

ADOPTÉR et oliventræ og vær med til olivenhøsten og få din egen olie med hjem!!



På vingården LA PENNITA i Italiens spisekammer, Emilia Romagna tilbyder vi nu ophold i helt nyindrettet ferieejlighed med god plads til 2-4-5 personer.

Dette er en rigtig bondegårdsferie, hos en rigtig vinbonde, olivendyrker (en af de bedste i Italien!), frugtavl og med stort hønsehold. Ingen svømmepøl, men vidunderlige landskaber og et par søde Bordercollie-hunde, som følger gæsterne overalt. Man kan komme med i vinmarken, i olivenlundene, med i frugtplantagerne og på hønseriet – eller man kan bare nyde livet på gården og i det smukke område, som var en del af Toscana ind til 1923: Toscaniske landskaber og venlighed og gæstfrihed fra Emilia Romagna, kombineret med det bedste italienske køkken!

Et ophold med 1-pension på tre nætter på La Pennita, mens olivenhøsten er i gang (normalt sidst i oktober – november), morgenmad og aftensmad. Så kan man være med til olivenhøsten og presningen. Pris fx for to personer i lejlighed 110 € nat (55 €/person/nat = 412,50 DKK/person/nat). Frokosten er rustik og aftensmaden: rigtig italiensk aftensmad, til en hårdtarbejdende bonde, - ikke en elegant middag, men folkelig og mættende og med sunde mængder af husets gode vin.

Til sidst kan man gratis tage 3 liter af sin egen olivenolie med hjem!

I stedet for at adoptere et oliventræ, kan man også adoptere en række med vinstokke og til sidst få en prøvepakke af vingårdens seks bedste vine med hjem.

Du får også et fint skilt i keramik med egen valgt tekst. Du kan tage skiltet med hjem eller du kan sætte det på dét oliventræ, som du har adopteret for ét år. Skiltet bliver lavet specielt til dig i Faenza, verdensberømt netop for sine flotte keramik- og fajanceproduktion. Ordet 'fajance' kommer af navnet Faenza!

Man kan selvfølgelig også vælge at holde sin ferie på La Pennita på andre tider af året og uden adoption af oliventræer og uden at pukke med presningen og plukning af oliven- eller måske vil du bare ned og sige *ciao* til dit oliventræ. Så er prisen 45 €/person/nat, -altså kr 337,50/person/nat – og med aftensmad én aften: rigtig italiensk aftensmad, til en hårdtarbejdende bonde, - ikke en elegant middag, men folkelig og mættende og med sunde mængder af husets gode vin.

LA PENNITA's vine og olier får de bedste anmeldelser: Bl.a. i bogen "*FLOS OLEI- a guide to the world best extra olive oils, i migliori extravergine del mondo*", som i øvrigt kan købes hos IIS AS, se

www.gamberorosso.dk (kr 240 + porto) Bogen er en sampak på engelsk og italiensk og på 735 sider. En uundværlig bog for enhver olivenolie-nørd! I øvrigt får La Pennitas vine en meget rosende omtale i den italienske 'vinbibel' Gambero Rosso, som også købes gennem www.gamberorosso.dk

Vi er i øvrigt sikre på, at LA PENNITA's vine snart kan købes i Danmark – kontakt os for nærmere oplysninger om LA PENNITA's vine og om opholdt på vingården.

Vi anbefaler meget stærk 'vores' nye flyrute fra Kastrup til Rimini. Kontakt os for et konkret tilbud på konkrete datoer, da prisen varierer meget for hver afgang: send mail til ib@iis.dk. Der flyves torsdag og søndage: fra Kastrup kl. 13.10 og så lander flyet igen i Kastrup kl. 12.10 –altså menneskelige tider også for evt. tilslutning fx med tog/bil fra andre egne af Danmark.

Vi benytter selv denne flyrute i forbindelse med vores uge-rejser i Emilia Romagna, hvor man kan følge kurser i tegning/maling i toscanske landskaber, madlavningskurser, sprogkurser – og senere på året også til vindsvinejagt, træffeljagt mv. Se bl.a. www.iis.dk.