



Culturele groepsreizen naar landen rond de Middellandse Zee

Nieuwsbrief nr. 15, februari 2015

Itaris reizen in 2015

Het afgelopen jaar hebben we een bijzondere reis gehad naar de Abruzzen in hartje Italië met indrukwekkende landschappen rondom de Gran Sasso, met culturele hoogstandjes, fraaie wijnen en een eerlijke en boeiende keuken.

Voor het aanstaande voorjaar hebben we twee mooie reizen voorbereid.

Vanwege herhaald verzoek hebben we van *25 april t/m 2 mei*, weer een **Sicilië** reis. We maken een prachtige rondreis over het eiland en verblijven 3 nachten in Taormina bij de Etna, aan de oostzijde, 2 nachten in Agrigento nabij de Vallei der Tempels aan de zuidzijde en 2 nachten in de hoofdstad Palermo aan de noordzijde. Het wordt een reis met kunsthistorische, landschappelijke en culturele hoogtepunten en met een gevarieerd programma. We slapen steeds in 4 **** hotels. Er hebben zich reeds een aantal deelnemers aangemeld. De groepsgrootte zal maximaal 15 deelnemers bedragen. Vraag het uitvoerige programma of zie op: www.itaris.nl

Van *16 t/m 23 mei* hebben we een reis naar **Piemonte**. We vliegen waarschijnlijk naar Milaan en bezoeken een bijzondere regio in Noord-Italië. We focussen op de steden Turijn, Genua en het zeer interessante wijngebied van Le Langhe, waar de beroemdste wijnen van Italië worden gemaakt, zoals de Barolo, de Barbaresco, de Grignolino en de wijnen uit Alba en Asti. Verder is het een gebied voor lekkerbekken met heerlijke streekgerechten, zoals kazen, chocolade en de witte truffel. Het zal dan ook niet verbazen dat deze reis een hoog culinair karakter heeft, vele proeverijen van allerlei soorten, natuurlijk ook van wijn. We bezoeken vele kleine interessante plaatsjes in en om Le Langhe, waaronder Barolo en Barbaresco en ook de mooie steden Alba en Asti. We verblijven in 2 4**** hotels in respectievelijk Turijn en in Cherasco. Deelnemers aan de Itaris reizen, verwachten steeds weer nieuwe bestemmingen en zo past ook deze reis in dat beeld, weer een gebied wat zeer de moeite waard is. Er hebben zich al een aantal mensen voor deze reis opgegeven en

dat vinden we fijn. We gaan nooit voor massale groepen, dat willen we niet en dat hoeven we niet. We gaan bij deze reis uit van circa 20 deelnemers. Zie: www.itaris.nl

Mochten er lezers van deze Nieuwsbrief zijn die nog eens naar **Rome** zouden willen dan willen wij graag daar bij betrokken worden, eigenlijk een beetje onze specialiteit. M.n. wanneer u een groepje geïnteresseerden rondom u heeft, dan kunnen wij kijken of een speciale reis te plannen valt van 5 dagen tot een week en op maat. Vooral het najaar (september-oktober) leent zich goed voor zo'n reis. Laat ons weten wanneer je geïnteresseerd bent.

Met plezier besluiten we weer, zoals gewoonlijk, met een leestip van Anke en een smakelijke culinaire suggestie. Deze keer zijn beide bijdragen aangepast aan de reizen van 2015:

La Superba van Ilja Leonard Pfeijffer. Een roman over de stad Genua, La Superba (de hoogmoedige), met zijn kleine achteraf straatjes, maar ook een roman met een liefdesverhaal dat tragisch eindigt, over een Senegalese vluchteling, maar vooral een roman over het schrijven van een grandioze meerstemmige roman. Ilja Pfeijffer won met dit boek de Libris Literatuurprijs 2014.

En dan het recept:

Risotto al Barolo con funghi (voor 4 personen)

| | |
|-------------------------------------|--|
| 300 g paddenstoelen (gemengd) | 4 ontvelde, kleingesneden tomaten |
| 40 g boter | 1½ liter groentebouillon (blokje) |
| 2 el olijfolie | 1 takje verse (blad)peterselie, fijngehakt |
| 1 teen knoflook, fijngehakt | 350 g risottorijst (arborio) |
| 1 ui, fijngehakt | 200 ml Barolo |
| 1 takje verse salie, fijngehakt | 40 g Parmezaan, vers geraspt |
| 1 takje verse basilicum, fijngehakt | peper en zout |

Smelt de boter met de olie in een pan en bak ui, knoflook, rozemarijn, salie en basilicum 5 minuten op laag vuur, roer af en toe. Doe de tomaten erbij en laat het geheel 15 minuten pruttelen. Voeg paddenstoelen (in plakjes) en peper en zout naar smaak toe en laat 5 minuten afgedekt op het vuur staan. Breng intussen de bouillon aan de kook. Doe de peterselie en de rijst bij de groenten in de pan en roer tot alle korrels met vet bedekt zijn. Giet de wijn erbij en laat hem verdampen. Doe er een soeplepel bouillon bij en roer tot die is opgenomen. Voeg op deze manier steeds soeplepel voor soeplepel toe tot de rijst beetgaar is. Duurt ong. 18 minuten. Bestrooi de gare rijst met Parmezaan. Je kunt de risotto als maaltijd serveren of met een verse groene salade en stokbrood.

Buon appetito!

*Een hartelijke groet en graag tot op reis,
Onno & Anke Euverman*