

Grosse Genussreise Umbrien 2022

TAG 1 - Abholung der Reiseteilnehmer am Flughafen Rom Fiumicino. Transfer zu unserer Unterkunft mit Blick auf Assisi und Spello. Dieser schöne **Agriturismo** verfügt auch über ein sehr gutes Restaurant. Nach einer Erfrischungspause werden wir direkt bei der Unterkunft unser erstes Abendessen genießen.

TAG 2 - Vormittags: Als erstes steht die geführte Besichtigung der wunderschönen Stadt und Hauptstadt von Umbrien **Perugia** auf dem Programm. Wir werden zu dieser Gelegenheit auch einen für Italien typischen Aspekt kennenlernen: das Handwerk. Wir werden nämlich eine traditionsreiche kleine faszinierende Textilfabrik in einer mittelalterlichen ehemaligen Franziskanerkirche kennenlernen. In der Mittagspause werden wir einen sehr guten Winzer kennenlernen, der auch eine seltene Schweinerasse züchtet: die Cinta Senese. Am **Nachmittag** besuchen wir eine Werkstatt, in der seit mehr als 150 Jahren Kunstverglasungen wie Bleiverglasungen, Sandstrahlarbeiten und Tiffany hergestellt werden. **Abends:** Entspannen Sie im Hotel. Am Abend besuchen wir die Gebrüder Bovini in deren Restaurant und Vinothek.

TAG 3 - Vormittags: Der Tag beginnt mit der geführten Besichtigung der Stadt **Orvieto**. Der Dom dieser von den Etruskern gegründeten Stadt zählt zu den schönsten gotischen Kirchen Italiens. Das Fresko in der Cappella Nova gehört zu den schönsten der Renaissance! **Nachmittags:** Nach der Mittagspause besuchen wir einen nicht weit von Orvieto gelegenen sehr interessanten Winzer. Der kleine, familiär geführte Betrieb wurde seit dem Jahr 2000 von dem italienisch-deutschen Ehepaar Manuela Zardo und Hellmuth Zwecker neu aufgebaut. Die beiden Gastro-Journalisten und Buchautoren haben nach vielen Jahren des Reisens hier in Umbrien den idealen Platz gefunden, um ihr lange geplantes Weinprojekt zu realisieren.

Abends geht es nach Cannara zum Slow Food prämierten Restaurant Perbacco.

TAG 4 - Umbrien und die Toskana sind für die Produktion von erstklassigem Olivenöl bekannt. Wir besuchen Graziano und seine Frau Romina, die ein perfektes Olivenöl nach strengen Regeln und mit Hilfe von modernsten Maschinen zaubern. Kein Zufall, dass sie einen Preis nach dem anderen gewinnen! Es geht weiter Richtung **Montefalco**. Bei einem der besten Winzer der Region, werden wir seine erstklassigen Sagrantino Weine in Begleitung eines leckeren Mittagessens genießen.

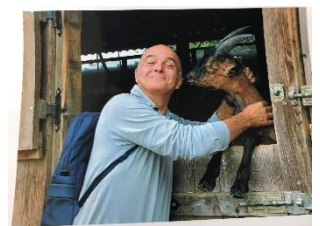
Am **Nachmittag** sind wieder Kultur aber auch Geschichte dran: Assisi und der Heilige Franziskus. Mit einer Stadtführerin werden wir beide kennenlernen.

Abends: Nach diesem anstrengenden Tag, werden wir unser Abendessen wieder entspannt bei der Unterkunft geniessen.

TAG 5 - Vormittags: Unser erstes Ziel ist heute das sehr angenehme Städtchen Todi, das wir kurz auf dem Weg zum Gut „**Ma'falda**“ besuchen. Ich finde es faszinierend, wenn europäische Ausländer sich in Italien verlieben und beschließen, hier zu leben. In diesem Fall handelt es sich um 2 Geschwister aus Skandinavien, die in der Nähe von Orvieto oben auf einem Berg, Ziegen- und Schafskäse produzieren. Hier werden wir ihre Arbeit kennenlernen und natürlich üppig verkosten.

