**Campania Enogastronomic Tour**

**Durata: 7 giorni**

**1° Giorno:**

Arrivo a Napoli, trasferimento in hotel. Tempo libero a disposizione. Cena e pernottamento.

**2° Giorno: Napoli**

Prima Colazione in hotel.

In mattinata visiteremo il Centro storico : La Chiesa di S. Chiara con il Chiostro, il Duomo di San Gennaro, il quartiere di S. Gregorio Armeno e gli scorci che li circondano . Pranzo libero. Nel pomeriggio proseguiremo il nostro tour panoramico della città facendo una sosta a Piazza Plebiscito. Qui avremo la possibilità di degustare un caffé in uno dei café storici della città: il Gran Caffé Gambrinus\*.

**Questa sera parteciperemo ad una cooking class di pizza** in una pizzeria storica napoletana dotata di forno a legna, nelle immediate adiacenze di Mergellina. Una pizzeria, dunque, a pochi passi dal lungomare così che, terminata la pizza class, potremo godere anche di una passeggiata vicino al mare, arrivare fino a Castel dell’Ovo o mangiare un gelato in uno degli locali in via Caracciolo.

Durante la pizza cooking class - con l’aiuto di un maestro pizzaiolo - si prepara in prima persona la pizza Margherita seguendone tutti i passaggi, dalla realizzazione dell’impasto fino alla cottura nel forno a legna. Non vi sarà mostrato solo come si prepara la pizza napoletana ma verranno svelati anche qualche segreto: quale farina è bene utilizzare, quale lievito, quanto tempo deve riposare l’impasto, come deve essere steso, quale pomodoro utilizzare, quando va versato l’olio e molto altro. E ci verrà raccontata la storia di questo piatto unico, che in tutto il mondo si prova a replicare ma che a Napoli rimane unico nel suo genere.

Rientro in hotel e pernottamento.

**Curiosità:** Una delle leggende vuole che il caffè, a Napoli, sia diventato un culto grazie a **Maria Carolina D’Asburgo**, figlia di Maria Teresa d’Austria e moglie di re Ferdinando IV. Quando la regina si trasferì a vivere sotto il Vesuvio, a **Vienna** le raffinate K**affeehaus** erano già delle **istituzioni**. Fu così che iniziarono a spuntarne anche nella capitale del Regno Borbonico. Dei **caffè storici di Napoli**, l’unico sopravvissuto fino ai giorni nostri è il **Gran Caffè Gambrinus**, all’angolo tra piazza Trieste e Trento e piazza del Plebiscito. Entrare al Gran Caffè Gambrinus è come fare un salto nel passato. La sua storia inizia più o meno con l’Unità d’Italia, nel 1860. Negli anni è diventato il **salotto buono della Napoli bene**. Arredi in stile liberty, stucchi, marmi, opere d’arte e pareti decorate dai più importanti paesaggisti napoletani. La **sede attuale**, dove ancora oggi si può respirare quell’**atmosfera un po’ rétro**, fu inaugurata nel **1890**. Nelle sue sale si sono avvicendati intellettuali, artisti, nobili e capi di stato. Oggi il Gambrinus è una **tappa obbligata** per qualsiasi visitatore di passaggio in città. Per una colazione, un pranzo, un aperitivo, ma soprattutto per il caffè, anche shakerato.

Durata cooking class di pizza circa 2 ore. La lezione comprende: cena a base di pizza margherita preparata da ogni singolo partecipante, antipasto misto a base di frittura e dessert, bevande incluse (1/2 acqua + 1/4 vino o bibita analcolica inclusi)

**3° Giorno:** **Vesuvio e Scavi di Pompei**

Dopo la prima colazione in hotel, partenza per la visita al Parco Nazionale del Vesuvio. Accompagnati da una guida interna del parco percorreremo il sentiero del Gran Cono vivendo un’esperienza unica, sia per l’emozione di camminare lungo il cratere di un vulcano attivo sia per la visuale che si può godere su buona parte della Campania fino al Lazio.

Al termine della visita ci fermeremo in un’agriturismo alle pendici del Vesuvio per il pranzo\*. La zona vesuviana è ricca di prodotti tipici, resi unici dalla caratteristica fertilità del terreno. Qui nascono le famose uve citate già da Sallustio e Plinio, a testimonianza di una tradizione che ha origini antichissime: la Falanghina del Vesuvio, la Coda di Volpe, detta comunemente Caprettone, e il Piedirosso del Vesuvio. Da queste uve si ricava il famoso Lacryma Christi (Doc dal 1983).

Il Vesuvio è poi il regno del “pomodorino del piennolo”, un pomodoro a grappolo, dalla forma rotonda e dalla punta a pizzo, utilizzato in tante ricette tipiche.

