



Kathrin Fehervary-Colapinto
Zest of Italy

+436601227248
info@zestofitaly.com
<http://www.zestofitaly.com>



EPICUREAN OSTKÜSTE SIZILIENS

Jul 13, 2021 - Jul 17, 2021

SYRAKUS, NOTO, MODICA, CATANIA, LINGUAGLOSSA

July 13 - Tuesday



6:55 - Central European Summer Time
Depart from Vienna International Airport (VIE)

AIRLINE FLIGHT NUMBER
 Ryanair FR 7299



Vienna International Airport (VIE)
 Abflugstr., Schwechat, NIEDERÖSTERREICH, ÖSTERREICH, 1300
 +43 1 70070



9:10 - Central European Summer Time
Arrive at Catania-Fontanarossa Airport (CTA)

AIRLINE FLIGHT NUMBER
 Ryanair FR 7299



Aeroporto Di Catania Fontanarossa "Vincenzo Bellini" (CTA)
 Via Fontanarossa, Catania, SICILIA, ITALIA, 95121
 +39 095 723 9111



9:30 - Central European Summer Time
Private Transport CTA Airport - Siracusa, Ortigia



11:30 - Central European Summer Time
Walk and street food lunch in Ortigia

Die **Insel Ortigia** ist die **Altstadt von Syrakus** und sicherlich der attraktivste Stadtteil. Wenn du die Brücke überquerst die die Ortigia Insel mit der Stadt verbindet, wirst du von der Ruhe überrascht sein die dort herrscht. Um dieses charmante Ambiente zu erhalten, ist die Insel **meist nur für Fußgänger zugänglich**.

In der Nähe befindet sich der **Markt von Syrakus**, der jeden Morgen stattfindet. Von Farben und Gerüchen angezogen, ist es der richtige Zeitpunkt, um ein gutes Picknick mit lokalen Spezialitäten zu planen!



14:00 - Central European Summer Time
Check in at Hotel Gutkowski



19:00 - Central European Summer Time
Dinner Casa Trimarchi

July 14 - Wednesday



9:00
Private Transport Modica



10:15
Visit Modica and tasting chocolate

Barockstadt des Val di Noto, Modica befindet sich im **Südosten** Siziliens und wurde 2002 zum **UNESCO** Weltkulturerbe erklärt.

Es handelt sich um eine Stadt neolithischen Ursprungs; die Hauptstadt einer mächtigen Grafschaft, die sich für ihre Vielfalt an gastronomischen Spezialitäten, künstlerischem und kulturellen Erbe rühmt. Heute ist sie vor allem für die Herstellung der typischen **Schokolade** mit aztekischen Wurzeln bekannt.

Die Altstadt wurde nach dem Erdbeben von 1693 komplett wieder aufgebaut und in zwei Stadtviertel eingeteilt: **Modica Alta und Modica Bassa**. Spaziert man durch die Gassen von Modica, fühlt man die Atmosphäre früherer Zeiten, vor lauter spätbarocken Palästen, Kirchen mit prächtigen Treppenaufgängen und großartigen Meisterwerken.

Die Landschaft um Modica ist übersät von "Trockenmauern", die als Grundstücksgrenzen fungieren. Mächtige Johannisbrot-, Oliven-, und Feigenbäume wachsen überall.



12:15

Private Transport Buccheri



13:30

EVOO tasting and lunch in the mountain countryside Monti Iblei

Reinsortiges Bio-Olivenöl aus der für Sizilien typischen Tonda-Iblea-Olive mit feinen Noten von Mandeln und grünen Tomaten sowie frischen mediterranen Kräutern. Mittlere Schärfe im Abgang.

