



## Brød, vin og språk i Lucca

Flere datoer fra mars til oktober 2025

### Italienskurs, matkurs og vinsmakinger

Følg italienskurs på ditt nivå, også nybegynner, hos vår partnerskole i Lucca.

Delta på matlagningskurs, vinsmaking og olivenoljasmaking på ettermiddagene.

Lær vinens gleder ved å lukte, smake og se.

Bli kjent med og nyt Toscansk matlagning.

Varighet: Én eller to uker.



## Brød, vin og språk

Nå kan du dra på 1- eller 2-ukers tur til Lucca, 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 vingårdsbesøk, og i den Toscanse mattradisjonen med praktiske kurs der dere lager mat, som dere så spiser sammen.

Programmet omfatter italienskundervisning i klasser fra kl 9:15 til 13 (med kaffepause rundt kl 11) fra mandag til fredag, totalt 20 undervisningstimer per uke.

Om ettermiddagene er det vinsmaking, 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.

**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 i Lucca.



## Dette sier våre kursdeltakere

Unn-Hilde skriver til oss:

*"Jeg er akkurat kommet tilbake fra en uke på språkkurset «Pane-Vino-Lingua» ved Koinè Center i Lucca. Dette var en fantastisk språk- og kultur-opplevelse med maksimalt utbytte. Skolen tok imot meg med en kombinasjon av varm gjestfrihet og effektiv profesjonalitet [...]"*

## Startdatoer 2025

24/3, 7/4, 14/4, 12/5, 26/5, 9/6, 7/7, 1/9, 15/9, 13/10.

For bestilling av reise, besøk [www.italia.no](http://www.italia.no), eller ring 22550410

## Program

**Mandag:** Velkomstmøte. Språktest og 4 timer språkundervisning. Guidet bytur med fokus på tradisjonell mat og vin, med matprøver.

**Tirsdag:** 4 timer språkundervisning. Olivenoljekurs: Vi lærer hvordan vi velger riktig ekstra virgin olivenolje, hvordan vi smaker på den på riktig måte, og hvordan vi best kan nyte den sammen med maten.

**Onsdag:** 4 timer språkundervisning. Besøk til en vingård, der produsenter forklarer hvordan vinen lages, fra jorden til glasset. Deretter smaker vi på både rød og hvit vin: Vi lærer å lese etiketten, deretter lærer vi å bruke sansene for til fulle å ha glede av vinen, ved å se på fargen, kjenne på lukten og nyte smaken.

**Torsdag:** 4 timer språkundervisning. Matkurs og middag.

**Fredag:** 4 timer språkundervisning. Fri om ettermiddagen.

## Pris

Euro 670 for en uke. En ekstra uke (med bare språkundervisning): + Euro 180

### I prisen inngår

- Språktest, italienskundervisning 4 timer alle hverdager (totalt 20 undervisningstimer/uke)
- Guidet tur rundt i Lucca
- Besøk til en vingård
- 2 måltider
- Matlagningskurs, vinsmaking, olivenoljesmaking

### I prisen inngår ikke

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



Scuola d'italiano er ansvarlig for programmet.

Vi har gitt nordmenn italienske opplevelser siden 1989.

Kontakt oss for påmelding og informasjon.

[info@italia.no](mailto:info@italia.no) – [www.italia.no](http://www.italia.no) – 22550410

Bygdøy allé 68, 0265 Oslo