DOWNLOAD GRATIS DE CIAO TUTTI APP!

Napels 9 september 2025

6x proeven van Napels en omstreken – van echte Napolitaanse pizza tot paccheri met een ster

Print deze pagina Deel deze pagina

Wist je dat sommige Italiaanse tomaten echte recordhouders zijn? In minder dan vierentwintig uur worden ze geplukt en in blik (of fles) gedaan, om al het goede van deze door de zon gekuste smaakbommetjes te behouden.

Op uitnodiging van Red Gold Europe en ANICAV (Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali) mochten we in de omgeving van Napels de tomatenvelden bezoeken om te zien hoe het plukken en verwerken van de tomaten in z'n werk gaat.

Uiteraard ging die reis gepaard met heel veel lekkere etentjes, waarbij regelmatig een blikje van het rode goud werd opengetrokken.

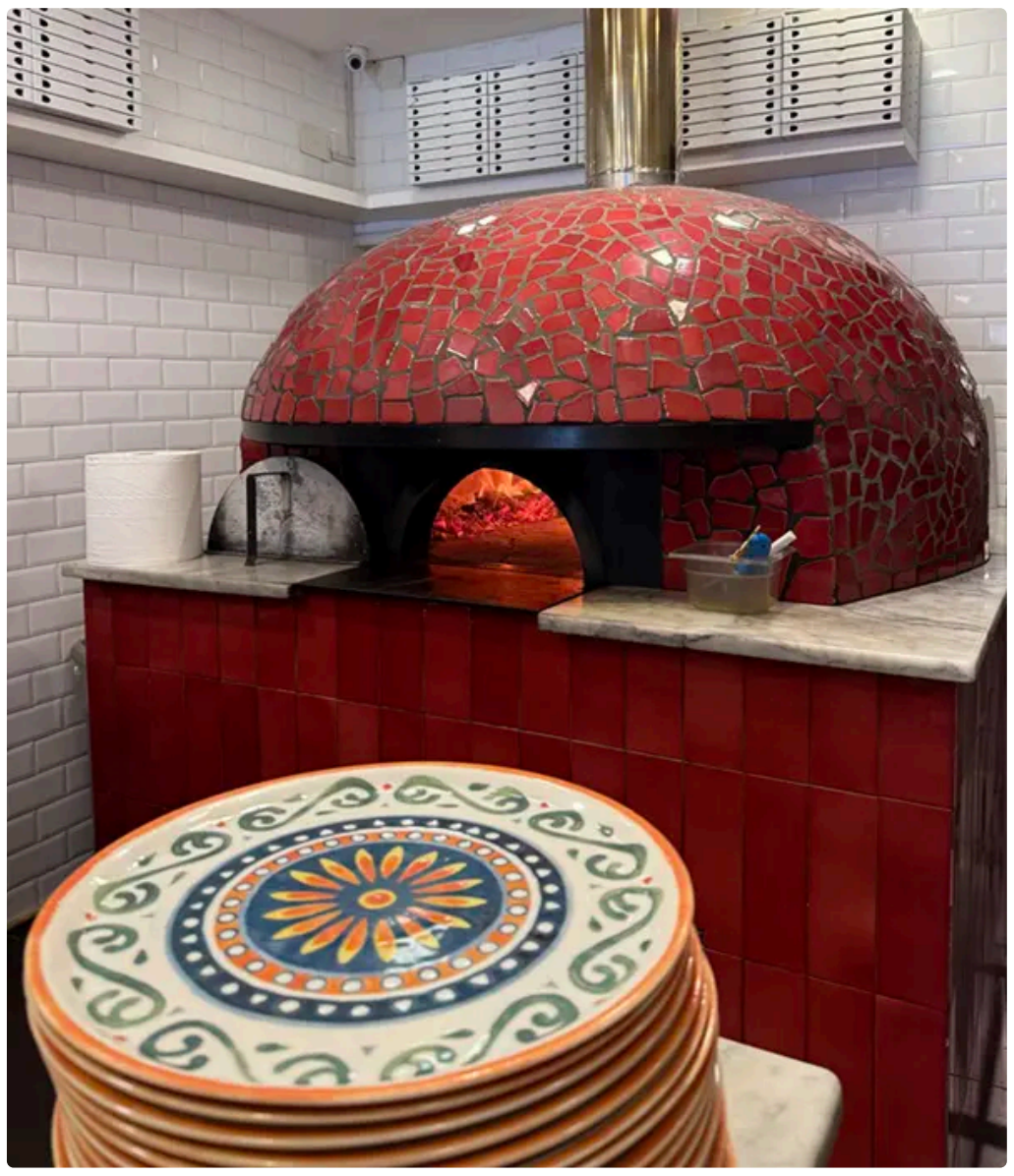
Nadine schoof in Napels, Sorrento, aan de Amalfikust én op het eiland Ischia aan en genoot van pizza, *paccheri* met een Michelinster, carpaccio van *pezzogna* en *pasta al pomodoro*.

