



# *Velkommen til bords i middelalderens Italia!*

*Matlagingskurs med middelalderoppskrifter  
i den lille fjellbyen Portico di Romagna*



*8 dager, 24. - 31. mars 2012*

- *Tre matlagingskurs*
- *Reise til markedet i Forlì*
- *Minikurs i kjøkkenitaliensk*
- *Vinsmaking og lunsj på to vingårder*
- *Besøk hos lokal osteprodusent*
- *Sjokoladefabrikk, håndsydde sko*
- *Tekstiltrykkeri*
- *Mosaikkenes Ravenna*
- *Middelalderfest*
- *Besøk i Bologna*



*Portico di Romagna*

**F**ølg med på en reise til sentral-Italia der matlagingen baserer seg på hva naturen tilbyr, på historien, kunsten og gamle håndverkstradisjoner.

Vi reiser till den idylliske fjelllandsbyen *Portico di Romagna* hvor vi skal bo på det vennlige, familiedrevne hotellet *Al Vecchio Convento*. Både pappa *Gianni* og sønnene *Matteo* og *Massimiliano* er dyktige kokker. På matlagingskurs tre av dagene lærer vi oss å lage mat i følge lokale tradisjoner. Vi får også lære oss litt kjøkkenitaliensk.

Ellers skal vi nyte Romagnas urørte natur, besøke vingårder, en lokal osteprodusent, en liten sjokoladefabrikk med mere. En hel dag er også satt av til å oppleve *Ravenna* og byens kunstsatter.

### Lørdag

Ankomst med fly til Bologna. Stopp før lunsj med drikke på vingården *Tenuta Pennita*. Videre reise til vårt hotell i *Portico di Romagna* som byr på velkomstdrink og middag.

### Søndag

Etter frokost holdes det første matlagingskurset “*Pasta fatta in casa*” -

vi lager tagliatelle, tortelli og potetgnocchi med tilhørende sauser. Disse egne rettene kan vi deretter avnytte til lunsj.

Etter lunsj er tiden fri til å bli kjent med den lille byen vi bor i. Den har eksistert siden romertida, men har i dag middelalderpreg.

Om kvelden middag på hotellet.

### Mandag

Etter frokost reiser vi til markedet i *Forlì* for å handle matvarer til neste matlagingskurs.

På hotellet serveres siden lunsj. Etter denne deles gruppen i to. Den ene halvparten skal nå gjøre “*i dolci*” (desserter) mens de andre får lære seg de viktigste kjøkkentermene på italiensk. Om kvelden middag på hotellet.

Da serveres desserter gjort av den første gruppen.



### Tirsdag

Etter frokost reiser gruppen til *Modigliana* for å besøke den lille sjokoladefabrikken “*Modigliantica*” og en produsent av håndsydde sko.

Neste stopp blir på agriturismo *da Ester* for å se på lokal ostproduksjon og spise lunsj med drikke til. Etter lunsj får gruppe to lage desserter

mens de andre drilles i kjøkkenitaliensk.

Om kvelden middag på hotellet med “egne” desserter.

### Onsdag

Etter frokost begir gruppen seg til en kjøkkenhage for å hente grønnsaker til neste kurs som har fått tittelen “*La Cucina Medievale*” - middelalderkjøkkenet. Mens den første gruppen lager mat, forbereder de andre kveldens middelalderfest. Deretter lunsj - om mulig i form av en picnic.

Etter lunsj byttes rollene, gruppe to fortsetter med maten mens gruppe en hjelper til med å avslutte forberedelsene til middelalderfesten. På kvelden altså middelalderfest med “egne” retter, sang og musikk.

## Torsdag

Etter frokost utflukt til den vakre og trivelige byen *Ravenna* som bl a er velkjent for mosaikkene fra 500- og 600-tallet i byens kirker. Vi besøker basilikaen *San Vitale* og *Galla Placidias mausoleum*. Lunsj intas på enoteket *Ca' de Ven* som serverer tradisjonelle retter fra Romagna, bl a det kjente flate brødet "piadina" med ulike fyllinger. Deretter er det satt av rikelig med tid til å promenerere og handle i Ravenna. Middag på hotellet.

## Fredag

På formiddagen begir gruppen seg til vingården *Drei Dona* i *Vecchiazzano*. Etter kort omvisning serveres en lett lunsj med drikke til. Deretter går reisen til landsbyen *Gambettola* for å besøke en bedrift som håndtrykker tradisjonelle tekstiler. Om tiden tillater gjør vi en stopp i *Bertinoro* for å nyte utsikten og ta en kopp kaffe. Middag på hotellet.

## Lørdag

Etter frokost starter vi hjemreisen. Vi gjør en kort visitt i *Bologna*. Lunsj på egen hånd.

Deretter tar bussen oss til flyplassen.

---

*Verdensberømte mosaikker i San Vitale-basilikaen i Ravenna*



*Gianni Cameli viser bearbeiding av deigen for potetgnocchi*



*Fra fiskemarkedet*





Primus motor på vårt hotell "Al Vecchio Convento" er Marisa. Her viser hun stolt fram hotellets imponerende frokostbord som alltid har nybakt brød og kaker i tillegg til mye annet godt og spennande.

Hotellet tilhører kategorien "Albergo Diffuso" som betyr at det er etablert i en gammel bygning som gjerne har vært overnattingssted fra gammelt av. Og at det som evt savnes fra et nyere hotell kompenseres av familier omsorg og velsmakende lokal mat.

**Pris: 13.850 kr**

**Tillegg for enkeltrom 900 kr (begrenset antall)**

**I prisen inngår:**

- Fly t/r Italia i turistklasse
- Transport i buss i følge programmet
- Hotell\*\*\* i delt dobbeltrom med bad, frokostbuffet og middag
- Lunsj alle dagene unntatt siste dagen
- Matlagingskurs (3 halve dager)
- Kurs i kjøkkenitaliensk
- Utflukter som angitt i programmet
- Norskstalende reiseleder

**I prisen inngår ikke:**

- Drikke til maten om intet annet er angitt. Det tas forbehold om endring av pris pga valutakurser og evt endringer av flyplassavgifter.
- Kontakt ItaliaReiser som er en del av Scuola d'italiano ([www.italia.no](http://www.italia.no)) for mer informasjon og påmelding. Påmelding kan også gjøres via hjemmesiden [www.italia.no](http://www.italia.no).



**Arrangør:**

**ItaliaREISER**

...reisen begynner på [italia.no](http://italia.no)



Bygdøy allé 68, NO-0265 Oslo

[www.italia.no](http://www.italia.no) [info@italia.no](mailto:info@italia.no) tel. +47 22 55 04 10

**Programansvarlig:**

**Pierino.se**

[www.pierino.se](http://www.pierino.se) [pierino@pierino.se](mailto:pierino@pierino.se)  
tel. +46 (0)224 - 12600  
eller mobil +46 (0)76 200 73 02

