

10/03 北義賽驢節白松露傳奇美食十日

貴賓席觀賞古裝遊行賽驢會+全方位品嚐白松露 本行程預計將迅速額滿

<行程特色>

- 傳奇食材之白松露：台灣西餐廳裡的「松露」菜餚雖然大多數是以少許夏季松露（或沒味道的中國松露，甚至黑橄欖碎屑）加上香料調味的罐頭冒充，但在本地一流餐廳或外國主廚客座時要品嚐真正的法國黑松露並非什麼難事。至於滋味更美的義大利白松露，就不是那麼容易嚐到了——因為它產量更少、更難保存、更為珍貴。此行程將到全世界最重要的產地阿爾巴，品嚐現採的白松露，並在餐廳拿新鮮白松露現削現吃——只有在產地才能以還能忍受的價格提供這等豪華經驗，讓您揭開它的神祕面紗。此行將在不同等級的餐廳與場合至少品嚐四次傳奇的白松露，總共約 40g(本地餐廳每公克約售 NT\$ 300 以上)。
- 傳奇食材之火腿：還在吃帕瑪火腿配哈密瓜嗎？我們將品嚐火腿中的火腿、著名的瘦肉火腿 DOP Culatello di Zibello。
- 傳奇節慶：配合每年產季白松露市集開幕，阿爾巴同時舉辦一年一度的古裝遊行與賽「驢」會：與義大利各地城鎮的年度賽馬不同，阿爾巴的賽驢會是獨一無二的爆笑體驗。
- 餐廳：以米其林指南為主、交叉比對義大利 Gambero Rosso 指南選出米其林二星餐廳兩家、一星餐廳兩家，以及「慢食」重鎮的「三蝦級」頂尖傳統料理小館，搭配侍酒師所建議美酒。
- 交通：全程乘坐每排三座（而非四座）的商務艙巴士

< 航班 > 預定 10/3 周三晚間搭乘泰航班機經曼谷轉機或國泰經香港轉機，於 10/4 周四早晨抵達米蘭 MXP 機場（搭乘其他航班者請自行配合行程前來會合）；10/11 周四從米蘭 MXP 機場回程，10/12 周五中午回到台灣

< 團費 > NT\$ 109,000，不包括機票

- 行程內容有包含的午晚餐（均包含搭配的紅白酒）、七夜住宿含早餐、交通，包括導遊司機行李小費，二人一室每位團費為 NT\$ 109,000。全程住宿單人房加價 NT\$25,000。本公司領隊隨團服務照例不收小費。



- 不包括：機票、簽證、床頭小費，自由活動與自由覓食時間費用。



< 行程大綱 > **BLD** 表預算有包含的早午晚餐，**c** 表中國菜。

- Day 2 (10/4 週四 **LD**) 品嚐 Culatello 火腿，帕瑪舊城，宿帕瑪 (一夜)
- Day 3 (10/5 週五 **BLD**) 火車遊五鄉地與愛情小徑、Portovenere，宿海邊 (二夜)
- Day 4 (10/6 週六 **BL**) 芬諾港
- Day 5 (10/7 週日 **BLD**) 阿爾巴白松露市集、賽驢大會古裝遊行，宿阿爾巴 (二夜)
- Day 6 (10/8 週一 **BD**) 巴羅羅酒莊參觀與品酒
- Day 7 (10/9 週二 **BLD**) 獵犬採松露，宿馬焦雷湖 (二夜)
- Day 8 (10/10 週三 **BD**) 歐塔湖、馬焦雷湖遊船
- Day 9 (10/11 週四 **B**) 回程班機

< 詳細行程 >

Day 2 (週四 **BLD** 宿帕瑪)

班機抵達米蘭機場，專車接機前往帕瑪附近 (157km/2hrs)。帕瑪起司以及帕瑪火腿這兩種食材舉世聞名，但到處都可嘗到、並不希奇。值得我們大老遠跑來追尋的是一種獨特的、以瘦肉為主的 Culatello 火腿，只能用豬右後腿上方一塊最嫩的部位做成，還須經過至少十二個月甚至二至三年陳年，許多人認為堪與伊比利火腿比擬。這種火腿以帕瑪郊外波河流域的 Zibello 村附近所產最為聞名，因此於 1996 獲得法定產區地位、正名為 Culatello di Zibello，迅速擄獲歐洲各地老饕的目光。午前我們將造訪一間著名的火腿廠，參觀火腿熟成的地窖，並在其獲得米其林一星的餐廳午餐★並品嚐比較不同火腿。餐後繼續前往帕瑪市中心徒步遊覽舊城，欣賞美麗的洗禮堂與鐘樓。傍晚入住郊外四星級旅館 (宿一夜)，並在旅館餐廳簡單晚餐，今晚早點休息以恢復時差。





Day 3 (週五 BLD 宿海濱城堡)

