

Гастрономические экскурсии



	Во всех регионах Италии	
Дегустационные рестораны	<p>Мы можем посоветовать дегустационные рестораны на каждый день, как с выбором а-ля - карт, так и по специализированным дегустационным меню, которые были разработаны специально, чтобы подчеркнуть многообразие и уникальность итальянской кухни и вы могли познакомиться со многими ее аспектами. Рестораны выбраны сугубо не туристические, некоторые из них являются закрытыми дегустационными клубами. Выбор можно сделать среди разнообразных меню:</p> <ul style="list-style-type: none">• Рыбное традиционное меню• Рыбное авторское меню• Меню из сырых рыбопродуктов или мясных продуктов• Мясное меню• Смешанные меню• Дегустация пиццы• Дегустация пасты	

	<ul style="list-style-type: none"> • Римская кухня Тантрическая кухня	
Концептуальные тематические дегустации	<p>О вине не говори, о нем все сказано. Но дегустация дегустации рознь и теперь можно предложить познавательные и концептуальные дегустации по следующим темам:</p> <p>Лучшие вина Италии (например, супертосканские)</p> <p>Региональные вина</p> <p>Все оттенки одной марки</p> <p>Ароматизированные и сладкие вина</p> <p>Зональные вина (вина вулкана Этны, вина Альп...)</p> <p>Специфические вина (оранжевое вино, зеленое вино, синее вино итд)</p> <p>Автоктонные вина</p> <p>Шампанские вина</p> <p>Красные, розовые, белые</p> <p>Иностранные вина</p> <p>Слепые дегустации</p> <p>Параллельные дегустации (конфронтации аналогичных марок)</p> <p>Дегустации супер алкоголя</p> <p>Вина лучших годов</p>	
	РЕГИОН ЛАЦИО	
Посещение рынка	<p>Один из самых традиционных аспектов местной жизни это продовольственные рынки. Мы посетим как туристический, так и настоящий народный рынок, где закупаются средние итальянцы, чтобы вы увидели не только разницу в ценах и в выборе продуктов. Вам будет рассказано про особенности местных рынков, Вы сами сможете выбрать продукты для покупки. В дополнение к купленным продуктам можно организовать обед приготовленным в специальном ресторане</p>	
Античный ужин	Погружение в историю лучше всего происходит благодаря вкусам и ароматам кухни.	

Конечно, вкусы античных римлян далеки от наших сегодняшних, но мы попробуем максимально воссоздать атмосферу античного банкета и адаптировать его для вас в античном ресторане возрастом 2000 лет. Забудьте про удобные столики в ресторане – в античном обществе возлежали на скамьях, а также про вилки – их изобретут позже в 15 веке. Античные официанты и служанки будут разносить огромные подносы с едой, а вы, одетые в тогу (по желанию) вы также будете возлежать в этой немного странной позе и есть руками, делая периодически омовения рук в розовой воде. Собаки и дикие волки будут ходить вокруг и доедать брошенные на пол недоеденные яства. По желанию ваш слух могут услаждать античные танцовщицы и музыканты. В меню в частности будет:

- Знаменитый соус гарум (внутренности рыбы с медом)
- Вино разбавленное водой и медом
- Суп (сельдерей, черная капуста, бобы)
- Классический густой суп (с мукой)
- Хлеб без дрожжей
- Сладкое с яблоками
- И многое другое

<p>Урок молодого пиццайоло</p>	<p>Удивительное совпадение, но пицца это само олицетворение Италии: красный соус, белая моцарелла, зеленый листик базилик – это цвета итальянского флага! Не удивительно, что ее так любят итальянцы и ходят есть пиццу, не смешивая ее ни с чем другим. Даже повар для пиццы называется собственным именем: пиццайоло. У вас есть возможность превратиться в него на 1-2 часа и приготовить настоящую пиццу в настоящей пиццерии. А что может быть интереснее для вашего ребенка, чем собственноручно замесить тесто, подбросить и раскатать его, добавить помидора (предварительно намазавшись с головы до ног) и моцареллы и потом достать горячую и благоухающую из настоящей печи. Вас не только научат, как ее готовить и печь, как правильно резать и есть, а также расскажут историю возникновения пиццы, ее гастрономические особенности и виды пиццы.</p>	
<p>Винотека в Риме Сомелье на час</p>	<p>Поход в известную винотеку города, где вам расскажут о самых знаменитых итальянских винах по регионам, о разнице и особенностях между ними, а потом проведут обширную дегустацию, в том числе слепую, где вы сами будете распознавать вина с завязанными глазами.</p>	
<p>Посещение пивной фабрики и ужин</p>		
<p>Винно – колбасно – земляничный рай: римские замки</p>	<p>Кастель - Гандольфо, где будет предложена дегустация уникальных вин и ликеров (десертное из подмерзшего винограда, ликер по рецепту Данте). Стоит на краю кратера вулканического озера Альбано, на берегах с виллами римской знати, в том числе летняя резиденция Папы Римского.</p> <p>Неми и еще одно вулканическое озеро, куда, как в зеркало, смотрелась девственная Диана и где безумствовал на своих кораблях император Калигула. Признанное место в регионе по производству колбас и сыров из дичи местных лесов, каких только может вообразить ваша фантазия. А также земляничная столица Италии, где из земляники делается буквально все: ликеры, мыло, пирожное и даже шампунь, колбаса, макароны и сыр</p>	<p>От 4 часов минимум</p>

