



Penguin  
Random  
House

A Dorling Kindersley book  
www.dk.com

Oorspronkelijke titel  
Eyewitness Travel Guides – *Naples and the Amalfi Coast*  
© 2017 Oorspronkelijke uitgave:  
Dorling Kindersley Limited, London  
A Penguin Random House Company  
© 2018 Nederlandstalige uitgave:  
Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv., Houten,  
www.capitool.nl  
www.unieboekspectrum.nl

Capitool maakt deel uit van  
Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv.,  
Postbus 97  
3990 DB Houten

Auteurs: Patrizia Antignani, Mariella Barone, Ciro Cacciola,  
Angela Catello, Daniela Lepore, Emilia Marchi, Kirsì Viglione, Beatrice Vitelli  
Boekverzorging: *de Redactie*, Amsterdam  
Vertaling: Willemien Werkman  
Aanvullende vertaling: *Ottenhof*, Corry Lagewaard  
Bewerking: *Ottenhof*, Rachel Amdini, Linda Doornbos  
Omslag: Zilverster Media, Annelies Dollekamp  
Actualisering: Silke Bouman  
Cartografie: Paul Stafford

Alles is in het werk gesteld om ervoor te zorgen dat de informatie  
in dit boek bij het ter perse gaan zoveel mogelijk is bijgewerkt.  
Gegevens zoals telefoonnummers, openingstijden, prijzen, exposities en  
reisinformatie zijn echter aan veranderingen onderhevig.  
De uitgever is niet aansprakelijk voor consequenties die voortvloeien  
uit het gebruik van dit boek.

ISBN: 978 90 003 4201 3  
NUR: 512

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden  
verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand,  
of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch,  
mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enige andere manier, zonder  
voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van kopieën uit deze uitgave is toegestaan op  
grond van artikel 16 Auteurswet 1912, juncto het Besluit van 20 juni  
1974, Stb. 351, zoals gewijzigd bij het Besluit van 23 augustus 1985, Stb.  
471 en artikel 17 Auteurswet 1912, dient men de daarvoor  
wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting  
Reprerecht (Postbus 3051, 2130 KB, Hoofddorp). Voor het overnemen  
van gedeelte(n) uit deze uitgave in bloemlezingen, readers en  
andere compilatiewerken dient men zich tot de uitgever te wenden.

