

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 / www.pietropietro.de

KENNST DU DAS LAND...?

LEMON TRIP AMALFITANA

8. – 12. März 2025

Italiens aromatischste Zitronen reifen – vor allem in den Wintermonaten – an der Amalfiküste – sogar die EU hat ihr unvergleichliches Aroma mit dem Sigel 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 ist anlässlich meines Buchs *Blutorangen. Eine Reise zu den Zitrusfrüchten Italiens*, das 2024 im Wagenbach Verlag erschien, entworfen worden. Zum Charme des entspannten Aufenthalts tragen die Meerblickzimmer im lichten stilvollen ****Hotel Cetus im Fischerort Cetara bei.



1. Tag (Sa 8.3.): Buon giorno, Italia

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

2. Tag (So 9.3.): 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 (Mo 10.3.): 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.

4. Tag (Di 11.3.): 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 – selbstangesetzter Limoncello!

Abends Ausklang mit campanischen Tropfen.

5. Tag (Mi 12.3.): Addio, addio!

Transfer nach Napoli und Heimflug

Preis: DZ 1888 € (je Person)

EZ-Zuschlag: 160 €

Leistungen: Flug von ausgewählten deutschen Flughäfen nach Neapel. 4 ÜF im ****Hotel Cetus. Transfers, Besichtigungen/ ausgeschriebene Essen/ Gastrosophische Reisemoderation.

Maximale Teilnehmerzahl 14