



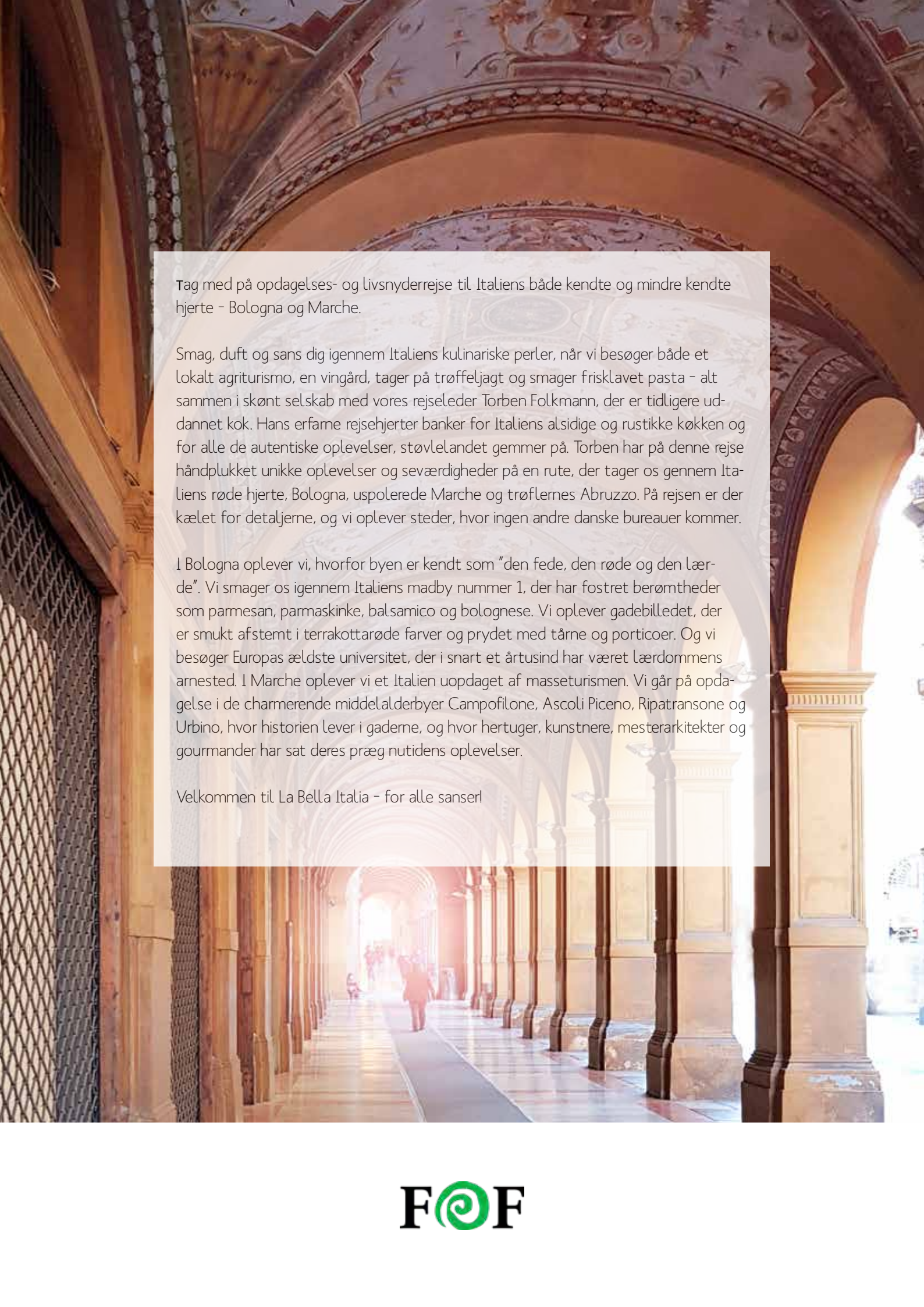
Italiens røde hjerte Bologna og uspolerede Marche

- med FOF Djursland



Med kulturel og kulinarisk rejseleder Torben Folkmann • 8 dage • 9.-16. maj 2023





Tag med på opdagelses- og livsnyderrejse til Italiens både kendte og mindre kendte hjerte - Bologna og Marche.

