



## Triest, das Collio und seine kulinarischen Schätze

### 4 TAGE

zwischen Triest und dem Collio.  
Auf Entdeckungsreise der „Bianchera  
del Carso“-Olive und ihrem außer-  
gewöhnlichen Öl. Komm mit uns,  
um dieses hervorragende Produkt  
kennen zu lernen und erlebe hautnah  
wie es entsteht ... ▶



IN KOOPERATION MIT:

italissimo.at

# Triest, das Collio und seine kulinarischen Schätze

**A**m Speiseplan dieser **Genussreise** stehen vier Tage zwischen Triest und dem Collio. Wir begeben uns auf **Entdeckungsreise der „Bianchera del Carso“-Olive** und ihrem außergewöhnlichen Öl. Komm mit uns, um dieses hervorragende Produkt kennen zu lernen und erlebe hautnah wie es entsteht.

Du wirst an einem kurzen **Olivenöl-Verkostungskurs** teilnehmen und erste Schritte in der professionellen Technik der Ölsommeliers machen. Du lernst **Qualitätsöle** erkennen, als Hilfe für deine Einkäufe. Gemeinsam entdecken wir die **Meeresküche** und die **Tradition der triestinischen Kaffeerösterei**.

Das **Collio** wird uns mit seinen Weinen begeistern, die wir zusammen mit Käse und **biologischen Produkten** aus der Gegend verkosten. Abgerundet wird alles durch einen **Kochkurs**, in dem Spaß, gesellige Atmosphäre und feine Leckerbissen garantiert sind.

**Die gesamte Genussreise wird von Koch und Kochbuchautoren begleitet**, die die Gerichte und die Geschichte dahinter kennen und erzählen, womit ein **Ein-tauchen in die Kulinarik der Region** garantiert ist.

Verpasse nicht die Chance, Triest und das Collio an einem verlängerten Wochenende einmal etwas anders zu erleben und verkosten!

## Erster Tag: Mittwoch



**bis 15.00 Uhr:** Selbstanreise ins Friaul zum Winzer „Borgo San Daniele“ bzw. zur „Locanda Orologio“ - beide in Brazzano bei Cormons. Geschätzte Reisezeit mit Auto aus Wien: 5,5 – 6 Stunden

**16.30 – 18.00 Uhr:** Empfang im „Borgo San Daniele“ mit Präsentation des Programms. Aperitivo mit ersten Weinen des Hauses.

**19.30 Uhr:** Abfahrt mit unserem Minivan mit Chauffeur zum ersten gemeinsamen Abendessen.

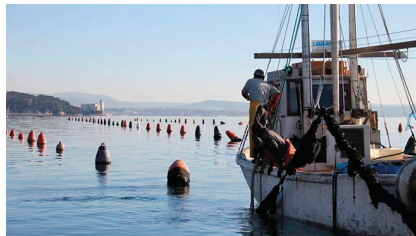
**20.00 Uhr:** Lokale friulanische Küche von der Tochter eines Topwinzers der Gegend für uns in privatem Ambiente des Winzers gekocht. Wie könnte man besser in eine Genussreise einsteigen als mit dem Kennenlernen regionaltypischer Küche? Dazu Weine vom Gastgeber und schon ist man im „Thema“ angekommen. Die Rückkehr zur Unterkunft ist für 23.15 Uhr geplant.



## Zweiter Tag: Donnerstag

**08.30 – 09.30 Uhr:** Gemeinsames Frühstück

09.30 – 10.30 Uhr: Transfer nach Triest mit unserem Minivan, dabei geht es „meerblickend“ über die Panorama-Küstenstraße Richtung Miramare bzw. Triest.



**10.30 – 12.30 Uhr:** Besuch beim Muschelzüchter. Kurz vor Triest, in Grignano, steht ein Besuch bei den Muschelzüchtern am Programm. Wir lassen uns dieses Genusshandwerk von Mitarbeitern des WWF erklären und bekommen Tipps, wie man frische Muscheln erkennt. (je nach Wetterlage inkl. einer kurzen Bootstour zu den Zuchtplätzen)



**12.30 – 14.00 Uhr:** Mittagspause (mit Zeit für einen Teller Muscheln mit Meerblick), danach geht es mit dem Linienbus ins Stadtzentrum von Triest.

**ACHTUNG, DIE MITTAGSPAUSE IST NICHT IM PREIS INBEGRIFFEN**



**14.00 – 17.00 Uhr:** Walking-Tour durch die Innenstadt mit einer deutschsprachigen Reiseführerin inkl. Besuch einer Triestiner-Rösterei mit Kaffeeverkostung.



