



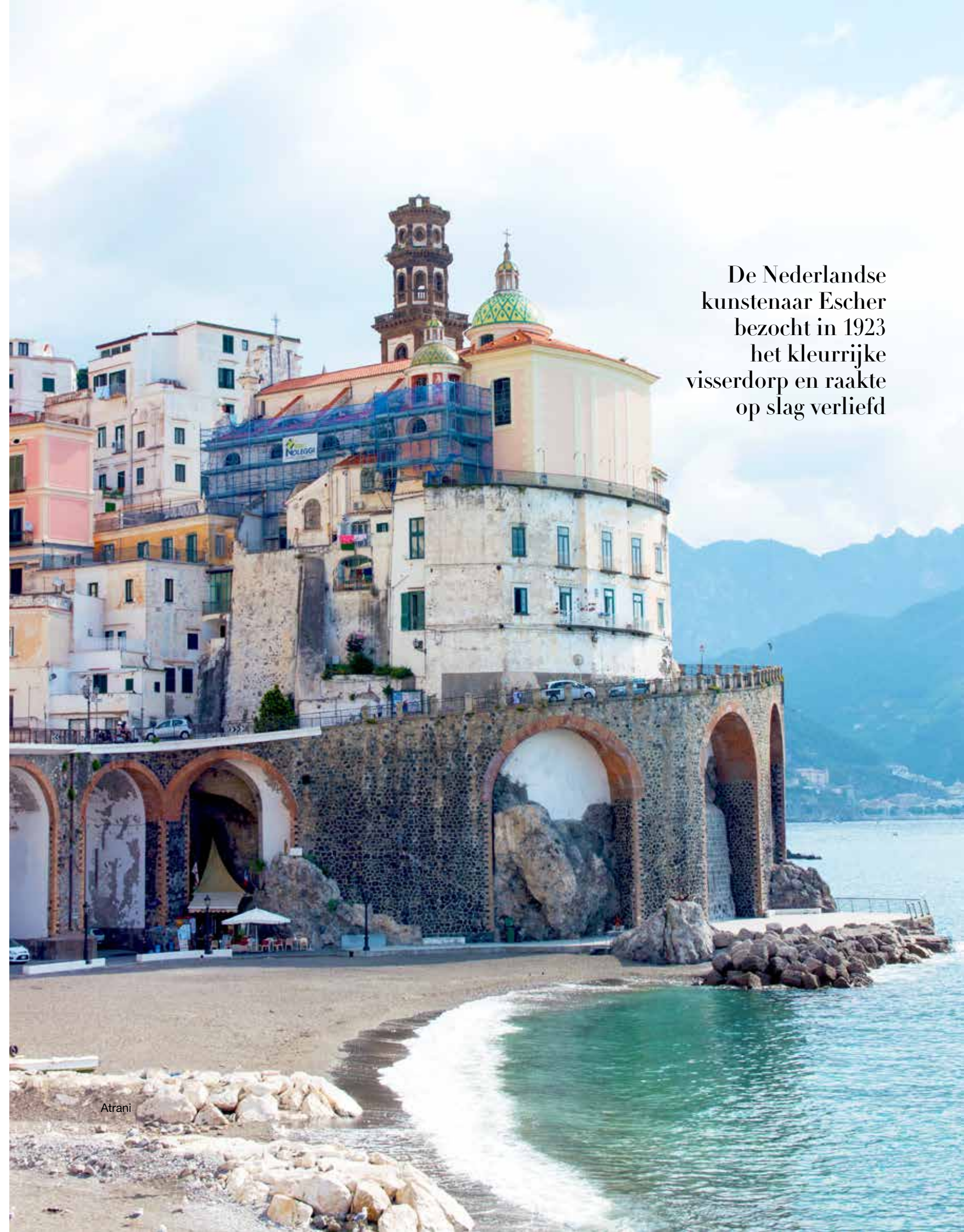
Reis mee  
langs de  
adembenemende  
kust van  
**Amalfi**

Tekst en fotografie Liselotte van Leest

Met pastelkleurige huizen, straten vol bougainvillea, een turkooizen zee en citroenen in overvloed, is de Amalfikust een stukje paradijs op aarde. Dat vinden wij niet alleen; al eeuwen zijn dorpen als Amalfi, Ravello en Positano volop in trek bij toeristen. Wij lieten deze hoogtepunten echter links liggen en gingen op zoek naar vijf minder bekende plekken aan deze wonderschone kust.