Die Olivenhaine von Terraliva liegen 700 Meter über dem Meeresspiegel, an den Hängen oberhalb der sizilianischen Stadt Buccheri in der Provinz Syracus. In dieser Höhenlage sorgen die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, ähnlich wie beim Wein, für ein ausgeprägtes, intensives Aroma. Die Oliven werden per Hand gepflückt, sofort gekühlt und schnellstmöglich, nach modernsten Methoden weiterverarbeitet. Das fertige Öl lagert unter Luftausschluss in gekühlten Edelstahl tanks. Erst auf Bestellung wird es flaschenweise abgefüllt.



16:30

Private Transport Ortigia



19:00

Sicilian Tapas style dinner in Siracusa

July 15 - Thursday



9:30

Private Transport Florida



Visit Orange and Olive farm

Vorbei an einer traumhaften Landschaft übersät von blühenden Zitronen- und Orangenbäumen, wildem Fenchel, zahllosen Feigenkakteen und dazwischen immer wieder traumhafte Ausblicke auf das Meer erzählen uns Giacomo Trimarchi und seinen Kompagnon Enrico Monachetti mit viel Witz, Charme und Leidenschaft von ihrem geliebten Sizilien und Giacomo Trimarchis familiärer Tradition, deren Geschichte bis in das 15. Jahrhundert zurückreicht. Im Laufe der Jahrhunderte wurden die familiären Besitztümer durch geschickt arrangierte Hochzeiten immer größer; seit Mitte des 20. Jahrhunderts ist die Familie Trimarchi stets bestrebt, ihre Ländereien im Osten Siziliens südlich von Messina in der Gegend rund um Siracusa vor Urbanisierung und Industrialisierung zu schützen und den traditionellen Oliven-, Zitronen-, Orangen- und Gemüseanbau zu erhalten. Dieser familiären Entscheidung, mit traditionellen Arbeitsmethoden und überlieferten Rezepturen die sizilianische Esskultur, wie sie sich über die Jahrhunderte entwickelt hat, zu erhalten, folgt heute „il caro presidentissimo“ Giacomo und stellt traumhafte Spezialitäten her, die den kulinarischen Reichtum der Insel mit höchster Qualität widerspiegeln. Die Idee hinter der hohen Qualität der Produkte steht im genauen Gegenteil des „leichten Geldes“ der Politik und der Lebensmittelindustrie, die auf Kosten der Gesundheit und des Wohlergehens der Konsumenten geht. Deswegen werden bei Trimarchi di Villa Marchese sämtliche Produkte ausschließlich mit natürlichen Mitteln konserviert, mit nativem Olivenöl aus Erstpressung, Essig, Salz und natürlichen Gewürzen, ohne die Verwendung jeglicher Farbstoffe, Konservierungsmittel, oder Emulgatoren. Und bescheren Ihnen unverfälschten, sizilianischen Hochgenuss.



11:00

Private Transport Avola



11:30

Pesto making, Sicilian cooking and lunch in Avola seaside

Ein alter, intakter ländlicher Landstrich in Sizilien, ohne neue Gebäude, der sich im Naturschutzgebiet Foce del Cassibile am berühmten Strand von Marchesa befindet.

Sie können die Wege an der Küste entlangwandern, eingetaucht in das Grün und die Ruhe eines jahrhundertealten Bauernhofs, umgeben von Obstbäumen, Sträuchern, duftenden mediterranen Kräuter und Oliven, im Hintergrund das Ionische Meer.

Ein Bereich für Entspannung und Gelassenheit.



14:30

Private Transport Noto



15:00

Walk and Granita in Noto

Cannoli, Cassate Siciliane oder das traditionelle "Gelo di Melone" sind die beliebtesten Köstlichkeiten in Sizilien, ebenso wie jede Provinz in Italien reich an Neuheiten und Überraschungen. Aber in der heißen Jahreszeit ist die unbestrittene Königin des sizilianischen Sommers die Granita. Granita ist ein halbgefrorenes Dessert, cremig, erfrischend und körnig zugleich. In Sizilien ist es eine echte Institution und nach der Tradition ist es ein Teil des Morgenfrühstücks (einst mit frischem, knusprigem Brot serviert, jetzt ersetzt durch eine köstliche Brioche, bekannt als Tuppù). Sie können es sogar zu jeder Tageszeit genießen, im Schatten, am Strand oder bei einem kühlen Abendspaziergang in der Innenstadt.

