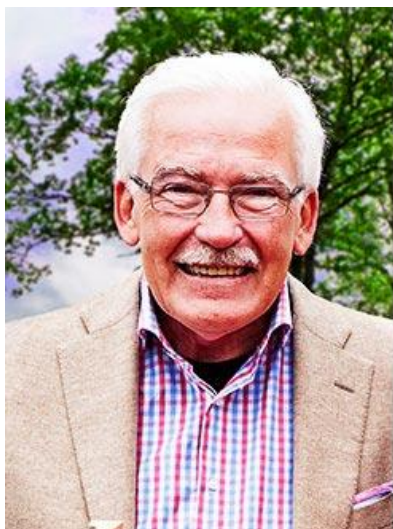




Stilresor till Marche med Bo Hagström 2-8/9 2023

**Följ med vår ciceron Bo Hagström,
känd från de så uppskattade TV-programmen "Solens Mat".**

Han tar oss med på en oförglömlig resa till sitt Italien. Han berättar så här inbjudande om det vi kommer att uppleva: "Vi rör oss längs den Adriatiska kusten där Goethe en gång såg den vackraste solnedgången på jorden. Kuststräckan här kallas för "Sammetskusten".

Vi kommer att göra avstickare till det böljande vackra inlandet och avslutar resan i Italiens mathuvudstad Bologna. Fisk och skaldjur från ett fortfarande småskaligt fiske hör naturligtvis till de stora matupplevelserna. Vi besöker också den lilla viken Portonovo som förförde så många tittare i tv-programmet Solens mat. Mina vänner fiskarna möter oss på stranden och bjuder på nyfångade vilda musslor. Marche är det lilla landskapet med de stora upplevelserna. Det är ett Italien i miniatyr med utsökta råvaror från både land och hav. Hos familjen Beltrami i den lilla byn Cartoceto får vi smaka på Italiens godaste fårostar och vi gör en spännande utflykt till tryffeldalen Acqualagna.

**"Det här är en resa för livsnjutare och för alla som älskar det genuina Italien.",
välkomnar Bo Hagström.**





Dag 1, lördag: Ankomst Bologna

Vi flyger efter lunch från Stockholm och landar på Bolognas flygplats kl 17:25. Vidare transfer till Fano, där I Fano checkar vi in på Hotel Cristallo, ett trivsamt familjehotell precis vid stranden.

Dag 2, söndag: Portonovo och Conero

Efter frukost reser vi söderut mot Ancona. På små vägar genom naturparken Monte Conero söker vi oss till en liten familjeägd vinfirma där vi får prova vitt, rosé och rött vin från trakten. Möjlighet till inköp och även spedition till Sverige. Därifrån åker vi ner till den lilla viken Portonovo. Här fångas de enda vilda musslorna i Medelhavet på traditionellt sätt genom dykning. Vi samlas på stranden och får vara med när de nyfångade musslorna kokas och vi smakar dem tillsammans med ett gott glas lokalt vin. Efter avsmakningen äter vi gemensam lunch i en restaurang vid stranden. Efter lunchen återvänder vi till Fano. Vi samlas för en drink på hotellet och äter gemensam middag på en fiskrestaurang vid havet.

Dag 3, måndag: Vinprovning och helstekt gris

Vi följer kusten och åker till den lilla staden Osimo. Här finns Marches internationellt mest kända vinproducent Umani Ronchi. Deras rödvin Pelago utsågs för några år sedan till världens bästa rödvin av prestigefyllda International Wine Challenge. Efter ett besök i deras imponerande vinkällare provar vi deras viner på druvorna Montepulciano, Verdicchio och Pecorino. Vi fortsätter till den lilla medeltida staden Offagna. Här gör vi ett lunchbesök hos slaktaren Valentino Possanzini, känd för sin porchetta, helstekt gris, bakad i vedeldad ugn. Det blir provsmakning och ett glas vin och en promenad i den gamla stadsdelen. Vi avslutar dagen med gemensam middag på fiskrestaurangen La Perla i Fano.