	<p>Аричча – известная и признанная родина знаменитой буженины «поркетты», молочного поросенка, приготовленного на вертеле в течение 4 часов.</p>	
<p>Фраскати – винный район</p>	<p>Чтобы увидеть знаменитые тосканские пейзажи, не обязательно ехать далеко. Достаточно выехать за 20 км от Вечного города на самые первые холмы по дороге на Апеннины и вы увидите весь Рим у ваших ног с одной стороны, а с другой стороны настоящий пейзаж, как на луне.</p> <p>Мы предлагаем посещение старой винодельни в старинном здании в кратере заброшенного карьера вулканических материалов туфа и базальта и прогулку по виноградной плантации с подробным рассказом о секретах вино - производства, дегустацией, а также спуск в настоящий античный погреб с маленькими вкусными сюрпризами и чудесный аперитив с видом на Тоскану... в Лацио.</p> <p>Далее экскурсия продолжится в сам городок Фраскати с его музеем вина. После обеда в типичном ресторане, также известном старыми гротами,, мы поднимемся на античный холм Тусколо с виллами патрициев и синьоров Ренессанса и Барокко, откуда открываются чарующие панорамы на долину Рима у наших ног.</p> <p>Экскурсию можно дополнить:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мастер -классом сомелье - мастер- классом кухни - круизом по озеру Альбано с дегустацией - продолжением гастрономических и культурных маршрутов в районе Римские замки 	<p>От 4 часов мин</p>
<p>Круиз с дегустациями</p>	<p>Дегустация вин на лодочке на вулканическом озере Альбано в предместье Рима. Кастель-Гандольфо прямо под окнами папского летнего замка – это уникальный опыт и необычное соединение часового круиза и виноделия. В рамках этого круиза можно будет ознакомиться с особенностями мастерства сомелье, узнать много о типичных винах региона Лацио. А потом закрепить свой эно - гастрономический опыт в чудесном панорамном ресторане прямо на берегу этого же озера.</p>	

<p>Охота на трюфеля в месторождении</p>	<p>Поездка в самый ближайший от Рима «трюфельный» регион, недалеко от озеро Браччано на берегах которого находится одноименный город и замок Одескальки. Мы посетим хозяйство в старом городе-замке Кагель Джулиано, которое находится в собственной тартуфайе (месторождение трюфелей), которые вы после небольшого введения вы сами научитесь искать со специально обученной собакой, потом готовить их и применять в кухне. Все завершится обедом на основе трюфеля.</p>	
<p>РЕГИОН УМБРИЯ</p>		
<p>В гости к маркизе за трюфелями</p>	<p>Начинается трюфельный сезон. Вернее он в Италии никогда не заканчивается. Просто один тип трюфеля сменяется другим. Если вы хотите совместить поиски трюфелей, которые правильно называют охотой, милости просим в Умбрию, один из самых трюфельных регионов Италии.</p> <p>Мы едем в гости к маркизе старинного рода и настолько знатного, что из него происходили даже два Папы Римского. Она сама встретит нас в своем замке и откроет личные земельные угодья, а ее придворный охотник за трюфелями в компании своих обученных псов проводит нас по лесам и полям в поисках этого удивительного продукта. В процессе увлекательной охоты, под радостный визг собак-охотников он расскажет о специфике трюфелей и откроет некоторые профессиональные секреты.</p> <p>Трюфеля это настоящее черное золото. которое становится еще ценнее, если уметь им воспользоваться. В замке маркизы ее повара научат нас правильно применять трюфель в приготовлении блюд: макароны, брускетты, мясо, Обед, сделанный собственными руками будет торжественно подан в ресторанном зале с камином. В заключение обеда маркиза проводит вас по замку и познакомит с историей своего рода.</p> <p>Далее в зависимости от периода года вы сможете отдохнуть у бассейна в ее замке или покататься по окрестностям: средневековые Терни или Тоди, грациозный городок Амалия, волшебная Нарния или фоссилизованный лес...</p>	

	РЕГИОН ТОСКАНА	
Дегустация в долине Кьянти	Благодаря винограду Кьянти, долина Кьянти всего в 30 минутах от Флоренции, самая известная винодельческая долина страны. Вы прокатитесь по вековым хозяйствам, в частности посетим одно из старейших: которое находится в настоящем старинном замке, где вам покажут виноградники, погреба, принцип использования вина в местной кухне, и конечно все это будет подкреплено закрепляющей дегустацией .	
Дегустации в долине Орча	Это поездка по необыкновенным по красоте тосканским холмам, похожим на лунные пейзажи, названные по праву самой настоящей пустыней, единственной в Италии. Тем не менее, они известны не только красотой. Именно тут располагаются известнейшие города Монтальчино и Монтепульчано, которые мы посетим и продегустируем одноименные вина в винодельческие погребах. Наша прогулка по долине не будет полной без визита в Пиенцу и Питильяно, уникальный город из туфа, тоже известных своими винами.	
В гости к семье Антинори	Бадия ди Позиньяно - владение маркизов Антинори. Сначала, в 12 веке, маркизы Антинори торговали шелком. Кризис во Флоренции, вызванный банкротством банков Банди и Перуццы 1336 - 1340 заставил семью поменять вид деятельности. В 1385 году Джованни ди Пьетро Антинори регистрирует "бренд Антинори". На сегодня марка "Антинори" одна из старейших в мире - 26 поколений этой семьи производят вино.	
Итальянское Монтекарло	те Монтекарло ди Лукка был назван в честь Императора Карла IV богемского, освободившего Лукку и принадлежащие ей земли от пизанского гнёта, раньше он носил не менее гордое название Вивинья (Via del Vino)-Винный путь. Вино Монтекарло было знаменито на всю Италию как светлое, яркое, чистое и честное. На дегустации вы попробуете вино DOC, превосходное оливковое масло, колбасы. Исторический центр	