Ze neemt jullie in dit artikel mee naar deze heerlijke adresjes. Stuk voor stuk de moeite waard om op te slaan voor als je in Napels en omstreken bent!

Napolitaanse pizza bij Gaetano Adamo – Napels

Nadine: 'Wie Napels zegt, zegt pizza. Niet gek dus dat ik meteen na aankomst mag proeven van een echte Napolitaanse pizza. Wel moet ik eerst de handen uit de mouwen steken, want ik mag deze pizza zelf bakken, naar voorbeeld van Nando Adamo, eigenaar van Ristorante Pizzeria Gaetano Adamo.

Nando is dan pas zevenentwintig, hij heeft in zijn leven al duizenden pizza's gebakken, naar voorbeeld van zijn vader, die het restaurant vijfentwintig jaar geleden opende.



Op Nando's werkblad zie ik de gebruikelijke pizza-ingrediënten staan: mozzarella, tomatensaus, basilicum, kappertjes, maar ook een bakje met zwart poeder. Dat is olijvenpoeder, zo vertelt Nando. Hij laat zwarte olijven drogen in de oven en maalt ze vervolgens fijn. Dit poeder geeft een pizza extra smaak.

Nando heeft jaren besteed aan het uitproberen van verschillende deegrecepten, in combinatie met het onderzoeken van de juiste ingrediënten, zodat hij uiteindelijk de naar zijn mening beste pizza's kan bereiden.

De San Marzano-tomaten die hij voor zijn *sugo* gebruikt, komen uit een dorpje in de buurt van Napels. Hij gaat er ieder jaar naartoe om nieuwe afspraken te maken, zodat hij altijd genoeg tomaten op voorraad heeft voor zijn onvolprezen tomatensaus.

Voor het deeg gebruikt hij het meel van Molino Vigevano, een molen in de buurt van Pavia, in het noorden van Italië. De meeste pizzeria's gebruiken meel van Mulino Caputo, maar hij vindt dit meel het beste voor zijn pizza's.

