z programem;
- przejazdy na miejscu;
- przelot tanimi liniami na trasie Warszawa-Modlin – Bolonia – Warszawa-Modlin
- zwiedzanie Rawenny, Bolonii, Modeny i Parmy z przewodnikiem;
- bilety wstępu do zwiedzanych obiektów;
- opiekę pilota-specjalisty winiarskiego;
- ubezpieczenie KL, NNW i Bagaż, Covid + Kwarantanna;
- materiały informacyjne.

Dodatkowo płatne:

- dopłata do pokoju jednoosobowego 450 EUR;
- posiłki, napoje i świadczenia niewymienione w ofercie;
- zwyczajowe napiwki dla kierowcy, przewodników lokalnych, kelnerów – ok. 60 EUR/os.;
- ewentualne bilety wstępu do obiektów innych niż zaplanowane na trasie wycieczki.