

## Ein umbrischer Feinschmeckerurlaub in historischen Häusern

Weine aus Montefalco und Trüffel aus Norcia (G 009 UMB)

Eine 5 tägige Gourmet-Tour



Umbrien ist für seine wunderbare Natur, mittelalterliche Dörfer, ausgezeichnete Weine und köstliche Küche bekannt. Während dieser Tour werden Sie zwei verschiedene Teile Umbriens besuchen. Bevagna liegt in der Valle Umbra, einer fruchtbaren Tal mit kleinen mittelalterlichen Städten, die für die hohe Qualität ihrer Weinberge berühmt sind. Norcia, hingegen, liegt am Fuße der Sibillini-Berge und ist ein besonderer Ort, um Gerichte mit lokalem Trüffel zu probieren: Pasta mit Trüffel, Omelett oder Trüffelsalat. Norcia ist auch für die Herstellung von Salami, Schinken und anderen leckeren „Norcinerie“ bekannt.

Die Tour beginnt in Bevagna am Fuße der Stadt von Montefalco, die für ihre Weine Rosso di Montefalco und Sagrantino bekannt ist. Sie übernachten in einer Residenza d'Epoca und nehmen an einem Kochkurs in einem Superrestaurant teil, das in den Überresten eines römischen Theaters untergebracht ist, das im ersten Jahrhundert n. Chr. unter Kaiser Trajan erbaut wurde. Sie bereiten ein Vier-Gänge-Menü zu, das Sie zum Mittagessen in Kombination mit einem Montefalco-Rosso-Wein genießen. Es wird ein unvergessliches Erlebnis!

Sie verlassen Montefalco und fahren Richtung Norcia; während der Reise haben Sie Zeit, Spoleto zu besuchen. Die Stadt liegt im südlichen Teil des Valle Umbra. Das mittelalterliche Zentrum liegt auf einem Hügel. Es gibt viel zu sehen: die Kathedrale

mit den Fresken von Filippo Lippi und ein Werk von Pinturicchio, die Festung, die Sie schon vom Ferne sehen werden, das Aquädukt oder Ponte delle Torri, ein römisches Haus, das römische Theater, zahlreiche Kirchen und Museen. Spoleto ist nicht nur reich an Sehenswürdigkeiten, sondern auch in ausgezeichneten Restaurants. Es ist auch ein angenehmer Ort zum Einkaufen.



Bevor Sie nach Norcia fahren, können Sie auch einen gemütlichen Spaziergang durch die Weinberge der Montefalco buchen. Ein Führer, der sich mit der Weinherstellung auskennt, wird Sie begleiten. Nach diesem entspannenden Spaziergang haben Sie eine Weinprobe in einem Weingut, bei der Sie interessante Erklärungen über die Weinherstellung erhalten und die berühmten Montefalco-Weine verkosten.

Norcia liegt auf der Hochebene von Santa Scolastica. Die Stadt ist für ihre Trüffel, Pecorino-Käse, Salami, Schinken und andere Köstlichkeiten berühmt. Alle diese Arten von Norcinerie, die Priesterflaschen (fein gemahlene Salami), der außergewöhnliche Norcia-Schinken und die sogenannten Coglioni di Mulo („Maultierhoden“) finden Sie in den zahlreichen Geschäften die typische Produkte verkaufen und in den vielen Restaurants in der Umgebung.

Das historische Zentrum der Stadt wurde durch das letzte Erdbeben im Jahr 2016 beschädigt (insbesondere die Kirchen wurden beschädigt), aber dank der Energie und der Zusammenarbeit der Einwohner von Norcia wurde die Stadt heute weitgehend restauriert.

Sie werden in einem Relais im Zentrum, einem historischen Gebäude, übernachten. Das Relais verfügt über ein mit einem Michelin-Stern ausgezeichnetes Restaurant, in dem Sie am Abend Ihrer Ankunft essen werden; Sie können sich auch im Wellnesszentrum entspannen.

Am nächsten Morgen beginnen haben Sie einen Kochkurs im Restaurant Vespasia (Restaurant des Hotels) und danach Suche Sie nach Trüffeln in der Nähe von Norcia und machen ein schönes Picknick.

