



Aufgrund großer Nachfrage
auch wieder in 2015:
13.-20.06.2015



*Bienvenuti al Ristorante
Da Pepè*

Liebe Freunde der guten Küche,

Sie lieben gutes Essen, fangfrischen Fisch, Wandern, Bootfahren und natürlich kochen Sie gerne. Tradition und Nachhaltigkeit sind Ihnen wichtig. Dann fliegen Sie mit uns zu „Pepè“ nach Marina di Camerota in den **Cilento**. Wir haben eine außergewöhnliche Reise für Sie zusammengestellt.

Wir kochen mit Pepè selbst, der uns mit viel Liebe seine cilentanische Küche vorstellt. Der Cilento ist ein **Geheimtipp** für Italienreisende und Genießer der guten Küche!

Lange Sandstrände und versteckte Buchten zwischen schroffen Felsen, kleine verwinkelte Dörfer, die sich ihre Ursprünglichkeit bewahrt haben und viele kulturelle Schätze, all das bietet der Cilento. Es ist eines der letzten **unentdeckten Kleinode** Italiens, das zum Träumen inspiriert, wo die südliche Sonne das Licht spendet und zum Verweilen einlädt. Dank Pepè' lernen wir auch die **typische Küche** dieser einzigartigen Region kennen. Wir kochen ausschließlich mit regionalen Produkten direkt von den Erzeugern. Wir besichtigen eine Wassermühle, besuchen ein **caseificio**, in welchem Scamorza, Caciotta und Mozzarella hergestellt werden und sehen einer **Mozzarellaproduktion** zu. Wer möchte kann den **nächtlichen Fischfang** aus nächster Nähe von einem anderen Boot aus erleben und anschließend den von den Fischern frisch zubereiteten Fisch gemeinsam am Strand verzehren.

Lassen wir uns überzeugen von den natürlich verwendeten Produkten und der Ursprünglichkeit bei der Verarbeitung mit den von Generation zu Generation weitergegebenen Methoden und Rezepturen.

Der Cilento hat viele **berühmte Namen** der Antike hervorgebracht, wie Cicero, Brutus oder Parmenides. Hier befinden sich die Ausgrabungsstätten Paestums mit den **Tempeln** des Neptuns, der Hera und der Athena.





1. Tag: Sa. 13.06.2015 Die Anreise

Wir treffen uns am Flughafen Frankfurt mit unserer Reisebegleitung zum gemeinsamen Check-In. Der Abflug ist gegen 10:30 Uhr mit **Lufthansa non-stop** nach Neapel (Flugzeit 1,5 Std.). In Napoli am Flughafen begrüßt uns die deutsch sprechende Reiseleitung. Die landschaftlich abwechslungsreiche Fahrt nach Marina di Camerota dauert ca. zwei Stunden. In Pepès „**Villaggio**“ beziehen wir unsere Bungalow-Zimmer und lernen bei einem kleinen Spaziergang die Anlage kennen. Am Abend heißt es beim ersten Abendessen in Pepès Ristorante: „**buon appetito**“.



Bungalows

2. Tag, So. 14.06.2015 Bootsfahrt und *grigliata di pece*

Nach einem kurzen Strandspaziergang zum Hafen unternehmen wir eine abwechslungsreiche **Bootstour** entlang der Küste mit rauen Karstfelsen. Nach Besuch der **farbigen Grotten** gehen wir im Naturhafen Baia Degli Infreschi von Bord. Auf einer Wanderung (ca. 1 Std.) mit atemberaubender Aussicht kommen wir in eine Badebucht, in der wir uns kurz abkühlen können. Rückfahrt mit dem Boot. Zum Mittagessen erwartet uns Pepé mit einer leckeren *grigliata die pesce*.



Bootstour

3. Tag, Mo. 15.06.2015 Kochkurs und Capo Palinuro

Heute früh lernen wir bei einem kurzen Orientierungsspaziergang unseren Urlaubsort Marina di Camerota näher kennen. Um 11 Uhr findet unser erster **Kochkurs** mit Pepé statt. Wir lernen die „Dieta Mediterranea“ und ihre Zubereitung kennen. Nachmittags bringt uns ein Boot zur spektakulären Halbinsel **Capo Palinuro**. Wir besichtigen die legendäre **Grotta Azzura** und genießen einen Badeaufenthalt an einem der schönsten Strände des Kaps.



Unsere Köche

4. Tag, Di. 16.06.2015 Kultur und Wandern

Schon bei der Anfahrt sehen wir von weitem die imposante antike Stadt **Elea** (Velia). Wir Besichtigen eine Ausgrabungsstätte und gehen bis zum markanten Aussichtsturm, der einen Blick auf das gesamte Areal gestattet (ca. 1 1/2 Std.). Anschließend fahren wir mit dem Bus weiter in das alte Städtchen Cannalonga. Von dort unternehmen wir eine abwechslungsreiche **Wanderung** (ca. 1 1/2 Std.) zu einer **Wassermühle** in San Biase. Zu Mittag bekocht uns heute eine Bäuerin mit ihren eigenen Produkten.

Am frühen Abend vermittelt uns Pepé in einem weiteren **Kochkurs** die Geheimnisse aus der traditionell cilentanischen Küche: Cucina Cilentana Da Pepè.



