

Vandring, tryffel, vin & mat i Ripabottoni, Italien!

26 - 30 maj 2025



Upplev genuina Italien och den vackra **medeltida byn Ripabottoni!** Byn har ca 500 invånare och ligger i **regionen Molise** som är en **oupptäckt pärla i södra Italien**. Naturen liknar Toscana och vi ska göra ett par **vandringar** i den vackra och kuperade terrängen. Skogarna är fulla med tryffel och **olivträden** ger olja av bästa kvalitet. Tillsammans ska vi upptäcka det fantastiska landskapet, **baka pizza** i trädgården, besöka en **vingård** och gå på **tryffeljakt** i skogen. I den lilla byn finns ett par affärer, en bar och restaurangen Nonna Maria där Emanuela lagar fantastiskt goda rätter från Molise. Samlas gör vi på charmiga **B&B Art & Breakfast** i ett pittoreskt stenhus hos **svenska Karin Bergqvist** som flyttade till Italien 2014. Karins dröm om Italien blev sann och det kändes som att "flytta hem". Missa inte denna **"feelgood"** resa med underbar natur, god mat och spännande historia på **italienska landsbygden**.

Program:

Dag 1, måndag 26 maj:

Stockholm – Rom – Ripabottoni & pizzabakning

Tidig avresa från Stockholm Arlanda med Norwegians direktflyg kl 07.00 med ankomst till Rom kl 10.10. Här möter vi **svenska Karin Bergqvist** som kommer att guida oss igenom våra dagar i Molise. Vidare med buss från flygplatsen till Ripabottoni vilket tar cirka 3,5 timmar. Strax söder om Rom stannar vi för att äta lunch innan färden går vidare. Regionen **Molise** är en oupptäckt pärla och de stora turistmassorna har inte hittat hit vilket gör att det är genuint italienskt och människorna är väldigt hjälpsamma och vänliga. Sent på eftermiddagen kommer vi till Ripabottoni och checkar in. Boende sker i olika hus i byn. Husen ligger cirka 5 minuters promenad ifrån

varandra och alla gäster äter frukost på Art & Breakfast. Det gamla stenhuset är från 1760-talet och här föddes läkaren Pietro Ramaglia som blev rektor för det medicinska universitetet i Neapel. Lite tid att se sig omkring och sträcka ut sig en stund innan vi njuter av ett glas bubbel innan kvällens middag, som vi ska göra själva! Det blir **pizza som vi bakar och gräddar i pizzaugnen i trädgården**. En minnesvärd genuin italiensk upplevelse! Närmare än så här kommer vi inte det italienska livet på landet.

Lunch och middag ingår.



Dag 2, tisdag 27 maj:

Vandring & vingårdsbesök

Frukost och därefter ut på en härlig **vandring** där vi går från Ripabottoni mot **Casacalenda**. Vandrigen är cirka **3 timmar (10 km)** och bjuder på en fantastisk utsikt mot **Provvidenti och Adriatiska havet** i horisonten. Provvidenti är den minsta kommunen i Molise med endast 90 invånare. Casacalenda har rötter från tiden före Romarna och blev extra betydelsefull under det andra Puniska kriget 217 f kr då Hannibal slog läger utanför staden. Det romerska "Kalena" blev en av de viktigaste handelsplatserna i området och var så ända fram till Medeltiden. Vi vandrar till en **ekologisk farm** där vi ska äta en lätt lunch bestående av olika delikatesser från gården. Efter lunch åker vi tillbaka till Ripabottoni med buss och får lite tid att vila för att senare på eftermiddagen åka till en **vingård**. Kort rundtur på vingården och därefter **avsmakning av gårdens viner** under en **god middag** tillsammans. Den **regionala blåa druvan** heter **Tintilia**, och får enligt lag endast odlas i Molise. Självklart ingår även Tintilia i vår vinprovning. Åter till Ripabottoni och en god natts sömn.

Frukost, lunch och middag ingår.



Dag 3, onsdag 28 maj:

Kuststaden Termoli & olivgårdsbesök

Efter frukost ska vi på utflykt till **Termoli**, en fin gammal kuststad med en avslappnad atmosfär. Den äldsta delen är från 1500-talet då turkarna invaderade och förstörde den. Under bussresan berättar Karin om Termoli och vid ankomst går vi på en liten rundtur tillsammans och ser gamla stan; **Centro Storico**. Därefter tid på egen hand att utforska Termoli. Den som vill kan besöka **katedralen** som är tillägnad den heliga Bassus och Timoteus, stadens beskyddare. Här finns också några små affärer för den som vill **shoppa**. Passa på att ta **ett dopp i Adriatiska Havet**

eller en promenad längs den 8 km långa sandstranden. Den som vill äta fisk till lunch blir inte besviken i denna kuststad med nyfångad fisk på menyn. På eftermiddagen lämnar vi Termoli för att besöka **Marina Colonnas olivgård**. Här blir det en rundtur på gården och förstås **avsmakning** av olivoljorna. Marina Colonna tog över företaget efter sin far för många år sedan och har drivit det med stor beslutsamhet. Hon var en av de första i Italien som började smaksätta sina olivoljor och idag erbjuder hon ett stort urval av högkvalitativ jungfrulig olivolja. Marina är också adlig och bär faktiskt prinsesstitel. Åter med buss till Ripabottoni. Kvällens middag serveras på **Nonna Marias** hemmarestaurang där Emanuela återigen bjuder på utsökta rätter från Molise. *Frukost och middag ingår.*



Dag 4, torsdag 29 maj:

Vandring & pastatillverkning

Efter frukost ska vi ut på en **vandring** direkt från Ripabottoni längs med **Tratturon Celano** – Foggia. Tratturi är de gamla boskapslederna som bönderna har använt i tusentals år för att flytta boskap mellan olika betesmarker. Vissa av dessa tratturi trampades upp redan av Samniterna som levde här innan Romarna. Tratturis korsar regionerna Abruzzo, Molise och Apulien. Dessa leder är idag utmärkta som vandringsleder och sen 2019 också med på UNESCO's kulturarvslista. **Den här tratturon används fortfarande av familjen Colantuono.** Varje år i slutet av maj driver de, med hjälp av hästar, 350 kor från sin gård i närheten av Gargano upp till sommarbetet i Frosolone, en "resa" som tar 5 dagar.