Nachmittags: Nicht weit weg vom Gut „Ma'falda“ befindet sich das „**kleinste Theater der Welt**“, 1808 mit seinen 99 Sitzplätze eröffnet. Ein Kleinod!

Abends: Am Abend besuchen wir einen guten Freund von mir: Antonio. Er hat ein kleines Restaurant und ist unter anderem Experte der „spontanen Kräuter“, die in der italienischen Küche eine wichtige Rolle spielen.



ADAGIO CON BRIO MANAGEMENT UG (haftungsbeschränkt)

Deutschland:
Schwarzenek 5a
24628 Hartenholm
phone: +49 (0)1573 3542362
mail: eingang@adagio-con-brio.com

Italia:
via San Gervasio 44
50131 Firenze
phone: +39 055 3840 113
mobile: +39 348 840 04 59

Geschäftsführer:
Fabio Pittella
HRB 11956 KI Amtsgericht Kiel
St.-Nr.: 11/296/12227
USt.-IdNr. (Partita Iva): DE272240347

Bankverbindung:
HypoVereinsbank (UniCredit)
BLZ 200 300 00 · Konto 6161 535 99
IBAN: DE07200300000616153599
BIC: HYVEDEMM300

TAG 6 - Vormittags: Heute fahren wir zur vielleicht schönsten und besterhaltenen mittelalterlichen Stadt von ganz Mittelitalien. **Gubbio!** Eine kurze Stadtführung wird uns die versteckten Ecken dieses Kleinodes am Fusse von Igino Berg enthüllen.

Nachmittags: Nach dem Mittagessen fahren wir zurück nach Perugia, wo Sie den Nachmittag frei zur Verfügung haben.

(Bei unserem Mai 2022 Termin erleben wir in Gubbio einen der Höhepunkte unserer Umbrien Reise. Wir erleben ein großes Volksfest, worauf alle „Eugubini“ das ganze Jahr warten: das Fest „dei Ceri“. Hier geht es um einen Wettlauf zu Ehren der Heiligen Ubaldo von Gubbio, Georg und Antonius. Aber... der Gewinner muss stets Sant'Ubaldo sein, da dieser der Stadtheilige ist. Daher wird die Corsa dei Ceri auch „der Lauf der Verrückten“ genannt, da das Ende bereits zu Anfang des Laufes feststeht. So wichtig ist dieses Rennen für ganz Umbrien, dass das aktuelle Wappen der Region Umbrien drei rote Kerzen zeigt. Das sind die »tre Ceri di Gubbio«, die drei Kerzen von Gubbio.)

Abends: Zum Abendessen fahren wir dann zu einem sehr malerischen kleinen Ort: Bevagna. Hier erwartet uns Luciano in seinem Restaurant gleich hinter dem mittelalterlichen Stadttor.

TAG 7 - Vormittags: Heute fahren wir Richtung **Trasimeno See**, der größte italienische See. Aber bevor wir den See erreichen, werden wir ein anderes für Umbrien typische „leckere“ Thema kennenlernen: die Herstellung von Schokolade. Perugia ist nämlich der Sitz der wichtigsten Schokoladenfabrik Italiens, Perugina. Wir besuchen aber einen kleinen „alternativen“ handwerklichen Hersteller, der auch viel Wert auf die gesunde Seite der Schokolade setzt: Dulcinea. Weiter Richtung Trasimeno See werden wir Elisabetta kennenlernen, die unter anderem eine besondere Hülsenfrucht anbaut, die vom Slow Food Verein wegen ihrer Seltenheit in Schutz genommen wird: die **Fagiolina del Trasimeno**. Bei ihr zuhause werden wir diese Besonderheit zusammen mit anderen Köstlichkeiten genießen.

Nachmittags: Nach der Mittagspause besuchen wir einen Winzer, der einige für den See typischen Weinsorten produziert. Cosimo produziert nur wenige Flaschen Bioweine aus den Sorten Gamay, Sangiovese und Grechetto. Auf dem Weg zurück nach Perugia besuchen wir noch kurz den wahrscheinlich schönsten Ort am Trasimeno See: Castiglione del Lago, mit seiner Festung aus der Zeit von Friedrich II.