早餐後上車前往利古里亞省的五鄉地 (125km/2hrs)，首先抵達漂亮的漁港 Portovenere，走到半島頂端的聖彼得教堂眺望五鄉地海岸線後，在港邊小館享用海鮮小菜午餐。隨後搭乘火車前往 Monarola 小漁村，沿途穿過許多美麗的山洞與峭壁海景。下車後走上著名的「愛情小徑」前往另一個小漁村 Riomaggiore，這 30 分鐘和緩的健行可以欣賞到壯觀的海岸景色與美麗的梯田。逛過 Riomaggiore 街上頗具風格的店家後，乘火車回到 La Spezia、上車前往附近的濱海小鎮 (60km/1hr)，入住海岸半島峭壁上的四星級城堡旅館 (宿二夜)，除了擁有臨海花園小徑以外，這座旅館還擁有隱密的私人海灘 (經由私人電梯抵達)。晚間在旅館面海的露台餐廳晚餐，眺望夕陽西下的美景。

Day 4 (週六 BL 宿海濱城堡)

今早前往 Rapallo (30km/0.5hr) 乘船前往芬諾港 (Portofino)：許多人口中義大利最美麗的小海港，的確具有獨特的魅力。我們先步行攀登高踞峭壁頂的城堡遺跡，從那裡回頭眺望小港口：真像風景明信片一樣。然後回到海邊的商店街自由活動；中午返回 Rapallo，在當地小館子享用正統利古里亞省的菜餚與麵食，餐後回到旅館 (30km/0.5hr) 休息，晚餐在此濱海小鎮上自由覓食。

Day 5 (週日宿阿爾巴 BLD)



早餐後專車直奔皮耶蒙省

(200km/2.5hrs)、義大利的美食中心阿爾巴古城，每年十月配合白松露產季開始在市中心有擴大的市集。我們抵達後將行李放下市中心唯一四星級 Hotel I Castelli (宿二夜)，然後

步行前往參觀白松露市集，午餐於市集攤位品嚐現削白松露搭配荷包蛋與 Barolo 紅酒。今天是一年一度的民俗節慶，整個鎮中心變成廟會一般、各式各樣的攤位提供皮耶蒙省的當地菜餚與名產小吃。下午城中心有盛大古裝遊行、熱鬧有趣的賽驢大會與耍大旗表演，我們將坐在 VIP 席中欣賞。晚間在鎮上最著名的米其林二星 Piazza Duomo 餐廳★★享用精緻料理。



Day 6 (週一宿阿爾巴 BD)

早上前往 Barolo 村的 Ceretto 酒莊，參觀風格大膽的酒莊建築以及著名的 Bricco Rocche 羅西峰葡萄園；隨後在凌空俯瞰葡萄園的品酒室中，品嚐羅西峰三個園的紅酒，搭配當地起司。中午返回阿爾巴自由活動或逛街，晚餐在城內一家從傳統料理出發、但由年輕主廚帶來新式火花的小館子晚餐。

Day 7 (週二宿馬焦雷湖 BLD)



早餐後退房，我們將跟著一位當地的松露獵人，帶著獵犬去尋找白松露的蹤跡，看看是否有運氣自己也找到一顆？除了評選高級餐廳以外，義大利權威餐廳指南 Gambero Rosso 為了榮耀傳統家庭式料理，這幾年開始特別選出三「蝦」級小館。阿爾巴附近小鎮有一家全義大利獲選的十六家三「蝦」級小館之一，也獲得義大利慢食協會高度推薦，我們中午在此享用傳統皮耶蒙菜搭配白松露。餐後前往馬焦雷湖

(160km/2.5hrs)，入住一

座五星級城堡旅館（豪華房宿兩夜）。傍晚前往附近新昇米其林一星的 Pascia 餐廳★（5km/15mins），享用年輕主廚的新式料理。

Day 8 (週三宿馬焦雷湖 BD)

早上前往歐塔湖畔（20 Km/0.5hr），搭乘快艇前往湖中小島上的聖朱里歐教堂參觀——它從 11 世紀屹立至今，擁有著名的黑色大理石祭壇以及精美的壁畫。中午在此湖畔小鎮自由活動，午餐自由覓食。下午前



往馬焦雷湖畔

(30km/45mins)，搭乘

遊船遊覽湖中貝拉島

的美景。傍晚造訪一座

建築風格獨特的別墅（20 Km/0.5hr），在別墅裡的米其林二星餐廳 Villa Crespi★★享用創意料理。



Day 9 (週四 B)

旅館早餐後，大約 10:30 前往 MXP 機場（35km/45mins）搭乘回程航班。

異數風格旅行社

台北市民生西路 24 號 4F 交觀甲 7080 號 品保會員北 1692 號

Tel: 02-25361314 travel.theonestyle.com