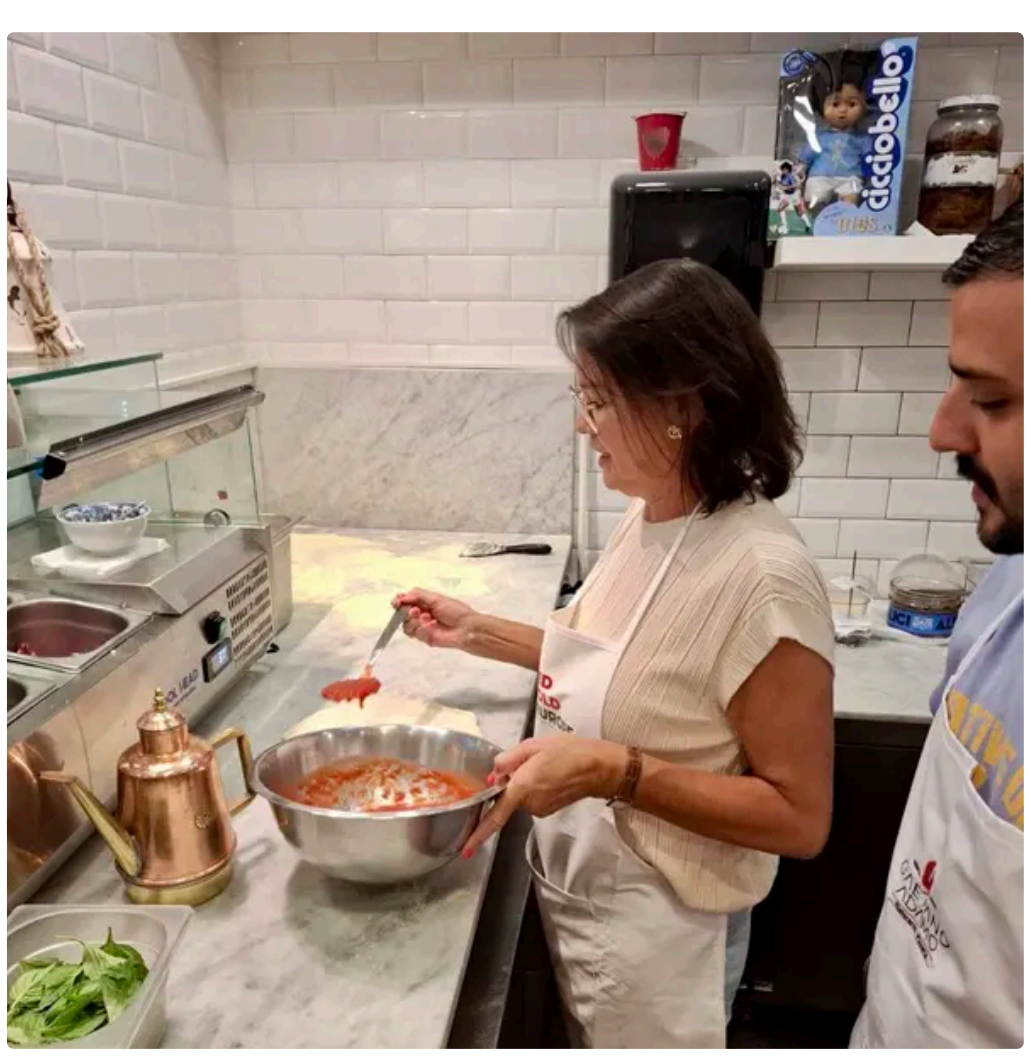
Nando gaat overigens ook graag buiten Italië op zoek naar inspiratie. Elk jaar kiest hij een verre bestemming, van Japan tot Mexico.

Duivelse pizza

Na de enthousiaste verhalen van Nando is het de hoogste tijd dat ik zelf aan de slag ga met het bereiden van mijn eigen pizza.

Ik rol mijn deegbol uit en kneed en vorm het deeg. Vervolgens bestrijk ik het met tomatensaus en beleg ik de pizza met salami, kaas en chilivlokken. Een *pizza alla diavola*, noemt Nando het.

Daarna schuif ik mijn pizza de oven in. Dankzij de hoge temperatuur heeft hij maar zestig tot negentig seconden nodig om te garen. Nadat de pizza uit de oven komt, knip ik hem traditioneel in stukken. Zo behoudt het pizzadeeg zijn structuur, leer ik van Nando. Dan is het tijd om te smullen van mijn eigen gemaakte pizza. Hij smaakt verrukkelijk!



