



## ITALIA

# Puglia y una incursión en Basilicata. Las esencias del extremo sur de Italia

## Salidas especiales en grupo

**Fechas de salida:** 15 de septiembre y 19 de octubre de 2024

**Duración:** 8 días

**Precio por persona: 1.195 €**

- Precio reservando al menos 40 días antes de la salida: 1.145€

(Mínimo 25 personas / Máximo 28 personas)

Tasas aéreas aproximadas con ITA164 € (a 18/03/24)

### Suplementos por persona:

- Habitación Individual: 275 €
- De 17 a 19 personas: 149 €
- De 20 a 24 personas: 79 €

### Precios válidos para la salida indicada

### Puntos fuertes:

- Un viaje al sur de Italia combinando cultura y senderismo.
- Viaje en grupo guiado

### Itinerario resumido:

Día 1: Vuelo Madrid Brindisi. Traslado a Lecce

Día 2: Lecce

Día 3: Lecce - Alberobello - Gravina in Puglia - Matera

Día 4: Matera

Día 5: Matera - Monte San Angelo - Vieste

Día 6: La Foresta Umbra

Día 7: Bari

Día 8 Abril: Bari, traslado al aeropuerto de Brindisi. Vuelo de regreso





Hemos seleccionado un itinerario muy variado y completo volando a Brindisi y regresando desde Bari. Llegaremos al extremo sur del llamado “Tacón de la bota” de Italia. Aquí conoceremos la recortada costa, pueblos amurallados en donde se mezcla la tradición griega con la romana. Pondremos unos días nuestra base en la maravillosa ciudad de Lecce, llamada la “Florenia” del sur de Italia. Menos conocida que esta última, pero de un pasado de esplendor. Continuaremos por el interior, paisajes rurales de campos de labor salpicados de arboledas, pequeños pueblos detenidos en el tiempo y algunas joyas de la arquitectura rural como Alberobello, con sus llamadas “casas trulli”, curioso ejemplo de arquitectura rural popular. Y, no podíamos pasar por alto estando tan cerca, que hacer una incursión en la región de Basilicata para conocer una de las ciudades más curiosas que se pueda visitar: Matera.

Declarada Patrimonio de la Humanidad, Matera se mimetiza en un paisaje imposible. El “Sassi” o pueblo antiguo se encuentra escondido en un desfiladero y sus casas han sido milagrosamente bien conservadas pues hasta los años sesenta del pasado siglo estuvo habitado de forma regular. Las construcciones están a medio camino entre las viviendas trogloditas y las casas de oriente y del norte de Africa. Después, nos vamos hacia el llamado “Promontorio del Gargano”, esa pequeña península que se adentra en el Adriático. Aquí, las montañas cobran especial altura y la zona ha permanecido alejada de las principales vías de comunicación de Italia. Conoceremos bosques de hayas y de robles junto al mar, una costa blanca de bellos acantilados y pueblos bellísimos situados en la recortada costa. Y junto a todo esto, el gran monumento Monte Sant’Angelo, extraordinario sitio de peregrinación cristiana en donde podemos encontrar extraordinarios edificios e iglesias. Y, como guinda final del viaje, Bari. Sin duda, todo un compendio de lo mejor del sur de Italia. Os esperamos.

## ITINERARIO

### Día 1: Vuelo Madrid Brindisi. Traslado a Lecce

Salida desde Madrid o Barcelona, según opción elegida, hacia Brindisi (vuelo vía Roma) Traslado a Lecce. Apenas nos separan algo más de 40 km. Llegada al hotel. Alojamiento y cena.



### Día 2: Lecce

Ciudad monumental donde las haya, llamada la "Florenia del Barroco". Tras el desayuno tendremos una visita guiada para descubrir esta impresionante ciudad.

Situada entre la meseta Salentina y el Adriático, podría decirse que es una ciudad única debido a la gran cantidad de edificios barrocos. Su fundación se extiende a tiempos muy remotos y tomó cierto prestigio bajo la influencia de Roma, habiéndose conservado el teatro y el anfiteatro. Tras la caída del Imperio romano la ciudad es invadida regularmente por bizantinos, sarracenos, lombardos, eslavos y los normandos del reino de Sicilia. Con su adhesión al reino de Nápoles la ciudad vuelve a tener esplendor en el siglo XVI y XVII. Durante nuestra visita podremos recrearnos en la catedral, la basílica de la santa Cruz, sus fachadas impresionantes, las plazas, calles estrechas, palacios y una animada vida social.

