

**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?



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



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!