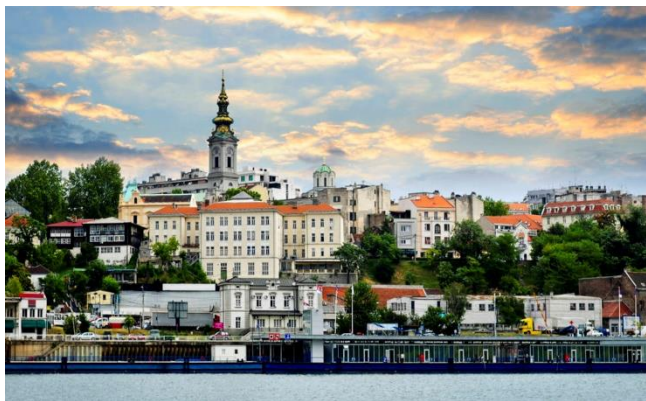




Tour tra le Capitali del Danubio

“Belgrado – Budapest – Vienna - Zagabria”



Un tour nel cuore dell'Europa, seguendo il corso del fiume attraverso Serbia, Ungheria, Austria e Croazia. Quattro Paesi che combinano un indiscusso miscuglio di identità e varietà, tipici di questa parte di continente.

Volo diretto da Lamezia

Dal 19 al 26 Settembre

Programma

1 giorno: Lamezia/Belgrado/Novi Sad/Budapest

Incontro presso l'aeroporto di Lamezia Terme, disbrigo delle pratiche d'imbarco e partenza con volo diretto per Belgrado. Arrivo e trasferimento in autobus a **Novi Sad** per la visita della capitale della Voivodina. Pranzo e proseguimento per Budapest. Sistemazione in hotel, cena e pernottamento.

2 giorno: Budapest

Dopo la prima colazione, partenza per la visita della città. Inizieremo da **Pest**, cuore pulsante della capitale: l'imponente **Piazza Degli Eroi**, racchiusa da colonnati ornati da statue che raffigurano regnanti e personaggi illustri ungheresi; **Széchenyi** il più grande complesso termale d'Europa, le cui acque raggiungono una temperatura di 76° alla sorgente; **Castello di Vajda Hunyad**, mescolanza di stili (romanico, gotico, rinascimentale e barocco) situato nel parco pubblico di Budapest che conta un'estensione di 100 ettari; **Basilica di Santo Stefano**, la più grande Chiesa di Budapest, dallo stile neoclassico, qui è custodita la reliquia (braccio destro) del Re Santo Stefano, fondatore dell'Ungheria. Pranzo in ristorante tipico. Visita guidata del **Palazzo del Parlamento**, l'edificio più grande del Paese e simbolo della città. Rientro in hotel, cena e pernottamento.

3 giorno: Budapest/Vienna

Intera mattinata dedicata alla visita guidata dell'antico quartiere medievale di **Buda**, circondato da bastioni e mura di protezione, racchiude mirabili segni del passato, per questo ritenuto la vera anima della città: **la Collina della Fortezza** con la **Chiesa di Mattia**, teatro dell'incoronazione di alcuni re ungheresi; il **Bastione dei Pescatori**, in origine antico mercato e villaggio dei pescatori, oggi trasformato in monumento romantico dal quale si può scorgere la migliore veduta sulla parte Pest della città; **Palazzo Reale**, storica sede dei reali d'Ungheria, costruita nell'epoca degli Asburgo (XVIII – XIV sec.); **Collina di Gerardo**, da questo punto si può apprezzare la migliore visuale panoramica di tutta Budapest; proseguendo ci si addentra lungo la roccaforte costruita nel periodo della monarchia Austro-Ungarica, denominata **Cittadella**; si raggiunge il punto più saliente della collina dove emerge il **Monumento delle Libertà**. Pranzo in città, e nel pomeriggio partenza per Vienna (250 km.). In serata sistemazione in hotel, cena e pernottamento.

4 giorno: Vienna

Dopo la prima colazione, intera mattinata dedicata alla visita guidata di **Vienna**: il complesso dell'**Hofburg** (Palazzo Imperiale), **la Torre del Danubio**, **il Municipio**, **il Burgtheater**, **il Castello del Belvedere** con i suoi giardini francesi. Pranzo in corso di escursione. Proseguimento con la visita della **Cripta Imperiale**, la **Cattedrale di Santo Stefano** e il **Museo di Arte Moderna Albertina**. Nel tardo pomeriggio, rientro in hotel, cena e pernottamento.