Smag, duft og sans dig igennem Italiens kulinariske perler, når vi besøger både et lokalt agriturismo, en vingård, tager på trøffeljagt og smager frisklavet pasta - alt sammen i skønt selskab med vores rejseleder Torben Folkmann, der er tidligere uddannet kok. Hans erfarne rejsehjertes banker for Italiens alsidige og rustikke køkken og for alle de autentiske oplevelser, støvlelandet gemmer på. Torben har på denne rejse håndplukket unikke oplevelser og seværdigheder på en rute, der tager os gennem Italiens røde hjerte, Bologna, uspolerede Marche og trøflernes Abruzzo. På rejsen er der kælet for detaljerne, og vi oplever steder, hvor ingen andre danske bureauer kommer.

I Bologna oplever vi, hvorfor byen er kendt som "den fede, den røde og den lærde". Vi smager os igennem Italiens madby nummer 1, der har fostret berømtheder som parmesan, parmaskinke, balsamico og bolognese. Vi oplever gadebilledet, der er smukt afstemt i terrakottarøde farver og prydet med tårne og porticoer. Og vi besøger Europas ældste universitet, der i snart et årtusind har været lærdommens arnested. I Marche oplever vi et Italien uopdaget af masseturismen. Vi går på opdagelse i de charmerende middelalderbyer Campofilone, Ascoli Piceno, Ripatransone og Urbino, hvor historien lever i gaderne, og hvor hertuger, kunstnere, mesterarkitekter og gourmander har sat deres præg nutidens oplevelser.

Velkommen til La Bella Italia - for alle sanser!



Dag 1 - Tirsdag 9. maj 2023 (A)

Ankomst til Bologna og velkomstmiddag

Rejsen mod Italiens både kendte og ukendte hjerte begynder. Vi ankommer til lufthavnen i Bologna, hvorefter vi kører til vores hotel, hvor vi tjekker ind. Her kan du nyde det sidste af eftermiddagen på egen hånd, indtil vi mødes igen om aftenen. Vi skyder vi vores rejseoplevelser i gang med en 3-retters velkomstmiddag, hvor vi nyder smagen af Italien med en forret, pasta og dessert - og hertil 1/2 fl. vin, vand og kaffe.

Dag 2 - Onsdag 10. maj (M+F)

Byrundtur i Bologna med "den fede, den røde og den lærde"

Efter en god nats søvn er vi klar til at tage hul på rejsens mange skønne oplevelser. I godt selskab med vores rejseleder Torben Folkmann og vores italienske lokalguide tager vi på byrundtur i Bolognas smukke bybillede. Her oplever vi, hvorfor byen er kendt som "den fede, den røde og den lærde". Med det samme bliver vi omfavnet af gadernes smukke terrakottarøde husmure, der i nøje afstemte toner changerer og skaber en helt særlig stemning i byen. Vi følger byens kilometervis af overdækkede fortove kaldet porticoer, som byen også er så kendt for. Her nyder vi den behagelige skygge og de fine hvælvinger, der gør en byvandring i Italiens røde hjerte til noget ganske særligt. Vi ser Piazza Maggiore med San Petronio-kirken og Palazzo dei Notai samt Neptunfontænen og Palazzo di Re Enzo på de to tilstødende pladser. Vi besøger også Europas ældste universitet, Università di Bologna, der i snart et årtusind har været lærdommens arnested. På en guidet rundvisning følger vi i fodsporene studerende og professorer - århundrede efter århundrede med nye teorier, metoder og verdensbilleder til følge. Rundvisningen tager os også gennem det anatomiske teater, hvor vi beundrer den århundredgamle sal, hvor man underviste i anatomi. Her mærker vi lærdommens sus, når vi betragter de smukke gamle træpaneler og kunstfærdige udskæringer.

Vi fortsætter vores byrundtur gennem middelalderkvarterets gader, hvor den ene delikatesseforretning overbyder den næste med lokale specialiteter, der får mundvandet til løbe. Vi slutter ved Bolognas berømte vartegn - de to skæve tårne, Torre degli Asinelli og Garisenda, der hældende rækker mod

himlen. De to tårne er de ældste skæve middelaldertårne i verden og blev bygget i begyndelsen af 1100-tallet af Asinelli- og Garisenda-familierne som en indbyrdes magtdemonstration.