### Día 3: Lecce - Alberobello - Gravina in Puglia - Matera

Nos internamos en la Italia profunda y rural. Campos de olivos, pequeños pueblos, colinas... hasta llegar a Alberobello, , en donde visitaremos el antiguo poblado de las casas "Trulli", curiosas construcciones, muestra de una extraordinaria arquitectura popular Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. La zona es también interesante pues es rica en productos gastronómicos. Almuerzo libre. Tras la escala en Alberobello continuamos hacia otra interesante población Gravina in Puglia, otro de los "borgos" rurales del campo italiano. Parada para conocer Gravina y su famoso viaducto.

Al final de la tarde entramos en la región de Basilicata y llegamos a uno de los pueblos más impresionantes de Italia: Matera. Un encuentro con un pueblo detenido en el tiempo. Su centro histórico es Patrimonio de la Humanidad. Aquí se han rodado películas como "El Evangelio según san Mateo", de Pier Paolo Pasolini y "La Pasión de Cristo", de Mel Gibson.

Alojamiento en hotel. Primer paseo con las luces de la noche por la zona alta de Matera.

### Día 4: Matera

Tras el desayuno haremos un recorrido a pie para conocer Matera. Un recorrido que parte de nuestro alojamiento, para dirigirnos a un monte cercano en el Parque de Murgia Materana, en donde tenemos unas vistas excepcionales de la ciudad antigua. La ruta sigue a través de históricos senderos que pasan por cuevas paleocristianas. Finalizaremos el camino recorriendo el centro histórico de Matera visitando una iglesia rupestre con pinturas extraordinarias de los primeros cristianos. Almuerzo y tarde libre



Características de la excursión a pie: Ruta circular de unos 7 km. de recorrido en el que emplearemos unas 5 horas descansos incluidos. Desnivel acumulado en ascenso y descenso sobre 340 m. Altitud Mín.: 265 m. Altitud Máx.: 414 m.



### Día 5: Matera - Monte San Angelo - Vieste

Tras el desayuno dejamos Matera para poner rumbo a un sitio espectacular, el llamado Promontorio de Gargano, un pedazo de Italia que en forma de península se adentra en el Adriático. Aquí, en un trozo relativamente pequeño de terreno se dan cita parques naturales, preciosos pueblos y una costa maravillosa.

Primeramente, llegaremos a Monte Sant'Angelo, ciudad que alcanza el récord de tener 2 lugares Patrimonio de la Humanidad. Un casco histórico de primer orden, la cueva de San Angelo y el conjunto monumental de edificios e iglesias como la de San Miguel Arcángel. Visita de la ciudad y sus principales monumentos. Almuerzo libre en el pueblo. A la hora convenida seguimos ruta hacia Vieste. Alojamiento. Sin duda Vieste es uno de los más bellos pueblos de la costa adriática y además, menos turístico que muchos de sus vecinos del sur. Una pequeña península se adentra en el mar y en ella, en su promontorio, se asienta el casco histórico del pueblo.

### Día 6: La Foresta Umbra

Tras el desayuno nos adentramos en el interior del llamado Promontorio de Gargano. Increíble cambio de paisaje en pocos kilómetros, del mar a un excelente y gran bosque de hayas Patrimonio de la Humanidad. Llegamos al inicio de un sendero que nos va a adentrar a través del bosque. Pasamos por un pequeño lago y vamos enlazando senderos para hacer un recorrido circular. Tras el recorrido nos vamos a Bari.



Características de la excursión a pie: Ruta circular de 13 km. aprox. de recorrido, en el que emplearemos unas 5 horas con descansos incluidos. Desnivel acumulado en subida y bajada 260 m. Altitud Mín.: 723 m. Altitud Máx.: 803 m.

### Día 7: Bari

Día libre para disfrutar de la ciudad y su animado ambiente. Alojamiento en hotel.

