



Wycieczkę prowadzi:

Justyna Korn**14–19 września 2026****6 dni****5150 PLN + 1845 EUR**
+ przelot od 1090 PLN

Umbria do zjedzenia, czyli gotujemy z Bartkiem Kieżunem Orvieto – Perugia – Montefalco

Pachnąca winem i oliwą **Umbria** to region pełen niespodzianek. Po fascynującym świecie miast i miasteczek osadzonych w **etrusko-rzymskiej** przeszłości oprowadzi nas **Bartek Kieżun**. Autor kultowej serii książek o tradycjach kulinarnych Europy, takich jak **Italia do zjedzenia** czy **Stambuł do zjedzenia**, od kilku lat związany z Umbrią znawca tutejszej kuchni, win i historii, nieustrudzony poszukiwacz związków pomiędzy sztuką i stołem zaprosi nas do swojego domu na warsztaty kulinarne, a także do ulubionych restauracji. Prócz uciech smaku czekają na nas także wielkie dzieła umbryjskich mistrzów **quattrocento – Pinturicchio czy Perugino** – oraz jedno z najznakomitszych zabytków Półwyspu Apenińskiego, czyli Katedra Wniebowzięcia Najświętszej Marii w **Orvieto** oraz Bazylika św. Franciszka w **Asyżu**. W programie winiarskim znajdą się zaś najważniejsze umbryjskie apelacje, czyli rozciągające się na malowniczych wzgórzach **DOCG Montefalco i Torgiano**, a także słynne białe wina z regionu Orvieto. Daj się zaskoczyć Umbrii.

Najważniejsze atrakcje:

- » Poznaj Umbrię **Bartka Kieżuna** – autora bestsellerów i znawcy włoskiej kuchni
- » Ugotuj samodzielnie włoskie specjały podczas **warsztatów kulinarnych**
- » Podziwiaj wybitne dzieła włoskiego **quattrocento**.
- » Stań pod monumentalną fasadą **katedry w Orvieto**

- » Zjedz starożytny *street food* w etruskiej **Perugii**
- » Zobacz, jak zachodzi słońce nad **Asyżem**
- » Zachwyć się widokiem na Apeniny z tarasów **Montefalco**
- » Przekonaj się, jak smakuje prawdziwe **sagrantino**
- » Spróbuj **najlepszej oliwy** Włoch
- » Daj się uwieść **dzikim krajobrazom** górzystej Umbrii.





DZIEŃ 1 Witajcie w Umbrii

Poranny przelot z Polski do Perugii. Pierwszym punktem w programie wycieczki będzie położony niedaleko lotniska **Asyż**. Podczas zwiedzania **Bazyliki św. Franciszka** przyjrzymy się z bliska genialnym **freskom Giotta**, poznamy historię słynnego świętego i samego Asyżu. Po czasie wolnym na lunch przejazd do hotelu SPA z basenami i zakwaterowanie. Wieczorem kolacja w hotelowej restauracji wraz z wprowadzeniem do win Umbrii, wśród których pojawi się słynne **sagrantino** – gratka dla wielbicieli dobrze zbudowanych, aromatycznych win.

DZIEŃ 2 Orvieto - wina w cieniu katedry

Gwiazdą tego dnia będzie **Orvieto**. Po przyjeździe do miasta tak pięknie opisywanego przez Zbigniewa Herberta, wpieryw zobaczymy tajemniczą **studnię św. Patryka** a potem, zabytkowymi uliczkami udamy się na degustację win z przekąskami – na wzgórzach wokół miasta powstają jedne z najlepszych włoskich białych win! Miasto słynie również z przejmująco pięknej fasady gotyckiej katedry. Budowę rozpoczęto w XIII wieku na pamiątkę cudu eucharystycznego, który dokonał się w Bolsenie – stąd wzięła się tradycja obchodzenia święta Bożego Ciała. Po zwiedzaniu i czasie wolnym na kawę wśród urokliwych uliczek starego miasta ruszymy w podróż powrotną do hotelu



