pizzamani

NAPOLI

EN SMAKFULL REISE TIL HJERTET AV ITALIA







2-6 august 2027

Fly fra Oslo

Lokale skatter

TOURING

BESTILL NÅ! **WWW.TOURING.NO**

REISEGARANTIFONDET RGF rgf.no

DAG 1 | Mandag 2. august 2027

Oslo - Napoli: Oppmøte Oslo lufthavn, Gardemoen kl. 09:45 ved meeting point som ligger i avreisehallen, her møter vi **René fra Pizzamani**, som skal være med oss på hele denne smakfulle reisen til pizzaens hjemby og vår reiseleder Kristina. Sammen gjør vi oss klare for noen innholdsrike dager og flyr sørover til Napoli, hvor italiensk matkultur, historie og ekte napolitansk stemning venter på oss. Ved ankomst Napoli blir vi hentet på flyplassen og kjørt til **NH Napoli Panorama**, vårt hjem de neste dagene. Hotellet ligger svært sentralt i byen, med Napolis yrende gateliv, historiske severdigheter, restauranter og hyggelige piazzaer like i nærheten. Vi sjekker inn, finner oss til rette og får tid til å lande etter reisen. Kanskje frister det allerede med den første italienske espressoen, en liten rusletur i Napolis livlige gater.



DAG 2 | Tirsdag 3. august 2027

Vi våkner opp midt i vakre og pulserende Napoli og starter dagen med en god frokost på hotellet. Deretter møter vi vår guide og pizzaentusiast René fra Pizzamani, som skal ta oss med enda dypere inn i den napolitanske pizzakulturen.

Dagens første besøk går til **Molini Pizzuti**, en familiebedrift som siden 1953 har arbeidet med å utvikle og produsere mel og melblandinger av høy kvalitet. Her handler det ikke bare om mel – men om vitenskapen, håndverket og kunnskapen som ligger bak den perfekte deigen.

Gjennom Molini Pizzuti og deres Pizzuti Academy får vi et spennende innblikk i hvordan forskjellige meltyper og egenskaper påvirker deigen, og hvordan kunnskap om råvarer, elting, heving og bearbeiding er avgjørende for resultatet. Akademiet arbeider tett sammen med bedriftens eget forsknings- og utviklingslaboratorium og tilbyr blant annet demonstrasjoner og masterclasses for pizzaioli, bakere og konditorer. Med René ved vår side blir dette en ekstra interessant opplevelse. Her kan vi stille spørsmål, lære noen av fagets hemmeligheter og kanskje få et helt nytt syn på noe så tilsynelatende enkelt som mel, vann, salt og gjær.



Etter besøket vender vi tilbake til hotellet og får litt tid på egen hånd før vi samles igjen når kvelden nærmer seg. I kveld skal vi spise pizza – men ikke hvor som helst.

Vi setter kursen mot historiske **Pizzeria Brandi**, et sted som har skrevet seg inn i selve pizzahistorien. Ifølge restaurantens egen historie var det nettopp her pizzaiolo Raffaele Esposito i 1889 laget pizzaen med tomat, mozzarella og basilikum til ære for dronning Margherita av Italia. Pizzaen fikk siden navnet Pizza Margherita.

Her samles vi rundt bordene til en hyggelig felles middag. Dette blir en kveld for gode smaker, latter og historier – og en fin anledning til å bli bedre kjent med både René og de andre på turen. Samtidig befinner vi oss på et sted hvor generasjoner av pizzabakere har holdt den napolitanske tradisjonen levende.

Og hva passer vel bedre på vår første ordentlige kveld i Napoli enn å løfte glasset, dele gode historier og nyte en ekte Pizza Margherita på stedet som forbindes med pizzaens kanskje mest berømte historie?







DAG 3 | Onsdag 4. august 2027

Fra jord til bord hos **Fasolino** - etter frokost gjør vi oss klare for en dagsutflukt til **Azienda Agricola Fasolino Aniello** i Sarno-dalen. I dag skal vi bort fra Napolis travle gater og ut på landsbygda, hvor noen av de fantastiske råvarene som kjennetegner det napolitanske kjøkkenet, dyrkes. René tar oss med til denne sjarmerende gården – et sted han kjenner godt, og hvor han kjenner menneskene bak gården. Det gir oss muligheten til å komme litt tettere på både familien, arbeidet og lidenskapen som ligger bak råvarene.

