

## Een culinaire reis door de Valle Umbra (G 010 UMB)

Eeuwenoude tradities, smaakvolle wijn en lekker eten



Deze eno-gastronomische tour is een heerlijke ontdekkingsstocht naar de culinaire tradities van de mooie Valle Umbra: een vruchtbare en waterrijke vallei omringd door groene heuvels bedekt met bossen, wijn- en olijfboomgaarden. In dit dal bevinden zich niet alleen de meeste Umbrische middeleeuwse stadjes zoals Assisi, Montefalco, Bevagna en Spello, maar ook de grotere provinciehoofdstad Perugia en Spoleto, dat aan de voet van de dik beboste heilige berg Monteluco ligt. Je overnacht op romantische locatie langs het rustig kabbelende riviertje de Clitunno met een prachtig zicht op Montefalco en Trevi. In het gourmet restaurant worden tong strelende Umbrische gerechten geserveerd. Er worden lokale seizoensproducten gebruikt: truffel, paddenstoelen, wilde asperges, artisjokken, kruiden en extra-vergine olijfolie. Tijdens de kookcursus zullen er verrassend lekkere gerechten gemaakt worden.

In Umbrië wordt zwarte truffel gevonden en met een truffelzoeker ga je de heuvels van Trevi in. Na afloop wordt de truffel in een pastagerecht geserveerd. De volgende dag staat Assisi en de wijnen, die hier geproduceerd worden, op het programma. Deze bijzondere wijnen worden tijdens de kookcursus en lunch bij Maria geproefd. Samen met haar man en kinderen maakt zij biologische wijnen en een prachtige olijfolie. Na afloop is er nog tijd om Assisi te bezoeken. Een routebeschrijving van een leuke stadswandeling brengt je langs de bekende monumenten van deze pelgrimsstad.



**Periode:** Dagelijks het gehele jaar door (de feestdagen op verzoek)

### **Dag 1: Aankomst in uw hotel in Umbrië**

Einde van de middag wordt je in het Country House in de buurt van Trevi verwacht. Carla geeft een warm welkom, zodat je je er meteen thuis voelt. Overnachting en diner in het Country House.

### **Dag 2: een kookcursus**

's Ochtend is er tijd om bijvoorbeeld Montefalco of Bevagna te bezoeken, twee middeleeuwse stadjes niet ver van het country house. In de middag een umbrische kookcursus met Rita. Tijdens de cursus worden er typische lokale gerechten klaargemaakt. Na de kookcursus een diner waar je de bereide gerechten zal proeven.

### **Dag 3: Truffel zoeken in de heuvels van Trevi**

Na het ontbijt verlaat je het country house en gaat de heuvels in, een gebied waar zwarte truffels gevonden worden. Je wordt om 10,00 uur verwacht en gaat met Alessandro of Antonio en hun getrainde honden op zoek naar de 'zwarte diamanten van de keuken'. In het veld wordt een omelet met verse truffel bereidt. Na afloop een lunch waar ook een truffelgerecht geserveerd zal worden. .

In de avonds ben je vrij om ergens op eigen gelegenheid te dineren. Overnachting met ontbijt in Country House.



#### **Dag 4: Een kookcursus en culturele wandeling in Assisi**

Na het ontbijt wordt je verwacht bij een bio-wijnboer. Eerst bezoek je de wijnkelders en dan volgt er een gezellige kookcursus met Maria en haar dochter Annalaura. Zij weten alles van de Umbrische keuken en hoe de gerechten met de juiste wijn te combineren. Tijdens de lunch met zelf bereide gerechten, proef je dan ook de heerlijke wijnen van hun biologisch wijnbedrijf.

Na de lunch heb je de tijd om het mooie Assisi te bezoeken. Een uitgebreide routebeschrijving van een culturele wandeling laat alle hoekjes van Assisi zien. Je wandelt langs de meest bekende monumenten van deze oude middeleeuwse stad. 's Avonds ben je vrij om ergens op eigen gelegenheid te dineren. Overnachting met ontbijt in Country House.

#### **Dag 5 Einde reis na afloop van het ontbijt**

Na het ontbijt eindigt deze culinaire ontdekkingsreis naar de smaken van Umbrië .

Het country house, beheerd door de vriendelijke Carla e Luigi, is een boerenhuis uit de 18<sup>e</sup> eeuw dat geheel verbouwd is volgens de normen van een eco-architectuur: het gebruik van natuurlijke en recycle materialen en zonnepanelen voor de energie. Er zijn 6 appartementen van diverse afmetingen, een restaurant, tuin, zoutwaterzwembad en parkeergelegenheid. In het restaurant worden lokale producten gebruikt, zoals saffraan, truffels, kruiden, olijfolie, noten en honing.

**Deelnemer:** minstens 2 personen

#### **Prijs per persoon:**

730,00 Euro in een tweepersoonskamer

820,00 Euro in eenpersoonskamer

680,00 Euro 3<sup>e</sup> persoon in een driepersoonskamer

#### **Inbegrepen in de prijs**

- 4 overnachtingen met ontbijt
- 1 diner (exclusief drankjes)
- Kookcursus in het country house + diner
- Truffelzoektocht met lunch
- 1 Kookcursus met lunch en wijnproeverij bij een bio-boer
- Beschrijving van culturele wandelroute in Assisi
- Pre-Tour informatie
- Lokale assistentie



**Ecologico Tours & Meravigliosa Umbria**  
[www.ecologicotours.com](http://www.ecologicotours.com)  
[www.meravigliosaumbria.com](http://www.meravigliosaumbria.com)  
e-mail [info@meravigliosaumbria.com](mailto:info@meravigliosaumbria.com)  
tel. (0039) 346 3254167 & (0041) (0) 79 2457505

