

To nejlepší z Apulie + VÝROBA MOZZARELLY + KURZ VAŘENÍ A ITALSKÁ VÍNA (letecky z Prahy)**7.5. - 11.5. 2022****24 990,00 Kč**Podrobnosti zde: <https://www.radynacestu.cz/t/28266/>**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 mozzarely. 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 mozzarely
- 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 mozzarely
- 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: 2 800,00 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

Důležité informace

Aktuální okolnosti

Program může být přizpůsoben aktuálním okolnostem na místě. Časy příjezdu a odjezdu budou upřesněny v pokynech před zájezdem.

Program není povinný

V případě individuálního zájmu můžete absolvovat jen vybranou část programu a sejít se později na určeném místě srazu.

Prohlídky památek

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

Co vše zažijete: den po dni

Sobota 7. 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.

Neděle 8. 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 zvěšenatělý, **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 spleť kouzelných uliček se necháme unášet místní atmosférou.

K večeru se vrátíme zpět na hotel v Bari.

Pondělí 9. 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 mozzarely.

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 [mozzarely](#) 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.

Úterý 10. 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!

Středa 11. května: Odlet zpět do Prahy.

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

<https://www.radynacestu.cz/t/28266/>