	<p>Мотекарло возникший в XIV веке и хорошо сохранившийся до наших дней до сих пор окружен защитной городской стеной. Город гордо возвышается на отдельно стоящем холме горного перевала, обнесенный величественной крепостью с богатой и интересной историей. С крепостью связана легенда о явлении Святой Богородицы, предупредившем горожан о ночном нападении врагов из Пизы. В подтверждение этому в церкви святого Андрея, расположенной на центральной улице города хранится икона 15 века «Madonna dell Soccorso».</p>	
<p>Вина Версили</p>	<p>Вина Тосканы - самые известные вина в мире: это неповторимый букет и долгое послевкусие. Вина Версили (морская зона Тосканы), официально признаны минеральными, благодаря почве, на которых выращивается виноград. Вы побываете на виноградниках Кантины Базиле, увидите 3 знаменитых сорта винограда: Сирà, Мерло и Верментино Неро. По завершению прогулки по винограднику, вы спуститесь в Кантину, где вам поведают секреты виноделия, покажут в чем разница между производством белого и красного вина, дадут попробовать нефильтованное вино и, наконец, в завершении на открытой веранде вам предложат продегустировать под типичную Тосканскую закуску 5 сортов вин производства Кантины Базиле (2 из которых входят в 150 лучших вин Тосканы).</p>	
<p>Посещение кафе мороженого мемьи Пупо</p>	<p>Мороженное это изобретение Медичи в 15 веке. Десерт после обеда с сюрпризом нас ждет в городке Ponticino, чей образ был запечатлен, как фон на картине Джоконда великого Лаонардо. Мы узнаем секреты изготовления мороженого не где –нибудь, а в своего рода Планете Голливуд в итальянском варианте, предприятии принадлежащему семье знаменитого певца Пупо, который спел не менее знаменитую песню о сладко-соленом мороженом и даже попробуем этот нетипичный вкус, специально разработанный для этого кафе.</p>	

Урок пенки на кофе и коктейлей	В этом же городке кроме секрета мороженого мы можем урок узнать небольшой секрет итальянских баров: как делаются коктейли и рисунки на кофейной пенке	
Этрусский винный путь	<p>Вина Версильи и этрусский винный путь, винные хозяйства и дегустации знаменитого тосканского вина. Вина Тосканы - самые известные вина в мире: это неповторимый букет и долгое послевкусие. Вина Версильи (морская зона Тосканы), официально признаны минеральными, благодаря почве, на которых выращивается виноград. На этих землях издавна выращивали белый сорт винограда Требьян, Верментино, Мальвазия, красный сорт винограда Санджовезе. Городку Кастаниетто было присвоено имя знаменитого итальянского поэта Джозуэ Кардуччи Giosuè Carducci, который был влюблен и воспевал эти места в своих стихах. Собственно городок Болгери - это средневековый борго, деревенька, чья история связана с замком XV века, принадлежавший знатному семейству графов Герардеска (Gherardesca), находится на небольшой возвышенности в конце знаменитой кипарисовой аллеи начинающейся от оратории San Guido, небольшой церквушки.</p> <p>Болгери (Bolgheri) — винодельческий субрегион с одноименной столицей, расположенный в провинции Ливорно. Здесь проходит один из винных маршрутов «Винная дорога Коста дель и Этруски», винодельческая зона, где производят всемирно известные вина Док Монтекудайо, Болгери и Валь ди Корния. Через «Via Bolgherese» путь лежит к средневековому Борго Кастаньето Кардуччи (CastagnetoCarducci) - столице этого субрегиона</p>	
Ремесленное производство овечьего сыра	Посещение ремесленного хозяйства от половины до целого дня для профессионалов сектора для демонстрации ручного изготовления тосканского сыра по рецептам, как делали их 50 лет назад	Кортонна (Провинция Ареццо)
Курс для изготовителей овечьего сыра	<ul style="list-style-type: none"> • Презентация методов хранения сырого овечьего молока, пасторизация и обработка молока • Попытка трансформации молока в сопровождение эксперта с отслеживанием всех фаз 	Foiano della Chiana

	<p>процесса</p> <ul style="list-style-type: none"> • Метод разбивания, формирование сыра, переворачивание и выдерживание в камере хранения • Кипячение творога от жиров, формирование и охлаждение • Изучение разных фаз выдержки сыра, соление вручную, типичные тосканские методы хранения и маркировки • Дегустации разных типов и фаз сыра <p>ЭКСТРА ПАКЕТ</p> <ul style="list-style-type: none"> • техника выдержки в бочках и в пещерах (например пекорино в ореховых листьях, в соломе) 	(Arezzo)
<p>Охота на трюфеля и дегустация</p>	<p>Чертальдо: охота за трюфелями + обед с трюфелями</p> <p>Наш путь лежит в самое сердце Тосканы, в провинцию Сиены. Вы войдете в лес в сопровождении настоящей охотничьей собаки, натасканной на трюфеля. Далее под сенью оливковых деревьев вы проведете дегустацию нескольких видов трюфелей, а также вам будет рассказано о секретах трюфелей и их особенностях, интересных фактах.</p>	
<p>Поход на рынок и мастер класс кухни + обед</p>	<p>Посещение рынка с настоящим итальянским шеф поваром. Далее по возвращению с рынка, вы поднимитесь на фуникулере на вершину горы, где располагается Чертальдо, родина итальянского поэта Боккаччо. Потом урок кухни в специализированной семейной школе научит вас, как готовить блюда, которые становятся просто необыкновенно вкусными благодаря этому прекрасному продукту. Завершится все обедом, приготовленным вашими руками с добавлением трюфелей в местечке с прекрасным видом на долину.</p>	
<p>ЭМИЛИЯ РОМАНИЯ</p>		