### Día 8 Abril: Bari, traslado al aeropuerto de Brindisi. Vuelo de regreso

Desayuno y a la hora convenida traslado al aeropuerto de Bari y embarque en el vuelo con destino Madrid o Barcelona. (Vuelo vía Roma)

FIN DEL ITINERARIO

## HORARIOS DE VUELOS PREVISTOS (SUJETOS A POSIBLES CAMBIOS):

### Vuelos previstos sujetos a posibles cambios

AZ59	Día 1	Madrid	Roma	05:50 - 08:15
AZ1621	Día 1	Roma	Brindisi	09:20 - 10:30
AZ1612	Día 8	Bari	Roma	11:20 - 12:30
AZ060	Día 8	Roma	Madrid	14:35 - 17:10

## HOTELES A UTILIZAR O SIMILARES:

### Ciudad

Lecce

Matera

Vieste

Bari

### Alojamiento

Septiembre: Hotel Delle Palme Octubre: Gran Hotel Lecce 4\*

Hotel San Domenico 4\*

Septiembre: Hotel Degli Aranci Octubre: Palace Hotel Vieste 4\*

Septiembre: Hotel Oriente Bari Octubre: Hotel Boston

**INCLUYE:**

- Vuelos Madrid (Barcelona bajo petición) -Brindisi y regreso.
- Recorrido y traslados en autobús.
- Alojamiento y desayuno en hoteles en habitación doble con baño.
- Cena de bienvenida.
- Entrada a Iglesia rupestre en Matera.
- Visita guiada en Lecce, Monte Sant'Angelo y Matera
- Guía acompañante
- Seguro de viaje.

**NO INCLUYE:**

- Tasas aéreas con ITA prox. 128 € (a 18/03/24). Estas corresponden a impuestos y tasas gubernamentales. No sabremos su importe exacto hasta el momento de la emisión.
- Comidas no mencionadas en el apartado anterior.
- Entradas a museos, monumentos, talasoterapia... o cualquier otro servicio no mencionado en el apartado INCLUYE.

**NOTAS:****Documentación**

Es necesario el DNI o pasaporte en vigor para toda la duración del viaje. Recomendamos también llevar una fotocopia del DNI o del pasaporte (por ambas caras) guardada en un lugar distinto al mismo.

**Excursiones**

Las excursiones a pie que planteamos en este programa se tratan de cómodos recorridos a pie con desniveles asequibles a cualquier persona que le guste caminar por senderos de naturaleza y montaña. El orden de las excursiones descritas en este programa puede variar a criterio del Guía dependiendo de la previsión meteorológica. Normalmente las excursiones suelen tener una duración de unas 5 horas incluyendo los descansos necesarios y paradas para comer. Generalmente, el desarrollo de una jornada de marcha se realiza como sigue: - nos levantamos y tras desayunar, partimos en autobús hacia el inicio de la excursión. Se cubren algunas distancias cortas en kms., para ponernos al inicio de camino. Previamente, el día anterior, nuestro/a Guía habrá dado los consejos e información necesarios: información meteorológica, horarios... así como recordar el equipo a llevar a la excursión, comidas... Iniciamos la excursión a pie y se empieza a caminar tranquilamente.

Se disfruta de excelentes panorámicas, paradas para hacer fotos, descansar, tomar el fantástico aire de la montaña... y a mediodía paramos un buen rato en algún bonito lugar para tomar nuestro picnic, antes de regresar a nuestro autobús.

En el itinerario se han comentado los diferentes recorridos, distancias, tiempos y desniveles, a esta información nos remitimos.

**Equipaje/Ropa**

Recomendamos muy especialmente llevar una bolsa de viaje y una pequeña mochila suplementaria (para las excursiones de naturaleza y montaña) con los útiles del día. El equipo recomendable es: Ropa ligera y cómoda de viaje en general, calzado de ciudad, botas ligeras de montaña tipo trekking con suela flexible, gafas de sol y gorro/a o sombrero, protección solar, bañador, chubasquero, polainas, jersey fino y otro grueso (o forro polar ). Bolsa de aseo, calcetines finos y otros más gruesos. Cantimplora. Cámara de fotos...

Recomendable: bastones regulables para caminar (si lo usas habitualmente).

## Clima

Estamos al principio de la primavera, una buena época para descubrir esta zona. En cualquier caso es también una época en la que el clima es cambiante y poco predecible. Por regla general el tiempo será bueno si bien disfrutaremos de un clima diferente dependiendo de donde nos encontremos en un momento dado. En la costa, a pie de mar las temperaturas serán suaves durante el día y frescas en la noche. En Matera, Monte San Angelo y Promontorio de Gargano y en zonas de montaña las noches serán frías.

## Comidas

Incluimos los desayunos y la cena de bienvenida. El resto de las comidas no están incluidas. A lo hora de almorzar se podrá hacer picnic cuando estemos en zonas de naturaleza y montaña, para ello el/la guía dará las instrucciones necesarias para proveerse de alimentos en las tiendas de la zona. También, en la visita a ciudades se podrá optar por almorzar en los restaurantes del lugar y/o tomar alguna comida ligera tipo pizza o similar. Para las cenas, las ciudades que visitamos cuentan con una numerosa oferta de restaurantes de todo tipo, pizzerías, bares, terrazas, cafeterías, pubs, locales con música...

