



AMALFIKÜSTE | Meer, Kulinarik & Geschichte

| 2012

Nirgends in Italien drängen sich so viel Geschichte, Kultur und kulinarische Genüsse auf so kleinem Raum. Die Region um den Golf von Neapel zog seit der Antike die Völker des Mittelmeeres in ihren Bann – die Weltkulturerbe von Pompeji, der Altstadt von Neapel und der Amalfiküste zeugen davon. Was die *cucina italiana* in der Welt berühmt gemacht hat, *pizza e pasta*, kommt von hier! Unsere gemütliche kleine Unterkunft liegt in Furore etwa 350 Meter über dem Meer. Die junge Besitzerin Michela steht selbst am Herd. Auf unseren Ausflügen besuchen wir Marisa Cuomo, die große Winzerin der Amalfiküste und Familie Zampino, die in Gragnano seit 1876 *fusilli* rollt. Und in Neapel dürfen wir dem berühmten Pizzabäcker Di Matteo über die Schulter schauen.



HÖHEPUNKTE

- Besuch der Winzerin Marisa Cuomo
- Pasta-Herstellung in Gragnano
- Besichtigung einer Büffel-Mozzarella-Käserei
- Ausflüge nach Pompeji und Neapel
- Familiäre Unterkunft an der Amalfiküste

TERMINE

26.05.-02.06.

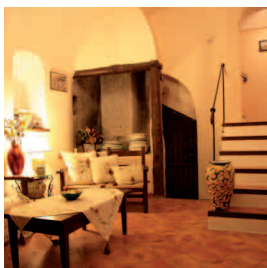
13.10.-20.10.

Individuelle Arrangements auf Anfrage

GÄSTEKOMMENTAR

»Mir hat neben Essen, Getränken und Unterkunft vor allem die sehr entspannte und gute Stimmung von Reiseleitung und Mitreisenden gefallen. Und auch der persönliche Kontakt mit den Einheimischen im Programm.« Maximillian Müller, Karlsbad

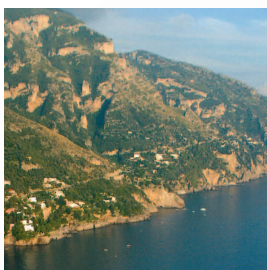
REISEABLAUF



1. TAG: WILLKOMMEN

Wir wohnen im Agriturismo Sant'Alfonso in Furore, etwa 7 Kilometer westlich von Amalfi über der Küste. Auf Wunsch organisieren wir Ihre Anreise mit der Bahn oder mit einem Direktflug nach Neapel und den Transfer in die Unterkunft. Von der Straße bis zur Unterkunft ist ein Fußweg von etwa 300 Metern über Treppen zurückzulegen. Wir helfen gerne mit den Koffern. Beim gemeinsamen Abendessen bei Gastgeberin Michela lernen Sie Ihre Mitreisenden kennen.

Anreise-Empfehlungen: Ab München können Sie mit dem Nachtzug ohne Umstieg nach Florenz fahren, dort haben Sie morgens etwas Zeit zum Frühstück, dann geht es ohne Umstieg weiter direkt nach Neapel. (Abfahrt München 21:02, Ankunft Florenz 6:18, weiter zum Beispiel um 7:00, Ankunft Neapel 10:10.) Air Berlin fliegt von Hamburg, Berlin Tegel, Hannover, Düsseldorf, Köln-Bonn, Frankfurt, Stuttgart und München direkt nach Neapel, easyJet von Berlin Schönefeld. Bei einem Flug empfehlen wir die Kompensation der verursachten Treibhausgase über www.atmosfair.de, über das wir selber alle unsere Flüge ausgleichen. (Stand: 08.2011)



2. TAG: AMALFI & UMGEBUNG

Nach einem gemütlichen Frühstück mit vielen hausgemachten Produkten unternehmen wir zu Fuß eine Entdeckungstour rund um die Unterkunft. Furore liegt an den Felsen geschmiegt etwa 350 Meter über der Küste im Weltkulturerbe Amalfiküste. Nach einem Mittagsimbiss und einer Pause fahren wir zu dem namensgebenden Ort der Küste, Amalfi. Wir besichtigen die berühmte Kathedrale im arabisch-sizilianischen Stil mit Baubeginn im Jahr 973 und haben dann Zeit für eigene Erkundungen und je nach Lust einen Sprung ins Meer. Am Abend verwöhnt uns Michela wieder mit ihrer traditionellen kampanischen Küche, einige Kostproben: Antipasto mit Gemüse ihres Gartens, *cavatelli* mit grünem Spargel, *paccheri* gefüllt mit *ricotta*, Kaninchen in Zitronenblättern.