Курсы изготовителей Parmigiano Reggiano	С 8.00 до вечера бесплатные курсы в том числе на иностраня языках (ит, англ, фр)	Reggio Emilia
РЕГИОН АПУЛИЯ		
ЛЕЧЧЕ архитектура, вино и средиземномор ская кухня.	<p>Утром посещение гор. Лечче – «Южная Флоренция» - город барокко по определению, кружево его архитектуры, золотой оттенок камня влюбляет в себя путешественника раз и навсегда. Здесь остались свидетельства древнейших эпох, такие как следы поселений мессапиков или древнеримский амфитеатр. Вы посетите церковь Санта Кроче – шедевр барочной архитектуры; Дуомский собор; Площадь Сант-Оронцо; Античный амфитеатр. Далее в массерии мастер-класс приготовления традиционного апулийского обеда, состоящего из 1 аперитива, 1 первого, 1 второго, 1 сладкого, сопровождаемого дегустацией вина под чутким руководством профессионального сомелье, дегустация оливкового масла, обед и приготовленных блюд.</p>	
ОСТУНИ приготовление пасты, моцареллы	<p>Посещение исторической части гор. Остуни, который входит в список самых красивых городов Италии. Достойны внимания Кафедральный собор, выполненный в романо-апулийской стилистике, колонна Святого Оронцо, городская ратуша, церковь Святого Франциска Ассизского, Новые врата. В музее, расположенном в бывшем кармелитском монастыре и прилегающей к ней церкви Сан-Вито-Мартине, широко представлена экспозиция археологических находок территории, в том числе знаменитая «Женщина Остуни», беременная женщина с уже сформированным плодом во чреве, уснувшая навеки 27000 лет назад. Далее мы отправимся в античную массерию, где вас ждёт оливковая роща, плантации овощей, фруктов, хлопка. Дегустация оливкового масла в уютном зале ресторана массерии. Кулинарные лаборатории: создание традиционных видов пасты, фокаччи, тараллини, томатных соусов, мармеладов (на выбор). Обед в массерии.</p>	

<p>Альберобелло волшебные трулли и местная кухня.</p>	<p>Об этом сказочном городке, который в 1996 году признан Мировым наследием человечества и с тех пор находящимся под охраной ЮНЕСКО, было написано очень много. Добавить что-либо практически невозможно, кроме того, пожалуй, что уникальные строения Альберобелло с конусообразной крышей, напоминающие крошечные домики гномов, нужно увидеть своими глазами!</p> <p>Что можно посмотреть в Альберобелло: Терраса “Belvedere” с панорамным видом на районы города; мастерская Маэстро трулло-миниатюр; Сиамский Трулло; Церковь Святого Антонио; Базилика святых бессребреников Косьмы и Дамиана; Королевский двухэтажный трулло. Мы остановимся на дегустацию местных продуктов — винкотто, оливковое масло, тараллини и далее нас ждут на урок средиземноморской кухни в одном из самых известных ресторанов Альберобелло ,который уже многие годы удерживает звезду Mishelin, как отличительный знак высокого качества.</p>	
<p>Полиньяно а Маре - Посещение рыбного рынка и дегустация белых вин.</p>	<p>«Полиньяно а Маре» Посещение исторической части города, Арка Маркезале, Аббатство Сан-Вито, Церковь Святых Козьмы и Дамиана, а также поразительные пейзажи побережья, местечко под названием Лама Монакиле, многочисленные гроты, в том числе уникальная в своем роде Гротта Палаццезе, под известняковым сводом которой находится ресторан с террасой и незабываемым видом на море. Перед отъездом мы зайдём в бар Il Super Mago del Gelo, там подают замечательный <i>Caffe Speciale</i>, рецепт которого владельцы бара держат в секрете с 1935 года. Далее мы отправимся в другой прибрежный город Адриатического моря на урок приготовления блюд из свежей рыбы, который начнется с посещения рыбного рынка в сопровождении шеф –повара для отбора рыбы, во время которого будет рассказано, как правильно выбирать рыбу и моллюсков.</p>	

<p>Белое вино в Локоротондо + урок пасты.</p>	<p>Название Locorotondo означает «круглое место», как свидетельство характерной округлой формы этого населенного пункта. Исторический центр представляет собой лабиринт переулков, арок, белоснежных домиков и скрытых дворики. Перед посещением небольшого города в Истрийской долине, заслуживающего внимания и завоевавшего звание одного из самых красивых поселений Италии. Мы посетим винные плантации и продегустируем одно их самых известных вин региона Апулии, Locorotondo D.O.C. Далее, прогуливаясь по улицам, любясь типичными домами с простой средиземноморской архитектурой в два или три этажа, построенными из известняковых плит, вы совершите путешествие назад во времени. В одной из таких казавшихся «затерянных» таверн ,вас научат делать 3 типа свежей пасты и подадут обед из типичных продуктов в сопровождении местного белого вина.</p>	
<p>Альбано, вина, Феличита.... (Урок кухни-дегустации - работа в поле)</p>	<p>В рамках нашей музыкально-туристической программы «В гостях у сказки» мы отправимся в знаменитому на весь мир певцу Альбано Карризи в его личное хозяйство для знакомства с типичной для Апулии массерией (крепостные латифундии), которые издавна занимались производством оливкового масла и вин, главного богатства региона. Мы увидим огромные старые погреба с винными бочками, проектированными лично певцом и архитектором. Вместе с дегустацией вин вы сможете попробовать самые распространенные блюда региона в личном ресторане Альбано и, кто знает, посидеть вместе с ним за стаканом винца. По сезону (осень) вы будете иметь возможность участвовать в сборе винограда и даже подавить его собственными ногами, как в фильме Челентано!!!</p>	
<p>ВЕНЕТО</p>		
<p>Эуганские холмы</p>	<p>Эуганские холмы с термальными источниками Абано и Монтегротто Терме, территория регионального заповедника со средневековыми городками: Аркуа Петрарка, Монтаньяна, Монселиче. Дегустации винЭуганские холмы с термальными источниками у их подножия. Абано и Монтегротто Терме представляют собой территорию с богатейшей растительностью и признаны региональным заповедником. Кроме того, на их</p>	<p>3-5 ч</p>

