

ESCAPE



PROGRAM: EN KULINARISK RUNDREISE I ITALIAS MATFAT

☞ 4 frokoster, 4 lunsjer og 3 middager inkludert

Dag 1

Velkommen til Bologna og Reggio Emilia

☞ Lunsj, middag

Tidlig morgenavgang med Norwegian fra Oslo Lufthavn til Bologna. Etter ankomst drar vi direkte på sightseeing i Bologna, hovedstad i regionen Emilia-Romagna. Bologna er kjent som Italias mat-hovedstad men er også en by full av historie. Her ligger blant annet Europas eldste universitet som stammer fra 1100-tallet. Sammen med vår lokale guide rusler vi rundt i det historiske sentrum. Dagens lunsj spiser vi på en tradisjonell osteria.

Nabolaget Quadrilatero er blant byens mest pittoreske strøk, og med sine smale gater som går på kryss og tvers bærer den fremdeles preg av middelalderen. Opprinnelig var dette et område der det foregikk handel og håndverk. Små verksteder lå vegg i vegg med utsalg av ulike landbruksprodukter. Området er fortsatt kjent for sine spesialforretninger, men her finner du også bugnende frukt- og grønnsaksboder samt et rikt utvalg av lokale, gastronomiske produkter og serveringssteder.

Buss videre til Reggio Emilia. Byen som ligger mellom Modena og Parma er fortsatt et uopdaget reisemål for mange turister. Reggio Emilia er sjarmerende, stilig og sofistikert men også veldig innbydende. Etter i underkant av en times kjøring er vi ved vårt hotell og base for de neste dagene. Her bor du midt i det historiske sentrum, i gangavstand til det meste. Om kvelden er det middag på hotellet.

«Fun facts» om Reggio Emilia:

* I rådsmøterommet i byens kommunehovedkvarter finnes det opprinnelige italienske flagget fra 1797 – den første trikoloeren i grønt, hvitt og rødt.

* I Reggio Emilia ligger iskremmakeren Cremeria Capolinea, som flere ganger er blitt kåret til Italias beste. Og det i et land som hevdes å ha verdens beste iskrem!

Dag 2

Parma – fokus på ost og skinke

☞ Frokost, lunsj, middag

Dagen starter med et besøk hos en lokal parmesan-produsent. Det var helt tilbake på 1200-tallet, i en klosterhage vest i Emilia, at en cistercienser-munk perfektionerte teknikken for å lage selveste kongen av oster. I dag, mer enn åtte hundreår senere, anvendes samme produksjonsmetode. Parmesan er Italias mest kjente ost. En ytterst viktig – for ikke å si avgjørende – ingrediens i et stort utvalg italienske retter. Vi lærer om hvordan osten blir laget, og blir servert deilige smaksprøver.

Vi besøker også en lokal produsent og får innsikt i hvordan parmaskinken blir laget. Spekeskinke fra Parma-distriktet er ettertraktet i store deler av Europa og USA. Smaken og kvaliteten har ry på seg for å være en av verdens beste, i hard konkurranse med spansk serranoskinke. Skinkene lages på samme måte i dag som for nesten 2000 år siden. Den lufttørkes naturlig av vinden, og det eneste som tilsettes under prosessen er salt. Resultatet er en svært mør skinke med søtlig smak. Bare skinke som er produsert i Parma kan kalles parmaskinke, slik er loven.

Etter en enkel lunsj bestående av herligheter fra området, har du tid til å utforske Parma på egen hånd.

Parmas historiske senter er preget av velstand og makt gjennom århundrene, med storslåtte bygninger i mange stilarter. Gamlebyens snirklete gater og smug bærer fremdeles preg av middelalderen, og de mange bygningene i lyserød marmor gir byen et helt spesielt skjær og atmosfære.

Kveldens middag inntar vi på en lokal restaurant i nærheten av hotellet.

Dag 3

Firenze – renessansens vugge

☞ Frokost, lunsj

Etter en tidlig frokost tar vi toget til Firenze. Her har kunstnere som Michelangelo, Botticelli og Da Vinci satt sine spor. Firenze har vært et kulturelt sentrum siden tidlig middelalder. Fra middelalderen til renessansen var en stor andel av den vestlige verdens mest anerkjente kunstnere, vitenskapsmenn og arkitekter enten født i Firenze eller de gikk sin læretid her. På den tiden var Firenze et økonomisk og kulturelt sentrum, beundret og respektert av resten av Europa.

Sammen med vår lokalguide blir vi bedre kjente med byen som blir regnet som renessansens vugge. Verdensberømte skulpturer, fontener og malerier ligger i gangavstand til hverandre, og trange smug avløser fantastiske åpne piazzaer.

Mange italienske byer har sin gatemat. I Firenze er *lampredotto panino* et ekte ikon. Dette må vi selvfølgelig smake på!

Ettermiddagen brukes til å utforske Firenze på egen hånd, før toget tar oss tilbake. Etter en lang dag med mange flotte opplevelser er det hyggelig å komme tilbake til hotellet vårt.

I kveld har du mulighet til å utforske mer av Reggio Emilia, og spise middag der du selv ønsker.

Dag 4

Matlagingskurs og vinsmaking

🍴 Frokost, lunsj, middag

I Italia er matlaging en viktig del av livet. Det italienske kjøkkenet er veldig tradisjonelt, rikt og variert selv i sin enkelhet. Oppskriftene inneholder mer enn bare ingredienser og instruksjoner – de er en arv av kunnskap og omsorg som går fra generasjon til generasjon. På en gård i Bologna-området skal vi lære å lage pasta etter alle kunstens regler og notere flittig alle knep vi skal prøve igjen hjemme. Etter læring kommer spising!

Gode og mette går turen til middelalderbyen Dozza. Her har nesten ingenting forandret seg de siste 600 årene. I området rundt Dozza har de lang tradisjon for vinproduksjon. Vi besøker en vingård og smaker på gårdens produkter.

Etter en dag med mange fine inntrykk returnerer vi til Reggio Emilia. Avskjedsmiddagen inntar vi på en hyggelig lokal restaurant i nærheten av hotellet. Det blir en kveld hvor vi oppsummerer opplevelser og inntrykk.

Dag 5

Hjemreise

🍴 Frokost

Allting har en ende, også våre deilige dager i Italia. Vi reiser med buss til flyplassen i Bologna og flyr direkte til Oslo, hvor vi lander tidlig kveld.