Vi vandrar **ca 2 timmar (ca 6 km)** innan vi blir upphämtade av bussen som kör oss till **Bonefro** och restaurangen **Masseria Gli Antichi Sapori** (*betyder "de gamla smakerna"*). Restaurangen drivs av Nicola och hans familj där Signora Maria är Nicolas mor och den som tillsammans med Nicolas syster basar över köket. Det är tillsammans med **Signora Maria** som vi lär oss tillverka **pasta**. Därefter njuter vi såklart av vår egengjorda pasta till lunch. Retur till Ripabottoni och lite tid på egen hand, kanske en promenad i byn, en drink i baren eller bara slappa i den härliga trädgården.

Avskedsmiddagen serveras på **Homerestaurant Nonna Maria** i byn där Emanuela bjuder på utsökta rätter från Molise.

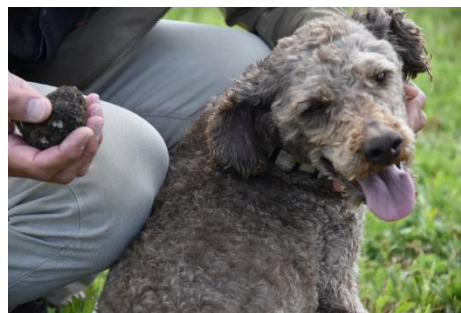
Frukost, lunch och middag ingår.



Dag 5, fredag 30 maj:

Tryffelgårdsbesök – Rom - Stockholm

Dags att lämna Ripabottoni. Efter frukost åker vi till **Busso och Vincenzos tryffelgård**. Här får vi först en kort presentation om tryffeln, hur den växer, olika sorter och hur man finner den åtråvärda delikatessen. Därefter åker vi till en närliggande skog för att, tillsammans med en av Vincenzos hundar, söka tryffel. Efter cirka en timme återvänder vi till gården för ett besök i laboratoriet där de förädlar tryffeln. Vi avnjuter sedan en **god tryffellunch** tillsammans. För de som inte gillar tryffel erbjuds en lunch utan tryffel. Efter lunch avgår bussen till Fiumicino flygplats i Rom för vår hemresa. Flygavgång kl 20.10 med ankomst till Stockholm 23.20.
Frukost och lunch ingår.



Pris per person i delat dubbelrum

SEK 20.995

Viktigt! Du som inte har resesällskap kan dela rum med annan person av samma kön som reser ensam då antalet rum är begränsat. Ett fåtal enkelrum finns. Rumsfördelningen sker av Relasian. Varierande utseende på rummen. Det är många trappor i byn och även inne i husen.

I priset ingår:

- Flyg i ekonomiklass med Norwegian Stockholm – Rom & med SAS Rom – Stockholm. För andra avreseorter vänligen kontakta Relasian.
- 4 övernattningar i delat dubbelrum (varierande rum) inkl frukost
- 3 middagar inkl vin och kaffe varav en med vinprovning på vingård
- 1 pizzaafton inkl vin tillsammans med Emanuela i trädgården
- 4 luncher inkl vin och kaffe
- Alla utflykter enligt program (båda vandringarna bedöms som medel och längden varierar från 6 till 10 km, naturen är kuperad så en viss vana och kondition krävs)
- Karin Bergqvist som reseledare och lokalguide i Italien

I priset ingår ej:

- Enkelrumstillägg 4 nätter, begränsat antal SEK 1.995
- Utflykter, entréer, måltider och dryck utöver de som är nämnda i programmet
- Reseförsäkring, avbeställningsskydd och dricks (ca EUR 30 pp)

Resevillkor och övrig information

Programmet är räknat på **minimum/maximum 18 deltagare** med dagens valutakurser (23/10-24). Vi reserverar oss för valutakurs- och programförändringar. Bokningen är bekräftad när anmälningsavgiften om SEK 4.000 per person är oss tillhanda senast 10 dagar från bokningstillfälle. Vid avbokning efter detta datum och fram till 45 dagar innan avresa gäller SEK 4.000 i avbokningskostnad. Slutbetalning ska vara oss tillhanda 45 dagar innan avresedatum. All betalning sker mot faktura. Vid avbokning mindre än 45 dagar före avresa gäller 100% avbokningskostnad, dvs full betalning av slutsumman måste erläggas.

Relasian har ställt lagstadgad resegaranti till Kammarkollegiet.

Det är viktigt att se över sitt **försäkringsskydd** för att skydda sig mot höga avbokningskostnader vid sjukdom eller olycksfall (med läkarintyg). Se till att du har ett avbeställningsskydd som täcker före avresa samt en heltäckande reseförsäkring under själva resan.

Titta noga igenom försäkringsvillkoren och komplettera eventuellt med det du behöver via önskat försäkringsbolag. Vi kan rekommendera Gouda Reseförsäkringar som du når på 08-615 28 00 eller www.gouda-rf.se

Bokning av resan sker via www.relasian.com eller på telefon **0720-44 15 53**

Relasian Travel & Event AB, Hälsingegatan 14-16, 113 23 Stockholm

Internet: www.relasian.com E-post: elisabeth@relasian.com