



Tastannu! Välkommen att smaka på nordöstra Sicilien

Sicilien är en mångfacetterad ö, där årtusenden av främmande kulturers inflytande gör sig gällande på många olika sätt än i dag.

Vinodlingen är som så mycket annat en rent antik historia på Sicilien. Greker, romare, morer och spanjorer har nyttjat den bördiga, solsmekta jorden för vinframställning. Det sicilianska köket är ej heller det ett undantag. Alla de kryddor som vi de senaste decennierna har bekantat oss med har här funnits i tusentals år och förfinats i det sicilianska köket. Grillad fisk och skaldjur med medelhavssalt och nyplockad sallad, ostar med ”alpkänsla” från Nebrodi, arabiska ”dolce” med den mest aromatiska mandel och ”grekisk” honung som ingredienser är några av de kulinariska upplevelser ni kan räkna med.

Under vistelsen får vi bekanta oss med mattraditionen på Sicilien genom två halvdagars matlagningskurser, en med Mikael och en hemma hos en siciliansk familj. Vår ciceron delar med sig av sina vinkunskaper och hur man kombinerar mat och vin på bästa sätt.

Veckan innehåller också besök hos lokala matvaruproducenter och marknader, ostprovning och restaurangbesök.

Datum: **14 juni**
25 september 2012

Boende: Agriturismo San Leonardello

Veckoprogram

Torsdag - Benvenuti!

Välkomna till Sicilien! När samtliga har anlänt och hämtat ut sitt bagage möts ni av Mikael som tar er till veckans boende; en trevlig gård som ligger nordost om vulkanen Etna.



Fredag - Vingårdsbesök och lite honung

Efter frukost introducerar Mikael sig själv och veckans program. Därefter beger ni er iväg på smakrika äventyr! I Zafferana Etnea besöker ni en tillverkare av honung i olika varianter. Ni fortsätter sen till den första vingården, El Murgo, för provning av egenproducerade viner innan en lantlig vingårdslunch dukas fram. Efter lite vila på eftermiddagen har Mikael veckans första vinskola där han går igenom vinprovningsteknik som är en viktig grund för att lära känna viners olika karaktär.

Kvällens middag serveras inne i Linguaglossa på byns bästa restaurang. En stund av äkta siciliansk livsnjutning!

Lördag – Vid havet och lite vinprovning

Spännande vulkanlandskap, vinodlingar, pittoreska bergsbyar i all ära, havets närhet lockar! Så en lördagsförmiddag på stranden ger extra dimension till en njutningsfull semestervecka. Efter uppfriskande bad och tid för lunch på egen hand i Giardini Naxos görs ett besök på ett vinotek för att få smaka och veta mer om områdets viner. Mikael fortsätter sedan sin vinskola innan middagen serveras på San Leonardello. Innebörden i uttrycket "Vin är olja för själens lampa" börjar nu klarna.

Söndag - Marknad i Randazzo och vinprovning igen

Sovmorgon är söndagens privilegium, så även på Sicilien. Så småningom är det dags för dagens vinprovning med lätt lunch. Därefter fortsätter utflykten till Randazzo, en by som inte drabbats av Etnas lava och följaktligen står med välbevarad vacker arkitektur. Ett folkligt skådespel bjuder söndagsmarknaden på där regionens produkter bjuds till försäljning under ett högljutt prutande från lokalbefolkningen. Ni får smaka både ost och mandelkakor men har förhoppningsvis aptit kvar när det är dags för middag i äkta italiensk slowfood-anda på en mycket uppskattad restaurang.

Måndag – Stadsvandring i Siracusa och matlagningskurs

Dagens färd går till Siracusa som ligger längst söderut på östkusten. Kanske är staden mest känd hos svenskar för sitt skyddshelgon, Lucia, som firas både den 13 december samt under maj månad. Men detta var en av antikens ledande städer där både Dionysios och Archimedes levde och arbetade. På ön Ortygia där de första grekerna landsteg finns t ex rester av Apollontemplet. Den stolta forntiden framträder på många ställen i den nu mer blygsamma provinsiella huvudstaden.

Tillbaka i Linguaglossa på vår agriturismo har ni en matlagningskurs med Mikael och gårdens italienske kock och äter sedan vad ni själva lagat. I samband med detta fortsätter Mikael naturligtvis sin vinskola.

Tisdag - Go Slow morgon och vingårdsbesök

Ta en lugn förmiddag, läs boken som legat oöppnad och bortglömd, eller ta en skön promenad i området och njut av utsikten och stillheten. Framemot lunch beger ni er mot Nerodibergen och byn Castiglione di Sicilia för ett vingårdsbesök med lätt lunch. Ni besöker också en caseificio dvs en osttillverkare som visar hur han arbetar och bjuder på smakprov. Kvällens middag serveras sen på en lokal restaurang.



Onsdag - Taormina och matlagning hos familj

Efter frukost går färden till den vackra lilla bergsstad Castelmola varifrån ni njuter av en enastående utsikt över havet och vulkanen Etna. Strosa runt i smala gränder och ta en espresso på torget för nu är ni i det som många kallar det "äkta" Sicilien. Nedanför ligger den totala motsatsen, det internationellt mondäna och eleganta Taormina. Här får ni istället strosa på Corso Umberto, butiksgatan som sedan förra sekelskiftet varit uppvisningsstråk för det Italiens jetset.

Veckans sista middag blir något alldeles extra då ni är hembjudna till en italiensk familj och får laga mat med frun i huset . Buon appetito!

Torsdag - Arrivederci!

Med sinnen och resväskor välfyllda med smaker och minnen checkar ni ut från hotellet för att resa till flygplatsen. Mikael och Go Slow Travel tackar för denna gång och hoppas på snart återseende. På återseende - Arrivederci!

Bo på lantgård omgiven av citrusträd

Agriturismo San Leonardello är en familjedriven gård på landsbygden med panoramisk vy över havet och Etnas ståtliga vulkankrater. Allt på gården odlas enligt biodynamiska metoder, främst citrusfrukter, och ofta serveras den hemgjorda apelsinmarmeladen till frukost. Gårdens egen limoncello smakar läskande och friskt efter middagen.

I en avkopplande miljö med personlig atmosfär bor vi med perfekt utgångspunkt till nordöstra Siciliens sevärdheter, Nebrodibergens bergsbyar och vackra höglandskap. Även havet är nära för den som känner för ett dopp.

Gastronomisk expertis står till ditt förfogande

Hela veckan hålls samman av en svensk ciceron, en expert på vin och mat, med lång erfarenhet av området. På Sicilien är sommelier och vinskribenten Mikael Söderström guide. När veckan är vårt mål är att alla deltagare skall kunna laga en utsökt måltid i sann Siciliansk stil och sätta viner till.

Mat & vin Sicilien 8 dgr 17.975 kr

Ingår i paketet

- Flyg och transfer t/r
- Boende i dubbelrum med Bad/WC
- Transporter med minibuss hela veckan
- 2 halvdagars matlagningskurser varav 1 hos en siciliansk familj
- 1 middag på gården
- 3 luncher
- Vinutbildning och provningar
- 3 vingårdsbesök
- Ostprovning
- 3 restaurangbesök
- Frukost alla dagar
- Utflykter till Randazzo, Siracusa, Taormina och Castelmola
- Lakan, handdukar och städning
- Ciceroner under hela vistelsen

För bokning, www.goslowtravel.com eller ring till 08-717 90 70