

Culturele groepsreizen naar landen rond de Middellandse Zee

Nieuwsbrief nr. 17, januari 2017

Itaris reizen in 2017

In mei 2016 hebben we een prachtige reis gehad naar Calabrië, de voet van Italië. Boeiende landschappen, culturele hoogstandjes, mooie wijnen, een geweldige keuken en prima hotels, we hebben ervan genoten! De Romereis moesten we op een laat moment vanwege plotselinge afzeggingen helaas cancelen en de 'Wijn en truffel'-reis naar Piemonte hebben we in overleg met een groepje potentiële deelnemers verschoven naar 2017.

Voor het net begonnen jaar hebben we enkele mooie reizen voorbereid.

- 'Lazio en zuidelijk Umbrië' van 20 t/m 27 mei (8 dagen), min. 15 deelnemers;
- 'Rome' in het najaar (6 dagen), max. 18 deelnemers;
- 'Topwijnen en witte truffel' in de Langhe (Piemonte) 7 t/m 10 oktober, (4 dagen), max. 8 deelnemers.

Vrijwel heel Italië bezochten we met Itaris reizen, maar **Lazio en zuidelijk Umbrië** stonden nog op de wenslijst en daarom nu voor mei op het programma. Het gebied ligt iets ten noorden van Rome en is als reisgebied heel overzichtelijk. Ook nu weer een spannende regio met schitterende landschappen, een fascinerende cultuur, mooie wijnen en een smakelijke keuken. In overleg met een zeer bekwame cultuurgids ter plekke kunnen we een prachtig gevarieerd programma aanbieden. We slapen slechts in twee, maar twee zeer goede 4 **** hotels.

Zie voor het uitvoerige programma de *vernieuwde en aangepaste Itaris website*: www.itaris.nl. of vraag een flyer aan, die sturen wij graag per ommegaande toe. Er hebben zich reeds enige deelnemers aangemeld. De reis gaat door met minimaal 15 deelnemers.

Voor september/oktober plannen we een **Rome reis**, maar wij willen deze keer geen concrete week aangeven. We laten het afhangen van de interesse om dan in

overleg met de deelnemers data en hotel vast te leggen. We hebben op onze lijst een aantal zeer geïnteresseerden staan. Een behoorlijk begin is er dus. We denken aan een 6-daagse, midweekse reis ergens in het najaar van 2017. Wij denken zo reële kans te creëren dat de reis ook door kan gaan. Een programma hebben we klaarliggen. We zien Rome een beetje als onze specialiteit en er blijkt regelmatig interesse voor een bezoek aan deze fantastische stad. Zie ook de Itaris website: www.itaris.nl. In het programma zitten in ieder geval een bezoek aan het Pantheon, het Forum Romanum, de Spaanse Trappen, de Trevi Fontein, de San Clemente, het Vaticaan en vele prachtige pleinen en fonteinen. Speciale aandacht zal er zijn voor Caravaggio en Bernini. Het definitieve programma stellen we vast in overleg met de groep. We spraken met Rosita Steenbeek, bekend schrijfster over thema's die zich in Italië en m.n. in Rome afspelen. Zij woont een groot deel van het jaar in Rome en mocht zij tijdens onze reis aanwezig zijn, dan kunnen we eventueel een ontmoeting met haar organiseren, zo hebben we afgesproken. Laat ons weten wanneer je geïnteresseerd bent.

Van 7 t/m 10 oktober hebben we dit jaar de kortdurende en interessante trip in ons programma naar **Le Langhe (Piemonte)** onder de titel: **'Topwijnen en witte truffel'**. Een culinair hoogstaande reis naar een geweldig wijngedebied. Wij organiseren deze reis voor een kleine groep, niet alleen vanwege de exclusiviteit, maar ook omdat het gebied niet op grote groepen berekend is, het is zeer heuvelachtig en grote touringcars ondervinden hier veel moeilijkheden. Ook is betrokkenheid bij het programma en de kwaliteit van het programma op deze wijze beter te garanderen.

We vliegen naar Turijn, brengen een halve dag door in deze boeiende stad, zijn een dag in en rondom Barolo, een dag in en rondom Barbaresco en een dag in de Roero, aan de andere kant van de rivier de Tanaro.

We hebben een groot aantal proeverijen van wijnen van hoog niveau, van grappa (in een destilleerderij), van hazelnootchocolade (heel beroemd hier), van kazen, koekjes, ijsjes en natuurlijk eten we de fameuze witte truffel. Kortom een gastronomisch festijn, een reis voor lekkerbekken! We verblijven in een fameus 4**** hotel in Cherasco en dineren in klasse restaurants. (zie: www.itaris.nl.)

Deelnemers aan de Itaris reizen verwachten steeds weer nieuwe en spannende maar ook veilige bestemmingen en zo passen ook deze reizen in 2017 in dat beeld. We gaan nooit voor massale groepen, dat willen we niet en dat hoeven we niet.

Met plezier besluiten we weer, zoals gewoonlijk, met een leestip van Anke en een smakelijke culinaire suggestie. Deze keer zijn beide bijdragen geïnspireerd door de reis naar Lazio en zuidelijke Umbrië:

De boekentip: ·*Schimmenrijk* van Rosita Steenbeek

Als haar vriend Lorenzo, een archeoloog uit het gebied van de Etrusken, plotseling sterft, raakt de Nederlandse beeldhouwster Lisa in een crisis. Ze is zozeer verlamd door het verdriet dat zelfs haar hartsvriendin Heleen, met wie ze jarenlang lief en leed heeft gedeeld in hun gezamenlijke appartement in Rome, haar niet kan helpen. Dan, bijna een jaar na het overlijden van Lorenzo, besluit Lisa een reis naar zijn geboortegrond te maken om het verdriet in de ogen te zien en in de hoop meer te weten te komen over de raadselachtige omstandigheden rondom zijn dood.

Dat betekent het begin van een avontuurlijke en ook louterende tocht. Lisa komt in aanraking met de geheimzinnige wereld van tombaroli en fumaroli, grafrovers en rivierschuimers, die haar rondleiden door het Dodenrijk. 's Nachts daalt ze met hen af in beschilderde Etruskische tombes. Uiteindelijk zal ze via verborgen wegen niet alleen de ware toedracht rond de dood van Lorenzo achterhalen, maar ook het spoor terugvinden naar het leven. Haar vriendin Heleen zal haar daarbij op een onverwachte, paradoxale manier de hand reiken.

Schimmenrijk is een aangrijpende roman over verbondenheid en vergankelijkheid, vriendschap en liefde – en over het vieren van het leven in het aanzicht van de dood.

Het recept: ·*Stracciatella*

Een voorgerecht uit Lazio. Ja, je leest het goed, voorgerecht. We kennen natuurlijk de stracciatella als het heerlijke ijs met stukjes chocola er in. Nu gaan we soep maken, een bouillon met stukjes ei en kaas. Stracciare betekent scheuren, vandaar.

1½ liter vleesbouillon (blokje), 3 eieren, nootmuskaat, 50 g geraspte parmigiano, zout

Breng de bouillon aan de kook. Klop intussen de eieren los. Voeg hieraan de kaas toe, een snufje nootmuskaat en een beetje zout. Maak hier een gelijkmatig mengsel van en voeg het al roerende toe aan de hete bouillon. Laat het nog 5 minuten zachtjes doorkoken.

Een smakelijk begin van de maaltijd.

Buon appetito!

Een hartelijke groet en graag tot op reis,

Onno & Anke Euverman

e: info@itaris.nl

w: www.itaris.nl