	<p>территории сохранились стариннейшие средневековые городки: Аркуа Петрарка, средневековый городок- последнее пристанище и место захоронения поэта Франческо Петрарки; город-крепость Монселиче со старинным замком и богатой коллекцией средневекового оружия; Эсте и Монтаньяна, крепостные стены которого под охраной ЮНЕСКО; стариннейший бенедектинский монастырь- Аббация ди Пралья.</p> <p>Посещение винных погребов и дегустации могут дополнить вашу экскурсию.</p>	
<p>Бассано Граппа Маростика</p> <p>дел и</p>	<p>Экскурсия по старинным городам Бассано, городу Андрея Палладио и граппы.Городу Маростика, знаменитому площадью в виде шахматной доски, где периодически проходит представление «шахматной партии» с участием живых персонажей.</p> <p>Экскурсия по старинному городу у подножия горы Граппа. Город знаменит старым мостом, построенным по проекту Андрея Палладио, старинными лавками, торгующими изящными ювелирными украшениями и керамикой ручной работы. В многочисленных рюмочных можно продегустировать местную граппу в широком ассортименте и заодно осмотреть музей граппы.</p> <p>Город Маростика, окружённый старинной крепостной стеной, знаменит площадью в виде шахматной доски, где периодически проходит представление «шахматной партии» с участием живых персонажей, одетых в средневековые костюмы, и число которых часто превышает 500 человек. В основе представления лежит средневековая легенда о соперничестве двух джентельменов за руку местной</p>	
<p>Дегустации обеды аристократичес кой вилле</p> <p>и на</p>	<p>Выезд на старинную виллу в винодельческой долине Вальполичелла с обедом и дегустацией местных вин. Расположенная в сердце долины Валполичелла, родины высококачественных вин, окруженная великолепными виноградниками и лесистыми склонами, вилла Новаре XVII века, является монументальным комплексом высокого уровня. Усадьбу купила в первой половине XX века винодельческая ферма Бертани. Сегодня тут можно увидеть старые сельскохозяйственные орудия и машины, хотя вилла является застольным местом для</p>	

	деловых собраний, конференций и семинаров, с дегустациями вин, обедами и ужинами.	
	Prosecco - zona valdobbiadene	
	Franciacorta - zona franciacorta	
	Amarone - provincia Verona	
	Abano terme - zona colli euganei	
	Grappa - provincia di Treviso e Vicenza	
РЕГИОН ЭМИЛИЯ РОМАНИЯ		
Урок итальянской кухни – паста	Сегодня мы оправимся в ресторан, который славился посещениями таких персонажей, как Тонино Гуэрра и Феллини, который выделял его среди других ресторанов своего города. А сам хозяин ресторана был очень хорошим другом этих двух великолепных, выдающихся людей. Здесь мы будем учиться готовить первое и базовое блюдо итальянской кухни, то, за что их прозвали макаронниками, итальянские макароны: два вида домашней пасты по выбору, а потом соусы к ним. Вы узнаете некоторые секреты приготовления пасты, которое знают только настоящие итальянцы и домохозяйки. В ваших интересах быть прилежными учениками, потому что это и будет ваш ужин или обед! Урока + обеда (ужина): закуска + сготовленное вами же первое + вино и вода + сладкое и десерт	(3-4 часа)
Гастрономия региона: Пармезан и уксус	Поездка в провинцию Модены на сыроварню, где производят Parmigiano Reggiano. Посещаем сыроварню знакомимся с процессом изготовления сыра и, конечно же проводим дегустации на разных стадиях выдержки (12, 24 и 36 месяцев) с местным вином. Далее переезжаем в центр производство бальзамического уксуса Модена, самого деликатесного и известного в Италии. Производство располагается в прекрасном поместье с	

	древней виллой 19 века. Знакомимся с процессом производства уксуса на всех стадиях, за чем следует дегустация.	
Урок региональной кухни	Кто говорит Италия, тот говорит макароны, недаром их даже зовут макаронники. А регион Эмилия Романья это региона пасты, так ту называют все макаронные изделия. Кроме пресловутых спагетти и макарони видов пасты существует здесь тысячи. Сегодня мы учимся готовить тальятелле домашнего изготовления, одну из самых типичных паст региона. В ваших интересах приготовить ее хорошо, потому что это и будет ваш сегодняшний обед. Конечно не пастой единой....и в обеде вам придется попробовать много местных региональных приятных гастрономических сюрпризов	(4 часа с обедом)
ЛОМБАРДИЯ		
Тур в Каstellь Арквато	<p>Старинный центр Каstellь Аркуато вошёл в десятку самых красивых крепостей Италии. Характерен не изменённой красотой, расположен над горной рекой Арда. Возвышается на холме с которого открывается прекрасная панорама на равнины. Вас поразит сохранившаяся атмосфера средневекового города. Вот только некоторые из монументов, которые откроют Вам магическую силу этого места и которые МОЖНО посетить.</p> <p>Рядом королевский дворец с фонтаном Дукале. Отсюда открывается вид суровой башни Висконти с её оборонительным комплексом 15 века, демонстрирующим военную силу(башни) и политическую власть. Можно посетить музей средневековья, находящийся в Башне Висконти.</p> <p>Церковь Святой девы Марии и музей - В храме представлены произведения искусства 13-16 веков. Серебряный крест с позолотой-15 века, византийские иконы 10 века, плащ папы Паоло Фарнезе, фрески, мозаики, ткани, разнообразные предметы культа в бронзе, серебре и золоте...</p> <p>2 ДЕГУСТАЦИИ</p> <p>Дегустация вина и типичных продуктов, салями и сыров этой зоны</p>	

