

# *Itaris*

## *Culturele groepsreizen naar landen rond de Middellandse Zee*

Nieuwsbrief nr. 5, juli 2008

### Itaris reizen in 2008 en 2009

Het wordt weer eens tijd voor een Itaris Nieuwsbrief.

In mei zijn we teruggekeerd van een reis naar de Golf van Napels. Een prachtige reis met twee dagen bezoeken aan Napels zelf. Ja, er lag vreselijk veel vuil, maar desondanks raakten we geïmponeerd door een spannende en authentieke sfeer met een geheel eigen Zuid-Italiaanse inslag.

Rommelig, druk, chaotisch, nauwe hellende straatjes en overal hing de was tussen de huizen gespannen. We brachten ook bezoeken aan de schitterende Amalfitaanse kust, aan het sympathieke eiland Ischia, het mondaine Capri en aan het toeristische maar zeer gezellige Sorrento. We beklommen de fascinerende Vesuvius krater (wat een uitzicht!) en kwamen onder de indruk van het unieke, immense, historische Pompeï. We waren met een fijne groep (17 deelnemers) en iedereen genoot zeer. Wat willen we nog meer.

In juni zijn Anke en ik privé 2 weken naar Turkije geweest. Dat deden we zo samen voor het eerst, en het is ons heel goed bevallen. We zaten in Dalyan en mogelijk vloeit er nog eens een reis naar dit gebied uit voort voor Itaris. We hebben genoeg ideeën opgedaan.

Vooruitkijkend: we gaan van 4 – 11 oktober weer naar **Rome**. Op dit moment hebben we 14 deelnemers, we boekten voor 18, er kunnen dus nog een paar bij.

We hadden voor deze reis reeds 2 voorbereidingsbijeenkomsten, op de 3<sup>e</sup> en laatste bijeenkomst op 21 september a.s. zal de voor velen bekende kunsthistoricus drs. Geert Pruiksma ( manager museum De Buitenplaats in Eelde) in het kader van deze reis een inleiding houden over de kenmerken en de verschillen tussen Renaissance en Barok. Kortom een beknopte inleiding in een stuk kunstgeschiedenis. Voor verdere informatie zie [www.itaris.nl](http://www.itaris.nl)

We kijken ook al weer vooruit naar het volgende jaar, naar 2009. Op dit moment hebben we twee reizen gepland: van 16 t/m 23 mei gaan we naar **De Marken – Umbrië** ofwel naar het onbekende Italië. We vliegen naar Bologna. Het eerste deel van de week verblijven we in een hotel in de Marken en het 2<sup>e</sup> deel in een hotel in

Umbrië. Op dit moment is het programma vrijwel rond, we boekten twee prachtige hotels, één in het centrum van Numana aan de kust en één in het centrum van Assisi (4\*\*\*\*). Op het programma staan bezoeken aan: San Marino, Urbino (Rafaël en Bramante), Macerata, Loreto, Jesi (wijnproeverij Verdicchio Castelli dei Jesi), Ascoli Piceno, de schitterende Piano Grande, Norcia, Spoleto, Assisi, Foligno, Perugia, Gubbio en Anghiari.

In het najaar van 2009 zullen we een thema reis naar Rome organiseren: **Barok in Rome, in het bijzonder Bernini**. In dit kader zal bij de voorbereidingen mevr. drs. Saskia Goddijn worden betrokken. Zij zal over dit onderwerp in het voorjaar van 2009 een inleiding houden voor Itaris. Wanneer de plannen voor de 2009 reizen definitieve vormen hebben gekregen, laten we weer van ons horen. Uiteraard kunnen geïnteresseerden contact met ons opnemen. De groepsomvang zal steeds ca. 20 deelnemers zijn.

Mochten lezers van de Itaris Nieuwsbrief ideeën, vragen of suggesties hebben, met name ook over te organiseren reizen, neem dan contact met ons op: zie [www.itaris.nl](http://www.itaris.nl). Je kunt ons ook bereiken via het emailadres: [info@itaris.nl](mailto:info@itaris.nl)

Op aanvraag zenden we over de aanstaande reizen verdere informatie toe.

Natuurlijk kan men zich ook al aanmelden, per mail of we sturen op verzoek graag een inschrijfformulier toe.

Nog een mooi Italiaans recept tot slot:

Op onze Marken-Umbrië reis komen we ook op de hoogvlakte van Castelluccio, de Piano Grande. Rondom dit bijzondere plaatsje worden de beroemde lenticchie di Castelluccio verbouwd, de meest begeerde linzen van Italië (ze zijn klein, groen en vanwege hun hoge gehalte aan proteïnen en mineralen zeer gezond).

*Lenticchie di Castelluccio con salsicce*

300 gr linzen (uit Castelluccio)	80 gr doorregen (buik-)spek
2 el olijfolie extra vergine	zout en peper
1 el boter	1 ui
1 stengel bleekselderij	150 gr gezeefde tomaten
1 L vleesbouillon	4 – 8 verse salsicce

Zet de linzen de avond van tevoren in lauwwarm water met een beetje zout. Snijd het (buik-)spek in repen en braad het even aan in 1 el olijfolie en 1 el boter. Hak ui en selderij fijn en fruit beide kort mee. Voeg de goed uitgelekte linzen en de gezeefde tomaten toe en giet de warme vleesbouillon erbij. Doe de deksel op de pan en laat de linzen op laag vuur in 1 uur gaar worden. Bak de salsicce in een pan in 1 el olijfolie. Strooi vlak voor het einde van de kooktijd zout en peper over de linzen en geef de salsicce erbij.

Buon appetito!

Een hartelijke groet en een buon viaggio voor een nabije zomerreis,

Onno & Anke Euverman