

Viktors Farmor

WORLDWIDE EXPEDITIONS



Umbrien i høstfarver

Gyldne efterårsnuancer, små bjergbyer og det umbriske køkken

Umbrien i høstfarver

Der er ikke meget, der er smukkere, end når efterårets røde, gule, orange og brune farver dækker Umbriens landskaber, og en orange solnedgang blandes med den blå himmel og indhyller sletten i varmedisen fra den endnu solbagte jord.



5 gode grunde til at rejse til Umbrien med Viktors Farmor:

- Bo hele ugen på det skønne Hotel Fortebraccio i Montone
- Oplev den årlige Festa del Bosco med kunst, musik, mad og sang
- Se keramikfremstilling i den kendte keramikby Deruta
- Mød den danske munk Theodor på en udflugt til Assisi med rundvisning
- Nyd egnens uovertrufne gastronomi, bl.a. får vi helstegt pattegris og trøfler

Dagsprogram

Dag 1 Ankomst og indkvartering

Vi flyver enten til Rom eller Firenze. Efter ankomst modtages vi af vores rejseleder og kører til vores hotel i Montone. Køreturen varer ca. 3 timer, og undervejs får vi fortalt om Italiens grønne hjerte, der for mange er en ukendt region, men som betegnes som en af de mest autentiske og uspolerede regioner i hele Italien.

Efter indtjekning på hotellet mødes vi til fælles middag på hotellet.

Måltider: Aftensmad

Overnatning: Montone

Dag 2 De gyldne dråber og smukke middelaldergader

I Italien er der kun få retter, hvori olivenolien ikke indgår. Mange italienske familier med respekt for sig selv laver da også deres egen olivenolie hvert eneste efterår. Vi dykker ned i kulturen bag olivenoliens gyldne dråber, og starter derfor dagen på olivenmuseet Lungarotti, hvor vi får en guidet rundvisning.

Herefter går vi på oplevelse i den lille middelalderby Torgiano, der udover at være kendt for sin olie også er aldeles anerkendt for vine – især Torgiano Rosso Riserva, der prydes af den højeste kvalitetsmærkning nemlig DOCG. Torgiano blev grundlagt af etruskerne, og den ældste del af byen er stadig den dag i dag omringet af den gamle bymur.

Måltider: Morgenmad og aftensmad

Overnatning: Montone

Dag 3 Udflygt til Deruta, Keramikbyen over dem alle!

I Deruta finder man den ene keramikbutik efter den anden. Den typiske "Deruta stil" fornægter sig ikke når man går en tur igennem byen. Mange af kunstværkerne er dyre, men også meget flotte og håndværk af høj klasse. I perioder kan det lade sig gøre at komme ind og se værkstederne hvor keramikken bliver lavet.

I 1290 betalte San Nicoló kirken i Deruta sin skat til Domkirken med vaser i stedet for rede penge. Men det er i renæssancen at Majolica-produktionen for alvor bliver kendt i området. Majolika er glaseret keramik.

I det tidligere Franciskaner-kloster i Deruta er der et keramik-museum - ligesom der i Sanctuarium Madonna dei Bagni er en samling på over 600 ex-voto keramikgenstande. Sanctuarium er stedet, hvor relikvier opbevares, og ex voto er nådegaver, man efterlader i kirken, når en helgen, madonna'en eller Gud har hørt din bøn, helbredt eller reddet dig.

Efter frokostpause i Deruta kører vi på besøg hos Le Crete di Paso, hvor Antonio Gabrielli og hans familie laver keramik på gammeldags facon. Vi skal se, hvordan de arbejder og høre om den lille familievirksomhed.

Herefter går turen til Domiziani – en ganske speciel keramikproducent, der ikke kun er anerkendt i Italien, men som på grund af både håndværkskvalitet og enestående design eksporterer sine produkter til det meste af verden. Her laves unikke borde, stole, håndvaske, men også vaser, skåle og meget meget andet – alt sammen i keramik og lavasten, i farver og former, der på en gang imponerer og forundrer. Vi har fået lov til at komme helt ind i produktionen og se, hvordan de mange fantastiske ting bliver til.

Måltider: Morgenmad og aftensmad

Overnatning: Montone

Dag 4 Efterårsfest i Montone

I dag bliver vi i Montone, hvor byens store efterårsfest, Festa del Bosco, er i fuld gang. Her er boder med svampe, trøfler, salamier og ristede kastanjer. Hjemmelavede marmelader og honning. Frugter og bær i alle afskygninger. Her er sang og dans – og en stemning af varme, glæde og nærvær.

Vi vandrer lidt rundt i gaderne og bliver en del af sceneriet – og mon ikke der er mulighed for at købe lidt godt med hjem.

Om aftenen spiser vi på en af de lokale tavernaer, hvor de lokale mamma'er står i køkkenet og ælter pasta fra bunden og laver traditionelle retter. Efter et velmagende måltid slentrer vi hjem til hotellet gennem de stemningsfulde, middelalderlige gader.

Måltider: Morgenmad og aftensmad

Overnatning: Montone

Dag 5 Vandring i valle Carpina - en dag om trøfler

Efter morgenmaden tager vi på en lille vandring i Valle di Carpina – et skønt naturområde lige udenfor Montone.

Her går vi gennem et varieret landskab med både skov og klippeterræn i en varieret og dyrerig natur. Vi går på en god grusvej uden for mange stigninger, og undervejs er vi måske heldige at se spor efter både vildsvin, hulepindsvin og ulve, der lever i området.

