



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

Nieuwsbrief nr. 12, januari 2012

### **Itaris reizen in 2012 en 2013**

Het gaat goed met Itaris. Onder deze naam reizen we nu al bijna tien jaar zodat we volgend jaar een klein feestje hebben te vieren. Op 1 september 1993 lieten we ons voor het eerst inschrijven bij de Kamer van Koophandel.

En we hebben weer veel nieuwe ideeën en plannen.

In mei zullen we straks vertrekken naar **Sicilië**. De reis was snel volgeboekt, zodat we met 25 mensen gaan, dat is leuk. We maken een prachtige rondreis over het eiland en verblijven 3 nachten in Taormina nabij de Etna, aan de oostzijde, 2 nachten in Agrigento nabij de Vallei der Tempels aan de zuid-westzijde en 2 nachten in de hoofdstad Palermo aan de noordzijde. Het wordt weer een reis met kunsthistorische, landschappelijke en culturele hoogtepunten en met een gevarieerd programma.

In september gaat Onno zeer waarschijnlijk een reis doen voor een reisorganisatie waar we nauwe relaties mee hebben: 'Imageholidays' in Oud Beijerland.

Samen met deze al lang bestaande organisatie gaan we een 16 daagse reis maken naar **Azerbeidzjan, Georgië en Armenië**, waarbij Onno de reisleader zal zijn. Na de New York trip voor de Volkskrant in 2009 opnieuw een mooie uitdaging. Voor het programma van deze reis zie [www.imageholidays.nl](http://www.imageholidays.nl). De reis vindt plaats tussen 7 en 22 september a.s. en naast deze internet informatie zijn we graag bereid om daarover meer informatie te verschaffen.

Bij voldoende deelname willen we in oktober nog een reis naar **Rome** organiseren. We zien Rome een beetje als onze specialiteit, wat tot gevolg heeft dat er al veel mensen met ons naar toe zijn gegaan. Mogelijk daardoor waren er de vorige keer te weinig aanmeldingen. Toch blijft er wel interesse in een Rome-reis, daarom willen we een reis plannen voor begin oktober dit jaar maar de exacte tijd en het programma laten we afhangen van de aanmeldingen. Zie ook de Itariswebsite: [www.itaris.nl](http://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 fonteinen. Speciale aandacht zal er zijn voor Caravaggio en Bernini. Midden in de week gaan we een dag naar Tivoli met zijn beroemde villa's: de Villa Adriana, de Villa Gregoriana en de Villa d'Este. Ons programma voorstel is op te vragen. Het definitieve programma stellen we vast in overleg met de groep. Oh, ja en we troffen zojuist Rosita Steenbeek, bekend romanschrijfster, zeker ook over thema's die zich in Italië en Rome in het bijzonder afspelen en we hebben met haar afgesproken dat we een leuke ontmoeting met haar zullen hebben in Rome tijdens onze reis, wel uiteraard onder het voorbehoud dat ze dan in Rome is. Waar ze, en dat zullen velen weten, een eigen onderkomen heeft. Laat ons weten wanneer je geïnteresseerd bent.

En dan richten we ons ook al een beetje op de meiperiode van volgend jaar. Dan zullen we twee reizen doen. Eén naar **Noord-Italiaanse steden**, waarschijnlijk in de eerste helft van mei. Een tweede reis in de tweede helft van mei zal dan gaan naar een voor ons nieuw gebied, de regio's in het Noordoosten: De gebieden van **Friuli-Venezia Giulia, Veneto en Trentino-Alto Adige**. We stellen vast dat er steeds mensen zijn die voor de eerste keer met Itaris op reis gaan en daarvoor denken we dan in het bijzonder aan de prachtige Noord Italiaanse steden reis die we al eens eerder in 2005 gedaan hebben. Daarnaast zien we ook vele bekenden elk jaar weer terug en zij verwachten steeds weer wat nieuws van ons. Gelukkig is Italië een groot land met veel mogelijkheden.

En voor volgend jaar september staat een **rondreis door Tunesië** in de agenda. Daar hebben we al een mooi programma voor.

*Met plezier besluiten we weer, zoals gewoonlijk, met een leestip van Anke en een smakelijke kooksuggestie:*

### **Middernacht op Sicilië van Peter Robb**

Het Spectrum ISBN 90-274-6831-1

We noemden het al eens eerder, maar met een Sicilië reis in het vooruitzicht is dit wel een mooi boek om je op de hoogte te stellen van Zuid-Italië in het algemeen en Sicilië in het bijzonder. Het boek geeft een boeiend beeld over kunst, eten, geschiedenis, literatuur en natuurlijk de strijd tegen de mafia. Ook de rol van ex-premier Giulio Andreotti komt hierbij uitgebreid aan de orde.

Peter Robb is een Australiër, die op weg naar Argentinië in Zuid-Italië bleef hangen en er vervolgens 15 jaar heeft gewerkt.

Het is geen gemakkelijk te lezen boek, maar als het je eenmaal in de greep heeft, vlieg je door de bijna 400 bladzijden heen.

Naast een journalistiek verslag vind je het misschien leuk een roman te lezen die zich afspeelt op Sicilië. Dan is "Siciliaans Testament" van Rosita Steenbeek een aanrader. Een liefdesgeschiedenis in schril contrast met de schoonheid van het eiland en de feestelijkheden rond de beschermheilige Sant'Agata.

**Siciliaans Testament van Rosita Steenbeek** De Arbeiderspers ISBN90-295-6405-9

En dan een Siciliaans recept:

**Tonno alla marinara** (gestoofde tonijn)

Voor 4 personen

<i>4 moten verse tonijn (200 gr per stuk)</i>	<i>50 gram zwarte olijven zonder pit</i>
<i>1 kilo tomaten</i>	<i>2 el kappertjes</i>
<i>1 bosje basilicum</i>	<i>1 kleine ui</i>
<i>Paar blaadjes verse munt</i>	<i>2 teentjes knoflook</i>
<i>½l droge witte wijn</i>	<i>6 el olijfolie</i>
<i>zout, versgemalen peper</i>	

\* Het vel van de tonijn verwijderen, afspoelen en droogdeppen met keukenpapier. De teentjes knoflook fijnhakken en de vis hiermee inwrijven, daarna bestrooien met peper en zout.

De oven voorverwarmen op 175°

\* De tomaten in kokend water dompelen, ontvellen, pitjes verwijderen, het vruchtvlees in kleine stukjes snijden. De olijven klein snijden, de kappertjes en ui fijn snipperen, basilicum en munt in reepjes snijden.

\* Een vuurvaste schaal invetten met 4 el olijfolie. De moten tonijn naast elkaar in de schaal leggen en besprenkelen met de witte wijn. De kleingesneden tomaten, ui, olijven, kappertjes en de helft van de kruiden erover verdelen. De rest van de olijfolie erover gieten. Flink kruiden met peper en zout.

\* Plaats de schaal in het midden van de voorverwarmde oven en laat in 20-30 minuten gaar worden. Bestrooi dan met de rest van de verse groene kruiden.

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