5 giorno: Vienna/Zagabria

Dopo la prima colazione, escursione guidata al castello di **Schonbrunn**, la famosa reggia imperiale, sede della casata degli Asburgo (1730-1918). Pranzo in città e partenza per la capitale della Croazia. Arrivo in hotel, sistemazione, cena e pernottamento.

6 giorno: Zagabria/Belgrado

Dopo la colazione visita di **Zagabria**. Il centro storico è costituito da due insediamenti medievali sulla collina: **Grič**, l'insediamento civile, ribattezzato **Gradec** ("Fortezza") quando era circondato da mura costruite per difendersi dai Mongoli nel XIII secolo; e **Kaptol**, l'insediamento ecclesiastico, fortificato nel XVI secolo. La città ha molte piazze e parchi aperti. Visita del **Museo Etnografico**. Pranzo in ristorante in città e successivamente proseguimento del viaggio verso la capitale della Serbia. Arrivo a Belgrado in serata, sistemazione in hotel, cena e pernottamento.

7 giorno: Belgrado

Dopo la prima colazione, intera giornata dedicata alla visita guidata della città. **Belgrado** sin dall'antichità è stata un importantissimo crocevia tra la parte orientale e occidentale d'Europa. Oggi è la capitale culturale, economica e scientifica della Serbia. Visita della **Casa dei Fiori** (l'ex dimora di Tito), del **Palazzo Bianco** nel quartiere Dedinje (commissionato dal Re Alessandro I come residenza per i suoi figli e del futuro Re Pietro II). Visita del **Tempio di San Sava**, la più grande chiesa ortodossa al mondo, dedicata a Sava il fondatore della chiesa ortodossa serba. Pranzo in ristorante. Nel pomeriggio visita della **Fortezza di Kalemegdan** e della chiesa di **Santa Pekta** (situata al suo interno), **Palazzo della Principessa Ljubica**, la **Cattedrale** ortodossa di **San Michele** e il suo museo, di uno dei bunker risalenti al periodo della Jugoslavia comunista. Rientro in hotel. Cena e pernottamento.

8 giorno: Belgrado /Lamezia

Dopo colazione check out e trasferimento in aeroporto. In base all'operativo del volo, durante il percorso, possibilità di visita guidata di **Zemun**, la maggiore municipalità di Belgrado. Partenza con volo diretto per Lamezia Terme. Fine dei servizi.

Quota di partecipazione € 1.179,00

Acconto € 320,00

Quota Bambini:

0/2 anni non compiuti – Free

2/6 anni non compiuti € 890,00

La quota comprende:

- Volo diretto Air Serbia – Lamezia/Belgrado/Lamezia in classe unica;
- Franchigia bagagli: 20 kg in stiva + bagaglio a mano 6 kg;
- Trattamento di pensione completa in hotel 4 stelle (classificazione locale), dal pranzo del primo giorno alla colazione dell'ultimo;
- Pranzi in ristorante come da programma;
- Acqua e vino o una birra ai pasti;
- Trasferimenti, escursioni e visite guidate come da programma;
- Ingressi: **Budapest**: Palazzo del Parlamento € 12,00; **Vienna**: Belvedere superiore e inferiore € 22,00 - Hofburg Palazzo Imperiale € 15,00 - Cripta € 7,50 - Museo di Arte Moderna Albertina € 16,90 - Schoenbrunn (gran tour) € 20,00; **Zagabria**: Museo Etnografico € 2,00; **Belgrado**: Casa dei fiori, Josip Broz Tito Mausoleum € 6,00 - Cattedrale S. Arcangelo € 2,00;
- Tour Leader;
- Assistente Lakinion Travel per l'intero tour;

- Assicurazione Rimborso spese Mediche (compreso Garanzia Covid), Bagagli;
- Tassa di soggiorno complessiva € 14,50;

La quota non comprende:

- Mance;
- Polizza contro le penalità di annullamento (facoltativa) da stipulare, tassativamente, all'atto della prenotazione. Il premio corrispondente è pari al 4,3% della quota totale di partecipazione;
- Quanto non espressamente indicato nella "quota comprende"

Supplemento Singola € 290,00

N.b. il programma nonché gli orari dei voli potrebbero essere soggetti a modifiche per ragioni tecniche – organizzative.