De Nederlandse kunstenaar Escher bezocht in 1923 het kleurrijke visserdorp en raakte op slag verliefd



Atrani





Hotel Costa Diva



De haven van Cetara



Foto Adriano Bachella



Foto Adriano Bachella

# Vijf onontdekte stadjes aan de Amalfikust

## Praiano

Aan de kustweg tussen het populaire Positano en Amalfi ligt het rustige Praiano, een dorpje bestaande uit tal van witgeverfde huisjes. Praiano dankt zijn naam aan de Grieken – die hier duizenden jaren terug de dienst uitmaakten – en betekent ‘open zee’. Wie het dorp vandaag bezoekt, begrijpt de naamkeuze van de oude machtshebbers. Bijna overal kijk je prachtig uit over de immense Tyrreense Zee. Praiano is trapsgewijs gebouwd tegen een bergwand. Dit maakt de kleine badplaats niet alleen een plaatje om te zien, het is wellicht ook de reden waarom het hier een stuk stiller is dan bij de burenen. Je moet heel wat smalle trappetjes trotseren om van de ene naar de andere kant te komen. De grootste trekpleister van Praiano is Marina di Praia, een baaitje met een kiezelstrand, waar je zont tussen de vissersbootjes en wordt omringd door restaurants die verse visgerechten serveren.

**Tip: op ongeveer tien kilometer van Praiano ligt het prachtige Positano. Wil je een goede indruk krijgen van dit dorp? Vertrek dan vroeg in de ochtend: zo rijd je in een keer door, vind je makkelijk een parkeerplek en is het er nog lekker rustig.**

## Atrani

Op steenworp afstand van Amalfi ligt Atrani; slechts een steile rots scheidt de twee dorpen van elkaar. De Nederlandse kunstenaar Escher bezocht in 1923 het kleurrijke vissersdorp en was op slag verliefd. Hij vereeuwigde de gestapelde huizen in een groot aantal van zijn (abstracte) werken. Een stenen bankje op de boulevard herinnert aan zijn komst, op het zitvlak zijn werken van de grafisch kunstenaar afgebeeld. Waar Escher voornamelijk naar de vormen en het lijnenspel keek, bewonderen wij de sfeer van Atrani. Denk aan kronkelige straten, balkons met drogend wasgoed, luide discussies in de koffiebier, zonnige terrassen en een frisse zeewind. Kortom, Zuid-Italië ten top. Zoals het een echt vissersdorp betaamt, bestaat de lokale keuken voornamelijk uit vis. Aanrader en grote trots van Atrani zijn de *scialatielli alle vongole veraci* (korte pastaslierten met smaakvolle venusschelpjes). Wie niet van vis houdt, kan zich wagen aan een andere specialiteit, de *sarchiapone*, mergpijp gevuld met een saus van gehakt en tomaten. Wil je liever iets zoets? Probeer dan een *pasticcio*, een cakeje gevuld met pudding en kersen. Lekker bij je koffie ’s ochtends.

**Tip: parkeer je auto in de garage Luna Rossa tussen Atrani en Amalfi. Zo kun je beide dorpen in één keer aandoen.**

## Minori

Een van de leukste dorpjes aan de Amalfikust is het sfeervolle Minori, met levendige straten, een gezellige boulevard en een lang zandstrand. In tegenstelling tot veel andere plaatsen in de omgeving, is het hoogteverschil tussen de straten van Minori nihil, wat rondlopen een stuk makkelijker maakt. Midden in het dorp liggen de antieke resten van Villa Marittima Romana, een oud-Romeinse villa die waarschijnlijk als vakantieverblijf fungeerde van een belangrijk lid van het keizerlijk hof. Ondanks de hoge leeftijd van de vervallen villa, bijna 2000 jaar, kun je nog altijd originele fresco’s en mozaïeken bewonderen. Net als in de nabijgelegen dorpen, zitten ook de bewoners van Minori niet verlegen om culinaire tradities. In de achttiende eeuw floreerde het dorp dankzij pasta, die werd geëxporteerd naar andere delen van

de Laars, Marseille en zelfs Rio de Janeiro. Het was een van de grootste industrieën van Zuid-Italië, waar de oude watermolens aan de kust nog aan herinneren. De glorie dagen van de pastamakers zijn dan misschien voorbij (vanwege de opkomende, moderne industrie in het achterland); dat betekent niet dat er een einde is gekomen aan de pastacultuur. Nog altijd werken de restaurants met huisgemaakte pasta. Probeer hier de *’ndunderi*, een soort gnocchi gemaakt van ricotta en bloem met tomatensaus.

