

## **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](mailto:pietropietro@web.de)

[www.pietropietro.de](http://www.pietropietro.de)

### **TERRA DEI GELATI SICILIA BAROCCA 2.-8. November 2026**

Fratzengeschmückte Balkons, honiggelbe Tuffvoluten, 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.

Ausflüge zu archäologischen Stätten der Sonneninsel runden das Programm ab: Im Teatro Greco in Syrakus entstand die Komödie. Die Jagdvilla von Piazza Armerina fasziniert mit ihren römischen Mosaikzyklen.

Aromi del Sud: Nicht minder abwechslungsreich ist die Küche dieser durch Canyons und Trockenmauern geprägten Landschaft. Bunte *caponata* wird aus Paprika und Kapern in Most geschmort, goldgelbes Hartweizenbrot zu süßen Tomaten und eingelegtem Thunfisch gereicht. Dazu weisser Grillo oder lieber roter Cerasuolo-Wein? Sensationell ist das Gelato – schließlich wurde es vor 1000 Jahren in Sizilien erfunden. Schon einmal Feigenkakteeneis- oder Jasminsorbet probiert?

Unser Standquartier ist der \*\*\*\*De Stefano Palace, der historischen Charme mit ambitioniertem Design verbindet.



#### **1.Tag (Mo 2.11.): Volare!**

Flug nach Catania. Transfer zum \*\*\*\*Hotel. Cucina casalinga in einer Trattoria.

## **2. Tag (Di 3.11.): Labyrinth Ragusa**

Kulturhistorischer Rundgang zu Kirchen und Palästen der malerisch über einem Canyon sich stapelnden Provinzhauptstadt. Mittags Rast beim Sternekoch Ciccio Sultano, der ein lässiges Lokal eröffnet hat, das verfeinerte sizilianische Rezepte anbietet. Nachmittags Besuch beim Karrenmaler, Granitkost von sizilianischen Früchten und Freizeit für Erkundigungen.

## **3. Tag (Mi 4.11.): Villa Casale in Piazza Armerina**

Bikini-Athletinnen, karierte Elefanten und die Grotte des Polyphem: 120 Mio. Mosaiksteinchen spannen den größten erhaltenen Bilderteppich des Römischen Reichs aus. Nach dem pranzo im Agroturismo Bummel durch die Keramikmetropole Caltagirone.

## **4. Tag (Do 5.11.): Trionfo Barocco**

In der Adelsmetropole Modica wird Schokolade nach spanisch-aztekischen Rezepten gefertigt! Wir besichtigen den pompösen Barockdom und das engagierte Schokoladenmuseum und verkosten tiefdunkles Schoko-Gelato. Mittags werden wir in einem Grottenlokal im kunsthistorischen Geheimtipp Scicli bewirtet. Der Ort ist für Fratzen seiner Barockbalkone und regionale Eisaromen berühmt. Nachmittags Parcours durch die UNESCO-Weltkulturerbestadt Noto, die ab 1693 nach dem Erdbeben völlig neu nach einem strikten Koordinatensystem aufgebaut wurde.

## **5. Tag (Fr 6.11.): Mare e Cucina**

Ausflug in den Badeort Ragusa Marina mit exzellenten Gelaterie, die auch Mini-Eisbomben herstellen. Mittags Spaziergang durch Chiaramonte Gulfi und anschließend Kochkurs mit bäuerlichen Traditionsrezepten der mediterranen Diät.

## **6. Tag (Sa 7.11.): Syrakus – kulinarische Hauptstadt der Antike**

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 und kehren bei einem Fischer ein.

## **7. Tag (So 8.11.): Addio Sicilia**

Transfer nach Catania und Heimflug

**Preis im DZ: € 2222 EZ-Zuschlag: € 250**

**Leistungen:** Flug nach Catania. 6 ÜF im \*\*\*\*De Stefano Palace. Transfers, Besichtigungen, ausgeschriebene Essen. Gastrosophische Reisemoderation. Maximale Teilnehmerzahl 14