Organizzazione Tecnica



INFO UTILI

Documenti

Carta d'identità valida per l'espatrio senza timbro di rinnovo o passaporto in corso di validità (validità residua di almeno 6 mesi dalla data di rientro dal viaggio). Per chi fosse in possesso di carta d'identità cartacea o elettronica con timbro o foglio di proroga, consigliamo vivamente di rifare il documento in quanto potrebbero verificarsi respingimenti al momento della partenza. **Per i minori:** a decorrere dal 26 giugno 2012, per l'attraversamento delle frontiere, tutti i minori italiani dovranno essere muniti di documento di viaggio individuale (passaporto oppure, qualora gli Stati attraversati ne riconoscano la validità, carta d'identità valida per l'espatrio o altro documento di viaggio equipollente). Al fine di agevolare l'espatrio dei cittadini in questione e sventare il pericolo di espatri illegali degli stessi per conto di terzi, dal 2010 è prevista la possibilità di chiedere, agli Uffici competenti a rilasciare il documento, che i nomi dei genitori vengano riportati sul passaporto. Qualora tale indicazione non dovesse essere presente, prima di intraprendere il viaggio si consiglia di munirsi di un certificato di stato di famiglia o di estratto di nascita del minore da esibire in frontiera qualora le autorità lo richiedano. Si ricorda che ai sensi della Circolare 1 del 27 gennaio 2012 del Ministero degli Interni "la carta d'identità valida per l'espatrio rilasciata ai minori di età inferiore agli anni quattordici può riportare, a richiesta, il nome dei genitori o di chi ne fa le veci. Fino al compimento dei 14 anni i minori italiani possono espatriare a condizione che viaggino accompagnati da almeno un genitore o da chi ne fa le veci oppure che venga menzionato sul passaporto, o su una dichiarazione di accompagnamento rilasciata da chi può dare l'assenso o l'autorizzazione ai sensi dell'articolo 3, lettera a) della legge 21 novembre 1967, n. 1185, e vistata da un'autorità competente al rilascio (Questura in Italia, ufficio consolare all'estero), il nome della persona, dell'ente o della compagnia di trasporto a cui i minori medesimi sono affidati. La nostra organizzazione non si assume alcuna responsabilità per negato imbarco, la validità dei documenti d'identità è a carico esclusivo del singolo passeggero. ***In ogni caso prima della partenza, consigliamo vivamente di visionare sul sito web www.viaggiare Sicuri.it la normativa completa e aggiornata inerente la documentazione necessaria per recarsi all'estero.***

Visto

Non necessario

Bagaglio

Da stiva: 20 kg. **A Mano:** di norma è consentito portare un bagaglio a mano le cui dimensioni totali non potranno superare cm. 115 (altezza 55 cm., larghezza 40 cm. e spessore 23 cm.) e dal peso massimo di 6 Kg.

Clima e Abbigliamento

Serbia: il clima è **moderatamente continentale**, con inverni freddi ed estati calde. Gli sbalzi termici sono notevoli, perché il Paese può essere interessato da masse d'aria fredda di origine siberiana, come da masse d'aria calda di origine mediterranea o persino africana.

Temperature medie min/max mensili

	Settembre
Belgrado	14/23

Ungheria: Il clima è di tipo **continentale**, con inverni freddi ed estati calde. Le stagioni intermedie sono miti, ma con possibili sbalzi di temperatura, soprattutto in primavera.

Temperature medie min/max mensili

	Settembre
Budapest	12/22

Austria: Paese in gran parte collinare e montuoso, occorre distinguere fra tre tipi di clima: - il clima continentale della ristretta regione pianeggiante di Vienna, proiettata verso l'Europa orientale, con inverni freddi ed estati calde e a volte afose.

Temperature medie min/max mensili

	Settembre
Vienna	16/25

Croazia: Nelle **pianure** settentrionali e orientali il clima è continentale, con un andamento delle precipitazioni ben diverso da quello mediterraneo: la stagione più piovosa è l'estate, soprattutto per via dei temporali pomeridiani, mentre in inverno, anche se le precipitazioni sono frequenti (e avvengono spesso sotto forma di neve), non sono abbondanti.

Temperature medie min/max mensili

	Settembre
Zagabria	10/22

La scelta del vestiario deve in generale rispondere a **criteri di praticità**, comodità, rispondenza al clima e all'ambiente. D'estate sarà opportuno prevedere indumenti di lana leggera, un maglione o pile, e una giacca a vento impermeabile, scarpe comode, ombrello, k-way.

Lingua

Serbia: serbo, albanese nel Sud del Paese. L'inglese è abbastanza diffuso, soprattutto a Belgrado.