	<p>Или неповторимое <u>средневековое или другие меню (50 евро с чел):</u> Суп из дикой пшеницы и злаков под хлебной корочкой Кабан приготовленный в вине в керамической кастрюльке Нектар из ферментированного винограда Вино</p>	
<p>Ужин с убийством</p>	<p>В средневековой усадьбе вы играете в деликатную и непредсказуемую игру с рыцарями, дамами и императорами, где все может упасть от одного момента к другому, но где искусство будет иметь значение ... при условии, что его загадка раскрыта до рассвета.... Это анонс новой игры, в которой все участники будут одевать костюмы с назначенными им ролями. Атмосфера удовольствия будет внезапно сотрясена: найден труп, безошибочно отмечающий присутствие среди гостей убийцы. У всех участников вечера есть определенное количество монет, каждое в соответствии с их социальным статусом, с помощью которого они могут покупать и продавать товары, информацию и даже свою собственную лояльность. С единственной целью раскрыть, кто является виновником.</p> <p>Гости, которые хотят это, перед тем как одеться в старинную одежду, могут совершить экскурсию по древним стенам замка, в том числе открыть для себя военную башню Гвельфа, часовню 18 в., внутренние помещения, большой внутренний двор. в окружении древних конских каштанов и древних погребов, где находятся отмеченные наградами вина, произведенные Tenuta Castello di Grumello.</p>	
<p>Долина Вальполичелла</p>	<p>Вальполичелла — историческая территория в провинции Вероны, очаровательна своей многовековой историей и культурой, а близость к чистейшему озеру Гарда, сказывается на местном климате, смягчая его. Но мировую известность эта зона получила благодаря виноделию. Уникальное сочетание нетронутой природы и деликатного человеческого вмешательства. Здесь еще со времен Древнего Рима выращивают виноград, и современный винодельни производят вина высочайшего уровня качества. Есть вещи, которые трудно</p>	

	<p>передать словами, именно для этого существует дегустация в винных погребах. Здесь все, что не умещается в 1000 слов, становится понятным с одного глотка.</p> <p>Известные вина этой территории — это Вальполичелла, Рипассо, Речото и конечно же известное во всем мире вино Амароне, входящее в категорию престижных и топовых вин Италии. Амароне считается уникальным явлением в винном мире. Такие насыщенные вина обычно рождаются в регионах с теплым климатом, но Амароне появился на свет в Вальполичелле, где утренний прохладный туман является частым гостем.</p> <p>Экскурсия в долину Вальполичелла знаменитую одним из лучших вин мира — Амароне, дегустация вин в винодельне Алегрини, осмотр великолепной виллы Ла Торре. Хозяйство расположено в Fumane di Valpolicella и находится в собственности семьи Алегрини с XVI века. 70 га территории поделены между независимыми участками Fumane, Sant’Ambrogio и San Pietro in Cariano, на которых выращиваются сорта, призванные, благодаря своим уникальным характеристикам, поддерживать идею «сги». За время экскурсии Вы познакомитесь с методами выращивания винограда и производства вина, пройдёте по винным погребам и оцените мастерское дело итальянских виноделов. Осмотр хозяйства завершится обедом и дегустацией в Villa della Torre — исторический памятник итальянской культуры XVI века, также собственность семьи Алегрини</p>	
РЕГИОН САРДИНИЯ		
Гастрономия Сардинии: Мастер классы кухни Сардинии	<p>Даже самый искушенный путешественник никогда не пройдет мимо возможности «близкого» знакомства с местной национальной кухней. А когда Вы можете собственноручно её приготовить, то просто «грех» отказываться от такой возможности! Увлекательное путешествие в мир античной истории и гастрономических традиций острова Сардиния. Во время этой экскурсии Вы научитесь готовить блюда сардинской</p>	

	кухни и . Боза, осмотр города, типичный Сардский обед в агротуризме и посещение винного завода (вина Верментино, Кананау)	
ТРЕНТИНО АЛЬТО АДИЖЕ	Расположенный на самом севере Италии регион Трентино-Альто Адидже, край живописных гор и долин может предложить вина, впитавшие в себя дыхание Альп и жаркое прикосновение солнца, стоят того чтобы их попробовали! Горные склоны защищают виноградники от ветров и дождей, позволяя выращивать качественный виноград как местных (автохтонных), так и классических сортов (вина из которых, к слову, совсем не похожи на своих "коллег" из Франции и других мест возделывания). Провинции - Трентино и Альто-адидже, хоть и входят в состав одного региона, но с точки зрения виноделия имеют отличия. В Трентино теплее и создаются лучшие условия для полнотелых красных вин, а также игристых белых и розовых, гордость местных виноделов. Хоть в целом сортовые палитры двух провинций схожи, в Трентино есть сорта винограда, не встречающиеся в Альто-адидже - красные Марцемино и Терольдего и белый Нозиола. Из красных вин региона можно выделить Лаграйн, Пино Нуар, из белых Пино Блан, Гевюрцтраминер, Рислинг, Терлано, Совиньон Блан...	
Озеро Кальдаро Эногастрономическая экскурсия с дегустациями	Поездка к местному горному озеру с последующим посещением Музея вина и последующей дегустацией вин (4-5 сортов вина и закуска) в старинном доме виноградарей с садом среди гор.	3-4 ч
Винный тур в замки «Castel Noarna» «Castel Buon Consiglio»	«Castel Noarna». Замок был возведен в VI-VII веках, в то время как первые документальные отчеты крепости Castelnuovo di Noarna восходят к 1177 году. Замок оставил свой нынешний облик, со времен его правления превратившись из преимущественно оборонительного в жилой. Николай Лодрон пристроил новые жилые районы замка, разрисовал замок фресками и построил	Обед в замке Горячие и холодные блюда из

