Im Zeichen des Trüffels und des Olivenöls: Gruppenreise Kultur und Gourmet in Umbrien (UM/G-1)

Kurzinfo

Italienreise in die Region **Umbrien** (Perugia) mit den Schwerpunkten **Kochkurs-Wein-Genuss-Kultur-Trüffel** mit 3 Übernachtungen im Doppelzimmer mit Frühstück in Hotel ab 10 Personen .
Gruppenreise für geschlossene Gruppen, wie Vereine, Firmen oder Clubs. Leider ist ein Hinzubuchen nicht möglich.
Reisepapiere: Europäische Staatsbürger benötigen für die Einreise einen gültigen Reisepass oder Personalausweis.
Nächster Flughafen:
(Termine nach Ihren Wünschen auf Anfrage)

Preis (4 Tage / 3 Nächte): auf Anfrage

Enthaltene Leistungen

- 3 Übernachtungen im Doppelzimmer mit Frühstück
  Hotelbeschreibung bei **Ihre Residenz** auf der nächsten Seite
- 2 Mittagessen in traditionsreichen Restaurants
- 2 Abendessen (Degustationsmenüs) in gehobenen umbrischen Lokalen, exkl. Wein und Getränke
- 1 Abendessen im Ristorante Ihrer Residenz, exkl. Wein und Getränke
- 1 Schnupper-Kochseminar
- Alle Weinproben und Degustationen lokaler Spezialitäten
- Alle Eintrittsgelder
- Fachkundige, deutschsprachige Reiseleitung vor Ort
- Alle Gruppentansfers vor Ort
- Reiseunterlagen (u.a. detaillierte Anfahrtsbeschreibungen)

Nicht enthaltene Leistungen

- Anreise (außer sie ist ausdrücklich in den eingeschlossenen Leistungen aufgeführt). Gerne übernehmen wir die Organisation Ihres Fluges und der Transfers vom/zum Flughafen, falls Sie nicht mit dem eigenen PKW anreisen.
- Transfers vor Ort zu den Leistungsgebern, wie Weingütern, Restaurants, usw., außer wenn ausdrücklich erwähnt. Gerne organisieren wir für Sie private Transfers gegen Aufpreis.
- Trüffel, weitere Essen, Getränke und Weine, außer wenn ausdrücklich erwähnt.
- Stadtsteuer (city tax), diese wird vom Hotel direkt eingezogen.
- Trinkgelder und persönliche Ausgaben.
- Reiseversicherungen, wir empfehlen den Abschluss einer Reiserücktrittskostenversicherung.

BRANDENBURGER STR.1 - D-78467 KONSTANZ
FON ++49(0)7531.927576 - FAX ++49(0)7531.929630
EMAIL INFO@KULTURTOURISTIK.DE - INTERNET WWW.KULTURTOURISTIK.DE