Ungheria: Ungherese. Diffusa la conoscenza delle lingue inglese e tedesca. **Austria:** la lingua ufficiale è il tedesco, mentre in alcune regioni sono conosciuti anche lo sloveno, il croato e l'ungherese. **Croazia:** croato. L'italiano è molto diffuso sulla costa in Istria, nel Quarnaro e in Dalmazia. Nelle principali città costiere dell'Istria vige il bilinguismo (italiano e croato). Nella capitale e nei centri turistici costieri è diffusa la conoscenza dell'inglese e, in parte, del tedesco

Cucina

Serbia: È caratterizzata per essere una cucina eterogenea che ha subito le influenze mediterranee, turche e dell'impero austroungarico. Nella vita di ogni giorno si parla di cucina serba facendo riferimento in primo luogo alle specialità di carne: **Ćevapi** particolari salsicciotti senza budello, composte da carne trita di manzo e agnello variamente speziati; **Pljeskavica** è in buona sostanza un hamburger, Gli elementi fondamentali sono la schiacciata di carne trita ben condita (un misto di manzo, maiale e agnello, a discrezione di chi la prepara), il pane (sempre fresco e croccante) e il condimento o il contorno. Alla carne si accompagnano altri cibi come il **Kajmak**, crema di latte da spalmare prodotta artigianalmente, il **Kupus**, ossia la verza da consumare cotta oppure cruda, tagliata a listelli molto sottili. Non mancano poi le zuppe (**Supe** o **ćorbe** a seconda che contengano pasta o meno), piatti molto brodosi che da oltre un secolo fanno da antipasto a ogni pranzo o cena che si rispettino, preparate in vari modi (con carne bovina, suina, di agnello, di pollo o pesce). Altra portata cardine è la **Srpska Gibanica** fatta di sfoglia sottilissima, uova e formaggio fresco, appena sfornata è una vera leccornia da servire con **Pavlaka** o con **Kiselo Mleko** (latte acido) Non si deve poi dimenticare l'**Ajvar**, crema di peperoni di colore rosso intenso, assai gustosa, da consumare come contorno o da spalmare su pane e crostini. Un posto d'onore spetta inoltre alle **Sarme**, "primo piatto" serbo per eccellenza: involtini di verza acida riempiti di riso, carne macinata e spezie.

Ungheria: Il piatto forte della tradizione ungherese è naturalmente il **Goulasch**, che gli antichi magiari chiamavano gulyàs e che inizialmente non prevedeva la paprica, ora ingrediente diffuso. La ricetta tradizionale la vuole una zuppa a base di patate e carne, ma si trova anche in forma di stufato come è più diffusa da noi in Italia. Di per sé questo piatto basta e avanza, ma se avete ancora fame potete prendere un piatto composto, come uno **spezzatino di manzo** accompagnato da **gnocchetti all'uovo**, del **coniglio**

arrostito, lo stinco di maiale, l'arrosto di anatra, il pollo alla pabrika o la bistecca alla zingara (bistecca ai ferri condita dalle tipiche spezie ungheresi coperta però da una bella porzione di pancetta croccante).

Austria: La varietà della cucina austriaca testimonia tutt'oggi la vastità della monarchia di un tempo. Vienna, in particolare, era un crogiolo di culture gastronomiche: qui prevalevano i cosiddetti "Zuagrasten" (immigrati) provenienti dall'Ungheria, dalla Boemia, dalla Slovacchia, dalla Transcarpazia, dalla Bucovina, dalla Polonia, dalla Carniola, dalla Croazia, da Trieste, dalla Dalmazia o "semplicemente" dagli attuali Länder austriaci. Tutti portavano con sé a Vienna il bagaglio delle ricette del proprio Paese, e la cucina austriaca assorbì il meglio di ogni tradizione. **Specialità Viennesi** - Lo stesso strudel di mele o di ricotta, dolce viennese per antonomasia, è una ricetta d'importazione. Questa delizia d'origine turca arrivò in Austria dall'Ungheria. Oltre al "Kipferl" (cornetto) e al caffè, ai Turchi si devono, anche numerose spezie, nonché il mais, che fino al XIX secolo veniva chiamato ""Türkenweizen" (grano turco) ed era utilizzato per la preparazione della polenta ("Türkensterz"). Con il loro lesso, gli italiani fornirono l'ispirazione per il "Tafelspitz" viennese (bollito di manzo), mentre di origine serba sono i piatti a base di carne e riso e le grigliate. Invece l'origine della cotoletta "Wiener Schnitzel" è a tutt'oggi un mistero. Un'ipotesi plausibile collega questo piatto alla ricetta del "Wiener Backhendl", pollo alla viennese, che già nel XVI secolo veniva impanato e fritto nel grasso.

