

Umbria, una vacanza gastronomica in dimore storiche (G 009 UMB)

Tour gourmet di 5 giorni



L'Umbria è conosciuta per la sua meravigliosa natura, i paesini medievali, gli ottimi vini e la cucina prelibata. Durante questo tour avrete modo di vedere due parti diverse dell'Umbria. Bevagna è situata nella Valle Umbra, una vallata fertile con piccole città medievali, famose per l'alta qualità dei vigneti. Norcia, invece, è situata ai piedi dei Monti Sibillini ed è un luogo speciale per degustare piatti a base di tartufo locale: pasta con tartufo, omelette o insalata di tartufo. Norcia è anche famosa per la produzione di salami, prosciutti e altre "norcinerie" prelibate.

Il tour inizia a Bevagna, ai piedi della città di Montefalco, una città collinare, famosa per i suoi vini Rosso di Montefalco e Sagrantino. Soggiornerete in una Residenza d'Epoca ed avrete un corso di cucina in un ottimo ristorante che si trova nei rimanenti di un teatro romano costruito nel I secolo d.C. sotto l'imperatore Traiano. Preparerete un menu di quattro portate che gusterete a pranzo abbinato con un Montefalco Rosso D.o.c.. Sarà un'esperienza indimenticabile!

Lasciate Montefalco per proseguire verso Norcia; durante il tragitto avrete tempo per fermarvi e visitare Spoleto.

La città è situata nella parte sud della Valle Umbra. Il centro medievale è arroccato su una collina. C'è molto da vedere: il Duomo con gli affreschi di Filippo Lippi e un'opera del Pinturicchio, la rocca che si vede chiaramente già da lontano, l'acquedotto o Ponte delle Torri, una casa romana, il teatro romano, numerose chiese

e musei. Spoleto non è soltanto ricca di cose da vedere, ma anche di eccellenti ristoranti, inoltre è anche un luogo piacevole per lo shopping.



Oppure prima di recarvi a Norcia potreste anche prenotare una facile passeggiata tra i vigneti dei vini di Montefalco. Una guida, che sa tutto di vinificazione, vi accompagnerà. Dopo la rilassante camminata degusterete i famosi vini di Montefalco.

Norcia è situata sull'altopiano di Santa Scolastica. La città è famosa per i suoi tartufi, il formaggio pecorino, salame, prosciutto e altre prelibatezze. Tutti questi tipi di norcinerie, le fiaschette del prete (salami finemente macinati), lo straordinario prosciutto di Norcia e i cosiddetti coglioni di mulo, si possono trovare nei numerosi negozi di prodotti tipici e ristoranti della zona.

Il centro storico della città è stato danneggiato dall'ultimo terremoto del 2016 (le chiese in particolare hanno riportato danni), ma grazie all'energia e alla collaborazione degli abitanti di Norcia, oggi la città è stata in gran parte rimessa in sesto.

Soggiornerete in un relais al centro, un palazzo storico. Il Relais ha un ristorante che vanta una stella Michelin, dove cenerete la sera del vostro arrivo; inoltre potrete rilassarvi nel centro benessere.

Il mattino seguente partirete alla ricerca di tartufi vicino a Norcia e farete un bel picnic. Nel pomeriggio, avrete un corso di cucina nel ristorante Vespasia del Relais.

Periodo: da 1 aprile a 31 ottobre

Inizio a Norcia domenica, lunedì o giovedì

Inizio a Bevagna venerdì, sabato e martedì.

Non possibile durante le festività ed eventi speciali.

Partecipanti: minimum 2 persone. Con 4 o più persone prezzi su richiesta



Programma del Tour Gourmet

Giorno 1. Arrivo a Bevagna *

Arrivo individuale nella Residenza d'Epoca a Bevagna, che conserva lo tipico stile di vita italiano e ha ancora gli arredi originali dal 1788. L'hotel è elogiato dalla sua calda ospitalità e dal fascino umbro. È un luogo unico dove trascorrere una vacanza perfetta.

Pernottamento con colazione

Giorno 2 Alla scoperta della cucina Umbra

Alle 10.00 vi aspettano al [restaurant Redibis](#), dove lo chef e il Maître vi insegneranno tutto sulle tecniche della cucina Umbra. Il ristorante offre sapori umbri genuini con un tocco moderno. Le ricette variano a seconda della stagione: utilizzerete soltanto prodotti locali e ingredienti freschi, disponibili in quel determinato periodo dell'anno. Preparerete il vostro pranzo dall'antipasto al dolce per poi gustarti i piatti con un ottimo Rosso di Montefalco.



Giorno 3 Norcia

Dopo la prima colazione, lascerete Bevagna e avrete tempo per visitare altre città della Valle Umbra come Assisi, Bevagna e Spoleto.

Oppure potrete prenotare un'extra escursione, una bella camminata facile di circa 6 km. Sarete accompagnati da Cristiano una guida escursionistica. Terminerete la vostra passeggiata ad una cantina. Prima vi verrà spiegato come si fa il vino e farete una visita della cantina, seguita da una degustazione.

Pernottamento nel centro storico di Norcia, al Relais Palazzo Seneca.

Cena al [Ristorante Vespasia](#), ristorante con una stella Michelin. Potrete scegliere tra il Menu Acqua, Terra o Orto. Per rendere sostenibile il progetto Vespasia nel rispetto del loro Manifesto etico, è necessario prenotare la propria cena e scegliere il proprio menù almeno entro le ore 20 del giorno precedente.



Giorno 4 Alla ricerca del tartufo e corso di cucina

Al mattino un corso di cucina di circa 2 ore nel ristorante Vespasia del Relais (1 stella Michelin). Durante il corso, preparerete e degusterete piatti prelibati, preparati con eleganza. Dopodiché partenza per la ricerca del tartufo. I tartufi, diamanti neri della cucina, sono rari, preziosi e deliziosi e questa è un'opportunità da non perdere. Sarete accompagnati da un cercatore di tartufi e dal suo cane. Dopo la ricerca, vi attende un delizioso picnic.



Serata e cena libera a Norcia.

Giorno 5

Dopo la prima colazione, partenza e termine dei nostri servizi.



Prezzo per persona:

In camera doppia € 1.165

In camera singola € 1.285

Supplemento escursione a Montefalco con guida e degustazione € 70,00 p.p.

Il prezzo include:

- 2 notti con prima colazione a Bevagna
- Corso di cucina di circa 4 ore con cena o pranzo al ristorante Redibis

- 2 notti al Relais palazzo Seneca (Norcia)
- Cena al ristorante Vespasia (bevande escluse)
- Ricerca del tartufo con picnic
- Corso di cucina di circa 2 ore al Relais Palazzo Seneca

Il prezzo non include:

- Tassa di soggiorno
- Tutto quanto non specificato alla voce “il prezzo include”



Ecologico Tours & Meravigliosa Umbria
www.ecologicotours.com
www.meravigliosaumbria.com
e-mail info@meravigliosaumbria.com
tel. (0039) 346 3254167 & (0041) (0) 79 2457505