**Tip: vlak bij Minori ligt het hoger gelegen Scala. Een typisch Zuid-Italiaans dorpje dat nog niet is aangetast door invloeden van buitenaf. Dit plaatsje fungeert tevens als laad- en loszone voor ezeltjes die helpen bij de druiven- en citroenpluk.**

## Tramonti

Hoog boven de Tyrreense Zee ligt Tramonti, dat letterlijk ‘tussen de bergen’ betekent. Je waant je hier in een totaal andere wereld. Dat is mede te danken aan de architectuur, die doet denken aan wat je in de Alpen ziet. Hier geen Arabische daken die huizen beschermen tegen de hitte, maar puntaken waar ’s winters de sneeuw makkelijk afglijdt. Ook de lokale keuken is niet te vergelijken met die van de benedenburen. Tramonti staat bekend om zijn specialiteiten met geitenvlees, dat de bergbewoners met allerlei verschillende sauzen eten. Maar de belangrijkste reden om naar boven af te reizen, heeft te maken met het bekendste gerecht van Italië: pizza. De dorpsbewoners bakken al eeuwenlang sublieme pizza’s volgens lokaal recept, dat velen met de paplepel is ingegoten. Doordat veel pizzabakkers, uiteindelijk verhuisden naar andere steden en zelfs landen waar meer werk te vinden is, werd Tramonti wereldwijd bekend als het dorp van de *pizzaioli*, pizzabakkers. Elk jaar in augustus komen de *pizzaioli* van heinde en verre terug naar hun geboortedorp en wordt het Festival della Pizza gevierd.

**Tip: de lekkerste en echte pizza tramontina eet je bij Al Valico di Chiunzi (Via Chiunzi 91, Tramonti).**

## Cetara

Cetara is misschien wel het meest karakteristieke dorp aan de groenblauwe zee hier. Ondanks een gezellige haven en mooi, maar druk zandstrand, voelt het charmante plaatsje niet toeristisch. Wellicht heeft dit te maken met het feit dat er nog echt een lokaal leven is, dat doet denken aan een levende ansichtkaart. Vissers lopen luidruchtig over de kleurrijke boulevard, een Ape-karretje tuft door de straten en bejaarden lezen een krantje in de schaduw. Een bijzondere lekkernij uit Cetara is *colatura di alici*, een transparante saus gemaakt met ansjovis. Het recept stamt uit de tijd van Romeinen en is later herontdekt door monniken uit de omgeving. Zij fermenteerden gepekeld ansjovis in houten vaten. Het vocht dat tussen de latten door lekte, bleek bijzonder lekker door pastagerechten – je zou zelfs pasta niet meer in zout hoeven te koken. Deze smaakmaker is nog altijd zeer populair in het gebied en wordt hier, op moderne wijze, volop geproduceerd en gegeten.

**Tip: maak een boottochtje of huur zelf een bootje in Cetara. Een aanrader is pescaturismo: een tocht in de vroege ochtend met lokale vissers. Meer informatie vind je op [seasuncetara.it](http://seasuncetara.it)**



#### Pad der Goden

Langs de Amalfikust loopt een aantal bijzondere wandelroutes, een daarvan is Il Sentiero degli Dei, Het Pad der Goden. Dat wordt bestempeld als een van de mooiste wandelroutes van het land. Het pad loopt van Bomerano in de bergen, nabij Praiano, tot aan Nocelle aan de kust. Terwijl je afwisselend klimt en daalt, heb je geweldige vergezichten over bergen en zee. Zo nu en dan loop je jongens met ezels tegen het lijf. De beesten zijn bepakt met druiven en citroenen, die groeien op de steile wanden van de vallei – het werk moet vanwege de bijna onbegaanbare vlaktes nog steeds op deze wijze worden gedaan.

De tocht duurt ongeveer vijf uur. Het is aan te raden om het pad met een gids af te leggen, die je alles kan vertellen over de flora, fauna en geschiedenis van het gebied.