Sultne oven på Bolognas mange seværdigheder er det blevet tid til at stifte bekendtskab med byens tredje kaldenavn, "den fede". Bologna er nemlig af mange kendt som Italiens madby numero uno! Byen har fostret en lang række italienske berømtheder som parmesan, parmaskinke, balsamico og bolognese. Vi bliver klogere på de stolte kulinariske traditioner, når vi sammen nyder en 3-retter frokost med forret, hovedret dessert, 1/4 fl. vin, mineralvand og kaffe i kyndigt selskab med vores rejseleder Torben Folkmann, der tidligere er uddannet som kok.

Derefter er dagen og aftenen fri til egne oplevelser blandt Bolognas mange oplevelser.

Middag på egen hånd. Rejseleder Torben Folkmann hjælper gerne med tips til spisesteder.

Dag 3 - Torsdag 11. maj (M+F+A)

Fra Bologna til Ascoli Piceno i Dantes fodspor

Vi siger Arrivederci til Bologna og begiver os sydpå mod nye oplevelser i Ascoli Piceno. På vores vej mod Ascoli Piceno gør vi stop i den lille middelalderby Portico di Romagna, hvor vi strækker benene ved at følge i fodsporene på Dante. De gamle, snævre stræder har nemlig dannet en romantisk kulisse om kærlighedshistorien mellem Dante Alighieri og hans elskede Beatrice, som han mødte på en rejse, hvor han søgte ly i byens kloster. Udover digterens romance passerer vi også flere antikke bygninger af kulturel interesse, som f.eks. Palazzo Portinari, hvor Dantes elskede Beatrice boede, Palazzo Traversari og Palazzo Mazzoni.

Vi spiser frokost på den charmerende og lokale restaurant AL Vecchio Convento i byen Portico di Romagna. Restauranten har til huse i en gammel lade, og loftets rustikke bjælker, rå stenmure og hvælvinger samt den åbne pejs sætter



en helt særlig stemning om middagen. I køkkenet kræser Giovanni og hans to sønner om menuen, der kreeres af lokalt producerede råvarer og grøntsager fra deres egen køkkenhave. Menuen sættes smagfuldt sammen med vin fra restaurantens egen vinkælder. Vi kan derfor glæde os til at sætte tænderne i en skøn 3-retters menu med forret, pastaret, dessert, 1/4 fl. vin, mineralvand og kaffe.

Mætte igen fortsætter turen mod Ascoli Piceno, hvor vores første oplevelser i den mindre kendte region Marche venter. Vi ankommer først på aftenen, hvor vi tjekker ind på vores hotel og mødes til en fælles middag på en lokal restaurant nær vores hotel. På menuen er en 3-retters menu med en forret, kødret, dessert, 1/2 fl. vin, vand og kaffe.

Dag 4 - Fredag 12. maj (M+F)

Byvandring i Ascoli Piceno og besøg på et lokalt agriturismo

Vi starter dagen med en byvandring i Ascoli Piceno. Her oplever vi Marches fjerdestørste by, hvor de middelalderlige gader bringer os rundt til charmerende bygningsværker, livlige piazzæer og duomoer, som kirkerne kaldes.

Efter formiddagens byvandring kører vi til et lokalt agriturismo, Villa Cicchi, der møder os som en italiensk drøm - med rustikke stenvægge, gamle teglsten, blomstrende haver og udsigt til de landlige omgivelser. På denne hyggelige familiegård dyrker ejerne friske og sæsonbestemte råvarer. Og vi får selvfølgelig rig mulighed for at smage på avlen, når vi spiser en frokost på gården. Her lærer vi blandt andet, hvordan Ascoli Piceno-delikatessen Olive Ascolane tilberedes. Den italienske delikatesse består af kødfyldte og frittede oliven - og gårdens version af disse oliven smager, så englensynger, og de pryder derfor velfortjent top-10-listen over Italiens bedste. Til vores frokost nyder vi flere forskellige småretter, naturligvis af familiegårdens egne råvarer og tilberedt i deres eget køkken. Vi skyller det hele ned med 1/4 fl. vin, vand og kaffe.

Dejligt mætte siger vi farvel til Villa Cicchi og kører tilbage til vores hotel, hvor eftermiddagen og aftenen er fri til egne oplevelser i Ascoli Piceno.

Middag på egen hånd. Rejserleder Torben Folkmann hjælper gerne med tips til spisesteder.