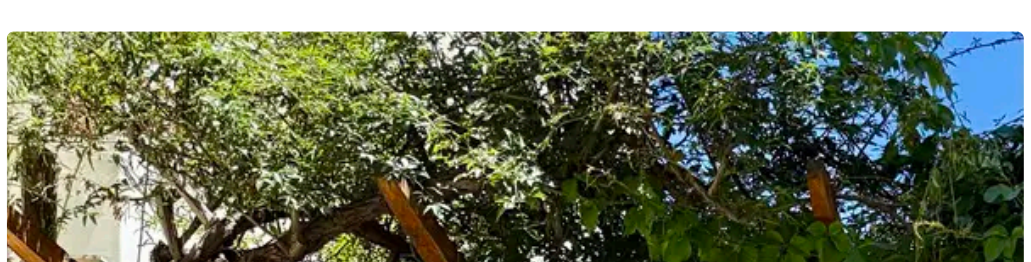
Wil je ook graag je eigen pizza bakken? Je vindt Ristorante Pizzeria Gaetano Adamo aan de Corso Giuseppe Garibaldi 353 in Napels. Een workshop aanvragen kan via 0039-0812779914 of door een paar dagen eerder even binnen te lopen (en wellicht alvast te proeven van Nando's goddelijke pizza's).

Ristorante L'Antica Trattoria – Sorrento

Vanuit Napels rijden we de volgende dag naar Sorrento, voor een lunch bij Ristorante L'Antica Trattoria. In een oase van rust word ik op een knus terras vriendelijk ontvangen door eigenaar Aldo d'Oria. Er wacht een prachtig gedekte tafel.

Het restaurant bestaat al sinds 1930 en was eerst in bezit van de oom van Aldo. De meeste medewerkers zijn inmiddels een vast onderdeel van de *trattoria*. Sommigen werken er al meer dan vijftien jaar, zo vertelt Aldo. Je merkt het aan hun professionaliteit en gastvrijheid. Ik voel me hier meteen thuis.

Nadat ik van een glas roze bubbels ben voorzien, is het tijd om de uitgebreide menukaart te bestuderen. Naast een aantal wisselende menu's is het ook mogelijk om à la carte te eten. Ik kies voor dat laatste zodat ik, samen met mijn tafelgenoten, meerdere gerechten kan proeven.



Ciao tutti is hét startpunt voor je vakantie naar Italië, bomvol persoonlijke tips. Buon viaggio!
Saskia

SCHRIJF JE (GRATIS) IN VOOR DE NIEUWSBRIEF VAN CIAO TUTTI

Rondreizen om van te dromen!
Italmania een échte belevenis

SCOOTERTOUR
motorogazzi

ONTDEK MIJN UMBRIË
VILLA IN UMBRIA

&Olives
ONTDEK NU
BIJZONDERE REIZEN NAAR ITALIË

Ghiacci Vecchi
Extra Korting MET CODE VAKANTIE25

ONTDEK DE LEUKSTE ROUTES MET ONZE CITY WALKS!

ONTDEK ITALIË OP EEN VESPA
MEER INFO
The Vespa Trip

ONTDEK DE LEUKSTE VAKANTIEADRESSEN IN ITALIË

ALL-INCLUSIVE AUTOHUUR IN ITALIË
Ontdek de mogelijkheden

VER VAN HET MASSATOERISME
BOEK NU
VesuvioTour

CHECK ONZE DIGITALE REISGIDSEN VOOR NOG VEEL MEER UNIEKE TIPS

BOEK EEN FIETSTOUR MET BAJA BIKES!

Zoek hotels en meer...
Bestemming
bijv. stad, regio, wijk of specifiek hotel
Incheckdatum ma., 20 okt. 2025
Uitcheckdatum di., 21 okt. 2025
Zoeken
Booking.com

CHECK AL ONZE TIPS OP DE KAART VAN ITALIË

KOFFIE CENTRALE -10%
KOFFIE VAN DE MAAND

Het perfecte recept
Proef van het meesterwerk van Pellegrino Artusi
Bestel nu!