**17.00 – 19.00 Uhr:** Freizeit für Shopping oder Aperitivo in einem schönen triestinischen Caffè.

**ACHTUNG, DIE FREIZEIT-AKTIVITÄTEN SIND NICHT IM PREIS INBEGRIFFEN**

**19.15 – 19.30 Uhr:** Transfer zurück zur Unterkunft

**20.00 – 23.00 Uhr:** Abendessen mit Thema Fisch in der „Locanda Orologio“.

**OHNE GETRÄNKE**





Gioacchino und Adriana Fior Rosso (links), im rustikalen Gebäude der Azienda Agricola im Zentrum des Olivenhains, warten auf dich, um gemeinsam einen besonderen Moment des Jahres zu erleben. Die Ernte der Bianchera-Olive.



**Dritter Tag:**  
**Freitag**

**8.00 – 9.00 Uhr:** Gemeinsames Frühstück

**9.15 Uhr:** Transfer nach Muggia Triest zum Olivenhain der Azienda Agricola FiorRosso.



**10.00 – 10.30 Uhr:** Empfang der Gruppe durch Gioacchino und Adriana Fior Rosso. Im rustikalen Gebäude der Azienda Agricola FiorRosso im Zentrum des Olivenhains wird die Gruppe über die Olivenernte unterrichtet. Alle Werkzeuge wie Handschuhe, Schutzbrillen, Rechen usw. stehen zur Verfügung. Den Teilnehmern wird empfohlen, Kleidung und Schuhe zu tragen, die für die Arbeit im Olivenhain geeignet sind (*Feine Kleidung vermeiden. Jeans, feste Schuhe, bequeme Kleidung und wetterfeste Jacke werden empfohlen*). Die Olivenernte ist wetterabhängig und wird bei Regen durch ein alternatives Programm\* ersetzt.



**10.30 – 12.20 Uhr:** Olivenernte. Unter Anleitung von Gioacchino Fior Rosso erfahren wir die Geheimnisse eines nachhaltigen Olivenanbaus, die Eigenschaften der Bianchera und die Erntetechnik.



**12.30 – 14.30 Uhr:** Mittagessen im Olivenhain. In dem rustikalen Gebäude in der Mitte des Olivenhains wird von uns für die Teilnehmer ein Mittagessen mit typisch italienischen Gerichten zubereitet, bei denen Öl und Oliven eine Hauptrolle spielen. Gemeinsam werden wir die bäuerliche Atmosphäre erleben, die für die Erntetage typisch ist.

**14.40 Uhr:** Transfer zum Frantoio (Ölmühle) der Genossenschaft „Agricola Trieste“

**15.00 – 17.00 Uhr:** Besuch in der Ölmühle mit Führung. Wir werden erfahren, wie ein hochwertiges Natives Olivenöl Extra entsteht. Anschließend werden wir an einem kurzen Einführungskurs in die professionelle Technik der Ölverkostung teilnehmen. Jeder Teilnehmer bekommt vom Ölproduzenten eine ½l Flasche frisch gepresstes Natives Olivenöl Extra. **Sie werden den ganzen Tag mit Übersetzungen ins Deutsche betreut!**

**17.10 Uhr:** Transfer von der Ölmühle zur Unterkunft mit unserem Minivan.  
**Geschätzte Ankunft für 18.00 Uhr.**  
Abend frei.

*\* Auch bei Regen wird der Besuch des Olivenhains durchgeführt, die Olivenernte ist dann jedoch nicht möglich. Dies wird durch ein Praktikum und mögliche Demonstrationen innerhalb des Gebäudes im Olivenhain über Olivenerntetechniken ersetzt. Die Teilnehmer müssen ihren eigenen Regenschirm und Regenkleidung haben. Für Regen geeignete Kleidung und Schuhe werden weder von der Firma FiorRosso noch von Dario & Manuela Santangelo Kochbuchautoren oder dem Reiseveranstalter Italissimo zur Verfügung gestellt.*

**Vierter Tag:**  
**Samstag**

**8.00 – 9.00 Uhr:** Gemeinsames Frühstück

**9.30 – 10.00 Uhr:** Transfer mit unserem Minivan zur Markthalle in Görz.



**10.00 – 11.30 Uhr:** Lebensmitteleinkauf mit Beratung und Tipps für den Kochkurs bzw. für diejenigen, die Produkte im Markt von Görz kaufen möchten.

**11.30 – 12.00 Uhr:** Transfer von Görz zur Fattoria Zoff, Borgnano/Cormons, mit unserem Minivan.



**12.00 – 13.45 Uhr:** Besuch der Fattoria Zoff. Die Fattoria Zoff produziert hochwertigen Bio-Käse typische Sorten für den Friaul, sowie aus anderen italienischen Regionen. Zubereitet mit der fantastischen Milch der italienischen Zucht Kuh Pezzata Rossa. Die Gruppe wird von Laura Zoff (Bild oben) begrüßt, die auf Deutsch durch den Hof, zur Käserei und zum „Wohnzimmer“ der Kühe führt. Der Besuch endet mit der Verkostung der hofeigenen Produkte von Käse, ein Glas Wein wird dabei nicht fehlen. Am Ende des Besuchs nehmen wir einige Produkte für den Kochkurs mit. Für jene, die es wünschen, wird es möglich sein, Produkte zu kaufen.

