

Culturele groepsreizen naar landen rond de Middellandse Zee

Nieuwsbrief nr. 8, oktober 2009

Itaris reizen in 2010

De zomer is nu echt voorbij, de bomen laten mooie kleuren zien en vrijwel dagelijks kan er blad worden verzameld. Het is mooi in Drenthe, eigenlijk in elk jaargetijde, maar zeker ook in de herfst. Begin september waren Anke en ik nog 2 weken in Turkije wat ons opnieuw goed is bevallen, mooie heel andere wereld, voor ons zeer aparte cultuur, bijzonder vriendelijke mensen en heerlijk eten. In september jl. had ik nog een leuke klus, ik mocht een reis naar New York leiden voor *De Volkskrant* in het kader van de 400 jarige betrekkingen tussen New York en Nederland. Ik deed dit samen met Jan Tromp, jarenlang correspondent van *De Volkskrant* met als standplaats New York. Deskundigheid ter plekke was dus verzekerd.

De laatste weken zijn we druk geweest met het voorbereiden van een paar mooie Itaris reizen voor 2010.

Monte Giove reis naar Rome, Terracina en Napels.

In april doen we een bijzondere reis voor eetgasten van ons Norgse Italiaanse restaurant Monte Giove. We zijn een paar dagen in Rome waar Anke en ik gids zijn, dan gaan we naar Terracina (in Lazio aan de kust), gelegen aan de voet van de berg Monte Giove, vervolgens nog een dag naar de Vesuvius en Pompeï. Een bijzondere reis naar de oorsprong, de wortels van John Jodieh en zijn geweldige restaurant in het centrum van Norg. Zeer aan te bevelen dus wanneer je eens in de buurt bent.

In mei hebben we dan onze jaarlijkse bijzondere reis naar een nieuw doel, zoals we dat eigenlijk al jaren doen. We waren, naast de vrijwel jaarlijkse Romereis, met Itaragroepen in Toscane, Ligurië, Noord-Italiaanse steden, Sicilië, Venetië, Napels en afgelopen voorjaar in De Marken en Umbrië.

Nu wordt het **Sardinië**, in veel opzichten een geweldig eiland: grootse natuur, indrukwekkende landschappen, interessante culturele aspecten, m.n. de nuraghi cultuur, heerlijk eten, voortreffelijke wijnen en daarbij bijzonder vriendelijke mensen. We hebben een zeer gevarieerd programma samengesteld voor een reis van 8 t/m 15 mei 2010. In april ben ik naar Sardinië geweest om deze Itaris reis voor te bereiden. Van velen hoorden we al dat ze geïnteresseerd zijn in deze reis.

In september 2010 organiseren we weer een **Romereis exclusief**, 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. Ook van deze reis is informatie te vinden op de Itaris website en is een programma op te vragen. Vertrek zaterdag 18 en terugkeer zaterdag 25 september. Natuurlijk kan men zich reeds per mail aanmelden maar we sturen op verzoek graag een inschrijfformulier toe. De eerste deelnemers hebben zich al aangemeld.

Al deze reizen vind je ook terug op onze website: www.itaris.nl

Tot slot nog een leestip van Anke en een gastronomisch geheim:

Silvio d'Arzo: Andermans huis. (Van Gennep ISBN 978 90 5515 7853).

Het is het verhaal van een dorpspastoor in een afgelegen gehucht in Noord-Italië, die niets noemenswaardigs heeft meegemaakt en ook niets meer verwacht. Tot hij op een dag een oude vrouw ziet die hem confronteert met een vraag die hem totaal van slag brengt. Andermans huis ontmantelt langzaam maar zeker de bescherm laag om je ziel.

En dan nog een Sardijnse klassieker:

De schaapherders die het binnenland van Sardegna bevolkten, (we zullen ze ontmoeten op onze Sardinië reis) bleven vaak maandenlang weg met hun kuddes. Omdat potten en pannen niet tot hun vaste uitrusting behoorden, werd het vlees vaak geroosterd boven een houtvuurtje. *Agnello con finocchiotti*, een lammetje gestoofd met wilde venkel, ui en tomaat, het behoort tot de Sardijnse klassiekers.

Ingredienti:

Voor 4 personen: 1 kilo lamsvlees, 1 ui, 1 pond tomaten, olijfolie, 1 glas droge witte wijn, 1 venkelknolletje, zout

Preparazione:

Verwijder het overtollige vet van het lamsvlees, snijd het vet vervolgens in blokjes, en leg het apart. Bak de in ringen gesneden ui aan in een grote pan; voeg het lamsvlees toe en braad dit op hoog vuur aan alle kanten goed aan. Voeg de wijn toe en laat deze verdampen. Zet het vuur lager, voeg de ontvelde en in blokjes gehakte tomaten toe evenals de in dobbelsteentjes gehakte venkel. Breng het geheel op smaak met zout en stoof het vlees gedurende 40 minuten. Warm serveren. *Buon appetito!!*

Tempo necessario: circa 1 ora

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