3. TAG: PASTA IN GRAGNANO

Heute fahren wir nach Gragnano, den Ort, von dem im 16. Jahrhundert die Entwicklung der getrockneten Pasta in Italien ausging. Dort sind wir zu Gast bei Alberto Zampino, dessen Familie hier das 1876 gegründete Pastificio Gentile besitzt. Eine besondere Spezialität sind die bis heute von Hand gerollten langen *fusilli*. Wir erleben, wie die Frauen sie rollen und dürfen vielleicht auch selber einmal probieren. (Es ist nicht einfach... und auch in Gragnano gibt es nur noch wenige, die sich auf diese Arbeit verstehen.) Mittagessen bei der Familie Zampino, 136 Jahre Pasta-Erfahrung kommen auf unsere Teller! Rückfahrt nach Furore, wo wir freie Zeit haben und am Abend eine Kleinigkeit essen.



4. TAG: WANDERN & WEINBAU

Am Vormittag unternehmen wir eine Wanderung durch das *Valle delle Ferriere* nach Amalfi. Kurz hinter der Küste gelegen ist es eine andere Welt mit dichter Vegetation, Wasserfällen und alten, verfallenen Mühlen am Flusslauf. Nach der Rückkehr in die Unterkunft und einer Pause besuchen wir am Spätnachmittag die große Winzerin der Amalfiküste, Marisa Cuomo. Ihre Steillagen in Furore brauchen den Vergleich mit denen der Mosel nicht zu scheuen – nur dass hier unter uns das azurblaue Meer schimmert! Wir besuchen ihren in den Felsen geschlagenen Weinkeller und essen im Anschluss nebenan im Restaurant Bacco zu Abend, wo wir zu jedem Gang einen von Marisas Weinen probieren. Höhepunkt: der *Fiorduva*, der regelmäßig zu einem der besten Weißweine Italiens gewählt wird.

Wanderung San Lazzaro-Amalfi: etwa 6 km, 300 m Höhenunterschied bergab, 4 Stunden mit Pausen, Schwierigkeit: leicht. Alternativen per Bus möglich.

5. TAG: ZU IHRER FREIEN VERFÜGUNG

Es bietet sich zum Beispiel ein Tag am Meer, eine Bootsfahrt vor der Küste, eine weitere Wanderung oder ein Ausflug nach Positano an.



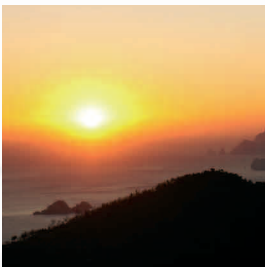
6. TAG: POMPEJI & MOZZARELLA

Früh morgens besichtigen wir Pompeji. In den Lavaströmen des Vesuv, die am 24. August 79 die Stadt begruben, starb unter anderem Plinius der Ältere. Von ihm stammt der Ausspruch: »In vino veritas.« In Pompeji wurde zur Zeit des Ausbruchs übrigens auch Wein angebaut. Wir beschäftigen uns nach der Besichtigung der archäologischen Stätte aber mit einem anderen zentralen Produkt der Region, dem Büffelmilch-Mozzarella. Von der Aufzucht der Büffel bis zum Formen des Käses sehen wir die gesamte Produktion des Käses, den man hier nur einige Stunden nach der Produktion frisch isst. Auf den Biss in diesen unvergleichlich milchigen, saftigen, leicht säuerlichen Käse freuen wir uns vor jeder Reise!



