

Culturele groepsreizen naar landen rond de Middellandse Zee

Nieuwsbrief nr. 20, januari 2020

Itaris reizen in 2020

Wij kijken met veel genoegen terug op een drietal reizen die we in 2019 met Itaris mochten beleven. Ze vonden alle plaats na de zomervakantie en waren een groot succes. De 2^e week van september waren we voor het eerst op de Eolische Eilanden, 22 deelnemers hadden zich ingeschreven. We hadden een fijn hotel op Lipari en hoogtepunten waren met een eigen boot een bezoek aan verschillende andere vulkanische (buur-)eilanden, in het bijzonder de actieve Stromboli. Een geweldig bezoek aan een heel mooi wijnbedrijf hoog boven de kust met bij de proeverij buiten een wonderschoon uitzicht op Alicudi, Filicudi en Salina. In oktober waren we in de oogsttijd weer te gast in de Langhe, waar we heerlijke wijnen proefden (Barolo's en Barbaresco's) en waar we genoten van het prachtig gekleurde heuvellandschap van de Langhe en waar we ook genoten van geweldige maaltijden, waarvan 1 keer in een Michelinster-restaurant. In oktober waren we ook met een fijne groep een week in Rome, de 'eeuwige stad', waar we weer volop genoten van kunst, cultuur, lekker eten en goede wijn. En zoals steeds, vanuit ons betrouwbare hotel hartje 'Centro Storico', wat fantastisch is gesitueerd, helemaal gerenoveerd en waar we al vele decennia in Rome verblijven. Het programma werd met veel plezier beleefd en afgewerkt. Iedereen wilde, na afloop, meteen wel weer terug.

Wat doen we het komende jaar? We hebben drie reizen geprogrammeerd en mogelijk nog een vierde. Er hebben zich alweer verschillende deelnemers opgegeven, toen ze vernamen wat we dit jaar gaan doen. We hebben weer mooie reizen voorbereid voor 2020. We zeggen er wel meteen bij dat dit waarschijnlijk de laatste keer is dat we deze Itaris reizen aanbieden, want we hebben het dan 18 jaar onder Itaris vlag gedaan met over het algemeen zeer geslaagde reizen voor niet te grote groepen. En met bovenal fijne en gezellige mensen, want met onze reisgenoten werd het steeds weer een succes. Nu de reizen voor 2020. Zie verder ook de net aangepaste Itaris website: www.itaris.nl.

- 'Centraal - Italië', een mooie boeiende reis naar de Abruzzes, Molise (voor het eerst) en de Adriatische kust, van 9 t/m 16 mei 2020, 8- daags, max. 20 deelnemers, NIEUW!
- 'De Eolische Eilanden', van 6 t/m 13 september, 8-daags, max. 16 deelnemers, vanwege succes en de vraag. Heel ontspannen!
- 'Rome, eens anders, in het najaar', 8-daags, van 3 t/m 10 oktober, max. 16 deelnemers.
- 'Topwijnen en witte truffel' in de Langhe, ergens in oktober bij voldoende vraag, ca. 8 deelnemers.

Centraal –Italië, 'Abruzzes, Molise en de Adriatische kust' van 9 t/m/ 16 mei 2020.

We logeren in 3 hoogstaande hotels, alle 4****. Eerst 3 nachten in Hotel 'Villa Maria' in Pescara, daarna, heel bijzonder en exclusief 2 nachten hoog in de Abruzzes, nabij de Gran Sasso in Santo

Stefano di Sessanio, één van de borghi più belli van Abruzzo, in hotel 'Albergo Diffuso' en daarna nog 2 nachten in Termoli in hotel 'Santa Lucia', meteen aan zee gelegen. We bezoeken de prachtige streek van de Majella, mooie architectonische dorpjes, olijfolie- en wijnbedrijven (we proeven natuurlijk ook). En we zwerven rond op de hoogvlakte van de Campo Imperatore, bezoeken het schitterende hooggelegen Oratorium van Bominaco. En de laatste dagen bezoeken we de prachtige landschappen van de Molise en de Adriatische kuststreek. Een uitdagende geweldige reis in hartje Italië. Zie verder: www.itaris.nl

De Eolische Eilanden, van 6 t/m 13 september 2020. Nog een keer omdat het zo'n mooie reis was!

