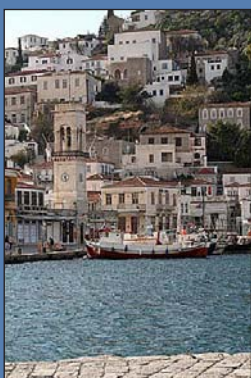


## DESTINACIÓ:

### Grecia, illa Egina

Com succeïx en la majoria d'illes gregues, en Egina la capital també a pres el nom de l'illa. Està situada a l'oest de l'illa i té una població de 6.000 habitants. En el segle XIX va ser la primera capital de la Nova Grècia durant 630 dies. A l'arribada per mar, la primera cosa que es veu entre els vaixells del port és la xicoteta i pintoresca església d'Àgios Nikoalos, construïda en el segle XIV. Esta imatge de postal es completa amb el colorit de les mansions clàssiques del port. Vista el carrer principal del port, val la pena perdre's pels carrerons que s'amaguen darrere d'ella, plens de tavernes, botigues i jardins increïbles.



Entre estos carrers es troba la històrica torre de Markellos, seu del govern durant els anys en què Egina va ser capital de l'estat.

A l'esquerra del port es troba la muntanya Kolona, el lloc de l'illa més interessant arqueològicament després del temple d'Aphaea. Esta xicoteta muntanya va ser ocupada durant el període micaeno i entre els segles XVI i XII a.C. Es va construir allí la primera fortificació. No obstant això, el seu nom ve de l'única columna que va sobreviure d'un antic santuari d'Apollo. El primer santuari data del segle VII a.C., encara que esta columna és d'un temple posterior construït en el 500 a.C. El Museu Arqueològic completa esta visita històrica. A tan sols tres quilòmetres de la ciutat, en el poble de Livali, es troba la casa de Kazantzakis, l'autor de "Zorba, el grec". L'escriptor va viure allí durant el període d'entre guerres i va ser des d'allí des d'on va escriure la famosa novel·la.

## "Il Risorgimento"

### 150 anys de la reunificació d'Itàlia

A l començament del segle XIX la península itàlica estava composta per diversos estats: Llombaria, davall el domini austríac; els Estats Pontificis; el regne de Piemont; el regne de les Dos Sicilies, entre altres. Després de diversos intents d'unificació entre

1830 i 1848, que van ser sufocats pel govern austríac, l'hàbil política del **Comte de Cavour**, ministre del regne de Piemont, va aconseguir interessar a l'emperador francès **Napoleó III** en la unificació territorial de la península, que consistia a expulsar als austríacs del nord i crear una confederació italiana. A pesar de la derrota de l'imperi austríac, l'acord no es va complir per temor de Napoleó a la desaprovació dels catòlics francesos. Així i tot la Llombaria va ser cedida per Napoleó al Piemont. En la segona fase es va aconseguir la unió del sud quan **Garibaldi**, inconformista amb el tractat entre Cavour i Napoleó, es va dirigir a Sicília amb les camises roges, conquistant-la i negant-se a entregar-la als piemonteses; des d'allí va ocupar Calàbria i va conquistar Nàpols. En 1860 les tropes piemonteses van arribar a la frontera napolitana. Garibaldi, que buscava la unitat italiana, va entregar els territoris conquistats a **Víctor Manuel II**. Per mitjà de plebiscits, Nàpols, Sicília i els Estats Pontificis es van annexar al regne de Piemont i al futur rei d'Itàlia, Víctor Manuel II. El procés de la unificació no va ser producte de la voluntat popular a pesar dels plebiscits convocats per Cavour, per tant l'acció de l'Estat es va centrar en la construcció d'una nacionalitat italiana.

**Esplai Viatges i Fil-Per-Randa estem preparant una sèrie de viatges durant tot l'any 2011 a Itàlia per a sumar-nos a la commemoració d'esta data. Vos esperem.**



## VIATGES EN PREPARACIÓ

### JULIOL

Islàndia  
Ciutats Hanseàtiques  
Borgonya i Xampanya

### AGOST

Berlín  
Republica Txeca  
Selva Negra  
Eslovènia i Vèneto  
Armènia

### Sardenya

Londres i ciutats Georgianes  
Porto i Portugal vell  
Bulgària

### PONT D'OCTUBRE

La Picardie  
Bolonya

### OCTUBRE

Myanmar

## PERÚ (2ª part)

Desde **Cuzco** partimos hacia el **Valle Sagrado de los Incas**, con paradas en **Sacsayhuaman**, complejo de carácter defensivo de época incaica de muros con piedras de tamaño descomunal. Continuamos por el valle hasta **Ollantaytambo** otro centro religioso, agrario y ceremonial que trepa en terrazas por la montaña. Al día siguiente cogimos el tren en Ollantaytambo hasta llegar a **Aguas Calientes**. Durante todo nuestro recorrido en ferrocarril nos iba flanqueando el río Urubamba y el paisaje era espectacular con los pisonais (árbol nacional de Perú) cuajados de flores rojas. Por mucho que hayas visto **Machu Picchu** en fotos o en reportajes televisivos todo se queda corto ante su visión en vivo, es realmente fantástico. Una vez en el complejo arqueológico, acompañados por las explicaciones de nuestro guía, pudimos disfrutar del paisaje, las construcciones, los templos, las terrazas agrícolas, las esbeltas llamas y la magia que lo en-