REIS OOK MEE OP FACEBOOK

Beeldwoordenboek Italiaans + oefeningen
"Een vrolijk en nuttig cadeau"
Bestel via shop.ontwerpfabriek.com en gebruik kortingscode CIAO10

Tururi
BELEEF ONS SICILIË

Miljoenen artikelen razendsnel in huis
bol.

DOWNLOAD GRATIS DE CIAO TUTTI APP!

LUISTER NAAR CIAO TUTTI'S PODCAST!
Ciao tutti DE PODCAST OVER ITALIË

L'Antica Trattoria
ristorante
dal 1930

Bij het glas bubbels wordt een amuse geserveerd; een soesje gevuld met mousse van Parmezaanse kaas. Een smakelijke *appetizer*. Ondertussen wordt er ook een mandje huisgemaakt brood met komijn op tafel gezet, samen met een flesje eigen olijfolie.

Daarna proeven we onder meer van aubergine met tomaat en burrata, gevulde courgettebloemen en *tagliolini* met rode garnalen en citroensaus.

Naast de mooie presentatie op het bord, smaakt het ook voortreffelijk. Er was nog een klein beetje ruimte over voor het dessert: *ricotta e pere,* en een glaasje limoncello van de enige echte Sorrentijnse citroenen. Ook al zo heerlijk!

Wij genoten van al dit lekkers op het terras, maar ook binnen ziet het er prachtig uit, met verschillende sfeervolle ruimtes en hier en daar kleinere privénisjes.

Un attimo diVino – Ischia

Weer een dag later varen we vanuit de haven van Napels naar het eiland Ischia. Na een korte wandeling is het tijd om aan te schuiven bij het knusse Un attimo diVino, gelegen in de haven van Ischia.

Eigenaar Raimondo is geboren in Trapani (aan de westkust van Sicilië) en zorgt dan ook voor wat Siciliaanse smaken op het menu, in een mooie combinatie met lokale producten, zoals *pezzogna*, rode zeebrasem, die tijdens onze lunch de hoofdrol speelt.

Er komt brood met olijfolie uit Trapani op tafel en al snel volgt er een heerlijke frisse salade met carpaccio van *pezzogna*. De Vesuvio-pasta met rode en gele tomaatjes, gekookt in een bouillon van *pezzogna*, is heel delicaat van smaak. Als *secondo* serveert Raimondo flinterdun gebakken aardappel met onderliggend *pezzogna*-filet.

Het dessert is een huisgemaakte notentaart met chocolade uit Modica. *Da leccarsi i baffi!* Na een espresso en een uitgebreid afscheid van Raimondo is het helaas tijd om de boot terug naar Napels te nemen. Als je langer blijft, laat Raimondo je graag proeven van zijn uitgebreide wijnselectie.

Ristorante Taverna ‘e Mare – Torre del Greco

Voor een diner met uitzicht op het eiland Capri reis ik naar Torre del Greco, aan de voet van de Vesuvius, dat vooral bekend is om de koraalindustrie.

Ristorante Taverna ‘e Mare heeft een vermelding in de Michelin-gids. Ze serveren voornamelijk visspecialiteiten bereid volgens Napolitaans recept, maar dan met een moderne twist.

Ik neem plaats aan een mooi gedekte lange tafel op het terras, waarna er allerlei heerlijke visgerechten op tafel worden getoverd, met onder meer een brioche met ansjovis en buffelmozzarellamousse; knapperig brood met inktvisragù; tartaar van tonijn met tomaat, broodkruim en olijfjes; octopus met tomaat, mozzarellamousse en citroentijm en *paccheri* met rode poon.

Dit restaurant biedt binnen ook een mooie setting om te lunchen en te dineren, met ook dan prachtig uitzicht op zee.

Ristorante Torre Normanna – Maiori

Bij Ristorante Torre Normanna in Maiori heb je de mogelijkheid om te genieten van een adembenemend uitzicht tijdens een uitgebreide lunch of diner, maar mocht je nu aan het einde van de middag langs deze prachtige kusttoren rijden, dan leent deze locatie zich ook uitstekend voor een *aperitivo* op het Terrazza Bellavista, boven op de toren.