Il tour comprende: visita ad una tipica cantina vesuviana, antipasto, primo, dolce e degustazione di 5 vini (Lacryma Christi del Vesuvio DOC Bianco, Rosato e Rosso dell’annata, Lacryma Christi del Vesuvio DOC Rosso “Riserva” sigillo ceralacca vend. 2012, Passito del Vesuvio e Spumante Rose’ Aglianico “CAPAFRESCA”).

Nel pomeriggio partenza per Pompei e visita degli Scavi che hanno restituito i resti delle antiche città seppellite sotto ceneri, lapilli e fango durante l’eruzione del 79 d.C. Rientro in Hotel. Cena e pernottamento.

\* Menù degustazione

**Antipasto** con prodotti tipici della zona: salame, provolone, casatiello e bruschetta di pomodorini del piennolo, olive e melenzane arrostite su pane cotto nel forno a legna.  
Viene servito con **Lacryma Christi del Vesuvio Bianco DOP**(100% uva caprettone) oppure **Lacryma Christi del Vesuvio SUPERIORE Bianco DOP** (100% uva caprettone), **Rosato DOP** (100% piedirosso) e **Rosso DOP** (100% piedirosso) oppure **Rosso SUPERIORE DOP** (100% piedirosso).

**Spaghetti** di grano duro con salsa di pomodorini del piennolo e basilico serviti con **Lacryma Christi Riserva** (80% piedirosso e 20% aglianico invecchiati in barili di rovere francese tra i 18 e i 24 mesi).

**Pastiera** napoletana fatta con ricotta, grano e frutta candita, servita con **Capafresca Spumante Rosato** (100% aglianico) e **Passito Bianco IGT**.

**4° Giorno:** **Sorrento e Gragnano**

Prima colazione in hotel.

Partenza per Gragnano, la città della pasta. A Gragnano, il grano è da più di cinquecento anni la principale risorsa dell’economia locale: alcuni pastifici artigianali sono visitabili come quello che vi proponiamo in questo delizioso tour dove in una sala arricchita da foto d’epoca e antichi attrezzi utilizzati dai Pastai dell’800 potrete degustare un indimenticabile pranzo dal sapore autentico.

Nel pomeriggio proseguimento verso Sorrento. Qui esploreremo le incantevoli vie della città e curioseremo tra le pittoresche attività locali. Ci godremo infine una vista mozzafiato sul Golfo di Napoli dalla splendida Terrazza Torquato Tasso.

Rientro in hotel, cena e pernottamento.

**5° Giorno: Costiera Amalfitana**

Subito dopo la prima colazione partenza alla volta della Costiera Amalfitana. Ci fermeremo prima al Belvedere di Positano, conosciuta come la “città verticale” per la sua conformazione che la vede **svilupparsi arroccata su di un’altura**, perpendicolare al mare. Caratteristiche sono, per l’appunto, le **tante scalinate** che dalla parte alta della città permettono di scendere e arrivare al mare. Continueremo con la visita di Amalfi, questa città costiera portuale caratterizzata dal lungomare e da un lungo tratto di spiaggia di ciottoli. Visiteremo la sua spettacolare cattedrale lungo la costa e la sua fabbrica di carta con il museo annesso. Pranzo libero.

Questo pomeriggio godremo un bellissimo tour ai limoneti.  Inizieremo con la visita guidata ad un limoneto con spiegazione sulle modalità di coltura del “Limone Costa d’Amalfi” I.G.P.  
All’ arrivo verrà offerto un piccolo rinfresco. Visita al centro di raccolta che cura il processo di selezione e lavorazione del “Limone Costa d’Amalfi” I.G.P. Visita al piccolo liquorificio artigianale “Terra di Limoni” con presentazione del processo di produzione del “Limoncello”. Seguirà degustazione di liquori tipici locali. Ogni partecipante verrà omaggiato con un piccolo contenitore con “Limone Costa d’Amalfi” I.G.P.

Rientro in hotel cena e pernottamento.

**6° Giorno: Scavi di Paestum e Cilento**

Prima colazione in hotel e partenza per Paestum, dove si visiteranno gli Scavi Archeologici, che contiene esempi impressionanti di templi in stile dorico.

Qui incontreremo una magia quasi altrettanto sublime: il sapore inconfondibile della mozzarella di bufala campana Dop.

Il tour comprende: visita guidata dei templi di Paestum, pranzo presso una tipica tenuta, visione della lavorazione della mozzarella, dell’impianto di trasformazione dello yogurt, dell’allevamento delle bufale, di un museo della civiltà contadina con più di mille pezzi e della bottega della pelle.

Rientro in hotel, cena e pernottamento

**7° Giorno: rientro**

Prima colazione in hotel e rientro.