Het Pad der Goden wordt bestempeld als een van de mooiste wandelroutes van het land



Klooster Amalfi



Atrani, hoofdstraat



## ETEN

### Kasai

In Praiano vind je het laagdrempelige, maar sfeervolle restaurant Kasai. Hier eet je verfijnde gerechten, met (lokale) wijn en een fantastisch uitzicht. Het restaurant is populair onder locals en toeristen, dus het is aan te raden om te reserveren. *Corso Umberto Primo 84, Praiano*

### Ristorante Il Calajanara

Bij Ristorante Il Calajanara eet je verrukkelijke, Amalfitaanse gerechten, denk aan de meest verse vis en groenten en fruit uit de omringende bergen. Het uitzicht vanaf het terras is in één woord magnifiek! *Via Smeraldo 35, Conca dei Marini*

### Chiosco Francesco

De bergtoppen van de Amalfikust zijn bezaaid met kastanjabomen, waarvan de bewoners met name het hout gebruiken – bijvoorbeeld in pizzaovens en voor wijngaarden. Maar dat de kastanjes ook nuttig zijn, bewijst Chiosco Francesco. Hier drink je pal aan zee kastanjabier of biertjes gemaakt van andere bijzondere ingrediënten uit de omgeving. *Via lungomare Amendola, Maiori*

### Sal de Riso

De beste patisserie van de omgeving is Sal de Riso. Bekend vanwege de *delizie al limone*, frisse citroencakejes. Een bijzondere, maar populaire lekkernij is de *millefoglie di melanzane al cioccolato*, een taartje van

laagjes gebakken aubergine, omhuld door chocola. *Via Roma 80, Minori*

### Carlo Mansi

In deze limoncellomakerij wordt je fles limoncello ter plekke getapt. Daarnaast is er een winkeltje met lekkernijen gemaakt van citroenen. *Via Vescovado 1, Minori*

## DOEN

### Wijnproeven Apicella

Langs de Amalfitaanse vind je veel wijngaarden. Een proeverij met de lokale wijnen bevelen we dan ook van harte aan. Bij wijndomein Apicella, in de groene bergen van Tramonti produceren ze mooie wijnen van inheemse druivenrassen. Ga voor proeverij met picknick. *Via Castello S.Maria 1, Tramonti* [giuseppeapicella.it](http://giuseppeapicella.it)

## SLAPEN

### Agriturismo Il Raduno

Boven in een bergkam ligt Agriturismo Il Raduno. Hier kun je in alle rust overnachten en eet je bovendien verrukkelijke gerechten uit de bergen, bereid met ingrediënten uit eigen tuin en zelfgemaakte wijn. Het uitzicht vanaf het terras over de gaarden en het ruige binnenland van Campanië is magnifiek. [ilraduno.it](http://ilraduno.it)

### Costa Diva

Hotel Costa Diva is prachtig gelegen op een rots boven de Tyrreense Zee, in het kleine Praiano. Verzorgde kamers ingericht

in mediterrane sfeer. Op het terras onder de citroenbomen geniet je van de lekkerste visgerechten. Bestel als dolce de lokale specialiteit: *delizia al limone*, een cakeje met omhuld met citroencrème. Een glaasje limoncello erbij en je Amalfitaanse maaltijd is compleet. [hotelspraiano.com](http://hotelspraiano.com)

## LEZERSAANBIEDING

Wil je zelf naar de Amalfikust? Op pagina 87 vind je een mooie lezersaanbieding voor deze hotels.

## REIZEN

### Afstand Utrecht – Positano 1.860 km

De dichtstbijzijnde luchthaven van Amalfi is Napels, waar je vanaf Amsterdam, Eindhoven en Brussel Zaventem in ongeveer tweeënhalf uur rechtstreeks naartoe vliegt. Vanaf hier rijd je in ongeveer anderhalf uur naar Positano, het beginpunt van de Amalfikust. Vanaf Utrecht rijd je in ongeveer negentien uur met de auto naar de Amalfikust.

## AUTOHUUR

Via Sunnycars kun je vooraf een auto huren die op de luchthaven klaarstaat. Kijk op: [desmaakvanitalie.nl/huurauto](http://desmaakvanitalie.nl/huurauto).