Granita ist eine Schöpfung, die vor den Römern entstand und auf die arabische Herrschaft Siziliens zurückgeführt werden kann. Ursprünglich wurde der Schnee vom Ätna mit Fruchtsaft oder manchmal mit Rosenwasser vermischt. Schließlich stellte sich heraus, dass das Mischen von Meersalz mit dem Schnee ein Kältemittel erzeugte, mit dem die Granita eingefroren werden konnte; dadurch konnte der Schnee als eigentliche Zutat entfernt und die Rezeptur auf die aktuelle geändert werden. Jetzt wird es mit Wasser statt mit Schnee hergestellt, es werden Aromen hinzugefügt und dann wird die Mischung eingefroren, indem man sie mit Eis und Salz umgibt oder, in jüngster Zeit, indem man sie in den Gefrierschrank stellt. Natürlich wurde im Laufe der Zeit das Rezept verbessert.

Die klassischsten Varianten auf der Insel sind Zitrone, Mandel und Kaffee. Die Nuancen der sizilianischen Zutaten sind wichtig für den Geschmack der fertigen Granita. So enthalten sizilianische Mandeln immer einen geringen Anteil an Bittermandel, was für ihren intensiven Geschmack entscheidend ist, während sizilianische Zitronen weniger sauer sind. Neben den traditionellen Geschmacksrichtungen sind in der Provinz Catania die Geschmacksrichtungen Pistazie (original Bronte), Schokolade und Früchte wie Maulbeere, Pfirsich, Walderdbeere, Mandarine, Orange und Ananas sehr beliebt. In Messina, auf den Äolischen Inseln und im Rest der Insel sind die Auswahl der Geschmacksrichtungen und der Arbeitsprozess ähnlich wie in Catania.



17:00

Private Transport Ortigia and Free Evening

July 16 - Friday



9:00

Private Transport Catania



Walk to Catania Fish and Food Market

Beginne mit dem Besuch des **Piazza del Duomo**, der das Herz der Stadt ist. In der Mitte des Platzes kann man das Wahrzeichen der Stadt bewundern: den **Elefantenbrunnen** (auf italienisch: fontana dell'elefante). Dieser Brunnen zeigt einen in schwarzer Lava geschnitzten Elefanten, der von einem ägyptischen Obelisk überragt wird. Es ist eine großartige Sehenswürdigkeit. Die Legende besagt, dass diese Statue die Macht hat, Ätnas Vulkanzorn zu besänftigen. Auf diesem Platz kann man auch den **Palazzo Municipio** von Catania sehen.

Gleich hinter dem Piazza del Duomo machst du einen Spaziergang auf dem **Fischmarkt, der Pescheria**. Aber Vorsicht, es ist ein echter, authentischer Markt an einem interessanten Ort! Du schlenderst zwischen geköpften Schwertfischen, lebenden Hummern, Sardinen und Sardellen herum.

Die Fische werden vor deinen Augen geleert und du musst eventuell ein wenig in Wasser und Blut waten. Neben La pescheria befindet sich ein klassischerer Markt, der für seine große Auswahl an **Käsesorten** bekannt ist.



11:15
Private Transport Linguaglossa



Salumi making and lunch in Linguaglossa



14:30
Private Transport Milo



15:00
Palmento visit and wine tasting on Etna

Der östliche Teil Siziliens, und besonders die Gegend um Catania, die auch das große Gebiet um den **Ätna** umfasst, ist seit Jahrzehnten das Anbaugebiet des Weins mit der ältesten DOC Siziliens, des **Etna Rosso DOC** aus den Sorten **Nerello Mascalese** und **Nerello Capuccio**. Ausschließlich von den Hängen des Ätna stammt die Sorte Carricante, aus der der **Etna Bianco DOC** hergestellt wird. Die Vulkanböden und das sehr variable Mikroklima sorgen für die robusten Duft- und Geschmacksnuancen der hiesigen Trauben.



