

**Reisebericht von  
Familie B. über  
ihren Urlaub in der  
Villa Libertini  
Mai 2014**

*Il menu, unsere  
Speisekarte in der  
Villa Libertini  
Sizilien, Reiseziel in  
diesem Jahr.*

Was würde uns  
erwarten?  
Geschichte, Sonne  
und Meer?



*Pizza, einfach toll*



*Thunfisch mit Auberginengemüse*



Nun, zuerst jedenfalls unser Domizil. Emanuele, der Besitzer erwartete uns bereits und für 2 Wochen gehörte die Villa uns. Frische Zitronen auf dem Tisch, Tomaten im Kühlschrank, verhungern würden wir nicht.

Die Villa, ein Traum, großzügig, direkt am Strand, ein Pizzaofen im Garten. Sonne am Tag,

Meeresrauschen in der Nacht, wilder Fenchel am Straßenrand. Syrakusa, Noto, Ragusa und viele andere Städte in der Nähe, jede auf ihre Art reizvoll, jede anders.

Um Pachino Treibhäuser, hier wachsen die wunderbaren Kirschtomaten. Naturschutzgebiete und



*Antipasti*



einsame Buchten, Orangenplantagen, Fischerboote, ein Leben wie im Bilderbuch.



Nach unseren Ausflügen führte der Weg immer zum Einkaufen nach Pachino. Die kleinen, unscheinbaren Geschäfte hatten es uns angetan. Der Bäcker, bei dem das Brot - egal, wann wir kamen - noch cinque minuti im Ofen bleiben musste; der Gemüsehändler, der die besten Tomaten verkaufte und der Fischhändler, der uns den allerfeinsten und frischesten Thunfisch verkaufen wollte. Ja und dann ging es ans Kochen. Vorab Martini al limone, Brot und Olivenöl aus Marzamemi, der Abend begann. Essen bei Sonnenuntergang im Wintergarten, das letzte Vogelgezwitscher verstummte. Gemüse, mediterran zubereitet, frische Thunfischsteaks oder Sardinen mit Knoblauch gebraten, Involtini, Spaghetti und Salat, Tomaten und vieles mehr, ein Genuss an jedem Tag. Als Highlight Pizzabacken im Steinofen.



Schöne Zeit auf Sizilien, wir kommen wieder. Bald? Sehr bald!