

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

Nieuwsbrief nr. 19, december 2018

### **Itaris reizen in 2019**

Wij kijken met veel genoegen terug op een week Rome, de 3<sup>e</sup> week van september. De reis was eigenlijk overtekend, maar met 19 mensen hadden we een prachtige week in de 'eeuwige stad'. Het was warm weer. Het programma werd met veel plezier beleefd en afgewerkt. Iedereen wilde, na afloop, meteen wel weer terug. Heel bijzonder was een 'olijf avond' met een olijfolie proeverij, met deskundige toelichting, mogelijkheid tot koop en met een prachtige maaltijd tot slot in een authentiek palazzo in hartje Centro Storico. Vanwege ons Italiaanse netwerk was dit mogelijk, geweldig. Omdat er zoveel belangstelling voor deze reis was staat Rome weer op het programma voor volgend jaar, nu een keer in de school-herfstvakantie in oktober omdat enkele geïnteresseerden nadrukkelijk hadden aangegeven alleen dan te kunnen. En zo hebben zich alweer verschillende deelnemers opgegeven. (We gaan voor max. 16 mensen). Zie verder.

Ook hadden we een prachtige reis met vele bekenden naar Lazio eind mei, begin juni. We hebben genoten van schitterende hotels en een heel bijzonder landschap even boven Rome.

We hebben weer mooie reizen voorbereid voor 2019. Hieronder vind je de drie aangekondigd. Zie verder ook de net aangepaste Itaris website: [www.itaris.nl](http://www.itaris.nl)

- 'De Eolische Eilanden' van 7 t/m 14 september, 8-daags, max. 18 deelnemers, NIEUW!
- 'Topwijnen en witte truffel' in de Langhe, vanwege succes geprolongerd, van 12 t/m 15 oktober, 8 – 10 deelnemers.
- 'Rome in het najaar', 8-daags, van 19 t/m 26 oktober, max. 16 deelnemers.

**De Eolische Eilanden**, van 7 t/m 14 september 2019.

Op Lipari, waar we een hotel voor de hele week hebben, lijkt de tijd te hebben stilgestaan. Het is een oase van rust, omgeven door een helder kobaltblauwe zee. Alle ingrediënten die je nodig hebt voor een onvergetelijke vakantie zijn hier in overvloed aanwezig. Een bruisend stadje, gezellige winkelstraatjes, heerlijk eten en de beste lokale wijnen. Afgelegen stranden met kleine baaitjes en een ongelofelijk helderblauwe zee. De natuur is ruig met prachtige vergezichten en leent zich goed om zelf te verkennen. Op het moment dat je voet aan wal zet op Lipari, voel je het meteen. De minuten verstrijken hier veel langzamer en het tempo van leven ligt vele malen lager dan op het nabijgelegen Sicilië. Geniet van de ontspannen sfeer en geef je over aan het eilandleven en al het moois wat dit eiland maar ook de andere te bieden hebben. Wij verblijven hier een week in een heel mooi \*\*\*\* hotel. In goed overleg met een betrouwbare deskundige lokale bewoner hebben we het prachtige en gevarieerde programma ontwikkeld. Kortom een aanrader, zie verder de website: [www.itaris.nl](http://www.itaris.nl)

Nog een weetje: Lipari en de andere Eolische eilanden behoren tot het Unesco werelderfgoed.

In oktober weer een kortdurende boeiende en gevulde reis naar een prachtig deel van Piemonte: **Le Langhe** 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 de witte truffel, die we ook gaan zoeken en proeven. Het zal dan ook niet verbazen dat deze reis een hoog culinair karakter heeft, vele proeverijen, natuurlijk ook van wijn en in een betoverend landschap. 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 tot 10 deelnemers! Zie: [www.itaris.nl](http://www.itaris.nl)

En dan weer een **Romereis**, nu van zaterdag 19 t/m zaterdag 26 oktober, een mooie tijd om in Rome te zijn. We hebben in ons vaste hotel midden in het Centro Storico weer kamers gereserveerd. Er was de laatste keer veel belangstelling en ook nu hebben zich al weer een aantal deelnemers aangemeld. Wij zien Rome een beetje als een specialiteit en we voldoen graag aan de wens om ook in 2019 de stad te bezoeken. We hebben een programma voorstel voorbereid en in overleg met de deelnemers kan er het een en ander aan worden veranderd. De groepsgrootte zal maximaal 16 deelnemers zijn. Vraag het uitvoerige programma aan of kijk op en boek via: [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 2019:*

Het boek:

### ***'Bella Figura'***

Na het lezen van dit boek ga je De Italiaan beter begrijpen. Hier komen vragen aan de orde als: waarom zijn de Italianen zo bijgelovig, waarom woont een man tot voorbij zijn 30<sup>e</sup> bij *la mamma*. Waarom doet het er niet toe of iets 'goed' of 'slecht is', maar wel of het mooi overkomt. Een breed scala aan onderwerpen komt voorbij over alles wat je eigenlijk altijd al wilde weten over Italië. Met humor en passie leggen de auteurs de essentie van het zoete leven in De Laars bloot.

Bella Figura, waarom de Italianen zo Italiaans zijn.

Van Philip Roose en Joost Houtman/ Uitgeverij Vrijdag

En dan het recept ***'Involtini di peperoni alla Piemontese'***

De *'involtini di peperoni alla Piemontese'* kun je als antipasto serveren, maar het past ook goed bij een hoofdgerecht. Maak er maar veel van, want het is heerlijk, dus zo op. Deze opgerolde reepjes paprika maak je van geroosterde en ontvelde paprika's, maar als je dat te veel gedoe vindt kun je natuurlijk ook een pot geroosterde paprika's kopen.

Voor 4 personen heb je nodig:

3 paprika's

tonijn op olie, 240 gr

3 el kappertjes

5 ansjovisjes (blikje)

1 el olijfolie extravergine

staafmixer/keukenmachine

Leg de paprika's in een ovenvaste schaal in een tot 220°voorverwarmde oven totdat het vel mooi geroosterd is (ong. 40-50 minuten). Laat de paprika's vervolgens in een plastic zak rusten (30

minuten). Dan kun je ze makkelijk ontvellen, waarna je de steel en de zaadlijsten verwijdert. Snij de paprika vervolgens in niet te smalle repen. Doe voor de vulling de tonijn, ansjovis en de kappertjes (wel eerst even ontzouten) in een mengbeker. Meng dit samen met de olijfolie met een staafmixer tot de olie goed is opgenomen en er een soepele vulling ontstaat. Smeer de vulling op de repen paprika en rol de repen paprika op.

Leg de *'involtini di peperoni alla Piemontese'* op een leuke schaal en serveer met bv ciabatta.

Buon appetito

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