Vel hjemme igen giver Lene os et foredrag om trøflen. Denne fine svamp, bruges af gourmetkokke i hele verden, og kaldes også jordens diamant. Den har en vigtig rolle i det umbriske køkken. Både den sorte og den hvide trøffel er at finde i skovene – hvis man altså ved, hvor man skal lede. Efter foredraget skal vi selvfølgelig have frokost med trøffel.

Om aftenen spiser vi 3-retters middag på vores

hotel, der naturligvis er med trøfler.

Måltider: Morgenmad, frokost og aftensmad

Overnatning: Montone

Dag 6 Umbriens Venedig

Vi kører til Rasiglia, en usædvanlig charmerende middelalderby, der ofte bliver kaldet Umbriens lille Venedig.

Rasiglia kan dateres tilbage til det 12. århundrede – og byen adskiller sig fra andre skønne, umbriske byer, da vandet gennem århundreder har haft enorm betydning. Ved at udnytte tilstedeværelsen af vand startede man allerede i det 12. århundrede aktiviteter forbundet med tekstilindustrien med både vævning og fremstilling og farvning af uld, som sikrede byens overlevelse gennem århundreder.

Efter en gåtur rundt i de smukke gader med utallige små gadekær, vandløb, vandfald og vandmøller kører vi til Spello.

Ved hver eneste by i Umbrien tror man, at den umuligt kan være skønnere end den forrige, men så ser man Spello. Spello er en lille perle, der er overset af de fleste turister. Men med sine hængende blomsterbede og buede gyder er Spello billedskøn, især om foråret, hvor hele byen er indsvøbt i blomster.

Vi smutter gennem byporten Porta Consolare og fortsætter ad den stejle gade Via Consolare, forbi maleriske, ukalkede huse til Spellos største seværdighed: Santa Maria Maggiore-kirken med Pinturicchios fresker i Cappella Baglioni. Herfra fortsætter Spellos hovedgade, Via Cavour, til Piazza della Repubblica med det gotiske rådhus i Spellos centrum.

Om aftenen spiser vi fælles middag på vores hotel.

Måltider: Morgenmad og aftensmad

Overnatning: Montone

Dag 7 Den danske munk Theodor og traditionel umbrisk mad

I dag går turen til Assisi, der efter Vatikanet og Peterskirken i Rom er et af de mest søgte rejsemål blandt pilgrimme verden over!

Byen gjorde den danske digter Johannes Jørgensen verdenskendt, da han skrev sin store biografi om den hellige Frans. Bogen åbnede verdens øjne for byen og indledte pilgrims- og turiststrømmen.

Assisi er den dag i dag kendt for den hellige Frans af Assisi, en rig klædehandlers søn, der finder Gud og skaber en ny munkeorden, franciskanerne, der nu er en verdensomspændende orden (også kaldet gråbrødre). Det er en stor oplevelse at besøge Assisi, der ligger placeret på en høj bakketop. Som gæst i byen bliver man muligvis en smule udfordret, da byen i høj grad har gader og stræder, der alle synes at gå opad (hvad de naturligvis ikke gør).

I Assisi mødes vi med den danske munk Theodor, der personligt vil vise os rundt i den smukke Basilica di San Francesco. Theodor selv kender kirken særdeles godt, da den tilhører franciskanerordenen, som han har været en del af i mere end 30 år.

Afskedsmiddagen (med lille rundvisning) spiser vi hos den lokale slagter Alberto Bracchini, der er 2. generation i en stolt tradition af pølsemagere. Alberto vil servere et traditionelt umbrisk måltid for os med et udvalg af charcuterie og fantastisk hjemmegrillet porchetta (helstegt pattegris).

Under middagen er der lokal musik og dans, idet vi får besøg af tre af Umbriens bedste musikere, Valentino på harmonika, Moreno, der har sunget med Luciano Pavarotti og Ivano, der spiller på noget så usædvanligt som efeu-blad!

Måltider: Morgenmad og aftensmad

Overnatning: Montone

Dag 8 Hjemrejse

Fuld af gode oplevelser går turen til lufthavnen, og hjemrejsen begynder.

Måltider: Morgenmad

Information om rejsen

Prisen inkluderer

- Flyrejse t/r fra København
- Al transport i minibus
- Overnatninger på hotel i delt dobbeltværelse
- Halvpension
- Helpension dag 5
- Vin til maden
- Entréudgifter
- 2 danske rejseledere Lene og Natascha Brøndum
- Drikkepenge til chauffør
- Moms

[Ingen hokus pokus: Se vores prispolitik her](#)

Prisen inkluderer ikke

- Eneværelsestillæg (Afventer pris)
- Afbestillings- og rejseforsikring

[Husk at læse de generelle handelsbetingelser her](#)

Datoer og priser

Dato	Pris	Rejseleder
28. October - 04. November 2025	<i>Afventer pris</i>	Lene Brøndum

Dette dokument er genereret den 11/23/2024

Viktors Farmor tager forbehold for ændringer i pris, dato eller program.

Se altid www.viktorsfarmor.dk for opdaterede informationer.

Her kan du også læse vores handelsbetingelser, prispolitik og se praktiske oplysninger om din rejse.

Viktors Farmor
WORLDWIDE EXPEDITIONS