

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

Nieuwsbrief nr. 18, december 2017

### **Itaris reizen in 2018**

Wij kijken met veel genoegen terug op een weekje Rome, de 3<sup>e</sup> week van november. We hadden 2 redenen om ernaartoe te gaan. Anke was 16 november gestopt met haar arbeidzame leven bij Lentis en we wilden graag onze kennis van de 'eeuwige stad' updaten omdat we volgend jaar weer een mooie Romereis op het programma hebben staan. We waren nog nooit zo laat in het jaar in Rome, maar hadden bijzonder mooi weer, geen druppel regen en veel zon. Wij zagen weer prachtige dingen, tentoonstellingen, musea. We genoten geweldig. En nog voordat we via deze Nieuwsbrief deze reis in de etalage zetten, loopt hij al aardig vol (13 deelnemers van de potentiële 18 schreven al in, nog 5 plaatsen dus).

Maar we hebben meer mooie reizen voorbereid. Hieronder vind je de drie aangekondigd. Zie verder ook de net aangepaste Itaris website: [www.itaris.nl](http://www.itaris.nl)

- 'Lazio en zuidelijk Umbrië' van 26 mei t/m 2 juni, 8-daags (loopt ook al aardig vol), max 15 deelnemers;
- 'Rome in het najaar', 8-daags, van 15 t/m 22 september, max. 18 deelnemers;
- 'Topwijnen en witte truffel' in de Langhe, vanwege succes geprolongerd, van 13 t/m 16 oktober, max 8 deelnemers, ook al bijna volgeboekt.

#### **Lazio en zuidelijk Umbrië**

Het gebied ligt iets ten noorden van Rome, eigenlijk tussen Rome en Toscane in. Net als Toscane is het een mooi, gewild gebied, naar verhouding niet goedkoop zoals bv Calabrië, Apulië en De Marken. Het is als reisgebied heel overzichtelijk en heel goed te bereizen vanuit onze 2 hotels. In het eerste, nogal chique hotel verblijven we zelfs 5 nachten. Het is weer een spannende regio met schitterende landschappen, een fascinerende cultuur, mooie wijnen en een zeer smakelijke keuken. In overleg met een bekwame cultuurgids uit Viterbo kunnen we een prachtig en gevarieerd programma aanbieden. Beide hotels zijn van zeer goede \*\*\*\* kwaliteit. Zie website: [www.itaris.nl](http://www.itaris.nl)

De **Romereis**. Vrienden die vaker met ons in Rome waren geweest vroegen of Rome weer in het programma kon. Welnu, wij zien Rome een beetje als een specialiteit en we voldoen graag aan dat verzoek. We hebben een programma voorstel voorbereid, maar in overleg met

de deelnemers kan er het een en ander aan worden veranderd. De groepsgrootte zal maximaal 18 deelnemers zijn. Vraag het uitvoerige programma aan of kijk op: [www.itaris.nl](http://www.itaris.nl)

En in oktober dus een kortdurende maar boeiende reis naar een prachtig deel van Piemonte: onder de titel: **'Topwijnen en witte truffel'**. Een culinair hoogstaande reis naar een geweldig wijngedebied, waar de beroemdste wijnen van Italië worden gemaakt, zoals de Barolo, de Barbaresco, de Grignolino en de wijnen uit Alba en Asti. Verder is het een gebied voor lekkerbekken met heerlijke streekgerechten, evenals kazen, chocolade en witte truffel. Het zal dan ook niet verbazen dat deze reis een hoog culinair karakter heeft, vele proeverijen, natuurlijk ook van wijn. 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. Voor 8 deelnemers! Zie: [www.itaris.nl](http://www.itaris.nl)

*Met plezier besluiten we weer, zoals gewoonlijk, met een leestip van Anke en een smakelijke culinaire suggestie. Beide bijdragen zijn aangepast aan de reizen van 2018:*

#### **Deze keer twee boeken.**

Om te beginnen een roman die zich vnl. afspeelt in Rome: **'In de ban van mijn vader'** door Sandro Veronesi. Een prachtige roman met een interessant thema: wat is het leven nog waard als alle dingen die voor jou belangrijk waren en vast stonden als een huis, op drijfzand blijken te zijn gebouwd. Ben je dan nog wel wie je denkt dat je bent. Sandro Veronesi (1959) is romanschrijver, essayist en journalist. In Nederland vooral bekend vanwege zijn boek De Kalme Chaos.

In **'Italiaanse streken'** wandelt Bas Mesters een dag lang door de eeuwige stad, op zoek naar de Italiaanse volksziel. Voor mensen die geïnteresseerd zijn in Italië en de Italianen een absolute aanrader. Bas Mesters (1965) is journalist en cultuur historicus.

Het **recept** is heel eenvoudig, een heerlijke **Romeinse salade, gemaakt van puntarelle**. Het staat beschreven in "Osteria Recepten" door Grazia Novellini.

Je hebt nodig (voor 6 personen): 400 gram *puntarelle* | 6-8 ansjovisfilets uit een blikje | 1 teen knoflook | olijfolie | zout | 1 eetlepel azijn

*Puntarelle* is een langwerpige cichoreisoort met vrij dunne bladeren en een dikke, witte bladbasis. Ze worden rauw gegeten, vaak met een saus van ansjovis. Op de markt zie je hoe de marktlui *puntarelle* schoonmaken en ze in grote bakken met koud water leggen, zodat de groente iets minder bitter wordt en mooi krult. In het recept wordt aangeraden dat te doen (een uurtje is voldoende). Men geeft ook een alternatief voor *puntarelle*: 2 kroppen (ongeveer 1,5 kilo) krulandijvie of een andere bittere, groene bladgroente.

Als de *puntarelle* ligt te weken in het koude water, maak je de ansjovissaus. Gebruik bij voorkeur een vijzel en anders een keukenmachine. Stamp de ansjovisfilets fijn met de knoflook, olie, zout en een paar druppels azijn, tot je een homogene, crèmige substantie hebt. Haal de groente uit het water, laat goed uitlekken, slinger droog in een slacentrifuge of droog ze goed in een schone theedoek. Doe de *puntarelle* in een slakom en schep de saus erdoor. Serveer meteen.

Buon appetito

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