Deze indrukwekkende toren werd tussen 1250 en 1300 gebouwd en diende met name om Maiori te beschermen tegen aanvallen van piraten, die men dankzij deze toren al van verre aan zag komen.

Inmiddels is het gevaar vanaf zee geweken en is de toren dus omgetoverd tot een uniek restaurant aan de Amalfikust.

Gran Caffè La Caffettiera – Napels

Bij Gran Caffè La Caffettiera – de 'eerste ambassade van Napolitaanse koffie in Italië' – lijkt het wel alsof de tijd heeft stilgestaan. Dit authentieke etablissement in de wijk Chiaia wordt al meer dan veertig jaar gerund door de Napolitaanse familie Campajola.

In dit chique café kun je een cappuccino of espresso aan de bar drinken of neerstrijken op het terras, met uitzicht op de leeuwen aan de voet van de zuil midden op het plein.

foto: Gran Caffè La Caffettiera

We krijgen er aan het einde van onze reis een laatste lunch geserveerd, met een Aperol Spritz als welkomstdrankje, een flinke plank *antipasti* en een eenvoudige maar supersmakelijke *pasta al pomodoro*.

Tot slot krijgen we nog een koffiedemonstratie. Gran Caffè La Caffettiera is namelijk een van de koffiebars waar men ook nog koffie maakt met de *cuccuma*. Elders in Italië is dit koffiekannetje zo goed als verdwenen, terwijl het in Napels nog gebruikt wordt, zeker in huiselijke kring. Vandaar dat de *cuccuma* ook wel simpelweg *napoletana* wordt genoemd. Het kopje koffie dat we proeven, is de perfecte afsluiting van een heerlijke reis.

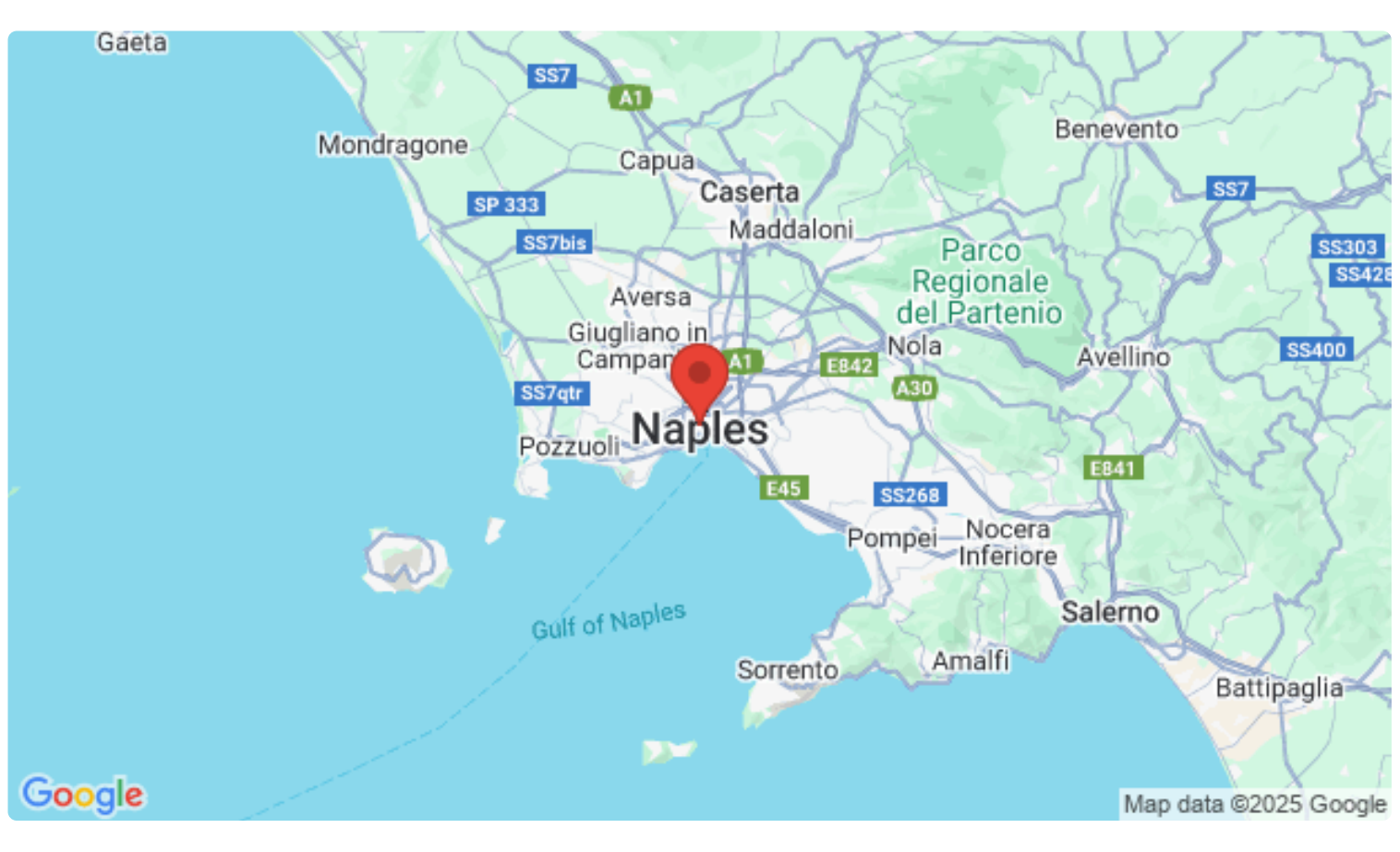
Domus Deorum Deluxe – het huis van de goden in Napels