Fasolino er en liten, familiedrevet gård med landbrukstradisjoner tilbake til 1978. Gården ligger i Lavorate i Sarno-dalen, omgitt av Lattari-fjellene og Vesuv. Jorden her er rik på vulkansk materiale og næringsstoffer, samtidig som området har rikelig tilgang på vann fra naturlige kilder. Dette skaper svært gode forhold for dyrking – ikke minst av områdets berømte San Marzano-tomat.

Her får vi bli med ut på markene og høre om livet på gården, dyrkingen og hvorfor jordsmonn, klima og tradisjon har så mye å si for smaken. Fasolino er særlig kjent for Pomodoro San Marzano DOP, men produserer også røde og gule småtomater og passata gjennom sin egen Donnanù-serie.

Og i dag skal vi ikke bare se og høre – vi skal få ta del i opplevelsen selv!

Sammen med René og vertskapet går vi ut blant de friske råvarene og vi får være med og plukke råvarer direkte fra gården, før vi sammen forbereder vår egen lunsj. Med ferske, lokale råvarer som utgangspunkt kan det nesten ikke bli mer kortreist – fra jord til bord på samme dag.

Her handler det om det enkle og ekte: gode råvarer, mennesker med stolthet for det de produserer, og gleden ved å lage og spise mat sammen. René kjenner både stedet og menneskene godt og vil underveis dele av sin kunnskap og sitt engasjement for italiensk matkultur og råvarer.

Vi setter oss til bords og nyter resultatet av dagens innsats – en hyggelig lunsj omgitt av den frodige naturen i Sarno-dalen. Dette blir ikke bare et gårdsbesøk, men en dag hvor vi får smake, lære, delta og oppleve.

En inspirerende dag som bringer oss enda nærmere hemmeligheten bak den napolitanske pizzaen: De beste smakene begynner med de beste råvarene.

Som et hyggelig tilvalg denne dagen setter vi opp en privat vinsmaking med utvalgte lokale viner og en profesjonell sommelier. Gjennomføres med forbehold om tilstrekkelig antall påmeldte.









Etter en innholdsrik dag hos Fasolino setter vi kursen tilbake mot Napoli. Vel fremme på hotellet er resten av ettermiddagen og kvelden til egen disposisjon.
Kanskje frister det å bare senke skuldrene litt – eller å begi seg ut i Napolis gater og oppleve byen på egen hånd?
Fra hotellet er det kort vei til **Via Toledo**, en av byens mest kjente handlegater, og videre inn i de fargerike Quartieri Spagnoli – Spanskekvarteret. Her venter smale smug, små butikker, trattoriaer, gatekjøkken, klesvask mellom husene og de berømte Maradona-maleriene – et område fullt av den helt særegne napolitanske atmosfæren.
Ta gjerne turen videre til **Piazza del Plebiscito**, Napolis store monumentale møteplass. Herfra er det også kort vei til Royal Palace of Naples, Galleria Umberto I og sjøen.
Et annet godt tips er å rusle ned mot **Lungomare**, Napolis flotte strandpromenade. Finn en hyggelig uteservering, bestill noe godt i glasset og nyt utsikten over Napolibukten – med Vesuv som bakteppe når været spiller på lag. Området rundt Chiaia og Lungomare byr på både restauranter og et hyggelig kveldsliv.
Og selvfølgelig: smak på Napoli! Prøv en espresso ved bardisken, en sfogliatella fra et lokalt konditori, en cuoppo med fritert streetfood eller kanskje enda en pizza. I Napoli er maten en del av selve opplevelsen.
Tips: Ikke planlegg kvelden for mye. Ta på gode sko, gå ut døren og la Napoli vise vei – noen av de beste opplevelsene her finner man gjerne i et lite smug man egentlig ikke hadde tenkt å gå inn i.