Croazia: E' difficile dare una definizione unica della cucina croata. A causa della sua storia travagliata e della sua vicinanza con popoli dalle culture più diverse, anche la cucina riflette una serie di influenze differenti che contribuiscono a creare un panorama gastronomico variegato e molto interessante. Si va dai sapori filo-italiani di gusto mediterraneo, ricchi di piatti di pesce alla griglia, agli stufati di carne alla paprika tipici della Slavonia, fino a pietanze di ispirazione austriaca, turca e ungherese: rimarrete piacevolmente sorpresi dalla varietà dei cibi regionali, tutti caratterizzati dall'ottima qualità e dalla freschezza degli ingredienti. **Pecenje con mlinci o pecenikrumpir:** carne accompagnata da pasta al forno o patate arrosto. **Peka janjetina:** agnello cotto in una piastra con coperchio posizionata sotto la cenere. **Zagrabacki odrezak:** bistecca di vitello ripiena di prosciutto e formaggio. **Sir i vrhnje:** formaggio fresco con panna acida. **Palacinke:** crepes dolci farcite.

Programma di viaggio

Il programma potrebbe subire delle variazioni per ragioni logistiche. Sarà fatto il possibile per garantire l'intero svolgimento del programma e di tutte le visite, che potranno subire modifiche di ordine cronologico e salvo casi di forza maggiore (ordine pubblico, motivi di sicurezza, etc.).

Valuta

Serbia: dinaro serbo (RSD) – 1 € = 117 dinari (valuta al 4/12/2020). Le carte Visa, EuroCard e MasterCard sono crescentemente accettate a Belgrado. Esistono numerosi bancomat nelle principali città del paese, ma tenete presente che applicano una commissione piuttosto elevata. In ogni caso prima della partenza consigliamo di rivolgersi alla propria banca per conoscere eventuali commissioni nell'uso di carte di credito e bancomat, ed eventuali pin e blocchi antifrode attivi.

Ungheria fiorino ungherese (HUF) – 1 € = 357,92 fiorini (valuta al 4/12/2020). Le carte di credito sono accettate quasi ovunque. Se è permesso pagare in euro è sempre più conveniente pagare in fiorini. Gli sportelli bancomat sono molto diffusi. Si consiglia di cambiare il denaro presso le banche. In ogni caso prima della partenza consigliamo di rivolgersi alla propria banca per conoscere eventuali commissioni nell'uso di carte di credito e bancomat, ed eventuali pin e blocchi antifrode attivi.

Austria: E' l'euro. Accettate e molto diffuse le principali carte di credito.

Croazia: la moneta ufficiale è la Kuna (HRK) – 1€ = 7,53 (valuta al 4/12/2020). Gli euro non sono sempre accettati. Si può cambiare il denaro presso gli uffici postali e le agenzie di viaggi. Le carte di credito non sono sempre accettate da ristoranti e negozi. I bancomat sono molto diffusi. In ogni caso prima della partenza consigliamo di rivolgersi alla propria banca per conoscere eventuali commissioni nell'uso di carte di credito e bancomat, ed eventuali pin e blocchi antifrode attivi.

Elettricità

La corrente elettrica fornita è di 220 V/ 230 V. Generalmente sono le prese bipolari a 2 fori. Per maggiore sicurezza consigliamo comunque di fornirsi di un adattatore universale.

Telefoni

Il prefisso internazionale per chiamare in Serbia è 00381, Ungheria 0036, Austria 0043, Croazia 00385. Il prefisso per chiamare l'Italia è 0039

Fuso orario

Stesso fuso orario italiano.

Mance

Non obbligatorie ma gradite a fronte di un servizio ritenuto soddisfacente.

Vaccinazioni

Nessuna vaccinazione richiesta o consigliata. È riconosciuta la tessera europea di assicurazione malattia (TEAM), ovvero la tessera sanitaria distribuita a tutti i cittadini italiani. Con la tessera si ottiene assistenza sanitaria gratuita nelle strutture pubbliche. È bene portarsi una piccola ed essenziale dotazione di medicinali utili e quelli per uso personale. Vanno evitati cibi crudi e locali non affidabili sotto il profilo igienico, non bere acqua corrente ma acqua e bibite in bottiglia senza aggiunta di ghiaccio. Le strutture sanitarie e la reperibilità di medicinali risultano buone.