# Pasta alla Nerano, viaggi esperienziali

scritto da goditilavita.it | 15 Marzo 2023

# Pompei – Gragnano – Monte Faito – Vico

## EquenseHotel 4*
## Hotel Tower Sorrento (Castellabate di Stabia) Hotel Oriente ( Vico Equense) o similare
## Hotel 3* Hotel Astoria (Vico Equense) o similare

**Un Tour diverso, che vi porta alla scoperta della storia e dei luoghi dove è nata la "Pasta alla Nerano" un caposaldo della cucina partenopea che si origina in un piccolo e delizioso borgo di pescatori da cui prende il nome**. La storia della nascita della Pasta alla Nerano sfuma tra diverse leggende, la più accreditata la fa risalire agli anni 50 presso l'ormai famoso ristorante "Maria Grazia", dove l'abile ristoratrice provò ad aggiungere ad un piatto povero come la pasta con le zucchine, il Provolone del Monaco, un formaggio a pasta filata vagamente piccante a seconda della stagionatura e tipico dei

Monti Lattari dal 1700. Da allora questo piatto, gustato da Totò e De Filippo, viene proposto da tutti i migliori ristoranti campani.

**DETTAGLI DEL PACCHETTO**

1 Giorno:

Arrivo in Hotel con mezzo proprio. Nel primo pomeriggio visita dell'area archeologica di **Pompei, uno dei siti più suggestivi e famosi al mondo dichiarato Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco**. La terribile eruzione del Vesuvio dell'anno 79 d.C. la seppellì sotto una massiccia coltre di cenere e lapilli fino a quando i primi scavi del 1738 e del 1755 riportarono alla luce i tesori sepolti, e attraverso calchi di gesso, anche i corpi di uomini e donne, commovente testimonianza della tragedia. La vostra Guida vi accompagnerà lungo l'intero percorso, a cominciare dal Foro, il Capitolium,, il Tempio di Apollo (III sec. a.C.) e la Basilica. Si continua poi con il Tempio di Vespasiano, i Granai, Il Macellum , le Terme e la via dell'Abbondanza, la più importante arteria cittadina con le sue botteghe artigiane, locande e osterie. La visita delle abitazioni sarà un momento emozionante perché vi avvicinerà agli aspetti più intimi della vita degli antichi: la Casa del Fauno, fra le più belle ed eleganti, la Casa dei Vettii, la Casa di Menandro, e infine la meravigliosa Villa dei Misteri, celebre soprattutto per i suoi dipinti, come il grandissimo affresco che raffigura personaggi a grandezza naturale su fondo rosso pompeiano, forse una scena d'iniziazione al culto dionisiaco o ai misteri orfici. Sarà possibile visitare l'ultima recente scoperta, il Termopolium della Regio V, perfettamente conservato e interamente dipinto, unico caso tra i termopoli di Pompei; di particolare rilievo il ritrovamento di tracce di cibo all'interno delle sue anfore di terracotta. Da non perdere infine la visita dell'Antiquarium, riaperto da poco con un nuovo Museo che custodisce nuovi reperti tra i quali il calco dei due pompeiani di recente scoperta. **L'atmosfera storica dell'epoca verrà mantenuta cenando, poi, in una vera "Caupona**

**Pompeii”,** prima osteria archeo-esperenziale minuziosamente ricostruita e ispirata all’antica città romana, dove potrete immergervi nella realtà pompeiana dei suoi tempi migliori. Accolti in una ambientazione magica ricca di affreschi decorati a mano, sarete vestiti con i costumi d’epoca come il personale che vi accoglie, e potrete gustare le stesse pietanze di due millenni orsono in piatti di terracotta, bevendo in calici e coppe il vino versato dalle anfore. Si potrà mangiare i piatti tipici dell’antica Roma, con ingredienti fedelmente preparati e sapientemente elaborati, frutto di un attento ed accurato studio di ricerca e preparazione. E stato scelto un menù Light, molto gustoso e delicato nei sapori, che potrà essere sostituito da un menù “nostrano” per coloro che lo richiedono. Pernottamento in Hotel

2 Giorno:
Dopo colazione partenza con mezzo proprio per Castellammare alla ricerca del primo ingrediente del nostro piatto: la “Pasta”; dopo pochi chilometri ecco, infatti **Gragnano, considerata a livello europeo la “Capitale della Pasta.”** E’qui che la storia della pasta affonda le sue radici in tempi antichissimi, ed eccellenti pastai ne hanno saputo tramandare le emozioni ed i segreti. Anche l’aiuto dei venti, provenienti dai Monti Lattari e dal Golfo di Sorrento, ha favorito un microclima leggermente umido, ideale ad un’asciugatura a bassa temperatura, che contribuisce al gusto di questa pasta. Tra il ‘700 e l‘800 nascevano le prime grandi fabbriche di Maccheroni, e strade e palazzi venivano progettati e costruiti appositamente con diagonali tali da convogliare i delicati venti e favorire l’asciugatura della pasta lungo le strade e i balconi. Visiterete un pastificio “moderno” ma che conserva la stessa qualità e procedure di lavorazione originali; durante la visita attraverserete un percorso multimediale immersivo in 4D che vi farà scoprire la vecchia Gragnano e la sua antica tradizione pastaia in modo assolutamente inedito; assisterete all’arte della lavorazione della pasta e al suo