DAG 4 | Torsdag 5. august 2027

Fra mel og tomater - til osten som fullfører pizzaen. Etter frokost gjør vi oss klare for nok en spennende dag i den napolitanske matkulturens tegn. I dag tar Rene oss med til **Formalactis S.R.L**, produksjonsstedet bak **Latteria Sorrentina** i Sant'Anastasia, like ved Vesuv.
Latteria Sorrentina er en familiehistorie som strekker seg over fem generasjoner. Familien Amodio har arbeidet med å foredle kumelk til Fior di Latte siden 1880, og kunnskapen har gått i arv fra generasjon til generasjon. I dag kombineres de gamle meieritradisjonene med moderne produksjon og teknologi.







På besøket får vi lære mer om Fior di Latte – en av de viktigste ingrediensene på en ekte napolitansk pizza. Hva er egentlig forskjellen på mozzarella og Fior di Latte? Hvorfor oppfører de seg forskjellig i den intense varmen i pizzaovnen? Og hvorfor er riktig mengde fuktighet, smak og konsistens så viktig for det ferdige resultatet?
Her får vi følge historien fra melk til ferdig Fior di Latte og lære om prosessen hvor melken koaguleres til ostemasse, mysen skilles fra og massen til slutt strekkes i varmt vann og formes. Det er nettopp denne gamle teknikken som gir Fior di Latte den karakteristiske strukturen.
Latteria Sorrentina produserer flere typer Fior di Latte spesielt utviklet for pizza, blant annet Fiordilatte di Napoli, Fiordilatte dei Monti og Fiordilatte della Penisola. De lager også Fior di Latte i ulike kutt og formater tilpasset pizzaioli og restaurantkjøkken.
Og med René på turen får vi selvfølgelig pizzaioloens perspektiv underveis. Hva ser han etter i en god Fior di Latte? Hvor mye bruker man på pizzaen? Hvordan bør den kuttes og behandles? Og hvilken betydning har osten for balansen mellom deig, tomat og topping...
For det er nettopp dette reisen vår handler om: å komme bak pizzaen og møte menneskene, tradisjonene og råvarene som gjør den napolitanske pizzaen til noe helt spesielt. Hvis dere har smakt pizzene til René så skjønner dere hva vi snakker om. Et lærerikt og smakfullt besøk – og kanskje ser vi aldri på den hvite osten på en Pizza Margherita på helt samme måte igjen!



SISTE KVELD I NAPOLI - Etter dagens spennende besøk hos Latteria Sorrentina returnerer vi til Napoli og hotellet. Her får vi litt tid til å slappe av og gjøre oss klare for vår siste kveld i denne fantastiske byen.
For dem som ønsker det, inviterer vi til **en siste felles middag** sammen med René på en hyggelig, lokal restaurant i nærheten av hotellet håndplukket av René selv. Vi rusler sammen gjennom Napolis gater til restauranten, hvor vi setter oss til bords og nyter en siste kveld med gode italienske smaker. Dette er en valgfri felles kveld man kan melde seg på ved bestilling av turen det inkluderer 2 retters middag og en valgfri enhet. Etter flere dager hvor vi har blitt bedre kjent med råvarene, menneskene og håndverket bak den napolitanske pizzaen, passer det perfekt å avslutte reisen rundt bordet.
Her blir det tid til å mimre over turens opplevelser, dele historier og kanskje diskutere hva som egentlig var turens beste pizza!
Middagen tilbys som et tilvalg, slik at de som ønsker en kveld på egen hånd også står fritt til å utforske Napoli slik de selv ønsker.
Buona serata – og skål for noen fantastiske dager i Napoli!





DAG 5 | Fredag 6. august 2027

Napoli - Oslo: Etter frokost og en rolig morgen tar vi farvel med Napoli. Vi sjekker ut av hotellet og blir hentet for transport til flyplassen, hvor vi tar fly tilbake til Oslo.
Vi reiser hjem med kofferten full av minner – og kanskje litt ny inspirasjon til hva som skal på pizzaen neste gang! Gjennom disse dagene har vi kommet tett på den napolitanske matkulturen og møtt menneskene bak noen av de viktigste råvarene. Vi har lært om melet, tomatene og osten, smakt oss gjennom Napoli og fått oppleve byen sammen med René, som med sin kunnskap og sine lokale bekjentskaper har tatt oss med litt nærmere det ekte Napoli.

