

Culturele groepsreizen naar landen rond de Middellandse Zee

Nieuwsbrief nr. 9, mei 2010

Itaris reizen in 2010 en 2011

We zijn net terug van een prachtige reis naar **Sardinië**, een zeer verrassende reis voor de (18) deelnemers, een heel apart eiland, het hoort bij Italië, maar in veel opzichten is het zo eigen, zo anders, dat Italië ver weg lijkt. De natuur is er heel apart, groots en nauwelijks in bezit genomen. Vele dieren lopen er min of meer vrij rond: schapen (ca 3 miljoen), geiten, (wilde) varkens en paarden. De nuraghi waren fascinerend, de zee en de stranden prachtig en het eten (vele eigen, unieke producten) en de bijbehorende wijnen heerlijk. De mensen waren vriendelijk en behulpzaam.

Ondertussen kijken we weer vooruit.

Deze zomer trekken Anke en ik weer naar Italië om er te verpozen, maar ook om er nieuwe plekken te bezoeken. We zullen het Aosta dal verkennen en Turijn bezoeken en, zoals vrijwel elk jaar, het Lago d'Orta.

In september 2010 organiseren we weer een **Romereis**, een heerlijke week in het najaar in Rome. Aandacht voor de bekende high-lights als Pantheon, Forum Romanum, Spaanse Trappen, Trevi fontein, San Clemente, Vaticaan, de prachtige pleinen en fontein. Speciale aandacht zal er zijn voor Caravaggio en Bernini. Het definitieve programma stellen we vast in overleg met de groep. We hebben ons vaste hotel geboekt op een uitstekende locatie, midden in het oude Rome, het Centro Storico. Er hebben zich een aantal deelnemers aangemeld, maar er zijn nog enkele plaatsen vrij. De eerste voorbereidingsbijeenkomst vindt plaats op vrijdagavond 4 juni a.s. bij ons in Norg.

Over deze reis is informatie te vinden op de Itaris website en het programma is ook op te vragen. Vertrek zaterdag 18 en terugkeer zaterdag 25 september. Men kan zich per mail aanmelden maar we sturen op verzoek ook graag een inschrijfformulier toe.

In oktober gaan we dan naar het uiterste zuiden van Italië, het gebied onder Napels, naar de regio's Apulië, Basilicata en Calabrië om een mooie voorjaarsreis voor te

bereiden voor mei volgend jaar. Waarschijnlijk zal deze culturele reis plaats vinden van 14 tot 21 mei 2011 onder de titel **de hak van de Italiaanse laars**.

Zoals jullie van ons gewend zijn zal weer gezocht worden naar een mooie combinatie van kunst, culturele verkenningen en de goede culinaire geneugten. En zoals we dat de laatste jaren steeds gedaan hebben bij deze reizen, zullen we in het bijzonder aandacht besteden aan de lokale of regionale keuken. We komen er in het najaar in een nieuwsbrief op terug.

We zijn gevraagd om in november een promotiereis naar Rome te organiseren voor een reisorganisatie in het zuidwesten van ons land. Deze uitdaging nemen we natuurlijk graag aan. We mogen het programma voor deze reis bedenken en als gids meegaan.

Tot slot nog een leestip van Anke en een keukengeheim:

Silvio D'Arzo: *Avondlucht*. (Van Gennep ISBN 978 90 5515 1592). In onze vorige nieuwsbrief noemden we eveneens Silvio D'Arzo met zijn novelle Andermans Huis. Deze keer een verzameling nooit eerder vertaalde verhalen. Het boekje geeft een schitterend beeld van het werk van deze te jong gestorven meester van de Italiaanse literatuur. Silvio D'Arzo is een pseudoniem van Ezio Comparoni (1920 – 1952).

Zoals velen van jullie weten werkt Anke 3 dagen in de week bij Lentis Jonx. Bij Lentis verschijnt met enige regelmaat een periodiek Folio geheten en Anke heeft daar sinds enige tijd een eigen kookrubriek in, onder de naam 'Over-koken'. Maar in het laatste nummer, zo had de redactie besloten, stond ook een interview met haar onder de titel: 'Leven naast Lentis'. En dit ging, zoals jullie zult begrijpen, over haar bezigheden met en voor Itaris, een leuk artikel en mooie reclame voor Itaris.

Dan nu de culinaire mediterrane tip van Anke:

Tiella di Verdure, een groentesoufflé uit Puglia

300 gram tomaten	2 gele paprika's	2 aubergines
500 gram aardappelen	olijfolie extra vergine	250 gram mozzarella
1 bosje fijngehakte basilicum	zout en peper	broodkruim
verse fijngehakte oregano		

Was de groente en snijd alles fijn. Vet een soufflévorm van aardewerk in met olijfolie en beleg de vorm in lagen afwisselend met mozzarella en groente tot alles op is. Bestrooi iedere laag met peper, zout en basilicum. Vermeng het broodkruim met oregano, zout en peper, en strooi dit over het mengsel. Besprenkel het met olijfolie en bak het ca twee uur in een op 200 °C voorverwarmde oven.

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