	<p>парадную лестницу с выходом в зимний сад. История виноделия “Кастель Ноарна” началась осенью 1974 года, а в 1989 году на территории замка было произведено первое Вино. С 2007 года при выращивании виноградников не используются гербициды, минеральные удобрения, синтетические продукты для борьбы с болезнями винограда, инсектициды. Все работы на виноградниках осуществляются в ручную и не используются машины для срезки листьев; работы с почвой производятся с осени, а весной используются старые методы такие как мотыга. Эти простые правила и забытые традиционные методы обработки виноградника помогают получить более высококачественный и натуральный продукт. В настоящее время выращивают Нозиола, Шардоне, Совиньон Блан, Гевюрцтраминер, Рислинг, Мерло, Каберне Фран, Каберне Совиньон, Лагрейн, Терольдэго.</p> <p><u>«Castel Buon Consiglio»</u></p> <p>Является самым важным памятником архитектуры. Построенный между 1239 и 1255 годах, замок был резиденцией многих епископов и принцев. Благодаря работе лучших художников разных веков и обитавших в нем важных персон на протяжении многих лет, Замок получил свой нынешний облик: из множества зданий разных эпох окруженных стеной, возведенной в шестнадцатом веке. За стенами лежит очаровательный сад в итальянском стиле и здания в стиле венецианской готики. С 1973 года в замке открыт Провинциальный художественный музей “Провинциальных памятников и Коллекций”, в котором находятся многочисленные коллекции произведений искусства, картин, скульптур, рисунков, манускриптов, а также археологические и нумизматические коллекции</p>	<p>местных свежих продуктов и вино собственного производства -</p> <p>Стоимость - 50 евро.</p> <p>В стоимость входит экскурсия, дегустация и обед в замке.</p> <p>-----</p> <p>Вход 8 евро с человека</p>
<p>Посещение исторического замка «Castel Beseno»</p>	<p><u>«San Leonardo»</u></p> <p>Вино «San Leonardo» подавали в Кремле на приеме в честь инаугурации президента Путина и с тех пор оно вошло в меню кремлевских приемов. История этих мест начинается 1.5 тыс лет назад, когда после прошения Итальянской королевы Теодолинды, группа заключенных</p>	<p>Стоимость 25 евро с посетителя . В</p>

«San Leonardo»

трентиновцев возвращается на родину из французского плена. В честь этого события был построен небольшой храм названный именем святого покровителя заключенных "San Leonardo" Примерно в 900 году был обоснован монастырь, который был местом многих исторических событий: именно здесь королева Теодолинда стала женой короля лангобардов Аутари. Вино этого монастыря было излюбленным напитком венского кардинала Кристофора Бартоломео Антонио Мигацци. Во время Первой мировой войны на вилле "Сан Леонардо" размещалось командование XXIX армейского итальянского корпуса. Именно здесь был сформулирован договор о перемирии, в следствии которого, южная часть Австрии стала достоянием Италии. Во время Второй мировой войны здесь располагалось германское верховное командование контрразведки на итальянском фронте. С 1784 года по настоящее время владельцем имения "Сан Леонардо" является семья Гурьери Гонзага. Вина произведенные в "Сан Леонардо" считаются одними из лучших итальянских вин. На территории имения, кроме винного завода, находится музей сельскохозяйственной техники, а также музей в котором прослеживается история особенности жизни и быта местечка "Сан Леонардо". Посетителям предоставляется возможность спуститься в винные погреба, продегустировать, а также приобрести лучшие вина и познакомиться с самим маркизом Гурьери Гонзага.

После дегустации может быть предложено отобедать в ресторане в Италии "Винный Дом" в залах уютного дворца шестнадцатого века в городке Изера (Isera) в автономной провинции, известной своими горнолыжными курортами в Италии - Трентино Альто Адидже. На протяжении всего года, гости ресторана окунутся в атмосферу тепла, уюта и доброжелательности. Здесь вы найдете лучшие вина Италии, а истинные гурманы оценят искусство еды и вина. Ресторан открыт 365 дней в году!

Castel Beseno – Замок Безено

Если вы находитесь в Трентино, либо где-то недалеко от него, то обязательно стоит посетить замок Безено! А уж тем более, невероятной красоты панорама открывающаяся с башен замка на долину Адидже. Маленький зелёный посёлок Безенелло расположен в долине

стоимость
входит
экскурсия
и
дегустация
.
Обед в
винном
ресторане
«Винный
Дом» -
стоимость
от 35 евро
с
человека,
вино

Посещени
е
историчес
кого замка
«Castel
Beseno» -
вход 5
евро с
человека
Цена на

	<p>Валлагарина, на левом берегу реки Адидже. Его главной достопримечательностью является замок Кастель-Безено, особенно по вечерам, благодаря умело продуманной подсветке. Для того чтобы попасть в замок, нужно пройти сквозь двойные ворота главного входа. В помещении, где ранее располагалась караульня, сейчас находится касса. Ещё одни ворота (так называемые Тёмные) были у северного бастиона. Раньше они были снабжены решёткой. За величественными стенами размещаются дворы и дворики (особое внимание следует обратить на Турнирный двор), бастионы, укрепления ворот, подвалы, хранилища, парадные залы. Многие помещения были расписаны фресками. К сожалению, большая часть росписей повреждена. Экспозиция даёт возможность не только посмотреть на оригинальные доспехи и вооружение, но и примерить сделанные с них копии. Сегодня, благодаря тщательно выполненной реставрации, замок Кастель-Безено является также незабываемой сценой для театральных представлений и исторических праздников.</p>	<p>Трансфер зависит от местоположения туристов</p>
<p>АБРУЦЦО</p>		
<p>Поиски трюфелей</p>	<p>Выезжаем в сторону национального парка Аbruццо в милый городочек в горах, у подножия которых мы будем искать трюфеля, черное золото Италии, которые ищут в сопровождение обученных собак. Мы пройдемся по лесу, наблюдая, как собаки безошибочно определяют местонахождение этого гриба и с урожаем возвратимся в город.</p> <p>В городе мы посетим производство самых разнообразных видов трюфельной продукции от паштетов до конфет, где нам будет прочитана лекция и приготовлена дегустация. Потом предстоит обед с использованием трюфелей, которые еще больше подчеркнут качество продуктов. Прогулка в горах в оставшееся время дня</p>	
<p>ПЬЕМОНТ</p>		

