

ITALIENSKKURS
MAT, VIN, OLJE
VINGÅRDSBESØK

REGARANTIPUNKT
RGF
2018



Brød, vin og språk i Lucca

Italienskkurs, matkurs og vinsmakinger

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

Delta på vinsmakinger, olivenoljesmaking og matlagningskurs på ettermiddagene.

Lær vinens gleder ved å lukte, smake og se.

Bli kjent med og nyt Toskansk matlagnings.



Brød, vin og språk i Lucca

Nå kan du dra på en ukes tur til Lucca i Toscana, lære italiensk med dyktige italiensklærere og så kombinere det behagelige med det nyttige når lokale eksperter tar deg med inn i vinens verden med vinsmakinger og vingårdsbeøk, og i den Toscanske mattradisjonen med praktiske kurs der dere lager mat, som dere så spiser sammen.

Programmet omfatter italienskundervisning i klasser fra kl 9 til 13 (med en halvtime kaffepause rundt kl 11) fra mandag til fredag, totalt 20 undervisningstimer på én uke. Om ettermiddagene er det vinsmakinger, olivenoljesmaking og matlagningskurs med vinkjennere og kokker - én dag blir det besøk til en vingård.

Det er ikke nødvendig å kunne italiensk på forhånd for å delta.

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 sjøen og 1/2 time fra flyplassen i Pisa, som nok er den letteste innfallsporten til Lucca fra Norge. Eventuelt kan man fly til Firenze, Bologna eller Roma og ta tog eller leiebil videre.

Kurset gjennomføres i gamlebyen - innenfor bymuren og en kort spasertur fra togstasjonen.

Programmet inkluderer:

- Språktest
- Språkundervisning
- 3 måltider
- Olivenoljesmaking
- 2 vinsmakinger
- Matkurs
- Guidet tur til byen
- Besøk til en vingård

Reisen kan ev. kombineres med en ekstra uke språkkurs til hyggelig pris, spør oss for mer informasjon.

Stefano Allegrini, på bildet, leder skolen i Lucca.

Han er offisiell sommelier (vinekspert) hos AIS - Associazione italiana sommelier, og han veileder og forklarer under vinsmakingene på vår reise til Lucca.



For bestilling av reise, besøk www.italia.no, eller ring 22550410

Vårt program i detalj

(Programmet varierer noe avhengig av sesong, vær og annet)

Mandag

8.45-13.00: Språktest og språkundervisning.

17.30: Velkomstmøte. Guidet bytur med fokus på tradisjonell mat og vin.

Tirsdag

9.00-13.00: Språkundervisning.

16.00: Besøk til en vingård, der produsenter forklarer hvordan vinen lages, fra jorden til glasset. Deretter smaker vi på både rød og hvit vin.

Onsdag

9.00-13.00: Språkundervisning.

16.30: Matkurs, tradisjonell toscansk mat. Vi lager og spiser et tradisjonelt måltid ved å bruke lokale ingredienser.

Torsdag

9.00-13.00: Språkundervisning.

18.30: Vinsmaking. Vi lærer å lese etiketten, deretter lærer vi å bruke sansene for å kjenne vinen, ved å se på fargen, kjenne på lukten og nyte smaken. Vi sammenlikner vinene og lærer hvilke viner som passer til hvilken mat.

Fredag

9.00-13.00: Språkundervisning.

16.30: Olivenoljesmaking. Vi lærer hvordan velge og bruke ekstra virgin olivenolje, og vi smaker forskjellige typer. Middag på en lokal restaurant, med viner tilpasset maten.





Datoer 2018

26/3, 9/4, 7/5, 21/5, 4/6, 18/6, 16/7, 27/8, 10/9, 24/9, 8/10 og 22/10

Priser

kr. 5.350 for en uke

I prisen inngår

- Italienskundervisning 4 timer alle hverdager, totalt 20 undervisningstimer
- Matlagningskurs, vinsmakinger, olivenoljesmaking
- 3 måltider
- Guidet bytur og besøk til en vingård

I prisen inngår ikke

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

Vi tar forbehold om endring i pris pga valutakurser.

Scuola d'italiano er ansvarlig for programmet.

Vi har gitt nordmenn italienske opplevelser siden 1989.

Kontakt oss for påmelding og informasjon.

info@italia.no – www.italia.no – 22550410

Bygdøy allé 68, 0265 Oslo