

DR. PETER PETER

THIERSCHSTR. 29 80538 MÜNCHEN TEL. 089 28808277 MOBIL 0174 6924999

IBAN: DE03 7002 0270 0041 9417 23

BIC: HYVEDEMMXXX

pietropietro@web.de

www.pietropietro.de

SICILIA BAROCCA SAPORI ED AROMI DEL SUD 7.-13. April 2024

Fratzengeschmückte Balkons, honiggelbe Tuffsteinvoluten, schwellende Kirchenfassaden. Der sizilianische Barock zählt mit seinen bizarren Phantasien zu den eigenwilligsten Kreationen dieser Kunstrichtung. Die Architektur von Städten wie Noto oder Modica ist ein Triumph der Lebensfreude nach dem furchtbaren Erdbeben von 1693, das große Teile Ostsiziliens in Trümmer legte.

Nicht minder abwechslungsreich ist die Küche dieser durch Canyons und Trockenmauern geprägten Landschaft. Bunte *caponata* aus Paprika und Kapern, die in Most geschmort wird. Schweinefleisch von mit Johannisbrot gefütterten Tieren. Goldgelbes Hartweizenbrot mit süßen Tomaten und eingelegtem Thunfisch. Weisser Grillo oder Carricante oder roter Cerasuolo-Wein, dazu mit Auberginen gefüllte Arancine. Nicht zuletzt die Vielfalt regionaler Gelati-Aromen. Schon einmal Feigenkakteeneis- oder Jasminsorbet probiert?

Unser Standquartier ist das ****De Stefano Palace in der Altstadt von Ragusa, das historischen Charme mit ambitioniertem Design verbindet.



1.Tag (So 7.4.): Volare!

Flug von ausgewählten deutschen Flughäfen nach Catania. Transfer zum ****De Stefano Palace im Barockort Ragusa. Cena mit cucina casalinga in einer volkstümlichen Trattoria.

2. Tag (Mo 8.4.): Labyrinth Ragusa

Nach dem Frühstücks-Cappuccino entspannter kulturhistorischer Rundgang zu Kirchen und Adelspalästen der malerisch über einem Canyon sich staffelnden Provinzhauptstadt. Mittags Rast beim Sternekoch Ciccio Sultano, der mit *I Banchi* ein lässiges Lokal eröffnet hat, das sich auf die Wiederbelebung regionalen Brotbackhandwerks spezialisiert hat und verfeinerte sizilianische Volksküche anbietet. Nachmittags Gelegenheit für weitere Erkundigungen.

3. Tag (Di 9.4.): Dolce Modica und ein Leopardschloß

Die malerische Adelsmetropole Modica hat sich ganz auf ausgefallene Schokolade spezialisiert. Hier wird wieder nach antiken spanischen und aztekischen Rezepten gefertigt! Wir besichtigen den pompösen Barockdom, das engagierte Schokoladenmuseum mit einer Italienkarte aus Kakao und natürlich berühmte Manufakturen. Mittags werden wir in einem Grottenlokal im kunsthistorischen Geheimtipp Scicli bewirtet. Der Ort ist für die steinernen Fratzen seiner Barockbalkone berühmt. Den Lebensstil des sizilianischen Adels erleben wir beim Besuch des Castello di Donnafugata mit seinem Park.

4. Tag (Mi 10.4.): Urbanistik in Noto und ein Fischerdorf

Früher bröckelte alles, heute heiraten Mailänder Promis hier. Parcours durch die goldgelbe UNESCO-Weltkulturerbestadt Noto, die ab 1693 nach dem Erdbeben 10 km entfernt von den Ruinen völlig neu nach einem strikten Koordinatensystem aufgebaut wurde. Eine Mandarinengranita muss sein, bevor wir in das Fischerdorf Marzamemi fahren. Nach einem *Menù di Pesce* Meeresspaziergang im Naturschutzgebiet Oasi di Vendicari.

5. Tag (Do 11.4.): Syrakus – kulinarische Hauptstadt der Antike

Trotz Platons Verdikt: Die griechische Hafenstadt war berühmt für Theater und Gastmähler. Wir besichtigen die Zona Archeologica mit dem Teatro Greco und dem Ohr des Dionysos und die Altstadt Ortigia mit Arethusaquelle und „antiker“ Kathedrale. Nach dem *pranzo* in einem stylischen Lebensmittelgeschäft besuchen wir die Werkstatt einer Puppenspielerfamilie.

6. Tag (Fr. 12.4.): Ceramica e Cavalleria Rusticana

Ausflug: In Vizzini spielt Siziliens „Nationaloper“ Cavalleria Rusticana. Wir erkunden, wie das Städtchen sein „lyrisches“ Erbe thematisiert, speisen in Caltagirone am Fuß der berühmten Majolikatreppe und durchstreifen die Gassen und Parks des Keramikorts.

7. Tag (Sa 13.4.): Addio Sicilia

Transfer nach Catania und Heimflug

Preis: DZ 1999 € EZ-Zuschlag: 180 €

Leistungen: Flug von ausgewählten deutschen Flughäfen nach Catania. 6 ÜF im ****De Stefano Palace. Transfers, Besichtigungen und ausgeschriebene Essen/ Verkostungen. Gastrosophische Reisemoderation.
Maximale Teilnehmerzahl 14