



Een unieke kans om op een sportieve manier culinair Italië te ontdekken. Wandelen door het mooie landschap van Montrefeltro om daarna te genieten van de smaakvolle Marchigianse keuken.

Je logeert op **Agriturismo "Ca'Betania"** nabij het Middeleeuwse plaatsje Mercatello sul Metauro in Le Marche, Italië.

De oude boerderij **Ca'Betania** ligt fantastisch in het prachtige heuvellandschap van Montefeltro aan de voet van de Apennijnen en wordt omgeven door oude eiken en cipressen, het ruige stroomdal van de Metauro en de lieflijke dorpjes en borgo's.

Wij verzorgen een gezellig "**happen en stappen**" weekprogramma bestaande uit: kookworkshops, wandelingen, truffels zoeken, stadsbezoekjes, markt, proeverijen van wijn, olijfolie en andere typische Italiaanse producten. (min. deelname 5 pers.)

De **kosten** bedragen € 175,00 p.p. **inclusief**: 7 overnachtingen o.b.v. logies, handdoeken, bedlinnen en alle faciliteiten van Ca'Betania.

**Exclusief**: Reiskosten, maaltijden en programma. Reizen kan met eigen vervoer, maar vliegen + autohuur is ook goed mogelijk. [Ryanair](#) is een goede en voordelige optie, maar ook [KLM](#) en [Transavia](#) vliegen op bestemmingen in de buurt.

# "Happen en Stappen"

## Voorbeeld programma:

### **Dag 1: Aankomst en welkom op Ca'Betania**

Aankomst met welkomstdrankje en bruschetta's en rondleiding.

Diner

### **Dag 2: Acclimatiseren en kennismaken**

Ontbijt

Halve dag wandelen en bezoek aan Mercatello sul Metauro.

Diner

### **Dag 3: Naar Fattoria La Vialla**

Ontbijt

Dagtrip naar Fattoria "La Vialla".

La Vialla is een biologische boerderij in Castiglion Fibocchi in Toscane. Van het landgoed komen heerlijke wijnen, sausen, olijfolie, pasta's, kazen en nog veel meer.

Via een prachtige route door de Apennijnen rijden we via Arezzo en Anghiari naar deze prachtige azienda. Hier krijgen we een rondleiding met proeverijen en uitleg over de boerderij. Ook nemen we een kijkje bij verschillende productieprocessen.

Daarna is er een uitgebreide Italiaanse lunch geserveerd met heerlijke wijn.

### **Dag 4: Samen koken**

Ontbijt

Bezoek markt.

Kookworkshop met aansluitend diner.

### **Dag 5: Wandelen en truffels zoeken**

Ontbijt

Wandel-dag, al dan niet met truffels zoeken.

Diner

### **Dag 6: Cultuur snuiven in Urbino en samen koken**

Ontbijt

Ochtend stadsbezoek Urbino (UNESCO wereld erfgoedlijst)  
Kookworkshop met aansluitend diner

## **Dag 7: Excursie naar het olijf gebied**

Ontbijt

Dagtrip **Cartoceto** en azienda **Guerrieri**

De omgeving van **Cartoceto** staat van oudsher bekend om de productie van zeer goede olijfolie. Vier olijfpersen opereren in de stad en het omliggende gebied. Een andere specialiteit van dit gebied is de kaas die bekend staat als 'de fossa'. Het dorp heeft een centraal plein met barretjes en trattoria's. Vanuit de straatjes heb je een fenomenaal uitzicht over het landschap vol olijfbomen. Net voor de ingang van het dorp vind je de delicatessen winkel van Beltrami, met heerlijk streek producten.

Na de lunch gaan we naar azienda **Guerrieri**. Deze eeuwenoude boerderij is onze leverancier van olijfolie en van onze huiswijn. Het is een bekend wijnhuis in de streek. Hier krijgen we een rondleiding en natuurlijk een proeverij.

Afsluiting met uitgebreide hapjes bij de vuurkorf.

## **Dag 8: Vertrek**

Vertrek na ontbijt.

Kosten van dit volledige programma: € 345,00 p.p.

Obv genoemde maaltijden, kookworkshops en entree. Exclusief overige drankjes en persoonlijke uitgaven.