7. TAG: NEAPEL

Am Morgen fahren wir nach Neapel. Mit unserem hervorragenden deutschsprachigen Guide schlendern wir durch die engen Gassen, die nach Geschichte und Geschichten riechen, probieren die besten *caffè* und blicken in die Kirchen. Beim Pizzabäcker Di Matteo lüften wir am Mittag einige Geheimnisse rund um das Neapolitanische Leibgericht. Am Nachmittag haben wir Zeit für eigene Unternehmungen und Besorgungen. Zu unserem gemeinsamen Abschiedsessen genießen wir noch einmal den Blick über die Küste auf der Terrasse »daheim« bei Michela.



8. TAG: ABSCHIED

Heute heißt es Abschied nehmen von unserer Reise an die Amalfiküste. Wer möchte, schließt noch einige Tage auf Ischia, Procida oder Capri an. Gerne stehen wir Ihnen mit Anregungen zur Verfügung.

SCHWIERIGKEITSGRAD

Eine gewisse Trittsicherheit ist notwendig. Es sind Treppen zu steigen.

REISELEITER



Philipp Boecker absolvierte Master-Studiengänge in Kunstgeschichte (Sorbonne, Paris) und Gastronomischen Wissenschaften (Università di Scienze Gastronomiche, Pollenzo). Bevor er im Jahr 2005 SAPIO gründete war er fünf Jahre in der Kaffee-Branche tätig. Eine Studienreise während des Masters, Einladungen durch einen Studienfreund und mehrere Recherchereisen führten ihn in die von der Natur gesegnete Gegend um den Golf von Neapel und an die Amalfiküste.



UNTERKUNFT

Das Agriturismo Sant'Alfonso liegt in Furore, etwa 7 Kilometer westlich von Amalfi an der Küste. Von der Straße bis zur Unterkunft ist ein Fußweg von etwa 300 Metern über Treppen zurückzulegen. Für die Mühen wird man reich belohnt. Ehemals gehörte das Haus den Klosterbrüdern – ein ruhiger friedvoller Ort mit einem einmaligen Panorama über die Küste und das Meer. Die insgesamt neun Doppelzimmer haben alle Meerblick und besitzen ein Bad mit Dusche oder Badewanne und WC. Das Frühstück mit vielen hausgemachten Produkten und die Abendessen nehmen wir auf der Terrasse ein, die einen fantastischen Blick über die Küste bietet. Michela steht selber in der Küche, um für die Gäste zu kochen. Ihre Familie produziert in den Steilhängen Wein und Olivenöl und hat einen großen Gemüsegarten, aus dem die Küche versorgt und eigene Konserven hergestellt werden.

REISEPREIS

1.296 € im DZ

210 € Zuschlag für Einzelnutzung eines Doppelzimmers

LEISTUNGEN

- 7 Übernachtungen im Agriturismo Sant'Alfonso in Furore inklusive Frühstück
- 6 drei-viergängige Essen inkl. Wein (1/2 Flasche pro Person), Wasser und *caffè*
- 5 Mittagsimbisse inklusive der gereichten Getränke
- Weinprobe bei Marisa Cuomo
- Produzentenbesuche Pasta in Gragnano und Büffel-Mozzarella
- Ausflüge nach Pompeji und Neapel
- Alle Eintritte, Führungen und Besichtigungen
- Transport in einem komfortablen Kleinbus
- Reiseleitung und Übersetzung Philipp Boecker

NICHT ENTHALTEN

- An- und Abreise, Flughafentransfer
- Zusätzliche Getränke
- Trinkgelder
- Reiserücktritts- und Reisekrankenversicherung

MINDESTTEILNEHMER 6

HÖCHSTTEILNEHMER 12

HINWEISE DES VERANSTALTERS

Änderungen im Reiseverlauf aufgrund örtlicher Gegebenheiten sowie Änderungen bei der Reiseleitung sind möglich. Die Reise kann bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl bis vier Wochen vor Reisebeginn vom Veranstalter abgesagt werden. In der Regel können wir Ihnen aber bereits einige Monate vor Reisebeginn mitteilen, ob die Reise stattfindet. Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen von Sapio Kulinarische Entdeckungsreisen Philipp Boecker.



PHILIPP BOECKER · LIEGNITZER STR. 28 · 10999 BERLIN

TEL 030 255 629 - 37 · FAX 030 255 629 - 36

E-MAIL INFO@SAPIO.DE · WEB WWW.SAPIO.DE