## Inhoud

Hoe gebruikt u deze gids **6**



De Farnese-Hercules

### Inleiding op Napels

Napels en de Amalfikust  
ontdekken **10**

Napels in kaart  
gebracht **16**

Geschiedenis  
van Napels **20**

Napels in het kort **34**

Agenda van Napels **44**



Fresco van Francesco Solimena in de  
sacristie van San Domenico Maggiore



De Li Galli Archipelago, net voor de kust van Sorrento

### Napels van buurt tot buurt

Toledo en Castel Nuovo  
**50**

Spaccanapoli **64**

Decumano Maggiore **78**

Capodimonte en  
I Vergini **94**



Een terras aan het historische  
Piazza Bellini

Vomero **106**

Castel dell'Ovo  
en Chiaia **116**

Twee wandelingen **124**

Twee tochtjes rond  
Posillipo **128**

Pompeji en de  
Amalfikust **134**

### Tips voor de reiziger

Accommodatie **180**

Restaurants en cafés **186**

Winkelen **200**

Amusement **206**

Themavakanties en  
buitenactiviteiten **210**

### Wegwijs in Napels

Praktische informatie **214**

Reisinformatie **218**

Stratengids **224**

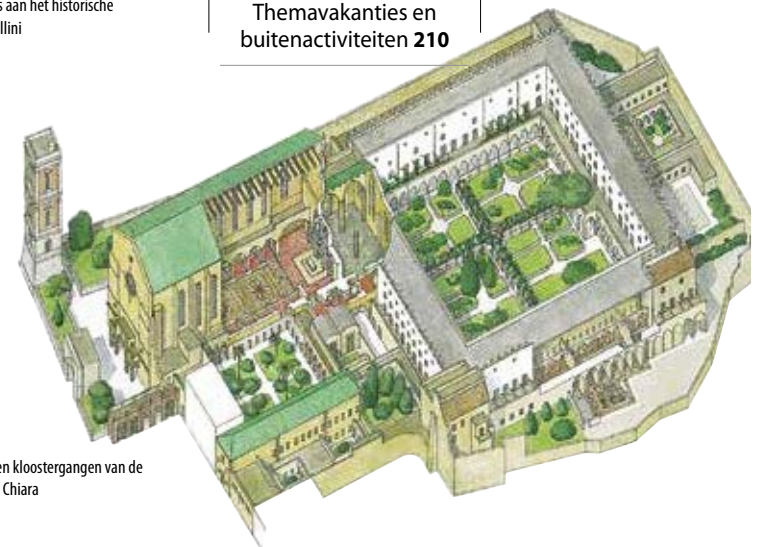
Register **240**

Algemene uitdrukkingen **251**

Wegenkaart  
*Schutblad achter*



Pizza Napoletana



Kerk en kloostergangen van de  
Santa Chiara

# TOLEDO EN CASTEL NUOVO

Castel Nuovo werpt zijn indrukwekkende schaduw op een buurt die zowel het commerciële en bestuurscentrum als het hart van de oude hoofdstad is. Deze wijk strekt zich uit tot de haven, waar de veerboten aanleggen. Hier zijn sporen te vinden van een eeuwenlange geschiedenis – van de archeologische ruïnes op de heuvel Pizzofalcone tot 19de-eeuwse gebouwen als de Galleria Umberto I. Bij het koninklijk paleis en het fort Castel Nuovo,

tegenover de basiliek San Francesco di Paola, ligt het majestueuze Palazzo Reale, dat door de Spaanse onderkoningen werd gebouwd. Vanhier naar het noorden loopt de beroemde 16de-eeuwse weg Via Toledo, Napels' verkeersslagader. Hij is bekender onder die naam (naar de man die hem heeft aangelegd, onderkoning don Pedro van Toledo) dan onder zijn officiële naam Via Roma. Langs de weg staan elegante gebouwen, statige kerken en winkels.

## Bezienswaardigheden in het kort

### Historische gebouwen

- 8 Castel Nuovo blz. 58–59
- 14 Palazzo delle Poste e Telegrafi
- 1 Palazzo Reale blz. 54–55
- 19 Palazzo Serra di Cassano

### Kerken

- 2 Basilica di San Francesco di Paola
- 20 Nunziatella
- 4 San Ferdinando
- 11 San Giacomo degli Spagnoli
- 12 Santa Brigida
- 17 Santa Maria degli Angeli
- 16 Santa Maria Egiziaca a Pizzofalcone
- 10 Santa Maria Incoronata

### Historische straten en pleinen

- 6 Galleria Umberto I
- 15 Piazza Giovanni Bovio
- 13 Quartieri Spagnoli
- 16 Via Chiaia
- 5 Via Toledo

### Historische theaters

- 9 Mercadante, Teatro Stabile
- 7 Teatro San Carlo

### Musea

- 21 Museo Artistico Industriale
- Museo Civico (zie Castel Nuovo)
- Museo dell'Appartamento Reale (zie Palazzo Reale)

### Historisch trepunt

- 3 Gran Caffè Gambrinus

### Restaurants blz. 190

- 1 Brandi
- 2 Il Gobbetto
- 3 Gran Caffè Gambrinus
- 4 Kukai Nibu
- 5 Osteria Don Maccarone
- 6 Pintauro
- 7 Ristorante Amici Mieì
- 8 La Sfogliatella Mary
- 9 Trattoria da Nennella

0 meter 350



Zie Stratengids, kaarten 6–7

◀ Het sierlijke marmeren interieur van Palazzo Reale

Verklaring van de symbolen zie achterflap



## 5 Santa Chiara

In 1310 legde Robert van Anjou de eerste steen van het klooster en de kerk die de Angevijnshe heersers later als hun laatste rustplaats kozen. In de Santa Chiara werden de grote bijeenkomsten van het koninkrijk gehouden, en ceremoniën, zoals de viering van het wonder van het bloed van San Gennaro (blz. 44). Halverwege de 17de eeuw gingen de gotische lijnen van de kerk verloren door de toevoeging van barokke ornamentiek. Nadat de kerk in 1943 door een brand was verwoest, werd tijdens de restauratie geprobeerd te redden wat er te redden viel; het huidige interieur is sober, kenmerkend voor een franciscanenkerk. Bij de apsis bevinden zich de beeldengroepen van de koninklijke Angevijnshe graven. Een 14de-eeuws houten kruisbeeld van een onbekende kunstenaar staat op het altaar. De kloostergangen vormen een oase van rust.