Machu Picchu

vuelve todo. Tras este importante hito nos desplazamos a **Puno**, atravesando un increíble paisaje prácticamente desértico. Hicimos una parada en **La Raya**, a 4.233 metros de altitud, el punto más alto de todo nuestro recorrido, desde donde se divisaba el nevado **Quahuishu** donde nace el río **Amazonas**. Saliendo del puerto de Puno navegamos por el lago **Titicaca** visitando las islas flotantes de totora donde viven los Uros que hablan aymará. También visitamos la isla de **Taquile** habitada por unos indígenas cuya lengua es el quechua y que tienen una peculiar forma de vestir, las mujeres con mantos negros, los hombres con curiosos gorros y los niños pequeños con un tocado muy peculiar. En la etapa final del viaje fuimos a **Paracas**, en la costa sur del país, con dunas de consideración estilo sahariano. Allí junto al mar pudimos admirar una hermosísima puesta de sol. Y para finalizar nuestro periplo volamos en una avioneta para contemplar desde 1.500 pies de altura el inigualable espectáculo de las enigmáticas líneas de **Nazca** y descubrir las distintas figuras: mono, colibrí, ballena, cóndor, loro, las manos, el árbol y por supuesto la del astronauta, una de las que ofrecía mejor visión. En conjunto un viaje, rozando "quasi" la perfección, que guardaremos en nuestra retina y en nuestro corazón.

# Véns?

EL VI DE... Javi Segarra

## FERRER BOBET 2007

Verema manual en caixes de 10 kg de raïm procedents de vessants i terrasses de llicorella. La Garnatxa i Carinyena procedeixen de vinyes centenàries. Classificació gra a gra en doble taula de selecció i ompliment de dipòsits per gravetat. Fermentació en dipòsits de fusta i acer inoxidable de 15 i 30 H per poder vinificar per separat cada parcel de propietat del Celler Ferrer Bobet.



**Negre Criança 2007. 12 mesos en bóta de roure francès.**

**Celler: Ferrer Bobet.**

**D.O.: Priorat. Varietat: Cariñena, Garnatxa Tinta, Cabernet Sauvignon i Syrah.**

**Grau d' alcohol: 15°.**

**Servir a 16°C.**

**Maridatge:**

**Pollastre rostit, carns vermelles a la graella, rostits, caça de ploma, formatges semicurats.**

**Preu: 25 €**

## LA RECEPTE: MUSSACA GREGA

**Ingredients:** 1 kg albergines, 2 cebes grans, 3 dents d'all, 750 gr. de carn de corder (o de vedella), 400 gr. de tomaca triturada, 1/2 got de vi negre o blanc, 1 cullereta de canella, 1 cullereta de menta (o herba-sana), sal, pebre, salsa beixamel, formatge per a gratinar (cheddar) + formatge feta.

**Salsa beixamel:** 100 gr. de farina, 100 gr. de mantega, 800 ml de llet, anou moscada, sal.



Comencem preparant les albergines, per a això les tallem a rodanxes grosses, cuns 6-8 mm. Les passem a un bol, li afegim sal i les deixem reposar durant uns 30 minuts. Posem les albergines en aigua freda uns minuts, les escorrem i les assequem amb paper absorbent. Posem les albergines en una safata de forn, les greixem amb un poc d'oli i les deixem torrar fins que es dauren (forn a 200é). En una paella gran posem un poc d'oli i quan estiga calent afegim els alls picats en trossos xicotets, cuinem uns minuts, fins que comencen adquirir a canviar de to, moment en el qual afegim la ceba i la deixem fregir fins que adquirisca un to daurat.

Afegim la carn picada, la canella, la sal i el pebre, i la deixem cuinar durant uns 10 minuts a foc mitjà. Afegim la tomaca triturada i l'herba-sana, ho deixem cuinar uns 5 minuts i finalment li afegim el vi, continuem cuinant uns 15 minuts. Ara preparem la nostra **beixamel**, per a això posem en un casset a foc mitjà la mantega, la deixem fondre, afegim la farina i la deixem coure durant 30-40 segons, remouent constantment amb una cullera de fusta. Incorporem la llet calenta, la sal, el pebre i l'anou moscada, i continuem movent fins que la salsa tinga un aspecte homogen. Comencem a muntar el plat, per a això greixarem la font amb un poc d'oli i disposem una capa d'albergines, una altra de capa de carn, repetim. Continuem amb una capa de beixamel i culminem amb el formatge ratllat. Ho introduïm en el forn precalfat a 200é i ho deixem enfornar durant uns 30 minuts.