To nejlepší z Apulie + VÝROBA MOZZARELLY + KURZ VAŘENÍ A ITALSKÁ VÍNA (letecky z Prahy)

10.5. - 14.5. 2021 **23 990,00 Kč**

Podrobnosti zde: https://www.radynacestu.cz/t/28196/

Průvodkyně: **Jana Palenčárová**

Specialista: **Daniela Lukovicsová, +420 596 111 707, lukovicsova@radynacestu.cz**

Jak chutná Apulie? Jdeme na to! Zkusíte vyhlášený křupavý chléb z Altamury. Romantické Alberobello vás dostane. Zjistíte vše o výrobě pravé mozzarelly. Zamíříte do filmovými záběry proslulé Matery. Prozkoumáte skrytá zákoutí přístavního Bari. Okoštujete skvělá vína a naučíte se vařit po italsku. Nechte se vtáhnout jihem Itálie – nalaďte své smysly a objevte Apulii!

Na co se můžete těšit

- pekařské tajemství Altamurského chleba
- kruhové domy „trulli“ v Alberobellu (UNESCO)
- návštěva bio farmy s výrobou mozzarelly
- kurz italské kuchyně s babičkou „nonnou“

Co už máte v ceně?

- letecká přeprava Praha – Bari – Praha a letištní taxy
- doprava autobusem z letiště do hotelu a zpět
- doprava autobusem v rámci programu
- 4x ubytování v 3* hotelu
- 4x snídaně
- kurz vaření italské kuchyně
- vstupné do pekárny Altamurského chleba
- degustace italských vín
- exkurze do bio farmy a ochutnávka mozzarelly
- průvodce po celý zájezd (mimo volný program)
- pojištění záruky pro případ úpadku CK

Co cena nezahrnuje?

- vstupy do památek
- MHD v Bari
- cestovní pojištění léčebných výloh
- příplatek za jednolůžkový pokoj: 3 200,00 Kč

Kde budete ubytováni?

- 3* hotel v Bari

Jak je to s jídlem?

- snídaně formou bufetu
- v průběhu dne bude dostatek času na občerstvení

Cestovní pojištění

Kooperativa A
50 Kč / den / osoba

Kooperativa B Evropa
100 Kč / den / osoba

Kooperativa C
120 Kč / den / osoba

Kooperativa D
190 Kč / den / osoba

Důležité informace

Aktuální okolnosti

Program může být přizpůsoben aktuálním okolnostem na místě. Přesné časy odjezdu a příjezdu budou upřesněny v pokynech, o plánovaných časech se můžete informovat v CK.

Program není povinný

V případě individuálního zájmu můžete absolvovat jen vybranou část programu a sejít se později na místě srazu určeném průvodcem nebo se vrátit na hotel samostatně. Individuální plánování je vhodné předem konzultovat se specialistkou.

První a poslední den

U zájezdů do zahraničí je první a poslední den určen především k zajištění dopravy na a z místa a ubytování. Program v tyto dny může být přizpůsoben podmínkám na trase a okolnostem v místě.

Prohlídky památek

Průvodce neprovádí klienty uvnitř památek, pokud není v programu uvedeno jinak.

Ubytování v místě

Nástup je umožněn po 14. hodině, do té doby je možné si zavazadla na hotelu uschovat.

Pokyny k zájezdu

Pokyny zasíláme 7 dní před nástupem na zájezd do e-mailu uvedeného ve Vaší rezervaci.

Rezervujte včas

Doporučujeme rezervaci provést co nejdříve. Cena zájezdu je závislá na aktuálních cenách služeb, a ty se mohou v čase měnit.

Pojištění před platbou

Pojištění lze k rezervaci doplnit pouze tehdy, kdy není ještě z Vaší strany nic uhrazeno (z důvodu storna zájezdu, které je jeho součástí).

Fyzická náročnost

Většina zájezdů je plánována jako poznávací zájezd, denně se tak nachodí až 15 kilometrů. Pečlivě proto zvažte své síly a schopnosti.

Co vše zažijete: den po dni

Pondělí 10. května: Přímý let z Prahy do Bari, přesun na ubytování a dle časových možností bude případně možná krátká procházka městem.

Po příletu do Bari se přemístíme do hotelu, kde se ubytujeme a odpočineme si. Pokud nám to letový řád dovolí, vydáme se na krátkou společnou procházku městem.

Úterý 11. května: Dnes se vypravíme do nedaleké Altamury. Projdeme se historickým centrem a zaposloucháme se do příběhu Altamurského člověka. Navštívíme pekárnu a okusíme vyhlášený křupavý chléb. Pak vyrazíme do filmaři oblíbené Matery, která nás nadchne půvabnými domky a jeskyněmi.

Dnešní dopoledne věnujeme prohlídce malebného města Altamura. Svůj název dostalo podle vysokých hradeb, které kolem něj nechal postavit **císař Fridrich II.**

Historické centrum a romantická atmosféra není jediným důvodem k návštěvě. Poblíž města, ve vápencové jeskyni byl nalezen zvápenatělý, **400 tisíc let starý Altamurský člověk**.

