



Toscansk Temauge Gastro - Villa Vangile

Temaugedagene afholdes uge 3 i 2025 – 11. januar-16. januar 2025
Min 15 max 30 deltagere

En lille uges gastronomisk karruseltur med:
Madlavningslektion, parmasanost og balsamisk eddike i Modena,
olivenolie-kursus, marked og gastronomisk vandring i Firenze, Brunello-
smagning, vingårds-touring-dag i tre vin-distrikter, glimrende måltider
og masser af godt humør

Temaugen består af en skøn cocktail af mad og vin, forklaringer, smagninger og smukke steder. Vi hører om både traditionelle og niche-produkter. Vi smager, dufter og kreerer med alle sanser i brug. Hvad har en toscansk familie i køleskabet? Hvilken vin drikkes hvornår? Hvordan opstår symbiosen mellem stedet og smagen? Hvorfor denne fiksering på kvaliteten? Hvad er nu lige dop, igp, doc og docg? Findes der dogmer i køkkenet?

Transport forgår på egen hånd (bil, tog, taxa) – undtagen på udflugtsdagene til Modena og til vingårdene, hvor der er arrangeret fælles privat bus.

Temaugen afholdes af Camilla Bondo Pedersen og Anne Mette Rosendahl. Vi har begge boet i Firenze i en menneskealder. Camilla er uddannet i statsvidenskab fra Universitet i Firenze. Camilla er autoriseret guide i Siena, ejendomsmægler, mor og fritidsbonde. Anne Mette er uddannet kunsthåndværker med speciale i grafik og har læst kunsthistorie ved Universitet i Firenze. Anne Mette er autoriseret guide i Firenze, mor og foredragsholder. Sammen har vi skrevet bogen "Toscana. Maden, vinen, kulturen og landskabet", udkommet på Gyldendal. Sammen værner vi om vores bureau Toscana con Amore; det er nemlig sådan, vi deler regionen med jer – con Amore.

IL PROGRAMMA (lørdag-torsdag):

11/1 - INCONTRO - Kl 18.00. Vi mødes og hilser på hinanden over en aperitif i Villa Vangile.



12/1 – L'OLIO! - Kl 10.00. Villa Vangiles ekstra jomfru olienolie er en skøn gevinst af at have en aktie i selskabet. Men hvad ved vi egentlig om olien? Er syre-indholdet korrekt? Hvorfor er den ekstra-jomfru? Vi hører om olivenoliens mange fortræffeligheder og nuancer, om historien bag, om symbolikken – og vi lærer at smage på både god og dårlig olie.

PRANZO LEGGERO – Kl 12.00 har vi en let frokost med et lille glas vin.

CORSO DI CUCINA – Kl 14.00 det er ikke for tidligt at påbegynde aftenens middag, der forberedes af super-kokkene fra Villa Vangile. Sammen med den professionelle kok Francesca fremstiller vi en komplet menu med fire retter. Vi kommer ind på måltidets komposition og opbygning. Vi får masser af fine fif og det hele garneres med grin og vin. Når alting er parat og bordet er dækket, nyder vi den skønneste middag sammen.



13/1 – GITA A MODENA – Kl 9.00 vi kører med privat bus nordpå, ud ad Toscana til nabo-regionen Emilia-Romagna. Helt præcis til Modena for dagens første faglige og kulinariske indslag – nemlig besøg hos mejeriet Antica Latteria Ducale, hvor vi hører om tilblivelsen af parmasan og ser de imponerende lagringsrum, hvor osteformene ligger fra gulv til loft.

PRANZO MODENESE – I Emilia-Romagna-regionen spiser man udsøgt godt; vi vil gerne dele eet af vores yndlingssteder med jer. Vi nyder omhuen, roen og den underspillede passion af Anna Marias kogekunst hos Antica Moka.

Efter frokost fortsætter vi til eddikeriet Malpighi. Her indvies vi i alle mysterierne omkring den rigtige balsamiske eddike fra Modena, som er et helt andet produkt end det, man kender fra supermarkedet. Det tager mindst 12 år (eller 25 eller 50 år) at skabe en lille flaske af denne helt specielle guddommelige balsam.

Både på mejeriet og i eddikeriet er der naturligvis smagprøver og mulighed for køb af produkterne.

Vi er tilbage i Villa Vangile først på aftenen.

14/1 – PAUSA – i dag holder vi fri og slår mave.