Takk for turen – arrivederci Napoli,
vi sees forhåpentligvis igjen!

Dette er en tur for alle som er glad i Italia, mat og gode opplevelser. Du trenger absolutt ikke å være pizzaekspert for å bli med på denne reisen! Turen passer for alle som er nysgjerrige på italiensk matkultur og har lyst til å oppleve Napoli på en litt annerledes måte. Enten du er lidenskapelig opptatt av pizza eller bare setter pris på god mat, hyggelig selskap og nye opplevelser, er du hjertelig velkommen.
Det er samtidig greit å vite at Napoli oppleves aller best til fots. Det blir en noe gåing gjennom dagene, både i byen og under utfluktene, og underlaget kan enkelte steder være brostein og ujevnt. Vi anbefaler derfor at tar med et par gode sko.
Vi skal ikke løpe maraton – men vi skal oppleve Napoli!

Turprisen inkluderer

5 dager kun kr 14.990,-.
Pris per person i delt dobbeltrom

-Reiseleder
-Reisevert Rene Munthe Eik
-Fly Oslo - Napoli tur/retur
-Transport t/r flyplass i Italia
-Transport t/r alle utflukter
-4 overnattinger i dobbeltrom
-4 x frokost på hotellet
-Omvisning Molini Pizzuti
-Omvisning og lunsj Fasolino
-Omvisning Latterina Sorrentina
-Middag Brandi Pizzeria
-Alle skatter og avgifter

Tillegg, per person.
-Enkeltrom kr 3.490,-
"Siste kveld i Napoli"
-Felles middag kr 399,-
-Vinsmaking kr 549,-

Bestill turen på www.touring.no
eller ring 48 23 81 85

Forbehold om endringer som følge av skrivefeil eller forhold utenfor vår kontroll!





pizzamani

Nyttig og og unyttig tips før turen til Napoli



KAFFE SOM EN NAPOLITANER



I Napoli er kaffe nærmest en livsstil. Bestill en *caffè* og du får en liten, sterk espresso. Mange tar den stående ved bardisken – raskt, enkelt og veldig italiensk.

PIZZAETIKETTE



Ikke bli overrasket når pizzaen kommer hel på tallerkenen. I Napoli er det helt vanlig å spise pizza med kniv og gaffel. Og den myke, luftige kanten? Den er en viktig del av den ekte napolitanske pizzaen!



SNAKK MED HENDENE

I Napoli er hendene nesten et eget språk! Du trenger ikke kunne italiensk flytende – et smil, litt entusiasme og noen velplasserte hånd-bevegelser kommer du langt med. Og etter noen dager med René er det ikke umulig at du har lært et par nye uttrykk også!

LITT ITALIENSK KOMMER GODT MED

Buongiorno!	–	God morgen / god dag
Grazie!	–	Takk
Per favore	–	Vær så snill
Un caffè, per favore	–	En kaffe, takk
Buonissimo!	–	Kjempegodt!
Salute!	–	Skål!
Arrivederci!	–	På gjensyn!

Sono norvegese e sto vivendo la vacanza più bella della mia vita!

= Jeg er norsk og opplever mitt livs beste ferie!

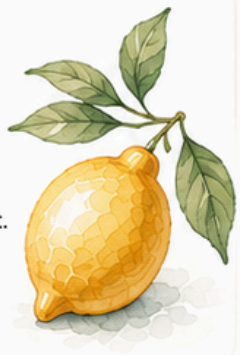
PRAKTISK Å HA MED

Italia bruker euro.
Kort kan brukes de fleste steder, men noen euro i kontanter er praktisk til småkjøp, kaffe, markeder og lignende.



NAPOLI-TIPSET

Ikke ha det for travelt. Noe av det fineste med Napoli er å rusle uten et bestemt mål. Stikk innom en liten kafé, se inn i et bakeri, slå av en prat med de lokale og nyt folkelivet. Napoli er ikke bare en by man skal se – den skal *smakes, høres og oppleves.*



pizzamani

EN SMAKFULL
REISE
TIL HJERTET AV
ITALIA



NORGE
OSLO LUFTHAVN, GARDEMOEN

ITALIA
NAPOLI

N
W
E
S