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 ongelooflijk 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

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

En dan nog eens **Rome**, nu van zaterdag 3 t/m zaterdag 10 oktober, een mooie tijd om in Rome te zijn. Maar deze keer met een heel ander programma. We kiezen deze keer voor een heerlijk relaxte week, niet de high-lights, maar wel zeer aantrekkelijke onderwerpen. Waaronder de Engelenburcht, het Capitool met zijn musea, de Galleria Borghese, Ostia Antica en nog veel meer, zie: www.itaris.nl We hebben in ons vaste hotel midden in het Centro Storico weer kamers gereserveerd. Er was de laatste keren veel belangstelling en ook nu hebben zich al weer deelnemers aangemeld. Wij zien Rome een beetje als een specialiteit en we voldoen graag aan de wens om ook in 2020 de stad te bezoeken, maar dan eens heel anders. 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 de website.

Ook zijn we bezig met de organisatie van een bijzondere '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 is dit mogelijk, geweldig. We deden het 2 jaar geleden al eens.

En dan in oktober mogelijk een kortdurende boeiende en gevulde reis naar een prachtig deel van Piemonte: **De Langhe** onder de titel: **'Topwijnen en witte truffel'**. Een culinair hoogstaande reis naar een geweldig wijngedebied, waar de beroemdste wijnen van Italië worden gemaakt, 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 deden deze reis nu 3 keer met veel succes en willen het nog een keer aanbieden omdat er weer vraag naar is. Maar het gaat alleen door wanneer er voldoende belangstelling is. 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 de betrokkenheid bij het programma en de kwaliteit van het programma op deze wijze beter te

garanderen. Voor circa 8 deelnemers! Data in overleg, wel in de herfst vanwege de wijnoogst en de truffelhunting. Zie: 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 2020:

Het boek:

In 2017 was **Paolo Cognetti** de literaire verrassing in Italië. Hij nam in zijn debuut *De acht bergen* zijn lezers mee in een ontroerend verhaal over een Milanese stadsjongen die een levenslange vriendschap sluit met een leeftijdsgenoot uit een bergdorpje. Voorafgaand aan dit succes had Cognetti **'De buitenjongen geschreven'**, een novelle waarin de hoofdpersoon – een jonge schrijver met een writers block- ons ook weer meeneemt naar de bergtoppen rond de Monte Rosa. Hij maakt er alle seizoenen mee, sluit er vriendschappen en langzaam komt de inspiratie terug. Boven de boomgrens is een ander leven mogelijk waar je jezelf kunt zijn, op zoek naar de ultieme vrijheid.

En dan het recept:

Een eenvoudig te maken gerecht, **'arrosticini'**, de traditionele spiesjes van lams- of schapenvlees waar Abruzzo zo beroemd om is. Net als veel andere recepten is ook dit gerecht uit armoede ontstaan. De herders brachten de restjes van het schapenvlees op hun weilanden mee naar huis en maakten er spiesjes van voor het avondeten. Het vlees werd geroosterd aan de buienkant, het vet smelt en dit levert een bijzondere smaak op.

Ingrediënten voor 4 personen:

- Ongeveer 700 gram lams-of schapenvlees
- Olijfolie
- Rozemarijn
- Rode peper in stukjes gesneden
- Citroensap
- Leg satéstokjes een poosje in water zodat ze niet verbranden.
- Snijd het vlees in blokjes van 2 a 3 cm
- Rijg ze aan een stokje met afwisselend een stukje vet vlees om de smaak te verrijken
- Leg ze op een bord in een marinade van olijfolie, rozemarijnblaadjes, beetje citroensap en de pepertjes
- Leg ze ong. 8 minuten op de BBQ of onder een elektrische grill, draai af en toe
- Mocht je niet over deze apparaten beschikken, ze kunnen ook in de oven. Leg daarvoor de stokjes in een ruime ovenschaal in de oven op de hoogste stand. Na 4 minuten keren.

Serveer het met brood met olijfolie, en een tomatensalade met knoflook en een balsamicodressing.

Buon appetito

Een hartelijke groet en graag tot op reis,

Onno & Anke Euverman