

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

Nieuwsbrief nr. 16, januari 2016

### **Itaris reizen in 2016**

In 2015 hebben we twee mooie reizen gehad. In mei opnieuw een prachtige reis naar Sicilië met weer een bijzondere combinatie tussen fascinerende landschappen en met culturele hoogstandjes, fraaie wijnen en een eerlijke en boeiende keuken.

En in november organiseerden we een succesvolle 'Witte truffel en topwijnen reis' naar De Langhe, een regio in Piemonte met eigen spannende kenmerken, waarbij veel werd geproefd. Het was met name een culinaire trip van 4 dagen voor fijnproevers. Gaan we weer doen!

Voor het net begonnen jaar hebben we drie mooie reizen voorbereid.

- 'Calabrië' van 7 t/m 14 mei (8 dagen), max. 20 deelnemers;
- 'Rome exclusief' van 19 t/m 24 september (6 dagen), max. 18 deelnemers;
- 'Topwijnen en witte truffel' in de Langhe (Piemonte) 15 t/m 18 oktober, (4 dagen), max. 8 deelnemers.

We hebben de afgelopen jaren vrijwel heel Italië met Itaris reizen bezocht, maar **Calabrië**, de voet van Italië, stond nog op ons verlanglijstje. Ook hier weer een spannende regio met schitterende landschappen, een fascinerende cultuur, mooie wijnen, een smakelijke keuken en natuurlijk veel zon. We kwamen een kwalitatief zeer goede agent met deskundigheid ter plekke op het spoor en zo kunnen we een prachtig gevarieerd programma aanbieden. We slapen steeds in 4 \*\*\*\* hotels.

Zie voor het uitvoerige programma de vernieuwde en aangepaste Itaris website: [www.itaris.nl](http://www.itaris.nl). of vraag een flyer aan, die sturen wij graag per ommegaande toe. Er hebben zich reeds 14 deelnemers aangemeld, er zijn dus nog enkele plaatsen beschikbaar.

Voor september staat **Rome exclusief** op het programma. Een midweekse reis, geen 8, maar een 6-daagse reis, van maandag 19 t/m zaterdag 24 september. 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 regelmatig interesse voor een bezoek aan deze fantastische stad. Zie ook de Itaris website: [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. Het definitieve programma stellen we vast in overleg met de groep.

We spraken met Rosita Steenbeek, bekend schrijfster 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.

Van 15 t/m 18 oktober hebben we dit jaar wederom de kortdurende en interessante trip in ons programma naar **Le Langhe (Piemonte)** onder de titel: **'Topwijnen en witte truffel'**. Een culinair hoogstaande reis naar een geweldig wijngedebied. Wij organiseren deze reis voor een kleine groep, niet alleen vanwege de exclusiviteit, maar ook omdat het gebied niet op grote groepen berekend is, het is zeer heuvelachtig en grote touringcars ondervinden hier veel moeilijkheden. Ook is betrokkenheid bij het programma en de kwaliteit van het programma op deze wijze beter te garanderen.

We vliegen naar Turijn, brengen een halve dag door in deze boeiende stad, zijn een dag in en rondom Barolo, een dag in en rondom Barbaresco en een dag in de Roero, aan de andere kant van de rivier de Tanaro.

We hebben een groot aantal proeverijen van wijnen (zeer goede), van grappa (in een destilleerderij), van hazelnootchocolade (heel beroemd hier), van kazen, koekjes, ijsjes en natuurlijk eten we de fameuze witte truffel. Kortom een gastronomisch festijn, een reis voor lekkerbekken! We verblijven in een fameus 4\*\*\*\* hotel in Cherasco en dineren in klasse restaurants. (zie: [www.itaris.nl](http://www.itaris.nl).)

Deelnemers aan de Itaris reizen verwachten steeds weer nieuwe en spannende maar ook veilige bestemmingen en zo passen ook deze reizen in 2016 in dat beeld. We gaan nooit voor massale groepen, dat willen we niet en dat hoeven we niet.

*Met plezier besluiten we weer, zoals gewoonlijk, met een leestip van Anke en een smakelijke culinaire suggestie. Deze keer zijn beide bijdragen geïnspireerd door de reis naar Calabrië:*

Eerst de *boekentip*:

### **Gestolen vijgen** van Mark Rotella.

Mark Rotella, kleinzoon van immigranten uit Calabrië, krijgt zijn vader zover dat hij, voor het eerst in dertig jaar, zijn geboortegrond bezoekt. Giuseppe, fotograaf voor ansichtkaarten, wordt de Calabrese gids. Hij laat Rotella en de lezer de geheimen en de schoonheid van dit ruige schiereiland in het zuidwesten van Italië ontdekken. Een betoverend en liefdevol reisboek over Rotella's verwanten, de Calabrezen, het woeste landschap en de pure geuren en smaken van verse olijfolie en versgebakken brood.

Mocht je het boek van Rotella niet meer kunnen krijgen, dan is Bloedsinaasappels van Martin Šimek een redelijk alternatief.

In een verbouwd varkenshok schreef Šimek dit boek, omringd door bergen en sterrenhemel. Hier geen hondjes aan de riem, maar zwerfhonden en everzwijnen. Rotsen en afgronden in plaats van gebaande paden, en als douche een waterval met uitzicht op zee.

Het is geen omgeving van grote standpunten en opinies waarin Šimek terechtkomt. In Calabrië regeert de "Ndrangheta", niet de staat. Daar voelen mensen zich thuis die op zichzelf durven te staan, en dat doet Martin Šimek al zijn leven lang.

En dan het *recept*:

Calabrië heeft evenals Sicilië eeuwen onder heerschappij van verschillende volken gestaan. De invloeden daarvan zijn in beide regionale keukens nog duidelijk merkbaar. Toch heeft de Calabrese keuken een eigen identiteit waarin met name de aubergine zich in een steeds groeiende populariteit mag verheugen. Deze wordt er op verschillende manieren smakelijk bereid. Wij gaan de fusilli met aubergine ratatouille proberen.

### **Fusilli con caponata di melanzane**

Voor 4 personen:

- 5 eetlepels olijfolie
- 2 aubergines (geschild en in blokjes)
- 2 uien in ringen
- 3 (pruim)tomaten, ontveld, zaadjes, verwijderd, in blokjes

- 1 eetlepel kappertjes, afgespoeld en uitgelekt
- 6 zwarte olijven, ontpit en gehalveerd
- 6 basilicumblaadjes, gescheurd
- 300 g fusilli
- Peper en zout

Verhit 3 eetlepel olie in een grote koekenpan, bak daarin de aubergineblokjes op een middelhoog vuur tot ze zacht zijn. Verhit de rest van de olie in een andere pan, bak de uienringen onder af en toe roeren in ong. 5 minuten zacht. Voeg de tomaten toe en bak alles nog eens 5 minuten. Af en toe roeren.

Voeg de kappertjes, olijven en aubergines toe en bak nog een paar minuten. Neem de pan van het vuur en roer de basilicum erdoor.

Kook intussen de fusilli volgens de verpakking al dente. Giet af en doe de fusilli in een grote kom, besprenkel het met wat olijfolie, en breng op smaak met peper en zout. Meng de warme aubergine caponata erdoor en serveer meteen.

Buon appetito!

*Een hartelijke groet en graag tot op reis,*

*Onno & Anke Euverman*

*e: [info@itaris.nl](mailto:info@itaris.nl)*

*w: [www.itaris.nl](http://www.itaris.nl)*