Město je také proslulé neobyčejně **křupavým chlebem**, který jako jediný v Evropě získal **označení D.O.P.** (denominazione di origine protetta), které označuje chráněný původ a které jinak získávají například vyhlášená italská vína.

Navštívíme **místní pekárnu**, kde se dozvíme nejednu zajímavost o výrobě zdejší pekařské speciality, jejímž základem je mouka z tvrdé pšenice. Celým programem nás bude provázet ředitel pekárny a s radostí nám odpoví na všechny dotazy. A na závěr si samozřejmě nenecháme ujít **ochutnávku vyhlášené čerstvě upečené pochoutky**.

Po prohlídce se vydáme do místa označovaného jako „město hanby“ Matera. Matera se skládá ze čtvrtí Sasso Caveoso a Sasso Barisano. Tyto čtvrtě dohromady tvoří **Sassi di Matera** neboli **Kameny Matery** – jedno z nejdéle trvale obydlených míst na světě.

Jedná se o **unikátní systém malých domků a jeskyní** vytvořených zdejšími obyvateli napříč staletími. O tom, že se město těší velké oblibě filmařů, se přesvědčíme sami. Při procházce spletí kouzelných uliček se necháme unášet místní atmosférou.

K večeru se vrátíme zpět na hotel v Bari.

Středa 12. května: Čeká nás okruh přes městečko Alberobello do oblasti kolem Putignana. V Alberobellu budeme moci obdivovat proslulé domečky trulli i místní architekturu. Nedaleko města Putignano pak navštívíme bio farmu s výrobou mozzarelly.

Dnes si prohlédneme Alberobello **(UNESCO)** – město s velmi unikátní architekturou, která je v jeho centru zastoupena **bílými kruhovými domy** postavenými z kamene bez použití malby – jde o tzv. trulli. V současnosti domy slouží nejen k bydlení, ale také coby obchody se suvenýry.

Projdeme se různými čtvrtěmi Alberobella a navštívíme **náměstí Piazza del Popolo**, kde stojí palác, který je současným sídlem radnice. Naproti němu je **Casa d'Amore – Dům lásky**. Žádné záhady v jeho funkci ovšem nehledejte, pojmenován byl jednoduše podle svého majitele Francesca d'Amore.

Po příjemné procházce úchvatným městečkem se přemístíme do oblasti poblíž Putignana, kde se nachází **bio farma Querceta**, která byla založena v roce 1980.

Zde budeme moci zhlédnout krok po kroku tradiční výrobu mozzarelly a výsledek této práce na konci exkurze ochutnáme. Samozřejmě budeme mít možnost si zakoupit a odvézt **výborné produkty** (chléb, sýry, víno, uzeniny aj.) z místního malého obchůdku.

K večeru se přesuneme zpět do hotelu.

Čtvrtek 13. května: Po vydatné snídani vyrazíme prozkoumat Bari. Přístavní město nás okouzlí křivolakými uličkami a

románskou katedrálou San Sabino. A to není vše. Připraveni na gastro zážitek? Kurz vaření s pravou italskou babičkou „nonou“ a degustace vín na závěr budou skvělým rozloučením s úchvatnou Apulií.

Po snídani si dopřejeme procházku po **Bari**. Jedná se o druhé největší město jižní části Itálie. **Staré město** nabízí krásná zákoutí s křivolatými uličkami, románskými kostely, schodišti, městskými hradbami a nedalekým přístavištěm.

V centru se nachází **katedrála San Sabino** se vzácnými románskými ornamenty. Severněji pak najdeme **baziliku San Nicola** s ostatky **Bony Sforzy**, která byla vdaná za polského krále Zikmunda I. Bazilika je také poutním místem díky ostatkům **sv. Mikuláše z Bari**, který je patronem námořníků, zajatců dětí a žáků.

Plni nových zážitků se vydáme za dalším – **vaření vlastního oběda po italsku**. A příjemnější bude ještě o to, že se při něm potkáme s autentickou italskou babičkou, která nám předvede **kouzlo italské kuchyně**.

Naše chuťové pohárky budou plesat blahem, jelikož si uvaříme **tradiční puglijské orecchiette**. Těstoviny, které lze připravit na mnoho způsobů. Oběd nás skvěle zasytí a vzpomínky a zkušenosti si odvezeme s sebou.

Den zakončíme **ochutnávkou** úžasných italských vín ve vinárně. Apulie byla v minulosti známá spíše pro svou kvantitu než kvalitu vín. To se v posledních letech změnilo a v oblasti Apulie vznikly **malé rodinné vinárny**, které šly proti proudu a vyrábí **kvalitní italská vína**. A my jednu takovou vinárnu navštívíme. Na zdraví!

Pátek 14. května: Odlet zpět do Prahy.

To nejlepší z Apulie + VÝROBA MOZZARELLY + KURZ VAŘENÍ A ITALSKÁ VÍNA (letecky z Prahy)

https://www.radynacestu.cz/t/28196/