

**WAT
& HOE**

SELECT

Florence & Toscane

**Alles wat
je niet wilt
missen!**

**ALLE INFORMATIE VOOR EEN KORTE VAKANTIE
DE BESTE SELECTIE HOTSPOTS**



FLORENCE en TOSCANE



De top-10 selectie 34-55



Beschreven bezienswaardigheden



Florence
77-132



Noord-Toscane
133-152



Zuid-Toscane
153-185

Over deze gids

Gebruikte symbolen

- | | |
|---|---|
|  kaartverwijzing naar kaarten op omslag |  aanbevolen buslijn of dichtstbijzijnde halte |
|  adres |  dichtstbijzijnde treinstation of aanbevolen treinverbinding |
|  telefoon |  toeristenbureau |
|  openingstijden |  andere praktische informatie |
|  toegangsprijs |  paginaverwijzing naar uitgebreidere beschrijving |
|  restaurants of cafés bij of in nabijheid van bezienswaardigheid | |

Deze gids bevat vijf hoofdstukken:

Over Florence en Toscane 6-19

Inleiding. In het kort. Eten en drinken.
Kort verblijf

Reiswijzer 20-33

Voordat je weggaat. Vervoer naar Florence en Toscane. Vervoer in Italië.
Praktische tips

De top-10 selectie 34-55

De tien onbetwiste hoogtepunten van Toscane

De beste hotspots 56-73

Lekkerste lunchadressen, de sportiefste belevenissen, de beste uitzichten, enzovoort

Verken de streek per regio 74-185

De bezienswaardigheden in Florence en Toscane, geordend naar ligging

Kaarten en plattegronden

De kaartverwijzingen hebben betrekking op de kaarten op de omslag. De Ponte Vecchio heeft bijvoorbeeld de verwijzing  Firenze 4e – '4e' slaat op het vak waarin de brug te vinden is.

Toegangsprijzen

Voordelig: minder dan € 3,
gemiddeld: € 4 tot 5,
prijzig: meer dan € 5

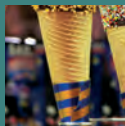
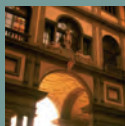
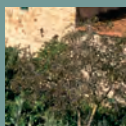
Hotelprijzen

Prijzen per tweepersoonskamer per nacht: € voordelig (minder dan € 100),
€€ gemiddeld (€ 100 tot 175),
€€€ prijzig (meer dan € 175)

Restaurantprijzen

Prijzen per persoon voor een driegangenmaaltijd zonder drankjes:
€ voordelig (minder dan € 30),
€€ gemiddeld (€ 30 tot 50),
€€€ prijzig (meer dan € 50)

Inhoud



Over Florence en Toscane 6 - 19

Reiswijzer 20 - 33

De top-10 selectie 34 - 55

De beste hotspots 56 - 73

Verken de streek per regio 74 - 185

Over Florence en Toscane

Inleiding 8 - 9

In het kort 10 - 11

Eten en drinken 12 - 15

Kort verblijf 16 - 19









INLEIDING

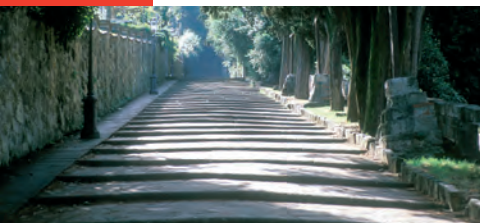
Florence (Firenze) verleidt je met zijn kunst en cultuur, Toscane met zijn heuvelsteden en tijdloze landschap. De beste renaissance-schilderijen en -beelden verdringen zich in de kerken en musea van de stad. De oude wijngaarden, knoestige olijfbomen en heuvels vol cipressen vormen een van de mooiste landschappen van Italië. Achter cultuur en landschap verschuilen zich andere charmes: het simpele genot van een uitzicht over nevelige heuvels, of het lekkerste ijs en de smakelijkste cappuccino ter wereld, gezellige terrassen, avondeten onder de sterrenhemel, of een wandeling door straatjes vol geraniumbakken op een zomeravond.

Florence draait niet alleen om kunst. Toeristen die zich beperken tot schilderijen en beelden vertrekken met de herinnering van een afstandelijke stad zonder straatleven. Je moet echt de soms nogal duistere straten en sombere paleizen achter je laten en op zoek gaan naar de tuinen, bruggen en verborgen hoekjes.

Nog belangrijker: ga samen met de Florentijnen – die tot de chicste Italianen behoren – op zoek naar vermaak op straat. Ga etalages kijken in de Via dei Tornabuoni of nip aan een drankje in een stijlvol café.

Als je amusement zoekt, is de keus in Toscane nog ruimer: van steden met een scala aan cultuur – vooral Siena en Lucca – tot de eindeloze mogelijkheden op het prachtige platteland. Er zijn heuvels, bergen, zandstranden, en honderd dorpspleinen vol eenvoudige trattoria's en gezellige bars.

Niet ver van de platgetreden paden liggen plaatsen als Pienza, Cortona en San Gimignano. Deze bieden elk de combinatie van cultuur, charme en schoonheid die deze streek zo onweerstaanbaar maakt.