Ihre Residenz

Location
Das außergewöhnliche 4**** Hotel empfängt Sie mitten in einem wunderschönen Park, nahe dem historischen Zentrum von Gubbio, in einem umgebauten Kloster aus dem 17. Jahrhundert.
Seine Steine und seine Architektur gehören zu den wichtigsten Zeugnissen eines lichten und kultivierten Mittelalters. Abgeschieden und dennoch ganz nahe dem Stadtzentrum gelegen, verbindet das Hotel in einer harmonischen und ausgewogenen Kombination antikes Ambiente und modernen Komfort.
Dieses prachtvolle Gebäude und die religiösen Gemeinschaften, die es seit seiner Errichtung bewohnt haben, sind Teil der Geschichte Gubbios. Gubbio liegt im Herzen Umbriens, ein reines Juwel im Grünen.
Heute bietet das Haus, eingebettet in die Ruhe seines Parks und umgeben von den antiken Gemüsegärten der Ordensbrüder, darunter dem Kräutergarten, dem Gast, der auf der Suche nach Ruhe und Erholung ist und in die tiefste Geschichte eintauchen möchte, die Möglichkeit, die spirituelle Atmosphäre dieser wundervollen Umgebung neu zu erleben.
Durch das Kunstverständnis der Besitzer wurde es möglich, im Laufe der Jahre eine umfangreiche und höchst interessante Sammlung an Kunstwerken zu erwerben, die Teil der wertvollen Einrichtung des Hotelkomplexes sind: Fresken aus dem 15. Jahrhundert, Renaissancegemälde, flämische Gobelins und Möbelstücke, die sich mit dem künstlerischen Ausdruck zeitgenössischer Kunst verbinden, wie Skulpturen und Plakate, bereichern die schlichte klösterliche Architektur.
Es gibt sogar noch die ehemalige Apotheke des Klosters, das Monasticum: dieses entstammt dem Klosterbrauch des Hortus Sanitatis, wo die Heilpflanzen, unter der Leitung von Herbalist-Mönchen, gezüchtet wurden; mit ihnen wurden die Kranken behandelt und neue Arzneien kreiert.
Viele dieser noch auffindbaren Erzeugnisse gehen auf alte Bräuche zurück und wurden in den alten Klöstern Umbriens und der angrenzenden Gebiete hergestellt: von der Kräutertee-Sammlung bis hin zu den bekannten Heilmitteln und Likören, die nach alten Rezepten produziert worden sind: Nusslikör, Laurus, Energie-Likör und Nickerchen-Likör.

Zimmer
92 Zimmer, ein Teil davon im faszinierenden antiken Teils des Klosters liegend, über dem Kreuzgang, und ein Teil in zeitgenössischem Stil, in der gelungenen Erweiterung des neuen Trakts, inklusive einiger Junior Suiten und Suiten. Alle Zimmer verfügen über Bad/WC, Klimaanlage, Sat-TV, WLAN, Minibar und Safe.

Restaurant
Das Restaurant serviert Ihnen eine große Auswahl an traditionellen umbrischen Gerichten mit internationaler Note, sowie mediterrane, saisonale Spezialitäten. König der Küche in der Saison ist der Trüffel.

Facilities
Die Bar, die Lobby, der Weinkeller und die Lounge laden zum Verweilen ein.
Das Haus bietet auch einen großen Innenpool mit Sonnenterrasse und ein Fitnessstudio, sowie einen Tennisplatz und das größte Wellnesscenter der Stadt.

Reiseprogramm

1.Tag, Don.: Im Herzen Umbriens
Ankunft in unserer stilvollen 4**** Residenz in einem ehemaligen Kapuzinerkloster.
Check-in und Willkommensaperitif im Park des Klosters.
Unser erstes Abendessen, mit typischen auserwählten umbrischen Gerichten kreativ interpretiert, werden wir in dem eleganten Restaurant des Hotels einnehmen.

