DR. PETER PETER

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

Kto. Nr. 41941723 HypoVereinsbank München (BLZ 70020270)

pietropietro@web.de/www.pietropietro.de

ROTE PEPERONCINI, BLAUES MEER CUCINA & CULTURA CALABRESE (18. – 25. Mai 2024)

Kalabrien ist anders. Eine gebirgige Region mit traumhaften Steilküsten, Piratenlegenden und griechischen und byzantinischen Kultureinflüssen. Hier wurde nicht nur philosophiert, sondern auch der erste antike Wein Italiens gekeltert. Auch sonst ist die Küche spannend eigenständig: im Sonnenlicht trocknende Peperoni-Büschel und pikante `Nduja-Mettwurst, die mit stroncatura-Pasta aus Johannisbrotmehl vermengt wird. Buttergefüllte Hirtenkäse, Steinpilze und orangekappige Kaiserlinge aus dem Sila-Gebirge. Aus der bunten Palette von Meeresspezialitäten sticht der an der Costa Viola erbeutete Schwertfisch hervor, der in einem Spritzer Salzwasser mit Kirschtomaten geköchelt wird. Delikatessen bringen Eismacher und Pasticcerie hervor: herbes Bergamotten-Gelato aus dem Aspromonte oder kandierte Zitronatzitronenschnitze in Bitterschoko getunkt. Unser charmantes Standquartier ist die Thunfisch- und Eismachermetropole Pizzo am Golf S. Eufemia. Hier thront auf einem Tuffsockel ein pittoresker historischer Stadtkern über langgestreckten Sandstränden.



1. Tag (Sa 18.5.): Flug nach Lamezia Terme

Transfer nach Pizzo in unser ****Boutique Piccolo Grand Hotel. Erster orientierender Giro mit Aperitivo Grande auf der Dachterrasse mit Meerblick. Anschließend gönnen wir uns auf der belebten Piazza eine Regio-Pizza mit roten Tropea-Zwiebeln und scharfem `Nduja-Mett.

2. Tag (So 19.5.): Pentecoste a Pizzo

Eine Bilderbuchpiazza, barocke Palazzi, Fischerkapellen, Uferpromenaden, Steilklippen und Macchiaspaziergänge. Pizzo ist einen Tag wert. Wir bummeln entspannt durch das reizvolle

Städtchen, besichtigen das mittelalterliche Castello Aragonese und brausen mit dreirädrigen Ape-Taxis herum. Kulinarischer Höhepunkt: ein Meeresfrüchtemahl, das mit Mandeleisbomben beschlossen wird.

3. Tag (Mo 20.5.): Ausflug nach Tropea

Per Lokalbahn geht es in den beliebtesten Badeort Kalabriens. Tropeas barocker Stadtkern thront auf einer zerklüfteten Tuffknolle über langen Sandstränden. Verwinkelte Gässchen, abgeblätterte Palazzi-Fassaden, Steilklippen, altmodische Tabacchi- und Alimentari Läden und pfiffige Boutiquen laden zum Entdecken. Zum Mittagsmahl lassen wir uns in einer edlen Fischertrattoria den Tagesfang auftischen. Nachmittags Gelegenheit zu einem Bootsausflug zu den Badebuchten beim Leuchtturm von Capo Vaticano.

4. Tag (Di 21.5.): Bronze-Athleten & Jugendstilfassaden: Reggio di Calabria

Zugfahrt entlang der Steilküste über Scilla nach Reggio, der Heimat des Sängers Ibykos und des Designers Gianni Versace. Im Museo sind die makellosen Körper der Bronzi di Riace zu bewundern. Die attischen Bronzekrieger des 5. Jh. v. Chr. wurden 1972 von Tauchern entdeckt. Beim Spaziergang entlang der Jugendstil-Promenade bieten sich Sizilien- und Ätnablicke. Hier an der Meerenge von Messina ist eine Homer-Lesung über die Ungeheuer Skylla und Charybdis kongenial. Lunch im Traditionscafé. Im Museo del Bergamotto erfahren wir alles über die Zitrusfrucht, die Kölnisch Wassser und Earl Grey ihr Aroma leiht.

5. Tag (Mi 22.5.): Vulkanisches Stromboli

Heute geht's auf Hohe See. Ein Ausflugsboot bringt uns zu den blumenbestandenen Äolischen Inseln mit ihren weißgetünchten Bauernhöfen. Wir umrunden den aktiven Vulkan von Stromboli, machen einen Landgang zum Liebesnest von Roberto Rossellini und Ingrid Bergman und picknicken mit äolischen Spezialitäten (wetter- und angebotsabhängig).

6. Tag (Do 23.5.): Ein frommer Tag

Per Bus geht es ins Landesinnere zur Serra S. Bruno. In diese Einsamkeit zog sich der Hl. Bruno von Köln, der Gründer des Kartäuserordens zurück. Mittags gibts Fastenküche wie fileja-Nudeln in einem Bergdorf, das für seine Stockfischmanufakturen berühmt ist. Anschließend diskutieren wir über den bunten Figurenpark des kalabresischen Künstlers Nik Spatari, der mit Picasso und Le Corbusier befreundet war.

7. Tag (Fr 24.5.): Autochthone Reben und rote Tropea-Zwiebeln

Greco, Gaglioppo oder Magliocco Canino. Kalabriens junge Winzerinnen und Winzer haben sich der Pflege regionaler Sorten verschrieben und bauen sie zu charaktervollen Weiss- und Rotweinen aus. Wir besichtigen die Weinberge und Zwiebelpflanzen eines Agroturismo und probieren hausgemachte bäuerliche Spezialitäten. Abends Sundowner in einer Enoteca.

8. Tag (Sa 25.5.): Addio Calabria

Transfer zum Flughafen Lamezia Terme und Heimflug

Preis: **DZ 2099 €** EZ-Zuschlag: **210 €**

Leistungen: Hin-und Rückflug von ausgewählten dt. Flughäfen nach LAMEZIA TERME. ÜF im ****Piccolo Grand Hotel in Pizzo. Ausgeschriebene Essen/ Eintritte/ Transfers/ Ausflüge. Gastrosophische Reisemoderation. Maximale Teilnehmerzahl 14