Dag 4, tisdag: Grottlagrade ostar och tryffelfrossa

I dag lämnar vi kusten och åker in i landet till Marches böljande olivklädda kullar och charmiga små byar. I Cartoceto träffar vi familjen Beltrami som är känd för sina unika "grottostar". Vi tittar in i deras delikatessaffär där allt är egen produktion. Provsmakning av ostar och möjlighet till inköp av andra specialiteter från trakten. Efter besöket åker vi vidare till Italiens tryffelcentrum Acqualagna. Här besöker vi en av stadens många tryffelaffärer där det blir provsmakning och möjlighet till inköp. Vår gemensamma lunch äter vi på en klassisk Osteria där naturligtvis tryffel har huvudrollen i alla rätter. Vi avslutar dagen med ett stopp vid Furloasset och en drink vid Mussolinis kärleksnäste.

Dag 5, onsdag: Italiensk lunch och Bologna

Efter en lugn morgon lämnar vi Fano för att resa mot Bologna. I Forlì tar vi den gamla landsvägen mot Florens upp till den lilla bergsbyn Rocca San Casciano på Apenninernas sluttning. Här äter vi en traditionell

italiensk lunch på värdshuset La Pace, känt från ett av programmen i Solens mat. Värden Gino låter oss smaka på hans egna charkuterier och hans fru står mitt i restaurangen och kavlar pastan som vi serveras till lunchen. Efter lunch åker vi vidare till Bologna och checkar in på hotell i centrum.

Dag 6, torsdag: Heldag i Bologna

På förmiddagen besöker vi de berömda matgatorna vid Piazza Maggiore. Årstidens frukt och grönsaker blir till rena konstverk när de exponeras i perfekt ljussättning. Flera av Bolognas mest kända delikatessaffärer med hundraårig historia ligger också här. Vi rundar av med ett besök hos Italiens äldsta värdshus Osteria del Sol med ett glas Pignoletto, Bolognas svar på Prosecco. Efter lunch på egen hand finns möjlighet till shopping. I Bolognas 35 kilometer långa arkader hittar man allt från exklusiva affärer till enkla barer. På kvällen äter vi gemensam avskedsmiddag på en av Bolognas mest kända restauranger

Dag 7, lördag: Hemresa

Efter en fantastisk vecka är vi upprymda av Bo Hagströms anekdoter och minnena är starka från denna storslagna och säreget annorlunda resa bland den adriatiska kustens pärlor. Avresa från Bolognas flygplats.

I resans pris ingår:

Buss ToR Sandviken/Gävle – Arlanda,
Flyg Stockholm - Bologna t/r inkl flygskatter och bagage
Transfer flygplatsen - hotellet t/r samt transport alla utflykter
4 övernattningar i delat dubbelrum på Hotel Cristallo Fano
2 övernattningar i delat dubbelrum på Hotel Donatello i Bologna
1 välkomstdrink 2022
6 frukostar
7 luncher eller middagar inklusive vin och vatten
Ciceron Bo Hagström
Vägsatser och serviceavgifter
Alla utflykter inkluderade

Flyg med Lufthansa, totalt 27 platser bokade:

2/9 Stockholm - Frankfurt - Bologna 13:05 - 15:10/16:05 - 17:25

8/9 Bologna - Frankfurt - Stockholm 10:50 - 12:20/13:45 - 15:50

Hotell:

2-6/9

Hotel Cristallo***

Viale Cesare Battisti 49, Fano, Italien
www.hotelcristallo-fano.it/main.htm

6-8/9

Hotel Donatello ***

Via dell'Indipendenza 65, Bologna, Italien
www.hoteldonatello.com/eng/home.html

Resan är på 7 dagar och bokas via Anders på 070-3630359

Svenska Stilresor AB