



Emilia-Romania – stolice włoskiego smaku

Bolonia – Ravenna – Modena – Parma

 19–24 września 2019

2550 PLN + 1250 EUR
+ przelot OD 1100 PLN

Wyjazd 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 znajdziemy tutaj kilka naprawdę wyjątkowych i wybitnych win.

Dzień 1 Dozza i słynne murale

Popołudniowy przelot z Krakowa do Bolonii. Z lotniska przejedziemy do położonej między Bolonią a Rawenną miejscowości Dozza, po której przespacerujemy się jeszcze przed zakwaterowaniem. 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. Wieczorem zakwaterujemy się w położonym wśród sadów i winnic hotelu Monte del Re, który urządzony jest w dawnym franciszkańskim konwencie. Pierwszą kolację zjemy na terenie posiadłości, a towarzyszyły będą jej wina z północnych Włoch. Nocleg w hotelu Monte del Re.

Dzień 2 Ravenna i bizantyjskie mozaiki

Dzień rozpoczniemy od wizyty w Castel San Pietro Terme – winiarni należącej Umberto Cesariego – wizjonera i jednego z najbardziej utytułowanych 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, gdzie zaczniemy od czasu wolnego na lunch, następnie zwiedzimy to wyjątkowe miasto. Warto wiedzieć, że za czasów bizantyjskiego cesarza Justyniana, Rawenna stała się na kilka dekad stolicą Cesarstwa. Z tego też czasu pochodzą budowle, które będziemy podziwiać. Kościół San Apolinare, baptysterium czy Mauzoleum Galii Placydii to tylko najważniejsze zbytki ozdobione wschodnimi mozaikami uznawanymi za najważniejszy i największy zespół sztuki bizantyjskiej na zachodzie Europy. Nocleg w hotelu Monte del Re.

Dzień 3 Bolonia i octy balsamiczne z Modeny

Rano przejedziemy do Bolonii – słynnej z pierwszego uniwersytetu w zachodnim świecie. Zwiedzanie miasta zaczniemy właśnie 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 zjemy między innymi słynne bolońskie *ragù* z makaronem tagliatelle, które na całym świecie błędnie podaje się ze spaghetti.

Po południu udamy się w stronę pobliskiej Modeny słynącej z produkcji najlepszych octów balsamicznych. Po drodze odwiedzimy producenta *aceto balsamico*, gdzie spróbujemy kilku rodzajów octu, w tym takich liczących sobie po dziesięć, dwadzieścia i więcej lat. Wieczorem chętni będą mogli udać się na koncert lub spektakl operowy w Teatro di Luciano Pavarotti. Nocleg w Modenie.

Dzień 4 Parma i dojrzewająca szynka

Kolejny dzień przeznaczymy na wycieczkę do Parmy, która słynie z wybornych wędlin i serów. Na początku jednak zwiedzimy historyczne centrum z jego piękną romańską katedrą i stojącym nieopoda-

dal baptysterium. W ciągu dnia znajdziemy też czas wolny na lunch oraz spacery krętymi uliczkami średniowiecznej starówki. Będzie można także wstąpić do jednej z licznych macellerii, aby skosztować długodojrzewającej szynki parmeńskiej, słynnej mortadeli i innych wędlin. Po południu przejedziemy do winnicy La Stoppa, gdzie czeka nas prawdziwa uczta. Najpierw spacer po historycznej posiadłości, następnie degustacja tutejszych win i szynki, a na końcu kolacja degustacyjna, podczas której nie zabraknie kolejnych win. Późnym wieczorem wrócimy do Modeny na nocleg.



Dzień 5 Ferrari, lambrusco i parmezan

Do południa czeka nas jeszcze jedna atrakcja Modeny – a mianowicie muzeum w fabryce samochodów założonej przez Enzo Ferrariego. W tym nowoczesnym, nieco futurystycznym budynku zgromadzone niemal wszystkie modele tej marki. Od słynnego pierwszego Ferrari 125 S począwszy, a na najnowszych, najnowocześniejszych kończąc. Tego dnia lunch zjemy w położonej nieopodal Azienda Agricola Villa di Corlo, gdzie powstają niezwykle popularne wina musujące, czyli lambrusco. Oczywiście nie zabraknie ich podczas naszej wizyty. Po południu odwiedzimy producenta sera, bez którego nie istniałaby włoska kuchnia – 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. Wieczorem wrócimy do Modeny, gdzie będziemy mieli czas na ostatnie zakupy i kolację. Nocleg w Modenie.

Dzień 6 Powrót do Polski

Po wczesnym śniadaniu udamy się na lotnisko, by stamtąd odlecieć do Polski. Przyłot do Krakowa planowany jest w południe.

Uwaga: organizator zastrzega sobie prawo do zmiany kolejności realizacji poszczególnych punktów programu.

Gwarantujemy:

Zakwaterowanie: 5 noclegów w pokojach dwuosobowych w hotelach 4*; (pokoje jednoosobowe za dopłatą 250 EUR), wyżywienie 5 śniadań, 3 obiady, 2 kolacje, wina do obiadów/kolacji w ilości ok. ½ butelki na osobę; wizyty i degustacje zgodnie z programem; przejazdy na miejscu; opiekę pilota-specjalisty winiarskiego; ubezpieczenie SIGNAL IDUNA KL, NNW i bagaż.

Dodatkowo płatne: dopłata do pokoju jednoosobowego 250 EUR; posiłki, napoje i świadczenia niewymienione w ofercie; ewentualne dodatkowe bilety wstępu do zwiedzanych obiektów, napiwki ok 20 EUR/os