**13.45 – 14.00 Uhr:** Transfer zur Unterkunft mit unserem Minivan.  
Anschließend zwei Stunden Pause.

**16.00 – 20.30 ca. Uhr:** Der Kochkurs findet in der geräumigen und stimmigen Küche des „Borgo San Daniele“ statt. Mit den exzellenten Produkten, die wir bei den Produzenten und auf dem Markt gekauft haben, bereiten wir ein Fünf-Gänge-Menü inklusive Dessert mit Rezepten aus der italienischen Tradition und der kreativen Küche vor. Mariniertes Fisch, frische Tortelloni, ein köstliches Bio-Freiland-Huhn, frische Gemüse-Beilagen und ein herrliches Dessert.

**Ab 20.30 ca. – 22.30 Uhr:** Abendessen mit den während des Kochkurses zubereiteten Speisen, Austausch von Eindrücken über die gemachten Erfahrungen und gemütlicher Abschluss des kulinarischen Wochenendes.

**ACHTUNG, WEINBEGLEITUNG UND GETRÄNKE SIND NICHT IM PREIS INBEGRIFFEN**

**Fünfter Tag:  
Sonntag**

**8.30 – 10.00 Uhr:** Gemeinsames Frühstück  
Möglichkeit für Einkauf von Wein zum Mitnehmen. **Check-out bis 11.00 Uhr.**

In der Fattoria Zoff werden wir fantastischen Käse und andere Produkte, alle von der Familie Zoff mit Leidenschaft und 100% biologisch hergestellt. Manche Produkte werden wir dann im Kochkurs verkochen, zum Beispiel in Form von Tortelloni gefüllt mit Caciotta und Ricotta, in Butter und Wein geschwenkt.

### Die „Zutatenliste“ dieser kulinarischen Friaulpartie

**Reisetermin**  
13. – 17. Oktober 2021

**Teilnehmeranzahl**  
8 – 10 Personen

**Anmeldung bis spätestens**  
13. September 2021

An diesem Datum wird bekanntgegeben, ob die Reise wie geplant stattfinden wird.

**Preis pro Person**  
**€ 1.465 im Doppelzimmer**  
**€ 1.665 im Einzelzimmer** (nur beschränkt verfügbar!)  
Auf Wunsch kann eine Storno- oder Reiseversicherung abgeschlossen werden.

#### Im Preis inkludiert

- 4 Übernachtungen mit Frühstück
- Welcome-Aperitivo beim Winzer des Kochkurses
- Mehrgängiges Abendessen inkl. Weinbegleitung am Ankunftstag (serviert wird friulanische Traditionsküche in einer ganz besonderen Location)
- Führung & Bootstour zum Thema Muschelzucht (organisiert mit dem WWF)
- Privatführung durch Triest in deutscher Sprache inkl. Besuch einer Kaffeerösterei
- Mehrgängiges Abendessen in einer traditionell gut bewachten Osteria bei Cormons (ohne Getränke)

- Olivenölernte, Besuch einer Ölmühle und Miniseminar Olivenölverkostung (Betreuung in deutscher Sprache!)
- Mittagessen in bäuerlicher Umgebung im Olivenhain inklusive Getränke
- Besuch der Markthalle in Görz, Besuch und Verkostung bei einem Bio-Käse-Betrieb
- Kochkurs mit lokalen Produkten für ein 5-Gang-Menü
- Abschließendes Abendessen mit den Gerichten des Kochkurses (ohne Getränke)
- Transfers vor Ort mit Chauffeur

#### Nicht im Preis inkludiert

- An- und Heimreise
- Getränke während der Mahlzeiten / Abendessen, wenn nicht anders angegeben!
- Mittagessen in Grignano nach dem Besuch der Muschelzucht
- Trinkgelder

#### Wichtig in Zeiten wie diesen:

**Aufgrund der in Folge von Covid-19** auferlegten Regelungen kann es zu kleinen Programmänderungen kommen. Wir gingen bei der Erstellung des Programms von den derzeit machbar scheinenden Aktivitäten aus. **Sollte es zu neuerlichen Reisebeschränkungen kommen**, so sind unsere Teilnehmer auf der sicheren Seite, da österreichische Veranstalter gesetzlich dazu verpflichtet sind, Kundengelder bei einer Reisewarnung der Stufe 6 zu 100% zu erstatten. Zudem ist italissimo gemäß Gewerbeverordnung verpflichtet, sämtliche Kundengelder gegen Insolvenz zu versichern. Doppelt hält besser!