**Wann:** vom 1. April bis 31. Oktober

Start in Norcia am Sonntag, Montag oder Donnerstag

Ich starte am Freitag, Samstag und Dienstag in Bevagna.

An Feiertagen und Sonderveranstaltungen nicht möglich

## **Tägliches Programm der Gourmet-Tour**

### **Tag 1. Ankunft in Bevagna**

Individuelle Anreise in Ihr liebevolles historisches Hotel in Bevagna, das seit 1788 italienische Lebensart und originale Ausstattung bewahrt. Das Hotel wird durch herzliche Gastfreundschaft und umbrischen Charme gelobt. Ein einzigartiger Ort für einen perfekten Urlaub.

### **Tag 2 Kochkurs**

Um 10.00 Uhr werden Sie im [restaurant Redibis](#) erwartet, wo Ihnen der Küchenchef und der Maître alles über die italienische Kochtechnik beibringen. Das Restaurant bietet umbrische Aromen mit einem modernen Touch. Die Rezepte variieren je nach Saison: Sie verwenden nur lokale und frische Zutaten, die zu dieser Jahreszeit verfügbar sind. Sie bereiten Ihr Mittagessen von der Vorspeise bis zum Dessert zu und genießen Ihr das alles anschließend mit einem ausgezeichneten Rosso di Montefalco.



### **Tag 3 Norcia**

Nach dem Frühstück verlassen Sie Bevagna und haben Zeit, andere Städte im umbrischen Tal wie Assisi, Bevagna und Spoleto zu besuchen.

Sie können sich auch entscheiden, mehr über die Montefalco-Weine zu erfahren und einen zusätzlichen Ausflug zu buchen: einen leichten Spaziergang durch die Weinberge von Montefalco und einen Besuch eines Weinguts. Sie treffen Ihren Guide Cristiano am 9.30, der sich mit der Weinherstellung auskennt.

Die Wanderung ist 6 km lang und das Niveau ist einfach. Am Ende besuchen Sie ein Weingut und haben eine Weinprobe.

Übernachtung im historischen Zentrum von Norcia, im Relais Palazzo Seneca.

Abendessen im [Ristorante Vespasia](#), Restaurant mit einem Michelin-Stern. Sie können zwischen den Menüs Acqua, Terra oder Orto wählen. Um das Vespasia-Projekt in Übereinstimmung mit ihrem Ethischen Manifest nachhaltig zu gestalten, ist es notwendig, Ihr Abendessen zu buchen und Ihr Menü bis spätestens 20:00 Uhr des Vortages auszuwählen.



#### **Tag 4 Kochkurs und auf der Suche nach Trüffeln**

Am Vormittag haben Sie ein Kochkurs von ca. 2 Stunden im Restaurant des Relais (1 Michelin-Stern), dem Restaurant Vespasia. Während des Kurses, werden köstliche Gerichte zubereiten und probieren, die mit Eleganz serviert werden. Dann fangt Ihre Trüffelsuche an. Trüffel, die schwarze Diamanten der Küche, sind selten, kostbar und lecker und das ist eine Gelegenheit, die man sich nicht entgehen lassen sollte. Sie werden von einem Trüffelsucher und seinem Hund begleitet. Nach der Suche werden Sie ein leckeres Picknick machen.

Abendessen Ihrer Wahl in Norcia.

#### **Tag 5**

Nach dem Frühstück, Ende der Tour und unserer Leistungen.



**Hotels:**

Ein historisches Haus in Norcia und Bevagna

**Preis pro Person 2023:**

Im Doppelzimmer € 1.165

Im Einzelzimmer € 1.285

Zuschlag für den Ausflug in Montefalco mit Führung und Weinprobe € 70,00 p.P.

**Leistungen:**

- 2 Nächte mit Frühstück in Bevagna
- Kochkurs von etwa 4-5 Stunden mit Mittagessen in Bevagna
- 2 Nächte im Relais Palazzo Seneca (Norcia)
- Abendessen im Restaurant Vespasia (Getränke sind nicht inkl.)
- Trüffelsuche mit Picknick
- Kochkurs von etwa 2 Stunden im Relais Palazzo Seneca

**Der Preis beinhaltet nicht:**

- Kurtaxe
- Alles was nicht unter „Leistungen“ spezifiziert wird.



**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