DZIEŃ 3 Perugia – smaki i kolory Umbrii

Po śniadaniu udamy się do **Perugii**. W stolicy Umbrii powita nas **Bartek Kieżun**, z którym ruszymy na szlak umbryjskich smaków. Pierwszy głód Umbrii zaspokoimy słynną **porchetta** i lokalnymi **trufłami**, w miejscu, gdzie nowoczesny street food miesza się z klimatem antycznych jadłodajni. Później zobaczymy najważniejsze dzieła **Pinturicchia** i **Perugina** – nauczycieli Rafaela – których wybór w muzeum w Perugii jest najbogatszy na świecie, a prawdziwym skarbem tutejszej kolekcji jest polptyk dla kościoła św. Antoniego autorstwa **Piera della Franceski**. Po przerwie na kawę w jednej z najstarszych we Włoszech kawiarni ruszymy na spacer wzdłuż etruskich, rzymskich i średniowiecznych traktów, by mijając tzw. **Bramę Etruską** dojść do **San Michele Arcangelo** – datowanego na V wiek rzymskiego kościoła na planie koła. Wspólny



lunch w Peruggi a po powrocie do hotelu czas na odpoczynek nad basenem. Wieczorem w ramach fakultetu dla chętnych kolacja z lokalnymi daniami i winami.

DZIEŃ 4 Warsztaty z Bartkiem Kieżunem i wina Montefalco

Tego dnia doświadczymy Umbrii wszystkimi zmysłami. Podczas **warsztatów kulinarnych*** prowadzonych przez Bartka Kieżuna w jego umbryjskiej siedzibie będziemy własnoręcznie przygotowywać tradycyjne, włoskie potrawy, które potem, w asyście lokalnych win, z przyjemnością zjemy. Każdy z uczestników warsztatów na pamiątkę tego wydarzenia otrzyma **książkę z autografem** Mistrza. Kolejne mistrzowskie szlify zdobywać będziemy w winiarni **Antonelli**, próbując najlepszych win z odmiany sagrantino – gwiazdy tutejszych winnic, obdarzonej mocnym charakterem i wysoką zawartością uzdrawiających antyutleniaczy. Słodka wersja passito





to jedno z najlepszych win Włoch w tym stylu. Zwiedzimy również pobliskie **Montefalco**, z racji swojego położenia zwane balkonem Umbrii. Związane, podobnie jak Asyż, z osobą **świętego Franciszka**, zachowało klimat średniowiecznego miasta. Wieczorem czas wolny w hotelu z możliwością zjedzenia kolacji w hotelowej restauracji.

** Warsztaty będą odbywały się w dwóch grupach, a posiłek w czasie warsztatów jest tego dnia gwarantowanym posiłkiem – dla jednej grupy będzie to lunch, dla drugiej grupy – wczesna kolacja.*

DZIEŃ 5 Quattrocento i najlepsza oliwa

Przedpołudnie spędzimy w **Spello**, ulubionym miasteczku Bartka. To niewielka miejscowość z wielką historią sięgającą czasów **Etrusków, Rzymian i Longobardów**. Jej ślady widoczne są tu na każdym kroku. Nasz spacer rozpoczniemy od **Porta Consolare** – świetnie zachowanej bramy pamiętającej panowanie Augusta Okta-



wiana. Zajrzymy do kościoła **Santa Maria Maggiore** z kaplicą zdobioną freskami autorstwa **Pinturicchia**. Malutkie Spello poszczycić się może również XVIII-wiecznym teatrem i rzymskim amfiteatrem z I wieku. Razem z naszym przewodnikiem zjemy lunch, który będzie kolejną sposobnością na zapoznanie się z włoskimi tradycjami kulinarnymi. Następnie odwiedzimy jedną z najlepszych **olejarni** w Umbrii – regionie słynącym z wyjątkowej oliwy. Tu pożegnamy się z Bartkiem, a popołudnie spędzimy w jednej z winnic apelacji **Torgiano** – pierwszej spośród umbryjskich apelacji podniesionych do rangi DOCG. Wieczorem czas wolny na kolację i pożegnalne wino.

DZIEŃ 6 – Pożegnanie z Umbrią

Na pożegnanie z Umbrią odwiedzimy jeszcze jedną winnicę. Po degustacji z widokami na piękną Umbrię przejazd na lotnisko, skąd odleciemy do Polski.



Gwarantujemy:

- przeloty z Polski do Perugii;
- przejazdy na miejscu;
- zakwaterowanie – 5 noclegów w pokojach dwuosobowych w hotelu 4* (pokoje jednoosobowe za dopłatą 380 EUR);
- 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, degustacje i wstępy zgodnie z programem;
- opiekę pilota-specjalisty winiarskiego podczas całej wycieczki;
- zwiedzanie Perugii i Spello oraz warsztaty kulinarne z Bartkiem Kieżunem;
- materiały informacyjne;
- ubezpieczenie KL, NNW i Bagaż.

Dodatkowo płatne:

- posiłki, napoje oraz świadczenia niewymienione w ofercie;
- pokój jednoosobowy – 750 EUR;
- zwyczajowe napiwki ok. 70 EUR/os.