



Kursdatoer

Firenze: 10/4, 7/5, 27/8 og 8/10

Lucca: 2/4, 14/5, 11/6, 9/7, 17/9 og 15/10

Priser

En uke fra kr. 4.380, to uker fra kr. 7.100

I prisen inngår

- Italienskundervisning 4 timer alle hverdager
- Matlagningskurs, vinsmakinger og utfarer iht program.

I prisen inngår ikke

- Fly og transport fram til Lucca/Firenze
- Overnatting (spør oss om overnattingsmuligheter)

Vi tar forbehold om endring i pris pga valutakurser.



Brød, vin og språk i Toscana Kurs i Firenze og Lucca

Scuola d'italiano er ansvarlig for programmet.

Vi har gitt nordmenn italienske opplevelser siden 1989.

Kontakt skolen for påmelding og informasjon.

info@italia.no – reiser.italia.no – 22550410
Bygdøy Allé 68, 0265 Oslo

Italienskkurs, matlagningskurs og vingårdsbesøk

Følg italienskkurs på ditt nivå (også nybegynner) hos vår partnerskole i Lucca eller Firenze.

Delta på vinsmakinger og matlagningskurs på ettermiddagene og på heldagstur med vingårdsbesøk i helgen.



Brød, vin og språk i Toscana

Programmet omfatter italienskundervisning i klasser fra 0900 til 1300 fra mandag til fredag. Om ettermiddagene er det vinsmakinger og matlagningskurs med vinkjennere og kokker. I helgen er det en heldagstur i et vindistrikt med besøk på flere vingårder.

Du kan delta i enten 1 eller 2 uker og det er ikke nødvendig å kunne italiensk på forhånd for å delta, da det er tolk med på vinsmakingene og matkursene.

Lucca er en flott by med 90.000 innbyggere, en intakt bymur fra middelalderen og røtter tilbake til før-romersk tid. Byen ligger en 1/2 time fra flyplassen i Pisa og 1/2 time fra sjøen.

Firenze, som 'hovedstad' i renessansens Europa, er et must for den kulturinteresserte og for den som vil se mye vakkert.



Vårt program i detalj

(Programmet varierer noe avhengig av sesong og om basen er Lucca eller Firenze)

Eksempelprogram første uke

Mandag

15:50 Guidet bytur med fokus på mat og vin
17:30 Velkomstmøte

Tirsdag

16:00 Matlagningskurs: Kikert-suppe. Kanin med svarte olivener. Chianti Rufina 2001 Cerreto Libri

Onsdag

16:00 Vinsmaking: Vi smaker på tre Toscanse hvitviner og et utvalg av lokale småretter.

Torsdag

16:00 Matlagningskurs: Spagetti med blekksprut. Saltet torsk med purre. Chianti colli senesi 2001 Terrabianca

Fredag

Ettermiddagen fri

Lørdag

09.00 Oppmøte foran skolen for avreise på rundtur i vinområdet Chianti Classico: Vi besøker vinkjellerne Casa Emma, gamlebyen i Greve og slottet Montefioralle. Lunsj i en typisk italiensk trattoria nær klosteret i Passignano, med smaking av lokale viner.

Søndag

Fridag

Eksempelprogram andre uke

Mandag

16:00 Vinsmaking. Vi smaker på tre Toscanse rødviner med lokal skinke, salami og ost.

Tirsdag

16:00 Matlagningskurs: Ribollita (tradisjonell suppe). Fyllte squash-blomster. Chianti colli fiorentini 2001 Cerro del Masso

Onsdag

13:30 Avreise for besøk til vinprodusenten Selvapiana i Chianti Rufina - et lett måltid og smaking av gårdens viner.

Torsdag

16:00 Matlagningskurs: Risotto med squash. Kylling med chili- pepper. Chianti colli aretini 2001 I Selvatici

Fredag

20:30 Middag i en tradisjonell Trattoria

