



Isola Bontempi in Montelupone von Fr., 28. September bis Fr., 05. Oktober 2018

Sie lieben Italien, das italienische Essen, einen guten „Vino“, eine Fahrt mit dem Boot, Kochunterricht, ein Candlelight-Dinner, die unverwechselbare, italienische Lebensart? Sie möchten ein wenig die Geschichte des Landes kennenlernen, in einer privaten Villa mit großem Olivenhain und traumhaftem Panoramablick residieren, in stilvollem Ambiente, umgeben von duftendem Mittelmeer-Flair Ihre Seele baumeln lassen?

Dann kommen Sie zu uns nach Montelupone in die italienischen „Marken“ (Le Marche). Sie werden auf eine wahre Erlebnisreise geführt, diesen wunderschönen, (fast) unbekanntem Landstrich mit allen Sinnen zu entdecken zu sehen, zu fühlen, zu hören, zu riechen und vor allen Dingen zu schmecken.

Die Marken (le Marche) – Italien in einer Region – dies gilt nicht nur für die atemberaubend abwechslungsreiche Landschaft mit ihren Bergen, langen Meeresstränden, sanften Hügeln mit Obst- und Blumenwiesen, Olivenhainen und Weinbergen. Was niemand vermutet: Die „unendlichen“ Marken im Herzen Italiens zwischen Adriaküste und Apenningebirge sind auch reich an Kultur, Geschichte, Tradition, insbesondere aber an Gastronomie.

Die Marken sind ein Paradies für Schlemmer. Es ist eine Küche ohne Schnörkel, aber mit unendlich viel Geschmack. Selbst die feinsten Restaurants legen Wert darauf, Gerichte „alla nonna“, also auf Großmutterart, anzubieten. Erstklassige, frische Zutaten - das kennzeichnet die marchigianische Küche. Ausgiebig wird Gebrauch gemacht von allem, was Feld, Wald und Wiesen zu bieten haben; Kaninchen, Wildschwein, Pilze, Oiven, Nüsse, Wildkräuter und - der größte kulinarische Schatz der Gegend - Trüffel. Während an der Küste Krustentiere und mit der beste Fisch ganz Italiens die Speisenfolge dominieren, verzehrt man im Landesinneren mehr Wurst- und Fleischgerichte. Ein Geheimtipp ist z.B. die „Ciauscolo“ eine weiche, geräucherte Schweinesalami, die es wirklich nur in ganz bestimmten Gegenden der Marken gibt.

Auch zahlreiche Weine der Marken haben sich über Italiens Grenzen hinaus einen Namen gemacht. Der international bekannteste ist der „Verdicchio“, ein Weißwein, dessen Ursprung sich bis in die Zeit der Etrusker (etwa zwischen 800 und 100 v. Chr.) zurückverfolgen lässt. Oder aber der Rotwein „Rosso Conero“, der aus der Montepulciano-Traube (85%) und Sangiovese-Traube (max. 15%) gewonnen wird. Sein Name leitet sich von seinem Anbaugebiet, den Hängen des Berges „Monte Conero“ (572 m) südlich von Ancona ab.

1. Tag: Fr. 28.09.2018

Frankfurt – Bologna – Villa Garulli – Montelupone

Treffen am Flughafen Frankfurt zum gemeinsamen Check-In. Der Abflug ist gegen 08:05 Uhr mit Lufthansa nonstop nach Bologna (Flugzeit 1,20Std). **Benvenuti!** Am Flughafen begrüßt uns der/die deutsch sprechende Betreuer/in und ist während der ganzen Woche für uns da. Die anschließende Transferfahrt nach Montelupone dauert etwa 2,5 Std. In der exklusiven Unterkunft „**Villa Garulli**“ angekommen, beziehen wir zunächst einmal die geschmackvoll eingerichteten Zimmer. Jedes Zimmer hat einen kleinen Balkon, bzw. eine Terrasse. Bei gutem Wetter findet draußen, am herrlichen Swimmingpool ein **Willkommensempfang mit Antipasti** aus den Marken statt. Anschließend haben Sie Zeit, die Villa, den großen Park mit seinen alten Pinienbäumen und den Olivenhain (400 Olivenbäume) kennenzulernen. Am Abend heißt es dann im hauseigenen Restaurant „**buon appetito**“ mit **kulinarischen Spezialitäten** der Region. Anschließend machen wir noch einen kleinen Trip nach Montelupone und lassen uns auf der **Piazza** das wohl beste **Eis** der Marken munden.