Dag 5 - Lørdag 13. maj (M+F)

Trøffeljagt med trøffeljæger og hund og videre til pastabyen Campofilone

Denne dag står atter i de italienske delikatessers tegn. Ascoli Piceno er nemlig beliggende lige på grænsen til den sydligere region Abruzzo, der er berømt for sit sorte guld - trøfler! Faktisk kommer hele 40 % af alle italienske trøfler fra Abruzzo. Der findes derfor intet bedre sted at tage på trøffeljagt, og det er lige netop det, vi kan glæde os til i dag. Vi tager på jagt i godt selskab med en erfaren trøffeljæger og hans hund. Her nyder vi den friske luft og lærer om, hvordan trøfelen gror, hvordan man finder den, og hvordan trøfler kan bruges. Når vi forhåbentlig har favnen fuld af friske nyopgravede trøfler, er det tid til at høste frugten af vores jagt. Vi spiser derfor en let frokost sammen med vores trøffeljæger, hvor vi naturligvis får lov at smage på trøflerne.

Efter frokost går turen tilbage til Marche, hvor vi besøger Campofilone, hvis historie strækker sig helt tilbage til middelalderen. Udover sine gamle, stemningsfulde stræder og bygningsværker er byen kendt for sin pasta. Og intet besøg i Italien uden pasta! Vi besøger derfor en lokal producent af pasta, hvor vi får en rundvisning i produktionen. Her ser vi, hvordan pastaen produceres, og vi fornemmer, at der sættes en ære i det italienske håndværk. Vil du have en velsmagende souvenir med hjem, kan du købe deres pastaprodukter og glæde dig til den skønne smag af Italien, når du for længst er hjemme i Danmark igen. Efter vores besøg i Campofilone sætter vi kursen mod hotellet, hvor resten af dagen er på egen hånd.

Middag på egen hånd. Rejserleder Torben Folkmann hjælper gerne med tips til spisesteder.

Husk gode travesko og eventuelt en vindjakke til trøffeljagten.

Dag 6 - Søndag 14. maj (M+F+A)

Byrundtur i Ripatransone med Italiens smalleste gade og vingårdsbesøg med smagning

Når vi slår øjnene op i dag, er det oplevelser i Urbino og Ripatransone, der venter på os. Vi starter i Ripatransone, der er en af de ældste og vigtigste byer i Ascoli Piceno-provinsen. Det historiske centrum er en myriade af gader og stræder, der fletter sig ind og ud af hinanden - i selskab med stemnings-



fulde pladser, adelige paladser og bedårende udsigter over det bølgende, grønne landskab. Det er også i denne by, at du finder Italiens smalleste gade, som man må kante sig igennem. På en byrundtur oplever vi byen med dens middelalderlige byplanlægning. Her beundrer vi gadebilledet, der har taget form i årerækken fra 14-tallet til 18-tallet. Vi kommer forbi katedralen af arkitekten Giuseppe Guerra, der stod færdig i starten af 1600-tallet, og som i dag fremstår smukt dekoreret med freskoer og statuer. Vi kommer også forbi byens rådhus, hvis historie strækker sig tilbage til 1200-tallet. Palazzo del Podestà samt Teatro Comunale Mercantini med sin yndige ovale facon og dekorerede lofter.

Vi slutter vores byrundtur af med at spise en frokost på en af byens lokale restauranter, hvor vi får serveret forret, pasta og dessert med tilhørende 1/4 fl. vin, vand og kaffe.

Efter frokosten kører vi til Azienda Frattini Laura, der er en vingård beliggende uden for byen. Vingården er kendt for sin produktion af *Vino Cotto*, der er en mørk ravfarvet og ofte sød vin produceret i regionerne Marche og Abruzzo - og i særdeleshed i lige netop Ascoli Piceno. Vi besøger derfor selvfølgelig den lokale vingård, hvor vi bliver klogere på dyrkningen, høsten, lagringen og naturligvis den færdige vin. Vinbonden tager os hele vejen rundt. Vi lærer, at vinen består af druerne Trebbiano, Sangiovese og Montepulciano. Når druerne er høstet, presses de og anbringes i kobberkedler, hvor de koges i et halvt døgn. Herefter hældes vinmosten over i gamle trætønder, der er mindst 40 år gamle. Her lagres vinen i 6-8 år, hvor den udvikler sin smukke, dybe farve og sin bløde, søde aroma med antydninger af karamel og honning. Vinen er en fremragende dessertvin, og efter vores rundvisning får vi selvfølgelig lov at smage på sagerne sammen med lidt ost og kager.