Esta zona de Italia, como toda ella en general, disfruta de una excelente gastronomía.

La gastronomía de Puglia refleja la típica cultura mediterránea del sur, en la que destacan los productos frescos locales, platos sencillos tradicionales de pueblos humildes. La cucina pugliese es un buen ejemplo de la llamada "cocina pobre" por la sencillez de sus ingredientes, pero que en realidad ofrece recetas llenas de sabor para todos los gustos cuya clave reside en el respeto por las materias primas de la máxima calidad y la importancia del buen aceite de oliva. Se caracteriza por el uso de los productos de temporada. Destacan los platos a base de col, tomate, pimiento, berenjena, alcachofas, brócoli o cardo, que pueden ser también la base de succulentas salsas.

Orecchiette alle cime di rapa: receta más tradicional de la gastronomía de Puglia. Se trata de un plato de la pasta más tradicional acompañado de grelos.

Fave e cicoria: La base de este plato se realiza con puré de alubias blancas sin piel y con achicoria. A estos dos productos principales se les añade aceite de oliva virgen extra, sal y laurel.

Ciceri e tria: pasta con garbanzos.

Riso, patate e cozze: base de patatas, arroz y mejillones. Esta comida tan famosa es de esas que las madres y las abuelas de Bari cocinan tradicionalmente.

Apulia posee una enorme costa, bañada por el mar Adriático en el Este y por el mar Jónico en el Oeste. Por este motivo, el pescado y el marisco que se encuentra en sus ciudades es muy fresco.

Crudo di mare: Consiste en pescadito y marisco fresco y crudo.

En cuanto a comidas más ligeras que se pueden encontrar en restaurantes, pero sobre todo en los Panificio o panaderías con horno, destacan:

Focaccia Barese: Los principales ingredientes de esta exquisitez son harina, azúcar, leche, levadura, agua, aceite de oliva virgen extra y sal. Además, se les suele añadir algún extra, como lo aceitunas o queso.

Pucce: Son los sándwiches más populares de la zona del Salento y Taranto. Es una especie de focaccia, pero con un tipo de pan redondo sin miga y relleno de carne, embutidos, quesos, verduras, etc. Las pucce son perfectas para llenar el estómago cuando aprieta el hambre y no hay tiempo de buscar un restaurante al uso para comer.

Panzerotti fritti: Se trata de una masa con forma de empanadilla grande rellena de mozzarella y tomate, aunque se pueden encontrar con otros ingredientes.

Bruschetta: Muy utilizado en los famosos aperitivos italianos, es una receta muy sencilla pero, realmente sabrosa. Como muchos de los mejores platos de la cocina italiana, era típico de las familias más pobres, para aprovechar el pan que había sobrado y estaba duro. Los ingredientes son muy básicos, pan crujiente, aceite de oliva y a continuación se pueden añadir diversos ingredientes. La más tradicional

Lleva un poquito de ajo en el pan, tomates en trocitos y hojas de albahaca.

Taralli: Son un aperitivo pugliese que está riquísimo y algo adictivo porque cuando se empiezan a comer, no se puede parar. Los taralli son muy parecidos a los picos de pan pero mucho más buenos. Los hay con sabor a aceitunas y alcaparras, a cereales, a tomate, a cúrcuma, a pimienta negra, a aceite, a hinojo, dulces etc. Se sirven solos, como aperitivo o acompañando las comidas.

En cuanto a la repostería destacaremos entre otros:

Pasticciotto: Postre tradicional del Salento, típico de la Ciudad de Lecce, Es una masa con distintos rellenos de crema, de limón, chocolate etc.

Spumone: es un helado formado por tres capas de sabores y un interior crujiente gracias a una base de frutos secos y frutas.