Montelupone



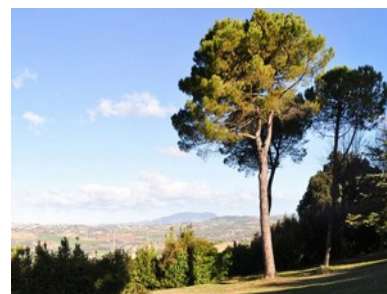
Zimmer Beispiel

2. Tag, Sa. 29.09.2018

Recanati – Montelupone – Kochkurs-Cappelletti

Nach einem ausgiebigen Frühstück inklusive regionaler Spezialitäten - unter anderem mit tollem Honig aus Montelupone - fahren wir nach **Recanati**, der Geburtsstadt des legendären Tenors Beniamino Gigli und dem weltberühmten Dichters **Giacomo Leopardi**, dem „Goethe“ Italiens.

Wir schlendern durch das kleine Örtchen, besuchen das **Gigli-Museum** und wandeln ein wenig auf Leopardis´ Spuren, hören sein „L'infinito“ („Das Unendliche“), ein Gedicht, das jedem Italiener ein Begriff ist und von Rainer Maria Rilke ins Deutsche übersetzt wurde. Danach geht´s zurück zur Villa (10 km), in der Sie **kulinarische Spezialitäten** aus der Gegend Recanatis erwarten. Unter anderem „**Vincisgrassi**“, ein köstlicher, der Lasagne ähnlicher Nudelaufwurf mit würziger Fleischfüllung. Nach einer Ruhepause steht ein **Kochkurs** auf dem Programm. Bei einem guten Küchenwein lernen Sie, wie man die sogenannten „**Cappelletti**“ (gefüllte Pastahütchen) zubereitet. Während die „Teighütchen“ noch ein wenig ruhen, lassen wir uns von dem etwa 3600-Seelenort **Montelupone** begeistern, einem der schönsten, mittelalterlichen Dörfer der Marken, gelegen auf einem Hügel mit traumhafter Panoramasicht auf die Berge des Sibillini-Nationalparks im Westen sowie auf die Küste im Osten.



Im Park der Villa



Recanati



Kochkurs

Zum Abendessen verzehren Sie natürlich „Ihre“ handgemachten „Cappelletti“. Ein **italienischer Musikabend** rundet den erlebnisreichen Tag ab.

3. Tag, So. 30.09.2018

Ancona-Hafen – Dom – Stockfisch – Brodetto

Wir besuchen **Ancona**, die lebhafteste Hafenmetropole und Hauptstadt der Marken. Weiß leuchtet der **Dom „San Ciriaco“**, das Schmuckstück der Stadt, von der Hügelspitze oberhalb des Hafens. Wir spazieren hinunter ins Zentrum der Stadt und lassen uns anschließend in einem **Restaurant** der Stadt mit einem **Stockfischgericht** – einer Spezialität Anconas – verwöhnen. Gut gestärkt flanieren wir noch ein wenig durch das Zentrum und freuen uns auf den Abend. Denn in der Villa bereiten fleißige Hände schon eine „**Brodetto**“ zu, eine Art Fischsuppe der Adria, eine Mischung aus ganzen und in Stücke geschnittenen Fischen in einem Sud voller Gewürze. Die köstliche Brodetto, die normalerweise aus sage und schreibe 13-14 verschiedenen Fischarten zubereitet wird, ist eine absolute Spezialität der Marken! Jede Stadt, groß oder klein, hat ihre Fischsuppe vorzuweisen, eine Art Wettkampf, ohne Sieger oder Besiegte, doch voller Leidenschaft. Jede Familie hat ihr eigenes Rezept, das sie wie einen Augapfel hütet...



Ancona



Dom von Ancona



Brodetto

4. Tag, Mo. 01.10.2018

Ascoli Piceno – Caffè Meletti – Fermo – Fritto misto

Heute erwartet uns **Ascoli Piceno**, die Stadt aus Travertin, eine der schönsten der Marken mit der berühmten „Piazza del Popolo“, dem „Platz des Volkes“, den die Ascolaner liebevoll „salotto“ -ihr Wohnzimmer- nennen. Hier nehmen wir im **Jugendstilkaffeehaus „Caffè Meletti“**, in dem auch schon berühmte Filme gedreht wurden, einen typisch italienischen Aperitivo (mit Beilagen) ein und probieren den berühmten **hausgemachten Anisetta**, einen herrlich schmeckenden Anislikör. Weiter geht´s nach **Fermo**, der alten, römischen Kolonie aus dem 3. Jahrhundert vor Christus. Sehenswert ist nicht nur die Stadt, sondern vor allem der **Dom** und die riesigen, unterirdischen **römischen Wasserspeicher (Zisternen)**, die die zweitgrößten des römischen Reiches waren und heute noch vollständig erhalten sind. Das Abendessen nehmen wir wieder in „unserer“ Villa ein. Es gibt „**Fritto misto**“, (italienisch für „gemischtes Frittiertes“). Neben frittiertem Fleisch, Gemüse, ja, sogar frittierte Vanillecreme steht auch ein Gericht aus Ascoli Piceno auf dem Speiseplan: „Olive all` ascolana“, Oliven, die mit Fleisch und anderen Zutaten gefüllt und dann frittiert werden.