Hafen Marina di Camerota



Elea


5. Tag, Mi. 17.06.2015 Wandern und *grigliata di carne*

Unser Ziel einer kurzen Busfahrt ist das mittelalterliche Städtchen **Camerota**, eingebettet in den malerischen Hügeln des Hinterlandes. Auf einem Rundgang (ca. 1 Std., 100 Höhenmeter) erkunden wir die kleine Stadt. Anschließend bringt uns der Bus bis Capo Canto, dem Ausgangspunkt unserer nächsten Wanderung durch Obstplantagen bis zum Küstenberg San Antonio (ca. 1 1/2 Std., 100 Höhenmeter), wo uns Pepè mit seiner *grigliata di carne* erwartet.

*Käsevariationen*
6. Tag, Do. 18.06.2015 Padula und Kochkurs

Eine Fahrt durch das bergige Landesinnere führt im weitläufigen **Val di Diana** zu einer **Käsemanufaktur** in Sassano. Dort erleben wir den Geschmack des Scamorza und Caciotta und lernen die Herstellung des Mozzarella kennen. Nach dieser Verkostung besuchen wir eines der eindrucksvollsten Klöster Italiens, die **Certause di Padula** mit dem weltgrößten Kreuzgang. Mittags picknicken wir in Roccagloriosa auf einer alten Burgruine mit einem wunderschönen Weitblick. Nach unserer Rückkehr wird uns Pepè wieder die Cucina Cilentana mit Begeisterung für seine Heimatküche in einem dritten **Kochkurs** vermitteln.

*Padula*
7. Tag, Fr. 19.06.2015 Küstenwanderung und Finale

Auf unserer letzten Strand- und Küstenwanderung (ca. 2 1/2 Std., 180 Höhenmeter) entlang der Steilküste, vorbei an den Türmen der Sarazenen erreichen wir beim Monte di Luna einen der schönsten **Küstenaussichtspunkte** des Cilento. Rechtzeitig zum Mittagessen gegen 13 Uhr sind wir zurück. Der Nachmittag steht zur freien Verfügung. Unser Abschiedsabend wird mit einem „**Abendessen Spezial**“ bei Kerzenschein und **musica cilentana** im Garten des Hotels abgerundet.

*„Kristallwasser“*
8. Tag, Sa. 20.06.2015 Abreise

Nach einer aktiven, erlebnisreichen Woche und einem letzten Frühstück nehmen wir Abschied vom bezauberndem Cilento. Wir verabschieden uns von unserer italienischen Reiseleitung nach dem Transfer zum Flughafen Neapel und fliegen wieder non-stop mit Lufthansa zurück nach Frankfurt. Ankunft gegen 16 Uhr.

*Ristorante am Abend*

Anmerkung: Für Alle die etwas mehr Zeit haben sind individuelle Verlängerungen möglich. Wir erstellen gern ein persönliches Angebot!

*...a presto!*



Kochreise 2015

Reisetermin

Reisepreis:

Sa. 13.06. – Sa. 20.06.2015

1.795 Euro pro Person im Doppelzimmer

Mindestteilnehmeranzahl: 15 Personen (maximal 18 Personen)

Einzelzimmerzuschlag 150 Euro

Eingeschlossene Leistung:

- ✓ Direktflüge ab/bis Frankfurt nach Neapel mit Lufthansa in der Economy Class inklusive Flughafensteuern und Sicherheitsgebühren
- ✓ Küchenmeister Reisebegleitung ab Frankfurt während der gesamten Reise
- ✓ Deutschsprechende Italienische Reiseleitung bei Transfers und Exkursionen
- ✓ Transfer: Flughafen – Hotel – Flughafen
- ✓ 7 Übernachtungen im gemauerten Einraum-Bungalow in „Pepè's Villaggio“ *** (zweckmäßig eingerichtet mit Bad/Dusche und WC, Klimaanlage, Minikühlschrank, Terrasse)
- ✓ 4 x Halbpension und 2 x Vollpension
zusätzlich:
- ✓ 1 x Mittagessen (Tag 2) *grigliata di pesce*
- ✓ 1 x Mittagessen (Tag 4) bei der Bäuerin in San Biase
- ✓ 1 x Mittagessen (Tag 5) *grigliata di carne*
- ✓ 1 x Picknick (Tag 6) mit cilentanischen Produkten.
- ✓ 3 x Kochkurs mit deutscher Übersetzung
- ✓ 1 x Bootsfahrt Baia Degli Infreschi
- ✓ 1 x Bootsfahrt Capo Palinuro
- ✓ 3 x Busfahrt: Elea (Velia), Camerota und Padula
- ✓ 4 x kurze Wanderung (Dauer: 1; 1,5; 1; 2,5 Stunden)
- ✓ 1 x Eintritt Elea
- ✓ 1 x Eintritt Kloster Padula
- ✓ 1 x Käseverkostung
- ✓ 1x Abend „speziale“ mit Musik

Nicht eingeschlossene Leistungen: Getränke, Trinkgelder und persönliche Ausgaben, Reiserücktrittskosten- und individuelle Reiseversicherungen.

Bitte beachten Sie, dass witterungsbedingte Änderungen des Programms möglich sind.

Anmerkung: Reisepreissicherungsschein besteht für jede Reise
Reiseveranstalter: Di-Reisen, Bensheim