Обеды настоящих итальянцев у	Что объединяет баронессу, крестьянина, пастуха? Ничего кроме того, что они все могут пригласить нас на обед или на ужин, чтобы вы посмотрели как живут и как проводят время разные сословия Италии	3 ч
Высокогорные пикники		
Дегустации	Вина, граппы, риса, макарон, колбас, сала, шоколада, меда, оливкового масла, хлеба, орехового масла	
Участие с в сборе винограда	В период сбора винограда можно совместить приятное с полезным. А именно - не только выехать в Италию на дегустации, но и научиться элементарным навыкам виноградарства, от работы в полях до секретов виноделия. В зависимости от места виноград начинают собирать с конца сентября по конец октября. Это период золотой осени и в горах Пьемонта это красивейшая пора	
Турин шоколандный	Город Турин известен как итальянская столица шоколада. Долгая история любви между Турином (Torino) и шоколадом началась еще в 1560 году: когда, чтобы отпраздновать переезд герцогской столицы из Шамбери в Турин, Эмануэль Филиберт Савойский преподнес городу символический дар – чашечку дымящегося шоколада. Плодами этой истинной страсти стали рождественские (и не только!) традиционные сладости, известные во всем мире, которые на протяжении веков стимулировали воображение мастеров-шоколадье. Именно в столице Савойского дома в XVIII веке появился «Бичерин» (Bicerin) – горячий напиток из кофе, какао и сливок. И с помощью шоколада Турину удалось выразить свое стремление к инновациям: в начале XIX века здесь опробовали новый аппарат, который смешивал какао, ваниль, воду и сахар, и позволял превращать жидкий шоколад в твердые	2 ч

	плитки.	
Кулинарные уроки	<p>Урок у лучшего шефа Италии- Бруно Чинголани, после которого следует приготовленный вами обед в сопровождении лучших итальянских вин, сыров и других деликатесов. В программе Мастер класса приготовление 1 закуски, первого, второго мясного или рыбного блюда и десерта.</p> <p>В стоимость также включены другие напитки: вода, кофе, вина.</p>	от 4 до 6 часов
Винные туры по Пьемонту.	<ul style="list-style-type: none"> ● Редкие ликеры-призёры многих престижных соревнований, в дополнение - вина, соусы и варения домашнего приготовления. Музей народных ремёсел. Прекрасный садик в стиле Zena. ● Белое и красное: Дегустация в одном из лучших винных погребов региона. Экскурсия с гидом по погребам и дегустация вин, обед или ужин в старинном поместье, в элитном ресторане с изысканной авторской кухней. Можно совместить с шопингом в Аутлете Серравалле. ● Стиль и скорость: Сын известной итальянской стилистки, бывший пилот Формулы 1, сегодня – известный винодел. Его уникальная коллекция гоночных автомобилей + музей великолепных платьев ручной работы + дегустация эксклюзивных вин, и все практически от кутюр. ● В гости к маркизу: уникальный тур с посещением старинного замка XIII в. маркиза. Экскурсию по погребам и дегустацию проводит сам владелец замка. Обед в средневековом замке. Посещение винокуренного завода по производству граппы (виноградной водки), экскурсия по производству и дегустация. ● Экскурсия по маршрутам вин Бароло и Барбареско с посещением винных подвалов, дегустации производителей лучших вин и граппы(виноградной водки). 	8-10 часов

	<ul style="list-style-type: none"> ● По маршруту Роеро с посещением хозяйств пока малоизвестных в России. Здесь произрастает лоза Арнейс, называемая в Пьемонте белым Неббиоло. 	
Экскурсия в Альбу	Средневековый городок- столица мировой эно -гастрономии, с прекрасно сохранившимся историческим центром. В античности город называют городом с тысячей смотровых башен.	2 часа
Сыроварня, производство и дегустации	Поездка в горы в известную сыроварню Verripino Ocelli. Находится в горах на высоте 1300 м. На территории натурального парка. По дороге мы остановимся и поднимемся по римскому мосту I век до н.э. В городке Помпарато. На сыроварне мы посетим залы выдержки и созревания сыров. После посещения дегустация сыра с бокалом вина. Или возможен обед на базе сыров в трактире Античная мельница, принадлежащая сыроварне. После Сыроварни посещение базилики Santuario Vicoforte. Самый большой купол в форме эллипса. Возможен также подъем на купол в снаряжении альпинистов в сопровождении альпинистов чтобы вблизи полюбоваться красотой фресок под куполом	
Посещение фабрики Мартини России	Посещение исторической фабрики Мартини и Росси, с экскурсией по музею Мартини, с проведением мастер класса make your vermut . Возможен обед на террасе Исторического особняка XIX века, Casa Martini	
Охота на трюфели	Приглашаем любителей ароматных деликатесов на увлекательную охоту на трюфели, в компании профессионального охотника (тартуфайо) и его верного, специально обученного пса. Поиск организуется ночью или рано утром. После охоты вам будет предложена дегустация пьемонтских деликатесов с ароматным трюфелем и винами у производителя	3-4 часа
СИЦИЛИЯ		
Винные дороги вулкана Этна	Настоящие ценители вина не остаются в больших городах, а погружаются в виноградники вулкана, где проходят винные пути среди виноградников и городов с более чем старинными 20 винными хозяйствами, нем не менее оснащенными новыми технолиями. Можно предложить следующие маршруты:	1 день

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вдоль путей лава: через лавовые пути извержения 1669 г – Belpasso Nicolosi – Pedara – Tarderìa – Tracastagni –Viscalori – Viagrande. 2. Круговой маршрут соединяет побережье с вулканом: Giarre – река Macchia - Milo – Catania –Petrulli – Santa Venerina –i Badia – Guardia-Pozzillo Soprano –Riposto e – Mascali-Giarre. <p>Третий и последний путь – путь замков: Sant’Alfio – Piedimonte Etneo – Linguaglossa – Valle dell’Alcantara- Catena – Rovittello- Solicchiata- Passopisciaro- Randazzo – Bronte, земля фисташков</p>	
<p>Вулканические сыры</p>	<p>Сыроварня находится внутри острова Сицилия, в городе Рандаццо - 50 км от Таормины и 70 км от Катании. Здесь приготавливают сыры исключительно старым аутентичным способом, на основе натуральных ферментов. Вам расскажут и покажут приготовление различных сицилийских сыров: рикотта , пекорино и провола, котрые вы также сможете приготовить самостоятельно. Но поездка была бы неполной без дегустаций знаменитых вин Сицилии.</p>	