Efter vinsmagningen kører vi til Urbino, hvor vi tjekker ind på vores nye hotel. Vi spiser aftensmad sammen på en lokal restaurant, hvor menuen byder på forret, hovedret og dessert med tilhørende 1/2 fl. vin, vand og kaffe.

Dag 7 - Mandag 15. maj (M+A) Byvandring i hertugens by Urbino

Knejsende på en bakketop ligger byen Urbino og skuer ud over det bakke-
de italienske landskab. Og det er denne by, vi i dag tager på opdagelse i.

På en byvandring gennem de rosapudrede, små og skæve gader oplever vi byens gemmer. Byens fortælling går tilbage til 1400-tallet, og den gamle bydel pryder UNESCOs verdensarvsliste. Udefra beundrer vi den helt store hovedrolleindehaver på vores byvandring i Urbino: Palazzo Ducale, der blev opført af hertugen Federico da Montefeltro - under penselstrøg fra hele tre arkitekter. Resultatet er et miks af smuk renæssancearkitektur og træk fra datidens mægtige fæstningsanlæg, der i dag har sikret det en plads på UNESCOs verdensarvsliste. På paladset finder man også Galleria Nazionale delle Marche, der rummer historiske kulturgenstande såsom malerier, skulpturer, møbler og brugsgenstande.

Vi besøger Johannes Døberens oratorium, Oratorio di San Giovanni, der set udefra er et lille, beskedent kapel. Men indvendigt overrasker kapellet med nogle af byens mest prestigefyldte værker - nemlig freskoer af brødrene Lorenzo og Jacopo Salimbeni fra San Severino Marche. Salimbeni-brødrene har i deres værker på spændende vis blandet stilarter, egne personligheder, farver og detaljer i disse historiske tværnsnit, vi finder i kapellet.

Frokost på egen hånd i Urbino - rejseleder Torben Folkmann hjælper gerne med anbefalinger og tips.

Efter vores byrundtur i hertugens by, Urbino, kører vi retur til hotellet, hvor resten af dagen er fri til egne oplevelser. Om aftenen samles vi til en afskedsmiddag med det Italien, vi har brugt den sidste uge på at udforske. Vi skåler i et glas bobler på nye fantastiske rejseminder og nyder for rejsens sidste gang smagen af det italienske køkken. På menuen er endnu en dejlig 3-retters servering med tilhørende 1/2 fl. vin, vand og kaffe.

Dag 8 - Tirsdag 16. maj (M) Tirsdag 16. maj

Det er blevet tid til at vinke farvel til Italien. Vi tager fra Urbino tilbage til Italiens røde hjerte, Bologna, hvorfra vi flyver hjem til Danmark. Kufferten har vi fyldt med fantastiske rejseminder om kulinariske oplevelser, unikke besøg i autentiske italienske landsbyer og kulturelle højdepunkter.

Holdnr.
231077

Pris pr. deltager
17.250 kr. pr. person i delt dobbeltværelse

Prisen inkluderer

- Flyrejse Billund til Bologna tur/retur inkl. skatter og afgifter
- 7 overnatninger på nævnte hoteller i delt dobbeltværelse
- Citytax på hotellerne
- 7 x morgenmad
- 4 x frokost (inkl. 1/4 fl. vin, vand og kaffe)
- 1 x let frokost efter træffeljagt
- 4 x aftensmad (inkl. 1/2 fl. vin, vand og kaffe)
- Bus, entréer og lokalguider iht. program
- Danskaltende rejseleder Torben Folkmann
- Informationsmøde med Torben Folkmann i Grenaa den 5/1 2023

Tillæg

- Enkeltværelse 1.700 kr.

Betaling

Depositum kr. 6.000 skal betales ved tilmelding.
Restbeløbet skal betales senest 1. marts 2023
Senest 14 dage inden afrejse fremsendes et afrejsebrev med mere detaljerede oplysninger.