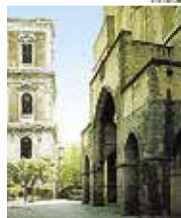


### ★ Koninklijke graven

De graven van Karel van Calabrië (hier afgebeeld) en zijn vrouw Maria van Valois zijn gemaakt door Tino da Camaino (ca. 1285–1337). Tegen de achtermuur staat de tombe van Robert van Anjou, een van Italië's grootste grafmonumenten.

### Vooruitstekend portiek

Dit portiek van pipernosteen steekt af bij de gevel van geel tufsteen. Op het portaal ziet u het wapen van koningin Sancia van Mallorca, vrouw van Robert van Anjou.



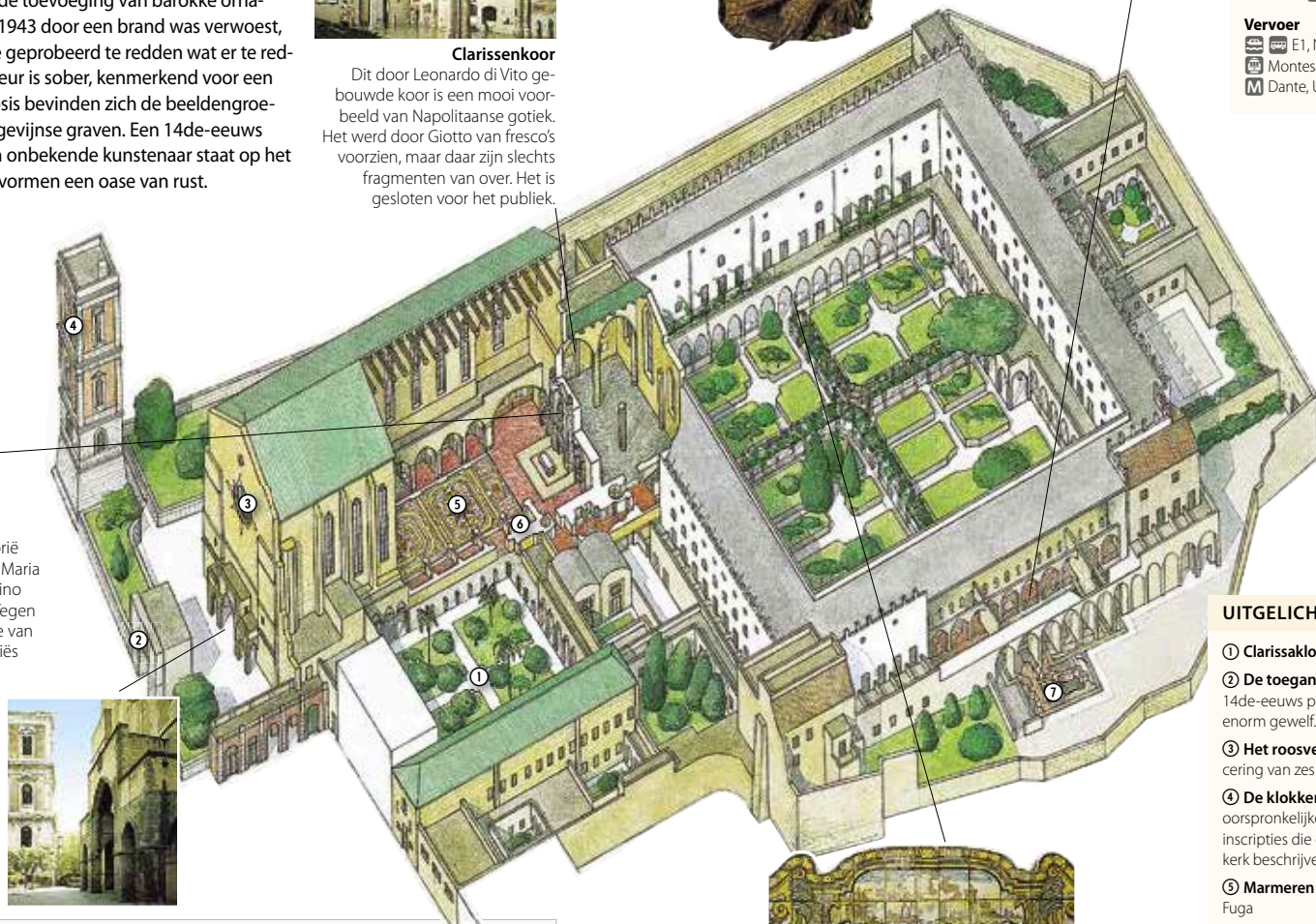
### Clarissenkoor

Dit door Leonardo di Vito gebouwde koor is een mooi voorbeeld van Napolitaanse gotiek. Het werd door Giotto van fresco's voorzien, maar daar zijn slechts fragmenten van over. Het is gesloten voor het publiek.



