

"Azienda Agricola Il Pozzo" TOSCANA

Drømmer du om en 5-stjernet ferie i det skønne Toscana?

På en bakkeskråning blot 10-15 minutters kørsel fra den idylliske by Arezzo i det sydøstlige Toscana ligger det unikke landsted Il-Pozzo – midt i det maleriske landskab, og tæt på den idylliske Casentino-dal, hvor roen er ligeså insisterende, som naturen er smuk.

Luksus på dagsbasis

Il-Pozzo blev gennemrestaureret i 2004-05, og består af i alt 9 individuelle lejligheder – alle moderne udstyret og smagfuldt indrettet i de karakteristiske farver fra området. Landstedet byder desuden på en stor og virkelig dejlig svimningpool med børnebassin samt en stor og velholdt have med legeområde og meget, meget mere...

En af de helt store fordele ved Il-Pozzo er, at lejlighederne kan lejes på dagsbasis. Du behøver altså ikke at bestille en hel uge ad gangen, men kan nøjes med at bestille det antal dage, du har brug for – og på lige det tidspunkt, du har brug for. Det gør det meget lettere at afstemme ferien med eksempelvis gode flytilbud.

Lokale ejere

Il-Pozzo drives af Carla og hendes familie, der alle er med til at skabe en fantastisk stemning for stedets gæster, der ikke kan undgå at føle sig mere end velkomne.

Carla er særdeles serviceminded, og kan hjælpe med stort set alt. Hun taler et fremragende engelsk, og er på alle tænkelige måder behjælpelig med at sikre, at opholdet bliver helt i top. Hendes mor Mama Rosy er en yderst kompetent chefkok, og hun driver stedets virkelig gode, lokale restaurant, der holder åbent for gæsterne "efter behov".

Det bedste fra Italien

Der er rige muligheder for fantastiske oplevelser og udflugter i området, der rummer både små idylliske og romantiske middelalderbyer, men også større, historiske byer som Firenze, Arezzo, Sienna, Montepulciano, Chianti, Cortona og mange flere.

Er du til gourmetmad og sublim vin, er Toscana et slaraffenland med mulighed for at besøge gode spisesteder, vingårde og meget andet. Carla hjælper gerne med gode tips – og ikke kun om mad, for i området er der også mange spændende outlets & fabrikker, der sælger alt fra lækkert mærketøj til sko og ægte italienske habitter.

Let at komme dertil

Il-Pozzo ligger godt 1.700 km fra grænsen, og kan nås direkte via egen bil, Bil-Tog fra Hamburg til Verona eller via en af de mange flyforbindelser til området. Rom ligger ca. 2,5 timers kørsel fra Il-Pozzo, Pisa kan nås på ca. 2 timer, og Firenze ligger bare 1 times kørsel væk.

Ryanair flyver direkte fra DK til både Pisa og Rom, og da en udlejningsbil i Italien er relativt billig, kan turen til Il-Pozzo ofte gøres både hurtigt og til rimelige penge.

Bestil i god tid

Da mange af de faste gæster ofte bestiller ét år frem, er der stort set fuldt booket i hovedsæsonen fra juni til august, men det gør ikke så meget, for både i det tidlige forår og i det sene efterår er området også helt fantastisk (om muligt endnu skønnere). Her minder vejret mest af alt om en god dansk sommer.

Desuden er de omkringliggende attraktioner lidt nemmere at komme til, og da der ikke er så mange turister, er der her en helt speciel ro, der gør stedet til det nærmeste, du kommer på at have "eget hus" i området.

Hvis du vil videre...

Du kan læse meget mere på www.agripozzo.it, men du er også velkommen til at kontakte Carla direkte for priser, booking etc. direkte på – bare husk at skrive Lars Hedegaard på som reference.

Jeg står også gerne selv til rådighed, hvis du har spørgsmål om Il-Pozzo – både de mere praktiske omkring stedet og dets faciliteter, men også om områdets mange øvrige muligheder. Du kan fange mig direkte på eller +45 4031 8833.