Ascoli Piceno



Fermo

5. Tag, Di. 02.10.2018

Bootsfahrt – Monte Conero – “Rosso Conero” – Sirolo

Die „Riviera del Conero“ mit ihrem Wechsel von geschützten Stränden, schneeweißem Sand und steilen Steinwänden ist wohl einer der schönsten Küstenstreifen der Marken. Nach einer abwechslungsreichen **Bootstour** entlang der rauen Felsen des Berges „**Monte Conero**“ (572m ü.d.M.) mit seinen reizvollen, romantischen Badebuchten. Wir fahren hinauf auf seinen Gipfel, von dem wir eine fantastische Aussicht über das Meer auf der einen Seite und die sanfte Hügellandschaft auf der anderen Seite haben. Hier, am Monte Conero wird der bekannte **Rotwein „Rosso Conero“** angebaut, den wir bei der anschließenden **Weinprobe** mit lokalen Spezialitäten auf dem nahe gelegenen Weingut „Cantina Moroder“ verköstigen. Anschließend besichtigen wir **Sirolo** (ca. 3800 Einwohner), einen idyllischen Ort hoch über der Adria mit Blick auf den Berg „Monte Conero“. Mit seiner schmucken Altstadt und einer von Bäumen umsäumten Piazza, die wie ein Balkon hoch über dem Meer thront, gilt der Ort als Perle der Adria.

Wenn wir am späten Nachmittag zurückkommen, steht zunächst einmal „Zeit für Muße“ an. Den Abend lassen wir dann im Garten der Villa bei Kerzenschein mit Pizza vom hauseigenen Holzofen ausklingen.



Riviera del Conero



Weingut Moroder



Sirolo

6. Tag, Mi. 03.10.2018

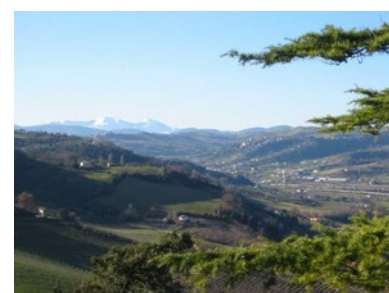
Grotten – Verdicchio – Jesi – Friedrich II.

Wir dringen heute auf einer abenteuerlichen Reise ins Innere der Erde vor und freuen uns auf einen der größten und beeindruckendsten Höhlenkomplexe Italiens, den „**Grotten von Frasassi**“. Ihr erster Saal, die „Grotta Grande del Vento“ ist die größte Einzelhöhle Europas. Sie könnte ohne Weiteres den Mailänder Dom in sich aufnehmen. Anschließend fahren wir zum **Weingut „La collina delle Streghe“**. Hier, im „Hexenhügel“ verköstigen wir regionale Spezialitäten und den dort angebauten „Verdicchio“, eine alte Weißweinsorte Mittelitaliens. Die Rebsorte stammt vermutlich von der Trebbiano-Greco-Familie ab und ist schon seit der Zeit der Etrusker in Italien bekannt. Auf dem Weg zurück machen wir noch einen kurzen Stopp im Städtchen **Jesi** in dem 1194 der berühmte **Kaiser Friedrich II.** in einem Zelt auf dem Marktplatz geboren wurde.

Nach dem Abendessen steht ein lustiger und spannender Abend auf dem Programm: Das italienische **Tombola-Spiel** (ähnlich dem deutschen Bingo). Kleine Gewinne inbegriffen!



Grotten von Frasassi



Blick vom Weingut

7. Tag, Do. 04.10.2018

„Abbazia di Fiastra“ – vino cotto - Spaziergang – „Urbs Salvia“
Heute geht ´s zu einem magischen Ort in den Marken. Die „Abbazia di Fiastra“ liegt im Fiastra-Tal, ca. 30km von Montelupone entfernt, abseits der touristischen Straßen. Die Abtei, eine der wichtigsten Zisterzienser-Abteien Italiens, stellt ein Juwel dieser Region dar. Wir tauchen ein in das Leben der Mönche, lernen, wie der heimische „Vino cotto“ (gekochte Wein) hergestellt wird. Danach machen wir einen kleinen Spaziergang durch das angrenzende Naturschutzgebiet, um uns anschließend im nahe gelegenen Örtchen **Urbisaglia** im Restaurant „Locanda le Logge“ kulinarisch verwöhnen zu lassen. Das Spitzenlokal wird seit 2014 im Guide „Michelin“ aufgeführt. Nach dem Essen statten wir dem beschaulichen Urbisaglia einen Besuch ab. Hier gehen wir zurück ins alte Rom und besichtigen die imposanten Überreste eine der wichtigsten und größten Städte in der antiken Landschaft des Picenums: Die Römerstadt „**Urbs Salvia**“, die im 2. Jahrhundert v. Chr. gegründet und später zur Kolonie wurde!
Wenn wir am späten Nachmittag zurückkommen, ist noch Zeit, uns auf unseren Abschiedsabend einzustimmen. Er wird etwas ganz Besonderes sein. Lassen Sie sich überraschen...