### ★ Museo dell'Opera

Dit museum toont objecten, decoratieve ornamenten en beelden uit de Santa Chiara. In de afdeling archeologie ziet u de ruïnes van een Romeins badhuis, die buiten het museum liggen. Er zijn ook afdelingen gewijd aan geschiedenis, antiek marmer en relieken. In de laatste prunk de *Ecce Homo* (1519) van Giovanni da Nola.



### ★ Betegelde kloostergang

De simpele bogen van de 14de-eeuwse kloostergang omringen de tuin die in 1739–1742 door Domenico Antonio Vaccaro is heringericht. De 72 achthoekige zuilen worden afgewisseld door zitplaatsen en tegen de muren zitten majolicategels van Donato en Giuseppe Massa.

### TIPS VOOR DE TOERIST

#### Praktische informatie

Kerk: Via B Croce. **Kaart** 3 B5.  
Tel. 081-7971231. Kloostergang en museum: Via S Chiara 49c.  
Tel. 081-7971224. **Open** dag. 9.30–17.30 uur, zo en feestdagen 10.00–14.30 uur. alleen museum.

#### Vervoer

E1, N1, R4, 201.  
 Montesanto.  
 Dante, Università.

### UITGELICHT

- 1 **Clarissakloostergang**
- 2 **De toegangspoort** is een 14de-eeuws portaal met een enorm gewelf.
- 3 **Het roosvenster** heeft een tracering van zes marmeren cirkels.
- 4 **De klokkentoren** bezit nog zijn oorspronkelijke basis, met gotische inscripties die de stichting van de kerk beschrijven.
- 5 **Marmeren vloer** van Ferdinando Fuga
- 6 **Het graf van Filips van Bourbon**, de zoon van koning Karel, die in 1777 stierf, ligt in de laatste kapel rechts. Het graf, ontworpen door Ferdinando Fuga, heeft als een van de weinige 18de-eeuwse stukken de brand in 1943 overleefd.
- 7 **De Romeinse baden**, ooit aan de westgrens van de stad, liggen tussen de eerste twee ruimten van het Museo dell'Opera en de binnenplaats.

**1340** Santa Chiara gewijd en tot koninklijke kerk uitgeroepen

**1742** Bouw van betegelde kloostergang



Detail van de kloostergang

**1943** 4 aug.: brand na bombardement verwoest kerk

**1300**

**1700**

**1900**

**1343** Giovanni en Pacio Bertini houwen de graf-tombe van Robert van Anjou



Robert of Anjou

**1769** Kerk herbouwd in barokke stijl

**1995** Museo dell'Opera voor publiek geopend

**1310** Robert van Anjou legt de eerste steen

**1953** 4 aug.: gerestaureerde kerk heropend



# VOMERO

In 1885 keurde het stadsbestuur van Napels een plan goed om een nieuwe wijk te ontwikkelen 'op de verhoging tussen Castel Sant' Elmo, het dorp Vomero en Antignano', die plaats moest bieden aan 30.000 inwoners. Zo begon het verhaal van de wijk Vomero, die al gauw beroemd werd om zijn landschapsschoon en gezonde klimaat. Deze kwaliteiten zijn voor een deel verloren

gegaan (zeker sinds de Tweede Wereldoorlog) door een chaotische ontwikkeling zonder acht te slaan op de natuurlijke plekjes over. Op de top van de heuvel ligt een van de belangrijkste monumenten van Napels, het Certosa di San Martino, met zijn prachtige barokke kerk, mooie museum en elegante residentie, de Quarto del Priore.

