






# NAPELS & DE AMALFIKUST

**STEDENTRIP**

-  Top 10-selectie 34-55
-  Beschreven bezienswaardigheden
-  Napels 83-114
-  De Baai van Napels 115-136
-  De Amalfikust 137-152



Wat & Hoe maakt deel uit van  
Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen  
www.kosmosuitgevers.nl  
www.watenhoe.nl

Oorspronkelijke titel: *Essential Naples and the Amalfi Coast*

© 2007, 2009 AA Media Limited, United Kingdom

Tekst: Jack Altman

Gepubliceerd door AA Media Limited, kantoor houdend aan Fanum House, Basing View, Basingstoke, Hampshire RG21 4EA, Engeland. Ingeschreven onder nummer 06112600

Kaarten: © MAIRDUMONT/Falk Verlag 2015

© 2013, 2018 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Vertaling: Maarten Schellekens

Herziening 2018: Jaap Verschoor

Coördinatie: Jaap Verschoor / Kantoor Verschoor Boekmakers, Heemstede

Zetwerk: Peter Verwey Grafische Producties bv, Heemstede

Wandelkaarten: Cartographics, Hoorn

Omslagontwerp: Studio Room, Naarden

Vormgeving omslag: De Weijer Design BNO, Baarn

Omslagbeeld: Getty Images

ISBN 978 90 215 6852 2

NUR 512

Vierde, herziene druk, 2018

Alle rechten voorbehouden. Niets van deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.

Hoewel de grootst mogelijke zorg is besteed aan de samenstelling van deze gids kan de uitgever geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die het gevolg is van fouten, nalatigheid of verandering in details in deze uitgave, en voor de gevolgen van het afgaan op de verstrekte informatie. Beoordeling van bezienswaardigheden, hotels, restaurants enzovoort is gebaseerd op ervaringen van de auteur. De omschrijvingen in deze gids bevatten een element van subjectiviteit en hoeven niet noodzakelijkerwijs de opinie van de uitgever weer te geven of de ondervindingen van de lezer te bevestigen.

Hoewel alles in het werk is gesteld om de nauwkeurigheid van de gids te verzekeren, doen er zich onophoudelijk veranderingen voor. Wij zijn onze lezers dankbaar wanneer zij eventueel geconstateerde fouten willen melden.

# Over deze gids

## Gebruikte symbolen

- |   |  |
|---|--|
|  verwijzing naar kaarten op omslag                             |  aanbevolen tram-/buslijn                               |
|  adres   |  aanbevolen treinverbinding of dichtstbijzijnde station |
|  telefoon  |  tips ferry's en boottochtjes                           |
|  openingstijden  |  andere praktische informatie                           |
|  toegangsprijzen   |  toeristenbureau  |
|  restaurant of café bij of in nabijheid van bezienswaardigheid |  paginaverwijzing naar uitgebreide beschrijving         |
|  dichtstbijzijnde metrostation                                 |  |

Deze gids bevat vijf hoofdstukken:

### **Over Napels** 6-19

Inleiding. In het kort. Eten en drinken.

Kort verblijf

### **Reiswijzer** 20-33

Voordat je weggaat. Vervoer naar Napels.

Vervoer in Napels. Praktische tips

### **Top 10-selectie** 34-55

De tien onbetwiste hoogtepunten van

Napels en omgeving

### **De beste hotspots** 56-79

De beste cafés en restaurants. De mooiste kerken. De indrukwekkendste ruïnes van Pompei. De leukste piazza's en straten, enzovoort

### **Verken de stad en omgeving** 80-152

De bezienswaardigheden, per wijk en regio

### **Kaarten en plattegronden**

Alle kaartverwijzingen hebben betrekking

op kaarten en plattegronden op het omslag. Bijvoorbeeld  29q verwijst naar

het vak waarin je Pompei kunt vinden.

### **Toegangsprijzen**

Voordelig (minder € 5)

Gemiddeld (€ 5 à 7)

Prijzig (meer dan € 7)

### **Hotelprijzen**

Prijzen per tweepersoonskamer per nacht (hoogseizoen):

€ voordelig (minder dan € 120)

€€ gemiddeld (€ 120 à 180)

€€€ prijzig (meer dan € 180)

### **Restaurantprijzen**

Prijs per persoon voor een driegangenmenu zonder drankjes:

€ voordelig (minder dan € 20)

€€ gemiddeld (€ 20 à 45)

€€€ prijzig (meer dan € 45)

# Inhoud





A vertical table of contents with five rows. Each row has a colored bar on the left: red, yellow, green, blue, and dark teal. The text is white. The first four rows have a light grey background, while the fifth row has a dark teal background.

Over Napels

6 - 19

Reiswijzer

20 - 33

Top 10-selectie

34 - 55

De beste hotspots

56 - 79

Verken de stad en omgeving 80 - 152

# Over Napels

Inleiding	8 - 9
In het kort	10 - 11
Eten en drinken	12 - 15
Kort verblijf	16 - 19











## INLEIDING

Het bruisende Napels, de grootste stad van Zuid-Italië, ligt aan een idyllische baai en is even beroemd om zijn inwoners als om zijn prachtige architectuur en musea. In geen enkele andere stad in Italië zie je het leven zo op straat geleefd worden. En dan is er ook nog de schitterende Amalfikust (Costiera Amalfitana) met zijn blauwgroene zee, steile kliffen en citroenboomgaarden. Van een heel andere kant toont de natuur zich wanneer je naar de Vesuvius kijkt, de vulkaan die boven de Baai van Napels uittorent en de steden Ercolano en Pompei verwoestte.