Abbazia di Fiastra



Urbisaglia



Theater

8. Tag, Fr. 05.10.2018

Abschied – Geschenk – Bologna – Frankfurt

Arrivederci, bella Italia! **Arrivederci, belle Marche!**

Nach einer erlebnisreichen Woche nehmen wir Abschied von den herrlichen Marken, dem bezaubernden Montelupone. Bei einem gemeinsamen Brunch genießen wir die letzten Stunden in der Villa Garulli. Doch bevor es dann endgültig mit zum Flughafen geht, gibt es noch ein kleines Abschiedsgeschenk. Eine 1-Liter-Flasche des hauseigenen Olivenöls, dem kostbaren Gold der Marken. Also bitte beim Gewicht Ihres Gepäcks mit einplanen!

Transfer gegen 13 Uhr nach Bologna, Abflug mit Lufthansa nonstop gegen 19 Uhr. Die Ankunft in Frankfurt ist gegen 20 Uhr.



Arrivederci, belle Marche!

Isola Bontempi in Montelupone

Reisetermin Reisepreis:

Fr. 28.09. – Fr. 05.10.2018 1.899 pro Person im Doppelzimmer

Mindestteilnehmeranzahl: 12 Personen (maximal 17 Personen)

Einzelzimmerzuschlag: 200 Euro

Eingeschlossene Leistung:

- ✓ Direktflüge ab/bis Frankfurt nach Bologna mit Lufthansa in der Economy Class,
- ✓ inklusive 1 Stück Freigepäck (max. 23kg)
- ✓ inklusive Flughafensteuern und Sicherheitsgebühren
- ✓ Deutschsprachige Gästebetreuer während des gesamten Aufenthaltes
- ✓ Deutschsprechende Italienische Reiseleitung bei Transfers und Exkursionen
- ✓ Transfer: Flughafen – Villa Garulli – Flughafen
- ✓ 7 Übernachtungen in der privaten Villa, „Villa Garulli“ in Montelupone in geschmackvoll eingerichteten Zimmern mit Fernsehen (ARD/ZDF), Wifi, Klimaanlage, Terrasse/Balkon
- ✓ Alle Fahrten mit dem Van/Bus
- ✓ 6 x reichhaltiges Frühstück mit regionalen Spezialitäten
- ✓ 1 Mittagessen (festes Menü) in der Villa
- ✓ 1 Mittagessen (Stockfisch) in Ancona
- ✓ 1 Mittagessen in Urbisaglia
- ✓ Aperitivo mit regionalen Spezialitäten und Anislikör in Ascoli Piceno
- ✓ Weinverkostung (Rosso Conero) mit lokalen Spezialitäten im Weingut „Cantina Moroder“
- ✓ Weinverkostung (Verdicchio) mit lokalen Spezialitäten im Weingut „La Collina delle Streghe“ nahe Jesi
- ✓ 7 Abendessen (feste Menüs) in der Villa
- ✓ 1 x Brunch
- ✓ 1 x Eis essen in Montelupone
- ✓ 1 x Willkommensempfang
- ✓ Hauswein und Mineralwasser während der Mahlzeiten in Villa Garulli
- ✓ 1 x Kochkurs „Cappelletti“ (inklusive Küchenwein) mit deutscher Übersetzung
- ✓ alle Ausflüge, inklusive Eintrittsgelder und Guides
- ✓ 1 Bootsfahrt am Monte Conero
- ✓ Spaziergang durch das Naturschutzgebiet „Abbazia di Fiastra“
- ✓ Swimmingpool Nutzung mit Sonnenliege und -schirm
- ✓ Musikabend
- ✓ Tombolaabend
- ✓ Überraschungsabend
- ✓ Abschiedsgeschenk

Nicht eingeschlossene Leistungen: Getränke, Trinkgelder und persönliche Ausgaben, Reiserücktrittskosten- und individuelle Reiseversicherungen.

Bitte beachten Sie, dass witterungsbedingte Änderungen des Programms möglich sind.

Anmerkung: Reisepreissicherungsschein besteht für jede Reise
Reiseveranstalter: Isola Bontempi