LIGGING

- Breedtegraad van Florence: 43° 46 minuten noorderbreedte (net als Toronto, Canada, en Sapporo, Japan)
- Lengtegraad van Florence: 11° 14 minuten oosterlengte
- Oppervlakte Toscane: 22.992 km²
- Hoogte Florence: 49 m boven het zeeoppervlak
- Hoogte van de Duomo: 91 m
- Hoogste punt van Toscane: Monte Cimone, 2165 m
- Dichtstbeboste streek van Italië: Toscane
- Lengte van de rivier de Arno in Toscane: 241 km



KLIMAAT

- Gemiddelde temperatuur in januari: 6 °C
- Gemiddelde temperatuur in augustus: 25 °C
- Gemiddelde neerslag in oktober: 12,4 cm
- Gemiddelde neerslag in juli: 3,5 cm
- Gemiddelde neerslag per jaar: 89,4 cm
- Waterniveau op straat bij de overstroming van 1966: 6 m

BEVOLKINGSAANTAL

- Bevolkingsaantal Florence in april 2005: 367.735
- Bevolkingsaantal Florence in juni 1999: 403.294
- Bevolkingsaantal Florence in juni 1996: 381.762
- Bevolkingsaantal Toscane: 3,5 miljoen

TOERISME

- Aantal toeristen in Florence per jaar: 7 miljoen (geschat)
- Populairste museum: Uffizi
- Aantal bezoekers Uffizi per jaar: ongeveer 1,5 miljoen

Armoede en boerentradities inspireren al lang het Toscaanse koken. De lokale keuken is dan ook geïnspireerd op eenvoudige, verse ingrediënten en het eten wordt rechttoe rechtaan bereid en opgediend. Eenvoud is het kenmerk bij de meeste antipasti (voorgerechten), zoals ham, salami's en crostini (schijfjes geroosterd brood met paddenstoel, olijf, kippenlever en ander patéachtig beleg).

Typische eerste gangen (*primi*) zijn *pappardelle alla lepre* (noedels in een hazensaus), *pici* (een Siense pasta), *minestrone* van groente, *pappa al pomodoro* (een basilicum-tomatensoep gebonden met brood), *risotto*, vaak met de geliefde *porcini*-paddenstoelen uit de streek, en *ribollita* (een soep met bonen, kool, groente en brood). Bonen zijn alomtegenwoordig, bijvoorbeeld in *zuppa di fagioli*; voor andere Italianen zijn de Toscaners *mangafagioli* ('boneneters').





HOOFDGERECHTEN

Vlees en vis (aan de kust) zijn het middelpunt van de meeste hoofdgerechten (*secondi*). Het bekendste gerecht is de riante *bistecca alla fiorentina*, een grote biefstuk van de rib, overgoten met olijfolie, gekruid en gegrild boven een smeulend vuur van kastanjarahout. Andere gegrilde vleesgerechten (*alla griglia*) zijn ook gangbaar, vooral lam (*agnello*), varkensvlees (*maiale*) en kip (*pollo*). Everzwijn (*cinghiale*) en wild zijn vaak verkrijgbaar. Een mixed grill heet een *arrosto misto*; een stoofschotel-achtige saus van vlees, tomaten en olijven heet *alla cacciatore* ('jacht-schotel'). Toscaanse *scottiglia* is een stoofschotel van gevogelte, witte wijn en kalfsvlees (*vitello*).



DESSERTS

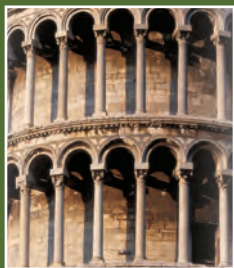
Desserts kunnen in restaurants teleurstellen, vaak omdat ze van elders komen of een zware likeur bevatten. Toscaners hebben liever vers fruit (*frutta fresca*) – druiven, aardbeien, kersen – of ze slenteren naar de *gelateria* voor ijs. Tot de specialiteiten behoren *cantuccini*, amandelkoekjes om in dessertwijn te dopen, of de bekende *panforte* uit Siena, een smakelijke combinatie van noten en gekonfijt fruit. Kaas (*formaggio*) is ook een goede keus, vooral schapenkaas (*pecorino*).



**WAT
& HOE**

SELECT

Florence ^{& Toscane}



Over Florence & Toscane

Geeft je inzicht in het karakter van Florence & Toscane en hun inwoners

Reiswijzer

Alles wat je moet weten voor een goed geplande en zorgeloze reis

De top-10 selectie

De tien onbetwiste hoogtepunten die je niet mag missen

De beste hotspots

Variërend van de leukste cafés, de fraaiste uitzichten tot de knallendste kids-uitjes; leuke tips om het beste van je reis te maken

Verken de streek per regio

Reiswijzer voor Florence & Toscane, om te kunnen beslissen waar je het beste je tijd kunt spenderen

NUR 512

ISBN: 978-90-215-5197-5



9 789021 551975

WWW.WATENHOE.NL

**WAT
& HOE**

Maaht deel uit van
Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen
www.kosmosuitgevers.nl