Abends: Das letzte Abendessen genießen wir bei Foligno. Hier hat der bekannte junge Koch Marco Gubbiotti ein sehr interessantes „gastronomisches Projekt“ mit Restaurant, Bäckerei und Feinkostladen vor wenigen Jahren eröffnet.

TAG 8: Nach dem Frühstück Abreise und Transfer zum Flughafen Rom Fiumicino.

Änderungen vorbehalten

Leistungen:

- 1 kollektiver Transfer hin und zurück ab Flughafen Rom Fiumicino nach Assisi
- 7 Übernachtungen im Poggio degli Olivi bei Bettona in Doppelzimmer Classic inkl. Frühstück
- 1 Abendessen am Ankunftstag (Getränke nicht inklusive)
- 1 Abendessen inkl. Wein und Wasser
- 4 „light lunch“ in Zusammenhang mit Besuch von Produzenten
- Besuch mit privater Führung von Perugia, Assisi, Orvieto, Gubbio.
- Besuch von Gubbio ohne Stadtführung in Zusammenhang mit dem großen Volksfest „Corsa dei Ceri“ (Termin Mai 2022)
- Besuch des „kleinsten Theater der Welt“ Concordia in Montecastello di Vibio
- Besuch einer historischen Textilwerkstatt
- Besuch einer historischen Glasfenster Werkstatt
- Besuch bei einem Olivenölproduzenten



ADAGIO CON BRIO MANAGEMENT UG (haftungsbeschränkt)

Deutschland:
Schwarzenack 5a
24628 Hartenholm
phone: +49 (0)1573 3542362
mail: eingang@adagio-con-brio.com

Italia:
via San Gervasio 44
50131 Firenze
phone: +39 055 3840 113
mobile: +39 348 840 04 59

Geschäftsführer:
Fabio Pittella
HRB 11956 KI Amtsgericht Kiel
St.-Nr.: 11/296/12227
USt.-IdNr. (Partita Iva): DE272240347

Bankverbindung:
HypoVereinsbank (UniCredit)
BLZ 200 300 00 · Konto 6161 535 99
IBAN: DE07200300000616153599
BIC: HYVEDEMM300

- • Besuch bei 4 Weinproduzenten
- • Besuch der Käseproduzenten „Ma'falda“
- • Besuch bei einem handwerklichen Schokoladenhersteller
- • Besuch bei einem Bauernhof, wo die seltene Fagiolina del Trasimeno hergestellt wird
- • Transfers, Ausflüge und Rundreise mit einem bequemen 19 Plätze Kleinbus
- • Durchgehende, Deutsch sprechende Reiseleitung
- Besuch bei 3 Weinproduzenten
- Besuch der Käseproduzenten "Ma'falda"
- Besuch bei einem handwerklichen Schokoladenhersteller
- Besuch bei einem Bauernhof, wo die seltene Fagiolina del Trasimeno hergestellt wird
- Transfers, Ausflüge und Rundreise mit einem bequemen 19 Plätze Kleinbus
- Durchgehende, Deutsch sprechende Reiseleitung

**Preis: 1390,00 € pro Person
(Einzelzimmerzuschlag 270,00 €)**

Teilnehmerzahl: mindestens 10, maximal 16

Stand: 22. Juni 2021

ADAGIO CON BRIO MANAGEMENT UG (haftungsbeschränkt)

Deutschland:
Schwarzeneck 5a
24628 Hartenholm
phone: +49 (0)1573 3542362
mail: eingang@adagio-con-brio.com

Italia:
via San Gervasio 44
50131 Firenze
phone: +39 055 3840 113
mobile: +39 348 840 04 59

Geschäftsführer:
Fabio Pittella
HRB 11956 KI Amtsgericht Kiel
St.-Nr.: 11/296/12227
USt.-IdNr. (Partita Iva): DE272240347

Bankverbindung:
HypoVereinsbank (UniCredit)
BLZ 200 300 00 · Konto 6161 535 99
IBAN: DE07200300000616153599
BIC: HYVEDEMM300