## Bezienswaardigheden in het kort

### Historische gebouwen

- 4 Castel Sant' Elmo
- 5 Certosa di San Martino blz. 112-115

### Restaurants blz. 191

- 1 Friggitoria Vomero
- 2 Osteria Donna Teresa

### Park

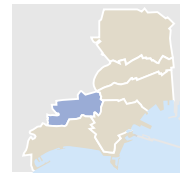
- 2 Villa La Floridiana

### Straten en pleinen

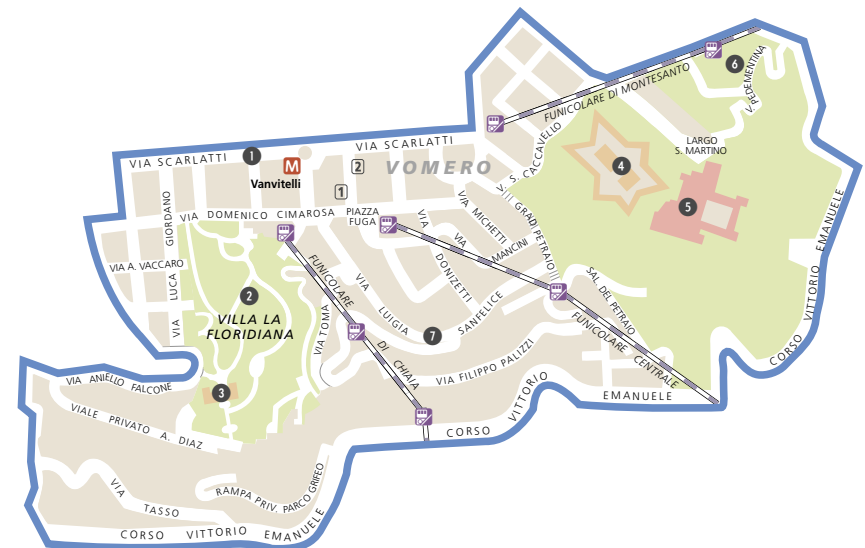
- 6 Pedamentina
- 7 Via Luigi Sanfelice
- 1 Via Scarlatti

### Museum

- 8 Museo Nazionale della Ceramica Duca di Martina



Zie ook Stratengids, kaart 2



0 meter 350





## De smaken van Napels en de Amalfikust

Sappige tomaten, romige *mozzarella di bufala* en geurige basilicum, overgoten met een scheutje olijfolie, dat is *caprese*, een klassieke Napolitaanse *antipasto*. De mix van intense smaken en levendige kleuren is kenmerkend voor een keuken die het zonnige mediterrane klimaat van de regio weerspiegelt. De gerechten zijn meestal eenvoudig en moeten het hebben van de heerlijke verse lokale ingrediënten zoals granen, peulvruchten, groenten, fruit, vis en olijfolie. Op straat vermengen de aroma's van verse citroenen, kruiden en gegrilde vis zich met de altijd aanwezige geur van zeezout.



Verse kruiden



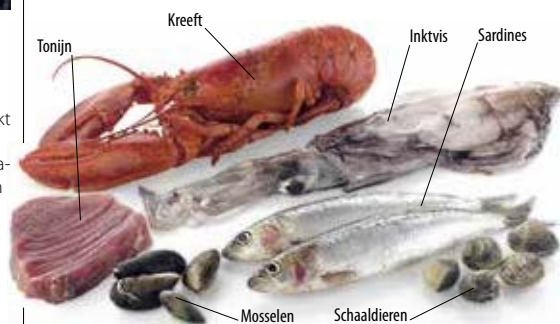
Napolitanen bij een van de vele sapkraampjes van Napels

### Napels

De Napolitaanse keuken dankt van oudsher veel aan de Vesuvius. De vruchtbare vulkanische grond op de hellingen brengt het hele jaar een overvloedige oogst van fruit en groente voort. De heerlijke aubergines, artisjokken, venkel en courgettes worden gekookt of ingemaakt in olie of azijn als *antipasti*. Er wordt

van oudsher niet veel vlees gegeten en kleine porties lam of geit werden vaak bewaard voor een speciale gelegenheid. Voor veel mensen is zondag nog steeds de dag van de *bracirole*, gevulde vleesrolletjes die uren staan te sudderen met wijn en tomaat. De durumtarwe die gebruikt wordt voor de pasta werd hier voor het eerst geplant

door de oude Grieken, maar de Napolitanen werden pas fervente pastaeters nadat de Sicilianen enkele eeuwen later de bereidingstechniek hadden geïntroduceerd. Het zonnige klimaat bleek perfect voor het maken van lange slierten *maccheroni*, die buiten op straat hingen te drogen. De Spanjaarden brachten later pepers en tomaten mee uit