2.Tag, Fr.: Im Zeichen der Spezialitäten der Jahreszeit (Trüffel/ Olivenernte/Weinlese)
Nach einem üppigen Frühstück steht der heutige Vormittag im Zeichen der Spezialitäten der Jahreszeit.
Treffen mit dem trufolaio, unweit vom Hotel. Die Suche nach der kostbaren Knolle kann beginnen. Der ganze Vormittag ist einer Wanderung durch die Wälder gewidmet. Vertrauen wir auf die Erfahrung unseres trufolaio und auf die geübte Nase der Hunde! Man kann viel über „schwarzes und weißes Gold“ und Trüffeltradition in der Küche erfahren.
ODER: Fahrt zu einem nahegelegen historischen Landgut, wo wir in fröhlicher Atmosphäre zusammen mit den Pflückern der Olivenernte beiwohnen. Die geernteten Oliven werden anschließend zur Ölmühle gebracht, wo wir Einblick in alle Arbeitsschritte haben, vom Zermahlen der Oliven bis zum fertigen Endprodukt und zur Flaschenabfüllung als Olio Extravergine di oliva.
Mittagessen in ländlicher Trattoria.
Anschließend Rückfahrt nach **Gubbio** und Führung in den Gassen des malerischen Städtchens, das noch reich an Ateliers und Handwerkerläden ist, die heute meist verschwundene, traditionsreiche Berufe erhalten (u.a. für Schmiedeeisen, Leder, Keramik, Gips, u.a.).
ODER: Fahrt zurück ins Hotel, wo wir an einem feinen Kochseminar teilnehmen können, mit dem Chef de cuisine des Hausrestaurants, dem stolzen Bewahrer der Geheimnisse der typischen umbrischen Küche. Er wird uns beibringen, wie wir die köstlichen Spezialitäten der Gegend nach antiken Rezepten zubereiten können. Wir formen zusammen die rohe Materie, den Rohstoff, und versuchen zu erfühlen, Empfindungen zu bilden… fühlen wir die Essenz, das Wesen und die Phasen des Lebens… die Kompaktheit der Traubenkerne und Oliven wandelt sich in Wein und Öl. Die Heilpflanzen verwandeln sich in Liköre. Das Korn, die Kastanien verwandeln sich in Mehlprodukte, dann in leckere Pasta oder Polenta… All das leiten wir weiter an unsere Einbildungskraft, an unsere Sinnesempfindungen!
Anschließend traditionelles umbrisches Abendessen mit den zubereiteten Köstlichkeiten im Zeichen der Spezialitäten der Jahreszeit.

3. Tag, Sa. Perugia, Torgiano, Deruta
Nach einem üppigen Frühstück erkunden wir die faszinierende Stadt **Perugia** (ca. 40km), wo die Zeichen verschiedener Epochen noch zu bewundern sind: von den etruskischen und römischen Resten, bis zu den Schätzen des Mittelalters und der Renaissance. Wir sehen die Fontana Maggiore, den Palazzo dei Priori, die Rocca Paolina im mittelalterlichen Stadtviertel und den schönen Sala dei Notari. Anschließend kurze Zeit zur freien Verfügung; wir können wählen zwischen einem Einkaufsbummel im Werkstättenviertel oder Besuch in dem Museo Nazionale Archeologico dell'Umbria, um Sitten und Traditionen der antiken Bewohner Umbriens kennen zu lernen. Vielleicht gönnen wir uns aber lieber in Ruhe einen Cappuccino oder flanieren in dem eleganten Corso Vannucci, das durch elegante Geschäfte und Boutiquen besticht. Mittagessen frei.
Nach einem Abstecher nach **Deruta**, einer der berühmtesten Zentren für Keramikwerksstätten seit dem 15. Jh., besuchen wir das antike Museo del Vino (Weinmuseum) von **Torgiano**, einer Perle der Weingeschichte.
Torgiano liegt in einer idyllischen Landschaft, reich an pittoresken Weilern in antiken Stadtmauern, ruhigen Dörfern, olivgrünen Feldern, historischen Juwelen und Feinschmeckerschätzen.
Kunstvolle Drucke und Schriftstücke geben Aufschluss über die Geschichte des Weines vom römischen Zeitalter bis ins 19. Jh. Das Museum wurde aus der privaten Sammlung der Familie Lungarotti gegründet und befindet sich in den Räumen des Palazzo Graziani Baglioni aus dem 16. Jh. In einer Enoteca nehmen wir ein traditionelles umbrisches Abendessen ein. Ein erfahrener Winzer lädt uns zu einer Degustation der besten Weine der Region ein: vom weißen „Torre di Giano“ über den rubinroten „Rubesco“, bis hin zum „Vin Santo“.
Anschließend Rückfahrt zu unserer Residenz.

4. Tag, So.
Check-out und Abreise (ja nach Abreise oder Abflugzeit weitere Programmbausteine möglich: z.B. Assisi; Spello/Montefalco, Trasimenosee, u.a.