Rejseplan med Lufthansa

9. maj Billund - Frankfurt	kl. 10.55 - kl. 12.20
9. maj Frankfurt - Bologna	kl. 16.05 - kl. 17.25
16. maj Bologna - Frankfurt	kl. 18.10 - kl. 19.40
16. maj Frankfurt - Billund	kl. 21.20 - kl. 22.35

Ret til ændringer forbeholdes

Praktisk arrangør - rejsegaranti nr. 2260

FOF Djursland, hvortil al henvendelse foregår til skoleleder Lene Fribo på 21 29 69 88, lene@f-djursland.dk eller på www.fof-djursland.dk

Teknisk arrangør

Risskov Rejser - rejsegarantifond reg. nr. 783

Vær opmærksom på

For at få det bedste udnytte af FOFs rejse, er det deltagernes eget ansvar at være i så god fysisk form, at programmet kan gennemføres, som det står anført!

Afbestillings- og rejseforsikring er deltagernes eget ansvar. Vi anbefaler, at man kontakter sit forsikringselskab inden tilmelding og betaling af depositum.

Husk at medbringe gyldigt pas.

Yderligere information og tilmelding

FOF Djursland

Tlf. 21 29 69 88
lene@f-djursland.dk
www.fof-djursland.dk

Oplys dit fulde navn, præcis som det står i dit pas.

Der kan forekomme små ændringer/justeringer i programmet.

Her bor du på rejsen

Hotel Tre Vecchi, Bologna ****

9.-11. maj 2023
www.zanhotel.it/hotel-tre-vecchi-bologna

Hotel Tre Vecchi byder på bedste Bologna-manér sine gæster velkommen med sin terrakotta-lyserøde facade. Hotellet ligger i centrum af Bologna, kun få minutters gang fra Piazza Maggiore og er således et godt udgangspunkt for nemt at gå på opdagelse i byens historiske centrum. Hotellet har restaurant, loungebar og terrasse. Værelserne er indrettet med TV, radio, minibar (mod betaling), sikkerhedsboks, skrivebord, aircondition, Wi-Fi og eget badeværelse.

Hotel Albergo Sant' Emidio, Ascoli Piceno ***

11.-14. maj 2023
www.albergosantemidio.it/en/

Hotel Albergo Sant' Emidio ligger i hjertet af Ascoli Piceno mellem Piazza Arringo and Piazza del Popolo og har til huse i en gammel bygning fra 1700-tallet. Hotellet har et wellnessområde med sauna og spabad, og i den lille gårdhave kan du tage et afslappende hvil i havemøblerne. Værelserne er indrettet med TV, minibar (mod betaling), Wi-Fi, hårtørrer og eget badeværelse.

Hotel Albergo Italia, Urbino ***

14.-16. maj 2023
www.albergo-italia-urbino.it/

På Hotel Albergo Italia bor du midt i Urbinos historiske centrum, kun få minutters gang fra hertugpaladset Palazzo Ducale. Receptionen er døgnåben, og værelserne er enkelt indrettet i varme farver og udstyret med eget badeværelse, TV, telefon, minikøleskab, sikkerhedsboks, aircondition og Wi-Fi.

Mød din rejseleder

Torben Folkmann

Torben Folkmanns erfarne rejselederhjerne banker for Italiens kogekunst og for alle de storartede historiske og kulturelle oplevelser, støvlelandet gemmer på - både de kendte perler og de små hemmeligheder, som kun han kender. Mange gange hvert år drager Torben til Italien for at genopdage sine favoritter og udforske nye sider. Torben er en yderst vellidt rejseleder, han er nemlig en levende formidler, og så formår han altid at skabe rejseoplevelser, der bringer dig helt ind under huden på dit rejsemål. Udover Torbens lange karriere som rejseleder, er han oprindeligt uddannet kok. Der findes derfor ingen bedre end Torben til en opdagelses- og livsnyderrejse til La Bella Italia.

Informations- og afrejsemøde

Torsdag den 5. januar 2023 kl. 19 afholdes et afrejsemøde hos FOF på Torvet 1 i Grenaa, hvor rejseleder Torben Folkmann viser billeder og fortæller om rejsen.

Tilmeldte til rejsen er automatisk forhåndstilmeldt afrejsemødet og har fortrinsret. Er der flere ledige pladser, er interesserede velkomne, men skal tilmelde sig telefonisk ved FOF.

 KLOGERE, SUNDERE, GLADERE


RISSKOV
REJSER
Din rejse - vores passion