Tijdens deze culinaire reis logeerde ik bij Domus Deorum Deluxe, letterlijk 'het huis van de goden'. Het is een knus hotel in het centrum van Napels, op ongeveer vijf minuten lopen vanaf Napoli Centrale.

Het hotel heeft tien luxe kamers, vernoemd naar de mooiste plekken in de regio Campanië: Napels, Capri, Ischia, Procida, Positano, Amalfi, Pompeï, Ercolano, Vesuvio en tot slot mijn kamer, Sorrento.

Het vriendelijke hotelpersoneel kan op verzoek excursies naar al deze plekken voor je boeken, maar ook culturele tours, food & wijn tours en kookworkshops voor je boeken (zoals de workshop Napolitaanse pizza maken bij Ristorante Pizzeria Gaetano Adamo), net als boottickets naar de eilanden Capri, Ischia en Procida.

Het ontbijt wordt elke ochtend geserveerd op je hotelkamer. Er is een ruime keuze aan vers fruit, ontbijtgranen, jam, yoghurt, *cornetti*, traditioneel Napolitaans gebak en internationale zoete en hartige lekkernijen. Een goddelijke start van de dag!


Gaeta
Mondragone
Capua
Caserta
Maddaloni
Benevento
Aversa
Giugliano in Campania
Parco Regionale del Partenio
Nola
Avellino
Naples
Pozzuoli
Pompei
Nocera Inferiore
Gulf of Naples
Sorrento
Amalfi
Salerno
Battipaglia
Google
Map data ©2025 Google

Print deze pagina 🖶 Deel deze pagina

Maak kennis met de man achter het eerste echte Italiaanse kookboek
Bestel nu!
Het perfecte recept

Geef een reactie

Je e-mailadres wordt niet gepubliceerd. Vereiste velden zijn gemarkeerd met *

Reactie *

Naam *

E-mail *

Site

☐ Mijn naam, e-mail en site opslaan in deze browser voor de volgende keer wanneer ik een reactie plaats.