15/1 - MERCATO ECC- Kl 10.00. Vi mødes ved Sant'Ambrogio fødevaremarkedet i Firenze. Vi spadserer gennem markedet, taler med slagteren og fiskehandleren, smager lidt her og der, hører om de forskellige produkters standard og brug. Vi fortsætter gennem den østlige del af Firences centrum på vores kulinariske vandring med smagsprøver, historie og kuriositeter i kombi med de imponerende bygninger. Frokosten er en god fyldt schiacciata og så er vi parate til vinsmagning. I den allersydligste del af Toscana fremstilles den berømte Brunello-vin – det er et par timers kørsel væk, så heldigvis giver Castiglion del Bosco os mulighed for lige her at opleve husets vine; anerkendte i hele verden og serveret for os i et historisk palads i centrum af Firenze.

Har man lyst til at blive i Firenze og spise middag på en anden af vores yndlingsrestauranter, kan dette naturligvis arrangeres (ikke incl i prisen).



16/1 – IL VINO! - Kl 13.30 kører vi med privat bus på opdagelse i det toscanske vin-land. Vinen er jo en vigtig del af måltidet, af harmonien, af toscaniteten. Hovedparten af den toscanske vin betegnes Chianti, men der findes også andre områder som fx Carmignano, hvor vi besøger Tenuta di Capezzana. Denne fantastiske vingård har gennem fem generationer tilhørt grevskabet Contini Bonacossi, så vi lærer både om familie-historien, om stedet og ikke mindst smager vi fem skønne Carmignano-vine. Vi fortsætter vin-udflugten med en masse fortælling om terroir, metoder, dyrkning, tradition og fornyelse samt selvfølgelig om de forskellige distrikter, mens vi kører mod det økologiske landbrug San Michele a Torri (vin, olie, korn, skov og grise) i bakkerne umiddelbart sydvest for Firenze. Gården har marker både i Chianti Classico og i Chianti Colli fiorentini, så vi berører to vindistrikter eet og samme sted. Vigtigt er det også at bemærke, at San Michele a Torris ekstra jomfru olivenolie er nomineret blandt de 15 bedste i hele Italien. Vi har rundvisning fulgt af en skøn fire retters menu på gårdens restaurant accompagneret af tre forskellige vine samt selvfølgelig olivenolien og gårdens øvrige produkter.

En herlig dessert på vores kulinariske rejse – con Amore.



L'ADESIONE – Først til mølle! Dog senest fredag d. 25. oktober 2024 :

Tilmelding finder sted direkte hos Toscana con Amore via mail info@toscana-con-amore.dk

NB – booking af bolig på Villa Vangile sendes videre til Charlotte, der fordeler jer. Specielle ønsker omkring bolig kan påføres tilmeldingen til kurset. Der er ingen garanti for opfyldelse af ønsker, men de bedste intentioner herom.

IL PREZZO:

Temaugens pris pr person ved min 15 max 30 deltagere – 5.650,- kr

Incl i prisen er: Olivenolie-lektion. Kulinarisk kursus med privat kok. Besøg på parmesanost-mejeri med smagning. Besøg på eddikeri med smagning. Kulinarisk vandring i Firenze med fire smagsprøver samt frokost-sandwich. Brunello-smagning af tre vine i Firenze. Vingårdsbesøg med rundvisning og smagning af fem vine. Vingårdsbesøg med smagning af tre vine. Privat bus på udflugtsdage til Modena og vingårde incl parkeringstilladelse, afgifter mv. 1 let frokost med vin og vand. 1 kokke-middag med vin og vand. 1 frokost i Modena med vin og vand. 1 afskedsmiddag med vin og vand. Dansk autoriseret guide under hele forløbet.

Indbetaling, som påføres navn på deltagerne samt den bestilte uge med datoer, senest fredag d. 1. november 2024 sker via almindelig bankoverførsel til

Toscana con Amores konto i Sydbank på Kongens Nytorv:

Registreringsnr: 8075

Kontonr: 1291933

Swift: SYBKDK22

IBAN: DK 6180 75 000 1291933

Med forbehold for ændringer og overraskelser.

Har I spørgsmål, tvivl eller ønsker, så send os en mail info@toscana-con-amore.dk

Vi glæder os til at byde jer velkommen

Con Amore
Camilla og Anne Mette



Camilla Bondo Pedersen: 0039 3493566179 Anne Mette Rosendahl: 0039 3389756293

Toscana con Amore anbefaler at tegne en personlig rejseforsikring

Toscana con Amore, Dexter Gordonsvej 35 6, 2450 København SV, telefon 27160780, cvr nr 34210136

www.toscana-con-amore.dk info@toscana-con-amore.dk

Teknisk arrangør: Reinholdt Bridge and Travel, medlem af Rejsegarantifonden nr 1562, cvr nr 18667541