

## **DR. PETER PETER**

THIERSCHSTR. 29 80538 MÜNCHEN TEL. 089 28808277 MOBIL 0174 6924999

IBAN: DE03 7002 0270 0041 9417 23

BIC: HYVEDEMMXXX

[pietropietro@web.de](mailto:pietropietro@web.de) / [www.pietropietro.de](http://www.pietropietro.de)

### **IM BANNE DER ZITRONEN: DIE AMALFITANA**

**9. – 15. März 2025**

Italiens aromatischste Zitronen reifen – vor allem in den Wintermonaten – an der Amalfiküste – sogar die EU hat ihr unvergleichliches Aroma mit dem Siegel IGP anerkannt. Längst werden sie nicht nur zu Limoncello oder gepresster Spremuta verarbeitet, sondern sorgen kandierte für köstliche Pasticceria-Kreationen, ganz zu schweigen vom Duft der Blüten oder in Zitronenblätter verpacktes Grillgut. Limoni d'Amalfi sind eine erlesene Delikatesse. Für sie haben Bäuerinnen und Bauern, Klöster und Barone in Generationenarbeit Steilterassen und Spaliere geschaffen, die sich aus dem capriblauen Meer erheben. So lebt der Reiz dieses klassischen Tourismusziels nicht nur von weißen Fischerorten und Badebuchten voller bunter Sonnenschirme, sondern vom pittoresken Farbenspiel, von den limonengelben Früchten und immergrünen Blättern in einer einzigartigen Kulturlandschaft. Diese kulinarische Reise wird als Beiprogramm zu meinem Buch *Blutorangen. Eine Reise zu den Zitrusfrüchten Italiens*, das im September 2024 im Wagenbach Verlag erscheint, aufgelegt. Zum Charme des entspannten Aufenthalts tragen die Meerblickzimmer im stilvoll schlichten \*\*\*\*Hotel Cetus im Fischerort Cetara bei.



#### **1. Tag (So 9.3.): Buon giorno, Italia**

Flug nach Napoli und Transfer in den Fischerort Cetara zum Küstenhotel \*\*\*\*Cetus. Abends stilvolles Dining auf der Terrasse unseres Albergo.

#### **2. Tag (Mo 10.3.): Der Zitronenpfad**

Zitronen links, rechts, über uns, glatte, runde, warzige, alle köstlich duftend. Begegnungen mit Zitronenbäuerinnen und Zitronenbauern. Agrumenhaine und Küstenblicke. Der Spazierweg Sentiero dei Limoni, der die Badeorte Minori und Maiori verbindet, hat sich zu einer botanischen Topattraktion gemausert – und fördert die lokale Landwirtschaft! Als Belohnung stärken wir uns in einem Agriturismo und naschen in der Pasticceria von Sal de Riso. Der Zuckerbäckerstar des Südens hat Desserts wie Delizia al limone erfunden.

### **3. Tag (Di 11.3.): Keramik und Normannendom**

Bunte Eselchen, Teller mit aufgemalten Pampelmusen und Zitronen, Weinkrüge mit Sorrent-Veduten: Vietri steht ganz im Banne seiner glasierten Majolika.

Salerno verknüpft eine labyrinthische Altstadt, die sich um die Kathedrale mit Apostel- und Papstgrab verwinkelt, mit eleganter Belle-Époque-Uferpromenade. Wir kehren in einer originellen Metzgerei ein, die auch vegetarische Antipasti anbietet.

### **4. Tag (Mi 12.3.): O mia bella Napoli!**

Von Salerno bringt uns der Zug in weniger als einer Stunde in die Vesuvkapitale. *Naples in one day*. Für uns bedeutet das ein Blick auf Königspalat, Opernhaus S. Carlo und Pizzaöfen, Streifzüge durch die *quartieri spagnoli* und den idyllischen Majolikakreuzgang von S. Chiara. Beim Pranzo mit frischem Fisch und Muscheln in einer Markttrattoria fließt der Vesuvwein – oder Acqua minerale. Ein Must ist ein Stop an einem der Kioske, die seit Generationen die Neapolitaner mit frischgepresster Spremuta aus Orangen und anderen Agrumen erfrischen.

### **5. Tag (Do 13.3.): Capri: die Trauminsel**

Mit dem Tragflügelboot auf die Insel der Aussteiger, Poeten, Revolutionäre und Modezaren. Wir gönnen uns Zitroneneis auf der Piazzetta, atmen Capriluft und spazieren vorbei an Hideaways und Gärten zur Villa des Kaisers Tiberius. Abends lassen wir uns in Cetara die „antike“ Fischsauce Colatura erklären und gönnen uns ein Meeresfrüchtemahl.

### **6. Tag (Fr 14.3.): Amalfi: Steillagenzitronen für zitronengelben Limoncello**

*Giallo, giallo, giallo*, gelb, gelb, gelber. Die alte Seerepublik hat sich ganz in die Farbe ihrer kostbaren Zitronen gehüllt, vom Gelato bis zum Designerfummel. Wir besichtigen den romanischen Dom mit dem maurischen Kreuzgang des Paradieses, durchstreifen pittoreske Gassen. Nach einer Führung durch einen Bio-Zitronenhain lassen wir uns unter Zitrusbäumen ein Limonenmenu munden. Finale – Ehrensache – selbstangesehter Limoncello! Abends Ausklang mit campanischen Tropfen.

### **7. Tag (Sa 15.3.): Addio, addio!**

Transfer nach Napoli und Heimflug

**Preis: DZ 2333 € (je Person)**

**EZ-Zuschlag: 150 €**

**Leistungen:** Flug von ausgewählten deutschen Flughäfen nach Neapel. 6 ÜF im \*\*\*\*Hotel Cetus. Transfers, Besichtigungen/ ausgeschriebene Essen/ Gastrosophische Reisemoderation. Maximale Teilnehmerzahl 14