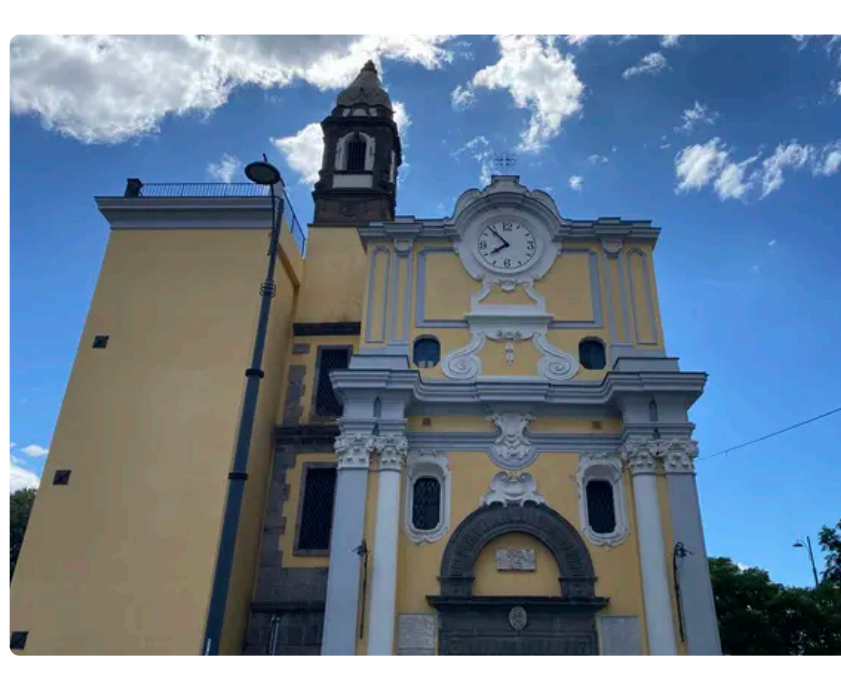
Reactie plaatsen

Meer uit deze regio

Napels
De mooiste monumentale fonteinen in Napels – van de...

Napels
Drink een caffè caldo freddo bij Bar Mastracchio in Napels

Napels
Ecce Homo van Caravaggio tijdelijk te zien in Museo di...


Napels
Santa Maria di Portosalvo – de kerk van de zeelieden in...

● ● ● ● ● ● ● ●

Ciao tutti City Walks
Klassiek Rome

Italiaanse inspiratie in je mailbox

Wil jij onze gratis nieuwsbrief vol Italiaanse inspiratie ontvangen? Meld je dan nu aan en ontvang onze City Walk Klassiek Rome als cadeautje!

Schrijf je in voor de gratis nieuwsbrief

Eerdere nieuwsbrieven

Volg ons ook op

Regio's

- Abruzzen
- Basilicata
- Calabrië
- Campanië
- Emilia-Romagna
- Friuli-Venezia Giulia
- Lazio
- Le Marche
- Ligurië
- Lombardije
- Molise
- Piemonte
- Puglia
- Sardinië
- Sicilië
- Toscane
- Trentino-Alto Adige
- Umbrië
- Valle d'Aosta
- Veneto
- Bekijk de kaart van Italië

Steden

- Bologna
- Florence
- Lucca
- Milaan
- Napels
- Palermo
- Parma
- Pisa
- Pistoia
- Rome
- Salerno
- Siena
- Turijn
- Venetië
- Verona
- Bekijk de kaart van Italië
- City Walks – stadswandelingen

Meer tips

- Boeken uit & over Italië
- Ciao tutti app
- Ciao tutti lezersreizen
- Droomplekken
- Evenementen & exposities
- Italiaanse films & series
- Italiaanse muziek
- Italië dichtbij
- Onze podcasts over Italië
- Proef het beste van Italië
- Webshop – reisgidsen, routes & meer
- Winacties

Over Ciao tutti

- Maak kennis met het Ciao tutti-team
- Neem contact op

© 2010 – 2025 Ciao tutti Sitemap Privacy Policy & Disclaimer