

Culturele groepsreizen naar landen rond de Middellandse Zee

Nieuwsbrief nr. 13, december 2012

Itaris reizen in 2013

Een jubileum jaar voor Itaris. Tien jaar geleden schreven we ons onder deze naam voor het eerst in bij de Kamer van Koophandel. En dat willen we weten in 2013! We hebben een aantal mooie reizen gepland voor komend jaar.

30 april vertrekken we voor een bijzondere reis, een 4 daagse **culinaire reis** naar **Emilia Romagna**. We zijn benaderd door een cateringbedrijf uit Assen, Capriccio Italiano en samen met hen organiseren we deze reis. Voor kookliefhebbers en lekkerbekken een attractieve reisuitedaging. We verblijven 3 nachten in een prachtig agriturismo nabij Piacenza en daar worden op 2 dagen kookcursussen gegeven door de eigenares en kokkin van de agriturismo en daarnaast wordt er een cursus pizza bakken gegeven. De plek is landelijk en idyllisch gelegen. Ook maken we enkele excursies van culinaire aard. Zie onze website: www.itaris.nl of vraag verdere informatie aan.

Van 11 t/m 18 mei hebben we een reis naar **Noord-Italiaanse steden**. We bezoeken dan een groot aantal prachtige kunststeden gelegen in en nabij de Povlakte, waar veel kunsthistorische en architectonische rijkdommen te zien zijn. We verblijven eerst enkele dagen in een fraai **** hotel in Ferrara en bezoeken o.a. Ferrara, Ravenna, Modena, Piacenza en Parma en verhuizen dan naar de oevers van het romantische Ortameer om van daaruit Turijn, Milaan en de aantrekkelijke omgeving van Orta en het Lago Maggiore te bezoeken. We verblijven daar in een fijn hotel in Pettenasco, met kamers direct aan het meer. Zie www.itaris.nl

Dan hebben we vanaf 25 mei een 8-daagse reis gepland naar een vrij onbekend gebied, de regio's in het Noordoosten: De gebieden van **Friuli-Venezia Giulia, Veneto en Trentino-Alto Adige**. (zie ook: www.itaris.nl). Er zijn deelnemers aan de Itaris reizen die steeds weer nieuwe bestemmingen van ons verwachten, dat

betekent dus een mooie uitdaging en zo zijn we dan ook regelmatig op zoek naar nog weinig bekende gebieden, die wel zeer de moeite waard zijn. Gelukkig is Italië een groot land met veel mogelijkheden. We zijn er nog niet, we zien nog steeds nieuwe plekken en regio's. We merken dat de belangstelling voor deze reis zeer groot is, hij is al bijna volgeboekt. Zoals men weet gaan we nooit voor massale groepen, dat willen we niet en dat hoeven we niet. Zo rond de 20 vinden we heel mooi.

Voor september staat **Rome** weer op het programma. Deze keer een midweekse reis, geen 8, maar een 6-daagse reis, van maandag 2 t/m zaterdag 7 september. We denken zo een aantrekkelijk maar ook financieel wat gunstiger Rome reis te kunnen aanbieden. We zien Rome een beetje als onze specialiteit en er blijkt steeds 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 fontein. Speciale aandacht zal er zijn voor Caravaggio en Bernini. Het definitieve programma stellen we vast in overleg met de groep. We vermeldden de vorige keer al dat we spraken met Rosita Steenbeek, bekend romanschrijfster, zeker over thema's die zich in Italië en Rome afspelen. We hebben met haar afgesproken dat we een leuke ontmoeting met haar zullen hebben in Rome tijdens onze reis, onder het voorbehoud dat ze dan in Rome is. Daar heeft ze een eigen appartement. 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 reis naar Alto Adige:

Eva Slaapt verhaalt over de onbekende en woelige geschiedenis van het Italiaanse stuk Tirol: Alto Adige. Deze geschiedenis wordt knap verweven met een onmogelijk liefdesverhaal.

Het boek begint op het moment dat Zuid-Tirol (Alto-Adige) in 1919 aan Italië wordt toegewezen. Met het trekken van de nieuwe grens ontstaan er grote spanningen in de provincie, omdat de Duitstalige bevolking gedwongen wordt in hoog tempo te Italianiseren. De hoofdpersonen in het verhaal, de mooie Tiroolse Gerda en haar buitenechtelijke dochter Eva, krijgen gedurende hun leven op allerlei manieren te maken met de onrust en de strijd die gaande is in Alto Adige.

Eva Slaapt- Francesca Melandri
Cossee ISBN 90 5936 317 5

Strudel di Mele of Apfelstrudel, een krokante Strudel uit Alto-Adige of Zuid-Tirol

Voor 6-8 personen

Bereidingstijd: 1½ uur

Voor het deeg:

Voor de vulling:

Overige ingrediënten:

250 gram bloem + wat extra om te
bestuiven
2 el boter
1 ei
snufje zout
1 el olie om te bestrijken

1 kg stevige goudrenetten
1 (onbespoten) citroen, schil + sap
100 gram rozijnen
3 el pijnboompitten
70 gram suiker
½ tl kaneel
2-3 el paneermeel

boter om in te vetten
boter om te bestrijken
poedersuiker

Strudel, een magisch begrip voor elke keukenprins(es), maar ook voor de mensen die zichzelf niet meer kunnen beheersen bij de aanblik ervan. Hij wordt het lekkerst als je het deeg zo doorzichtig kunt uittrekken dat je de krant erdoor heen kunt lezen. In plaats van appels kun je voor de vulling ook ander zachtzuur fruit gebruiken, bijvoorbeeld peren of abrikozen.

- Voor het deeg: de bloem op het bakblik storten, in het midden een kuiltje drukken en hierin 2 el gesmolten boter, het ei en een snufje zout doen. Van buiten naar binnen werkend alles goed door elkaar kneden en daarbij beetje voor beetje 100 ml lauw water toevoegen. Goed doorkneden tot het deeg glad en soepel is. Van het deeg een bal vormen, die in een plastic zak doen en minstens 20 minuten laten rusten.
- Voor de vulling: de rozijnen laten wellen in wat water. De appels in vieren snijden, schil en klokhuis verwijderen. De stukjes appel in dunne partjes snijden en in een schaal leggen. De geraspte citroenschil, 2 el citroensap, pijnboompitten, suiker en kaneel erdoor scheppen. Goed laten intrekken. Vlak voor het vullen van de Strudel de gewelde rozijn laten uitlekken en eveneens door de stukjes appel doen. De oven voorverwarmen op 200°. Een bakblik invetten.
- Voor het uitrollen van het deeg een grote theedoek met bloem bestuiven. De deegbal eerst dun uitrollen met de deegroller. De deeglap dan op beide handpalmen leggen en naar alle kanten dun uittrekken.
- De deeglap (op de theedoek) besprenkelen met gesmolten boter en bestrooien met 2-3 el paneermeel. Het appelmengsel er gelijkmatig over verdelen, rondom een rand van twee cm vrijhouden. De randen insmeren met gesmolten boter en over de vulling naar binnen vouwen.
- De theedoek aan een van de lange kanten optillen en de Strudel met een soepele beweging oprollen, van de theedoek af op het bakblik laten glijden. De bovenkant insmeren met gesmolten boter. Ongeveer 1 uur bakken in de voorverwarmde oven, laten afkoelen en met poedersuiker bestrooid opdienen.

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