Heerlijk zeebanket, gevangen langs de kust van Zuid-Italië

### Plaatselijke gerechten en specialiteiten



Rijpe vijgen

Rijke tomatensauzen met kruiden, ui en knoflook staan in veel gerechten centraal. Klassieke voorbeelden zijn *bistecca alla pizzaiola*, rundvlees met tomaten, knoflook en oregano, en *pollo alla cacciatora*, kip met tomaten, ui, rozemarijn en rode peper. *Spaghetti alla puttanesca* (letterlijk spaghetti in prostitutiestijl) wordt waarschijnlijk zo genoemd omdat de tomatensaus met olijven, ansjovis en kappertjes snel klaar te maken is voor een drukke, werkende vrouw. *Timballo di maccheroni*, een pastei gevuld met macaroni, wilde champignons en tomaten is een wat gecompliceerder gerecht. Napolitanen staan ook bekend als zoetekauwen. Een typisch paasgerecht, *pastiera napoletana* (gedroogd fruit en ricotta kaas in bladerdeeg) is in heel Italië geliefd.



**Parmigiana di melanzane**  
Laagjes aubergine met mozzarella, basilicum, tomatensaus en parmezaanse kaas.



**Pizza Napoletana** Deze pizza met dunne bodem is belegd met tomaat, knoflook, oregano, basilicum en ansjovis.



**Pesce spada** In Campanië, Puglië en Sicilië wordt zwaardvis gebakken of gegrild met citroen en oregano.



**Sfogliatella** Flinterdunne laagjes bladerdeeg met boter, suiker, kaneel, sinaasappelschil en ricotta.



Pizza's maken in een restaurant in Amalfi

Zuid-Amerika en zo vond de plaatselijke pasta zijn ideale partner. De beste tomaat hier is de sterk smakende, pruimvormige San Marzano. Tegenwoordig is Napels omringd door fabrieken die pasta en ingeblikte tomaten produceren voor de export en de stad is wereldwijd bekend als de bakermat van de pasta, de pizza en het ijs, of *gelati*. De beroemde Napolitaanse *gelati*, met drie gekleurde lagen, stamt uit de 19de eeuw. Bekende ijsmakers zoals Torton, gebruikten chocolade, kersen en pistachenoten in hun creaties.

### Amalfikust en de eilanden

De inwoners van de Amalfikust en de vele eilandjes zijn altijd afhankelijk geweest van de dagelijkse visvangst. Verse

vis kopen in de haven is nog steeds onderdeel van het dagelijks leven hier. De traditionele recepten laten de verse ansjovis, makreel en sardines goed tot hun recht komen; de grotere vissen worden steeds zeldzamer in deze wateren. Vispotjes worden gemaakt van



Verse olijven, klaar om geperst te worden voor de olie

wat er voorradig is en *frutti di Mare*, zoals schaaldieren, mosselen en inktvis wordt op talloze manieren bereid, ook met pasta. Voordat de toeristenstroom op gang kwam in circa 1960 woonden op de eilanden voornamelijk boeren. De gerechten bestonden uit wat er op voorraad was. Een typisch maal is *coniglio all'ischitania* (konijnstoofpot met witte wijn, knoflook, tomaat en pepers). Op de steile hellingen langs de kust worden citroenen verbouwd. Amalficitroenen zijn befaamd om hun bijna zoete, prikkelende smaak en worden veel gebruikt in plaatselijke desserts.

### WAT DRINKT U?

**Vesuviowijn** De ranken op de vulkaan produceren rode en witte *Lachryma Christi*.

**Fiano di Avellino en Greco di Tufo wijnen** Deze droge wijnen worden gemaakt van oude Romeinse druifvariaties.

**Taurasiwijn** Deze krachtige rode wijn is gemaakt van de plaatselijke Angliancodruif.

**Ischiawijnen** Dit zijn diverse rode, witte en mousserende wijnen van goede kwaliteit.

**Capriwijnen** Droog en wit, heerlijk bij zeebanket.

**Limoncello** Deze citroenleukeur wordt meestal geserveerd aan het eind van een maaltijd.