confezionamento rigorosamente a mano. Seguirà una Degustazione di 3 piatti di pasta (a scelta tra e tipologie di Menu) più un calice di vino. **Nel pomeriggio si consiglia una passeggiata sul vicino Monte Faito, una delle più belle cime dei Monti Lattari, raggiungibile in Funivia dalla stazione della Circumvesuviana di Castellammare.** Una volta in vetta potete godervi il meraviglioso panorama o sperimentare, a piedi, uno dei due itinerari segnalati: il primo parte dal piazzale della funivia e giunge alla Chiesetta di San Michele, a circa 1300 s.l.m e viene chiamato il "Cammino dell'Angelo" in quanto ripercorre il cammino dei Santi Catello e Antonino ai quali apparve l'Arcangelo San Michele. Un secondo itinerario parte dal Santuario di San Michele e arriva al Monte San Michele o Molare, cosi chiamato per la sua forma; è il punto più alto e panoramico ma più impegnativo rispetto al precedente percorso. In serata cena libera e pernottamento in hotel

3 Giorno:
Colazione in hotel e partenza per Vico Equense, primo borgo della costiera sorrentina e dei **Monti Lattari dove si produce il famoso Provolone del Monaco**, ingrediente Top del nostro piatto; un formaggio semiduro a pasta filata stagionato fino a 4 anni in cantine di tufo. Visiterete un Caseificio locale e assisterete alla lavorazione di questo formaggio che ha meritato il riconoscimento DOP grazie al suo sapore caratteristico, dovuto principalmente al latte proveniente esclusivamente da mucche dell'allevamento del bovino Tipico Genetico Autoctono di Agerola. La vacca di Agerola ha delle rese molto modeste, ma di contro produce un latte di altissima qualità dovuto anche all'area geografica dei Monti lattari e al microclima circostante. Interessante è la tesi che spiega il perché del nome" Provolone del Monaco": i casari che sbarcavano al porto di Napoli all'alba con il loro carico di provoloni, per proteggersi dal freddo erano soliti coprirsi con un mantello di tela di sacco, simile al saio indossato dai monaci; al loro arrivo a Napoli la gente del mercato iniziò a chiamarli monaci e quindi il loro formaggio "Provolone del

Monaco”. **Dopo la visita seguirà una Degustazione di questa Eccellenza locale con altri 5 tipi di formaggi e un calice di vino.** Pranzo libero se desiderato. Tempo a disposizione per visitare i dintorni come Meta di Sorrento, Sant’Agata dei due Golfi, e lo stesso borgo di **Vico Equense, caratterizzato dai profili medievali del Castello Giusso,** fondato dagli Angioini e dall’inconfondibile Chiesa gotica della Santissima Annunziata. Vico Equense è famosa anche per la “Pizza a Metro” geniale invenzione di Gigino Dell’Amura ,. che potrete gustare cenando da “Gigino” storico ristorante famoso nel mondo per questa sua invenzione (cena libera) . Pernottamento in Hotel

4 Giorno:
Prima colazione in Hotel e Check- out dall’hotel. Giornata a disposizione per visitare l’intera costiera sorrentina, con sosta libera a Sorrento, Massa Lubrense e il promontorio di Punta Campanella (Visite ed escursioni su richiesta). Fine dei servizi.

**Pacchetto 4 giorni / 3 notti:**
4 pernottamenti in Hotel 4* con colazione Biglietto ingresso saltafila Area Archeologica Pompei Visita Guidata Area Archeologica di Pompei Cena presso Ristorante archeo-esperenziale pompeiano Visita Guidata Pastificio con percorso multimediale e Degustazione Pasta Visita Guidata Caseificio Lavorazione “ Provolone del Monaco” con degustazione

**Quote soggette a riconferma, minimo due partecipanti**
**4 giorni / 3 notti**

**€ 520 hotel 4***
**€ 480 hotel 3***
**Supplementi e riduzione su richiesta**

**NON INCLUDE:**
Tutto quello non contenuto in “ Il pacchetto include” Eventuali ingressi a monumenti / luoghi culturali / musei Bevande e pasti non indicati Eventuale tassa di soggiorno

Mezzi di trasporto Pacchetto assicurativo

# COSA NON COMRENDE:

- **Contributo in liberalità annuale in TIP (pari a 50,00 euro per nucleo famigliare) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti**

– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it