## VINOS DE PUGLIA

La Puglia es una de las regiones más ricas de vinos de Italia, donde podemos encontrar diferentes vinos de uvas locales. En los últimos años el vino primitivo ha ganado muchos reconocimientos internacionales. Se hace con la uva Primitivo, típica exclusivamente de la región de la Puglia, del centro-sur de la región desde Bari hasta Lecce y en toda la comarca del Salento. A finales de septiembre o principios de octubre se realiza la cosecha, la «vendemmia», también las fases de prensado y fermentación. Después de la primera fermentación el caldo pasa a barriles de acero inoxidable y después de madera, según sea el material y el tamaño del barril, cambiará el sabor del vino. Hay quienes prefieren dejar el vino más natural y quienes prefieren dar un sabor con más cuerpo, con notas de sabor amaderado. Otra uva es Nero di Troia, conocida también como uva de Troia originaria quizá de Asia menor, llegó a Apulia en la época griega. Se cultiva en las zonas de interior de Barletta, Andria y Trani y más al norte, en la región de Gargano. Estos vinos se caracterizan por una gran concentración de color y de extracto y por ser vinos de gran estructura, con perfumes marcados, a menudo de carácter dulce, de fruta confitada, especias y tierra. La negroamaro es la uva tinta más representativa del Salento. De origen desconocido, su nombre alude a la intensidad de color de los racimos, si bien se deben a la negroamaro algunos de los mejores rosados italianos, y los principales están en el Salento. Vigorosa y muy productiva, esta uva da un vino rosado de color intenso y claros perfumes de frutos rojos frescos, frutos del bosque, rosal silvestre y, en las versiones más selectas, seguramente criadas parcialmente en madera, especias dulces, mermeladas y vainilla. En boca son vinos jugosos, sedosos y con una gran persistencia. Susumaniello, es una variedad de uva antigua que se cultiva en la provincia de Brindisi, se encuentra sólo en la región de Apulia. Hasta hace poco, la variedad había caído bastante en desgracia entre los viticultores; sin embargo, desde el 2003 está incluida en la lista de variedades aprobadas por la región de Apulia para el cultivo en la zona de Murgia central. Se utiliza como uva de mezcla en la producción de vinos tintos y rosados, como el Brindisi Rosso y Brindisi Rosato... Apulia y Salento no son precisamente regiones de blancos pero las variedades verdeca, bianco d'Alessano y fiano minutolo son la excepción. De racimo verde, para algunos la verdeca tiene similitudes con la uva albariño, famosa en tierras gallegas para la producción de vinos verdes. Son típicos vinos de mar, muy adecuados para maridar con los platos de mar. Su estructura es ligera, son vinos frescos y con buena persistencia.

## SEGUROS:

- RESUMEN DE COBERTURAS - INCLUYE ASISTENCIA POR COVID 19  
EQUIPAJES: Pérdidas materiales 151 Euros  
ASISTENCIA: GASTOS MEDICOS, QUIRURGICOS Y HOSPITALIZACION:  
Por gastos incurridos en España, derivados de una enfermedad o accidente ocurridos en España 600 Euros  
Por gastos incurridos en el extranjero, derivados de una enfermedad o Accidente ocurridos en el extranjero 6.000 Euros  
PRORROGA DE ESTANCIA EN HOTEL con 61 Euros/día, hasta un límite de 610 Euros  
DESPLAZAMIENTO DE ACOMPAÑANTE POR HOSPITALIZACION  
ESTANCIA DEL ACOMPAÑANTE DESPLAZADO con 61 Euros/día, hasta un límite de

610 Euros

REPATRIACION O TRANSPORTE SANITARIO DE HERIDOS O ENFERMOS Ilimitado

REPATRIACION O TRANSPORTE DE FALLECIDOS Ilimitado

BILLETE DE REGRESO DEL ASEGURADO POR FALLECIMIENTO DE UN FAMILIAR DIRECTO Ilimitado

RESPONSABILIDAD CIVIL PRIVADA 6000 Euros

**Todos los datos e informaciones contenidas en la Ficha Técnica del Viaje están sujetos a las Condiciones Generales de Club Marco Polo publicadas en los Catálogos y en la página Web correspondiente.**

**Tanto los detalles del Itinerario como todas las informaciones contenidas en esta ficha técnica se elaboran con muchísima antelación, en base a precios e informaciones orientativos que ayuden al cliente a conocer los principales detalles del viaje que desea elegir, por lo que deben tomarse única y exclusivamente a título informativo como una base a lo programado, estando sujetas a posibles variaciones. Al contratar el viaje el cliente debe informarse de las reservas y precios concretos, así como el Itinerario definitivo confirmados, y antes de viajar firmar con la agencia el contrato de viaje combinado correspondiente.**

NS 20-03-2024

**Habiendo recibido la información precontractual recogida en la presente ficha técnica, la he revisado y la entiendo y acepto sin reservas,  
a 15 de Abril de 2024**

**Nombre y apellidos****DNI****Firma**