**Napels bruist van het leven maar kent ook een fascinerende duistere kant. Het merendeel van de kunst die je er ziet, is barok met melodramatische kanten.**

Dat melodramatische geldt ook voor de Napolitanen. Kijk maar eens naar de norske slagers en de uitgelaten visverkopers aan de Via dei Tribunale en vergelijk die met de jubelende engelen en de gekwelde heiligen in de kerk San Gregorio Armeno. Soms zie je Napolitanen op een hoek van de straat een dramatisch *sceneggiata* (toneelstukje) opvoeren vanwege een ontorechte parkeerbon, een belediging of een andere vreselijke 'ramp'.





Nu het *centro storico* (historisch centrum) wordt opgeknapt, is het nog gemakkelijker om de Napolitanen te vergelijken met alle monumenten in de stad. Naast als die fraai gerestaureerde kerken en *palazzi* zijn er nog talloze monumenten die op een opknopbeurt wachten. Deze tegenstelling tussen welvaart en armoede geeft de stad een onmiskenbare dynamiek. Dankzij het bruisende straatleven, de heerlijk keuken en de vele tradities is Napels een unieke stad.

Op de achtergrond van de Baai van Napels ligt de Vesuvius. Nog steeds zijn er in het oude

Pompei, dat door een vulkaanuitbarsting werd verwoest, huizen, winkels een bakkerij en een bordeel te zien. In de baai zelf ligt het groene eiland Capri en aan de Amalfikust vind je de prachtige villa's van Ravello, de middeleeuwse monumenten van de stad Amalfi en de tegen de bergwand geplakte huizen van Positano.



**Net als al het goede Italiaanse eten, is ook de Napolitaanse keuken eenvoudig en kleurrijk. De tomaat heeft het er voor het zeggen en vormt de basis voor alle gerechten *alla napolitana*. De deskundigen weten niet zeker of de pizza uit Napels komt, maar nergens smaakt hij zo lekker. En van het Schiereiland Sorrento en de Amalfikust komen allerlei visgerechten en heerlijke mozzarella.**

De porties zijn groot, maar nu we wat meer op onze gezondheid letten, is het niet langer gebruikelijk om alle *antipasti* (voorgerechten) en een *primo piatto* (eerste gang) van bijvoorbeeld pasta te verorberen, gevolgd door een *secondo piatto* (tweede gang) van vis of vlees en daarna fruit, koffie en likeur. Tegenwoordig kun je gewoon een licht voorgerecht nemen, gevolgd door pasta en salade en daarna een ijsje in een *gelateria*. Napels is ook bekend vanwege het 'cibo da strada', streetfood. Vooral in Spaccanapoli vinden gefrituurde snacks gegtig aftrek.

## VOORGERECHTEN

Veel restaurants serveren *bruschetta* (geroosterd Italiaans brood) met gehakte tomaten, uien en olijven. Steviger *antipasti* zijn salades met *calamari* (gefrituurde pijlintvis), *polpi* (octopus) of *alici* (verse ansjo-







vis), de populaire *insalata caprese*, salade uit Capri met mozzarella, tomaat en basilicum, of een *peperonata* van groene, rode en gele paprika (gebakken in olijfolie), uien, tomaten en knoflook. *Minestra maritata* is een hartige soep met varkensvlees of kip en witlof.

## PIZZA EN PASTA

De echte klassieke Napolitaanse pizza is de *margherita*. Hij werd voor het eerst opgediend in 1889 in pizzeria Brandi (► 108) voor koningin Margherita van Savoye en draagt de kleuren van de Italiaanse vlag: rode tomaten, witte mozzarella en groene basilicum. Je kunt hem ook krijgen met *cozze* (mosselen), *salsicce* (worst), bestrooid met een laagje rucola, en er is ook de dubbelgevouwen *calzone*, maar allemaal hebben ze een dunne korst en zijn ze gebakken in een houtgestookte steenoven.



De echte Napolitaanse pasta's hebben simpele sauzen: tomaat, knoflook en olijfolie voor *vermicelli alla napoletana*, soms wat pittiger gemaakt met rode peper (*all'arrabiata*), of gesmolten ricotta voor de kleine spiraalvormige *fusilli*. Een andere bekende saus is *alle vongole* met venusschelpen. Een spectaculaire pasta is de zwarte *linguine al nero* met fijngehakte inktvis en een saus van inktvisinkt.



## VIS- EN VLEESGERECHTEN

De beste vissoorten uit de Baai van Napels zijn *spigola* (zeebaars), *spada* (zwaardvis), *triglie* (rode mul) en *cefalo* (grijze mul). Eet ze gegrild of met een tomaten-oreganosaus. Twee traditionele vleesgerechten zijn *bistecca alla pizzaiola* (plakjes rundvlees in een saus van tomaten, knoflook en oregano) en *braciolone napoletano* (een hartig en vullend gehaktbrood).

## DESSERTS

Napolitaans gebak is verslavend: probeer de met honing bereide *struffoli*,