Gode rejsehilsener

Lars Hedegaard

"Vi som gæster føler os
unikke, og særdeles
velkomne"

Lars Hedegaard



Endnu en
anbefaling
- se side 2

Il Pozzo

Siden begyndelsen af 90'erne har jeg rejst over det meste af Italien. Fra Sicilien i syd til Como-søen i nord. Konklusionen: Toscana er indbegrebet af Italien. Det var her jeg – og senere min familie – altid endte ferien.

Når man som jeg er livsnyder i svær grad, er det måske ikke så svært at forklare den magnetiske tiltrækning. Toscana byder på alt det gode i livet. Det er ikke uden grund, rejsende er valfartet hertil i 200 år. Her forenes det ypperligste indenfor kunst, kultur, arkitektur, natur, historie og gastronomi i et område, der er mindre end Jylland og alligevel kaldes "Europas vugge".

Den bedste måde at opleve det autentiske Toscana på, er uden tvivl at søge lidt væk fra de store byer. Ud på landet. Der hvor det simple liv leves. Og man finder det næsten ikke i en mere koncentreret form end på Il Pozzo. Her bor du i dit "eget" rustikke stenhus med en enestående udsigt over den smukke Casentino-dal og kommer helt tæt på de "indfødte". For det er især mødet med den overvældende gæstfrihed fra Carla Veneri og hendes familie, der gør hele forskellen. Og som i enhver anden italiensk familie spiller maden en stor rolle.

Mad er for mig den mest håndgribelige måde at forstå et andet lands kultur på. Man får det hele serveret på et fad med et drys af folkesjælen. På Il Pozzo er det Mama Rosy, Carla's mor, der styrer køkkenregionerne. Eller dvs. de næsten 4 m² der i mistænkelig grad minder om et køkken. Hvordan hun på travle aftener kan bespise 40-50 gæster med så lidt plads, er mig en gåde. Indtil familien Veneri overtog Il Pozzo var Rosy kokekone og rykkede ud og kokkerede til private selskaber. Nu forkæler hun gæsterne på Il Pozzo et par gange om ugen. Om sommeren dækkes der op ude på terrassen, under den toscanske aftenhimmel og så er der ellers venlig selvbetjening ved det lange bord, som i en lind strøm tæppebommes med lækre retter. Og Mama Rosy tager det nærmest som personlig fornærmelse, hvis man springer en ret over, levner eller takker nej til anden portion.

Sidst jeg spiste der, bestod aftenens menu af antipasti med tre slags crostini, salami, mortadella, lufttørret skinke, tre slags oste med marmelade af chili og figen, tærte med brie, nødder og pærer, focaccia, oliven. Pasta med ande-ragu. Svinekam med rosmarin og hvidløg. Og tiramisu...jeg har sikkert glemt noget. For Papa Carlo er ikke nærmed med rødvinen...

Opskrift - Crostini Neri. Ristet brød med kyllingelever.

Crostini er små skiver ristet brød med forskelligt fyld og en uundværlig del af de mange forretter, der indleder et italiensk måltid. Den mest klassiske toscanske crostino er den med kyllingelever.

Opskriften har jeg tyvstjålet fra Mama Rosy.

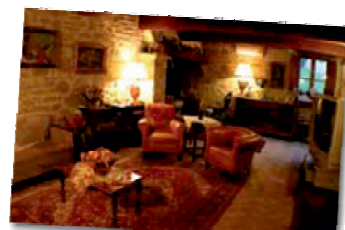
Du skal bruge:

- 1 løg
- 1 stængel bladselleri
- 1 gulerod
- 1 pk. kyllingelever
- 1 dl hvidvin

Tynde skiver italiensk brød, ristede
Løg, bladselleri og gulerod hakkes fint og steges i en sjat olivenolie på panden.
Tilsæt kyllingelever og lad dem stege med et par minutter.
Kom hvidvin ved og lad det koge væk.
Tag blandingen af panden og hak den fint på et skærebræt.
Kom det hele tilbage på panden, steg videre et par minutter og smag til med salt & peber.
Smør blandingen på de ristede brødskeer og servér!

"Man får det hele serveret på et fad med et drys af folkesjælen"

Lars Hjortshøj



"Crostini Neri"