16:30
Private Transport Ortigia



Pizza Dinner in Ortigia

July 17 - Saturday



6:00 - Central European Summer Time
Check out at Hotel Gutkowski



Hotel Gutkowski
Lungomare di Levante Elio Vittorini, 26
+39 0931 465861



6:00 - Central European Summer Time
Private Transport Catania Airport CTA



8:45 - Central European Summer Time
Depart from Catania-Fontanarossa Airport (CTA)

AIRLINE	FLIGHT NUMBER
Ryanair	FR 7300



Aeroporto Di Catania Fontanarossa "Vincenzo Bellini" (CTA)
Via Fontanarossa, Catania, SICILIA, ITALIA, 95121
+39 095 723 9111



11:00 - Central European Summer Time
Arrive at Vienna International Airport (VIE)

AIRLINE FLIGHT NUMBER
 Ryanair FR 7300



Vienna International Airport (VIE)

Abflugstr., Schwechat, NIEDERÖSTERREICH, ÖSTERREICH, 1300
 +43 1 70070

Information & Documents



Intro Sizilianischen Küche

Grundbestandteile der sizilianischen Küche sind in erster Linie Produkte der lokalen Landwirtschaft und des Fischfangs.

Zu den wichtigsten Anbauprodukten zählen [Zitronen](#), [Orangen](#), [Tomaten](#) und [Oliven](#), die sowohl zum Einlegen als auch zur Produktion von [Olivenöl](#) verwendet werden. Weitere Produkte sind [Hartweizen](#) zur Herstellung von [Teigwaren](#), [Paprika](#), [Artischocken](#), eine Vielzahl von [Küchenkräutern](#) und nicht zuletzt [Auberginen](#), die auf Sizilien in vielen Rezepten vorkommen. [Mandeln](#), [Pinienkerne](#) und [Pistazien](#) werden sowohl zum Verfeinern der Gerichte als auch für viele Süßspeisen und Gebäck gebraucht.

In der sizilianischen Küche wird oft von wilden Pflanzen und Kräutern Gebrauch gemacht, die entweder roh verzehrt, gekocht oder eingelegt werden. Dazu gehören wilder [Fenchel](#), wilder [Spargel](#), [Borretsch](#) (Gurkenkraut), wilder [Mangold](#), [Distel-Artischocke](#), [Kapern](#) und [Zichorie](#) (Wegwarte).

Zu den in der Küche am häufigsten verwendeten Fischarten zählen [Thunfisch](#), [Schwertfisch](#), [Sardellen](#), [Sardinen](#) und zahlreiche [Krustentiere](#). Fisch wird meist frisch zubereitet, aber auch in Olivenöl konserviert, geräuchert oder getrocknet. Kleinfische werden oft frittiert und als Beilage zu anderen Gerichten gereicht. Fleischgerichte bestehen vorwiegend aus [Lamm](#), [Wildkaninchen](#) oder [Schwein](#).

Neben den Erträgen der Landwirtschaft und der Fischerei wird in vielen Regionen Siziliens Käse produziert. [Ricotta](#) wird vor allem in den Konditoreien zur Herstellung cremiger Süßspeisen und Füllungen verwendet, aber auch zur Füllung von Cassatelle (Sizilianische Ravioli) oder als Soße für Nudelgerichte. Weitere typische Käsespezialitäten sind der [Ragusano](#) aus roher Modicana Kuhvollmilch, der birnenförmige [Caciocavallo](#) und der [Pecorino siciliano](#), Canestrato, Provola von den Nebrodi oder Vastedda del Belice. Der junge, noch weiche Pecorino, auch "Primo Sale" genannt, wird oft an Stelle der sonst in Italien üblichen Mozzarella verwendet, der reife und würzigere Pecorino an Stelle des geriebenen Parmesans.