



Culturele groepsreizen naar landen rond de Middellandse Zee

Nieuwsbrief nr. 14, december 2013

Itaris reizen in 2014

Het afgelopen jaar hebben we twee mooie reizen gehad, één in mei naar Noordoost Italië en een fijne Rome reis in september jl.

Voor het aanstaande jaar hebben we weer enkele bijzondere reizen in voorbereiding.

Vanwege herhaald verzoek hebben we begin mei, van 3 t/m 10 mei weer een **Sicilië** reis. We maken een prachtige rondreis over het eiland en verblijven 3 nachten in Taormina bij de Etna, aan de oostzijde, 2 nachten in Agrigento nabij de Vallei der Tempels aan de zuidzijde en 2 nachten in de hoofdstad Palermo aan de noordzijde. Het wordt weer een reis met kunsthistorische, landschappelijke en culturele hoogte punten en met een gevarieerd programma. Vraag het uitvoerige programma of zie op: www.itaris.nl

Van 24 t/m 31 mei hebben we een reis naar **De Abruzzes**. We vliegen naar Rome en bezoeken een heel bijzondere regio, dun bevolkt met een prachtig en indrukwekkend natuurlandschap. En veel bijzondere plekjes. We zijn enkele dagen aan en nabij de kust van de Adriatische Zee nabij Lanciano en bezoeken ook Pescara. We overnachten in Roseto degli Abruzzi, volgen daar o.a. een kook-workshop voor een mooie Italiaanse maaltijd en trekken vervolgens de Apennijnen in. We bezoeken enkele borgo's (burchten), slapen en eten in Sulmona en verkennen van daaruit het majestueuze landschap van het Parco Nazionale del Abruzzo. We hebben enkele speciale regionale lunches, o.a. met herders bovenin de bergen nabij de Gran Sasso. We hebben naast de kookworkshop ook nog een wijnproeverij en we brengen een bezoek aan een olijfoliebedrijf. Er zijn deelnemers aan de Itaris reizen die steeds weer nieuwe bestemmingen van ons verwachten en zo zijn we dan ook steeds weer op zoek naar nog weinig bekende gebieden, die wel zeer de moeite waard zijn. We hebben weer zo'n regio gevonden. We merken nu al dat de belangstelling voor deze reis groot is en dat vinden we fijn. We gaan nooit voor massale groepen, dat willen

we niet en dat hoeven we niet. Zo rond de 20 vinden we heel mooi. Zie de Itaris website of vraag nadere informatie aan.

In het kader van bovengenoemde 'Abruzzen reis' organiseren wij, samen met de Italiaanse gids die met de reis meegaat Barbara Summa, een bijzondere avond onder de titel '**Kunst, cultuur en gastronomie**'. Het is een 'proeverij-, wijn-degustatione' met een inleiding over dit gebied in Roden op 18 januari 2014. Aanvang 18.00 u en einde 22.00 u.

Het betreft dus een: * een inleidende lezing over de regio 'Abruzzen'
 * een wijnproeverij
 * en een diner.

Prijs voor de hele avond € 40 p.p. Dit is voor geïnteresseerden, ook voor diegenen die zich niet inschrijven voor deze Abruzzen-reis. Men kan zich hiervoor al opgeven bij Itaris.

Voor oktober staat **Rome** weer op het programma. Een midweekse reis, geen 8, maar een 6-dagen reis, van maandag 6 t/m zaterdag 11 oktober. We denken zo een aantrekkelijke 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 fonteinen. Speciale aandacht zal er zijn voor Caravaggio en Bernini. Het definitieve programma stellen we vast in overleg met de groep.

We spraken met Rosita Steenbeek, bekend schrijfster, zeker over thema's die zich in Italië en Rome afspelen. Zij woont een groot deel van het jaar in Rome en mocht zij tijdens onze reis aanwezig zijn, dan kunnen we eventueel een ontmoeting met haar organiseren, zo hebben we afgesproken. Laat ons weten wanneer je geïnteresseerd bent.

En voor begin september hebben we een heel speciaal en leuk plan.

Een '**prosecco weekend**' in Veneto. Van vrijdag 5 t/m maandagmiddag 8 september. We vliegen vrijdag in de namiddag met Transavia naar Treviso. We zijn zaterdag de hele dag in Venetië (en regelen een bijzondere lunch) en zijn 's middags vrij. We bezoeken zondag Treviso en een prachtige Palladio villa, de Villa Sandi (eigendom van de Geox schoenenman). Ook inbegrepen is vrijdagavond een 'masterclass diner' en zaterdag- en zondagavond een mooie Italiaanse maaltijd in ons hotel. 's Maandags zo rond 14.00 u weer de terugvlucht met Transavia vanaf Treviso naar Nederland. Zie website voor verdere informatie of vraag flyer aan.

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 de Abruzzen:

Andermans Huis van Silvio d'Arzo

Het verhaal speelt zich af in een afgelegen gehucht in de Apennijnen, waar volgens de verteller, een zestigjarige pastoor, niets gebeurt. Hij raakt geïntrigeerd door een onbekende vrouw, die hem ernstig in vertwijfeling brengt. De manier waarop de pastoor en de oude vrouw een spel spelen van naderen en ontwijken en de beschrijvingen van het dorpsleven tegen de achtergrond van de rotsige berg met een gemene wind, maken dit boekje tot een meesterwerk.

Silvio d'Arzo is een pseudoniem van Ezio Comparoni, die in 1952 op 32 jarige leeftijd overleed.

En dan tot slot de menutip:

Ragù d'agnello

Pastasaus met lam

200 g lamsvlees

Peper en zout

2 tenen knoflook

laurierbladeren

3-4 el olijfolie

1 glas droge witte wijn

2 rijpe tomaten, kleingesneden

2 rode paprika's, in reepjes

Snijd het vlees in kleine stukjes, bestrooi het met peper en zout en laat het een uur rusten. Fruit de tenen knoflook met de laurierbladeren in olie, haal de tenen er uit zodra ze beginnen te verkleuren. Voeg het vlees toe en braad het aan alle kanten aan.

Giet de wijn erbij en laat hem inkoken. Doe de tomaten en paprika's erbij, breng op smaak met zout en laat het gerecht ongeveer 1½ uur op een laag pitje gaar stoven. Roer het af en toe even door, als het te droog dreigt te worden, giet je er wat bouillon bij.

Een bekende pasta uit de Abruzzo is maccheroni alla chitarra, een pasta die gemaakt wordt op een met fijne snaren bespannen raam. Maar ook met fusilli smaakt het uitstekend. Bestrooi de pasta rijkelijk met vers geraspte pecorino.

Een hartelijke groet en graag tot op reis,

Onno & Anke Euverman