

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

30.9. - 4.10. 2021

23 990,00 Kč

Podrobnosti zde: <https://www.radynacestu.cz/t/28271/>

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 letištění 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: 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

**Čtvrtek 30. září: 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.

---

**Pátek 1. října: 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.

---

**Sobota 2. října: 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.

---

**Neděle 3. října: 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 křivolutými 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 orechiette**. 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!

---

**Pondělí 4. října: Odlet zpět do Prahy.**

---

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

<https://www.radynacestu.cz/t/28271/>

---