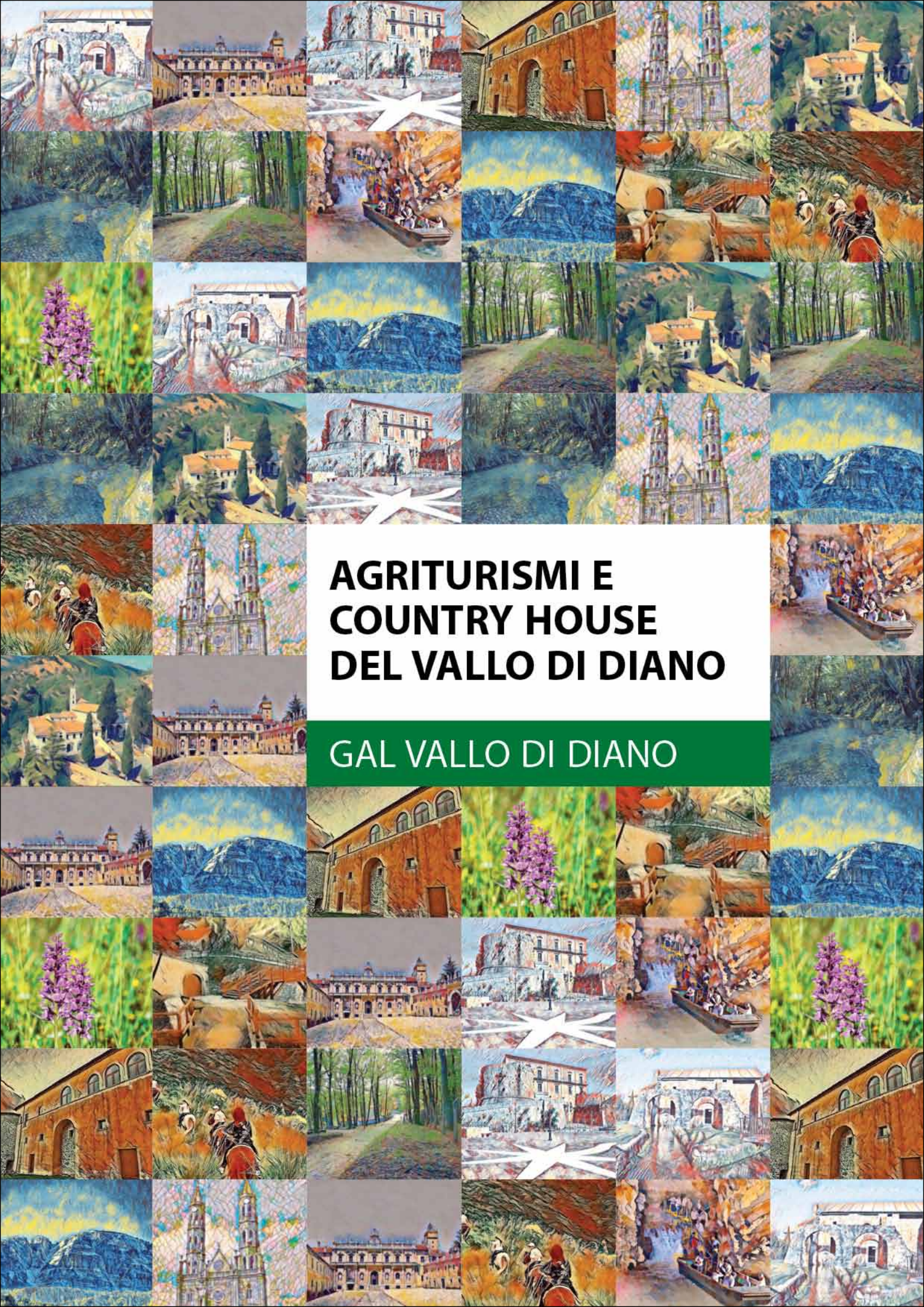
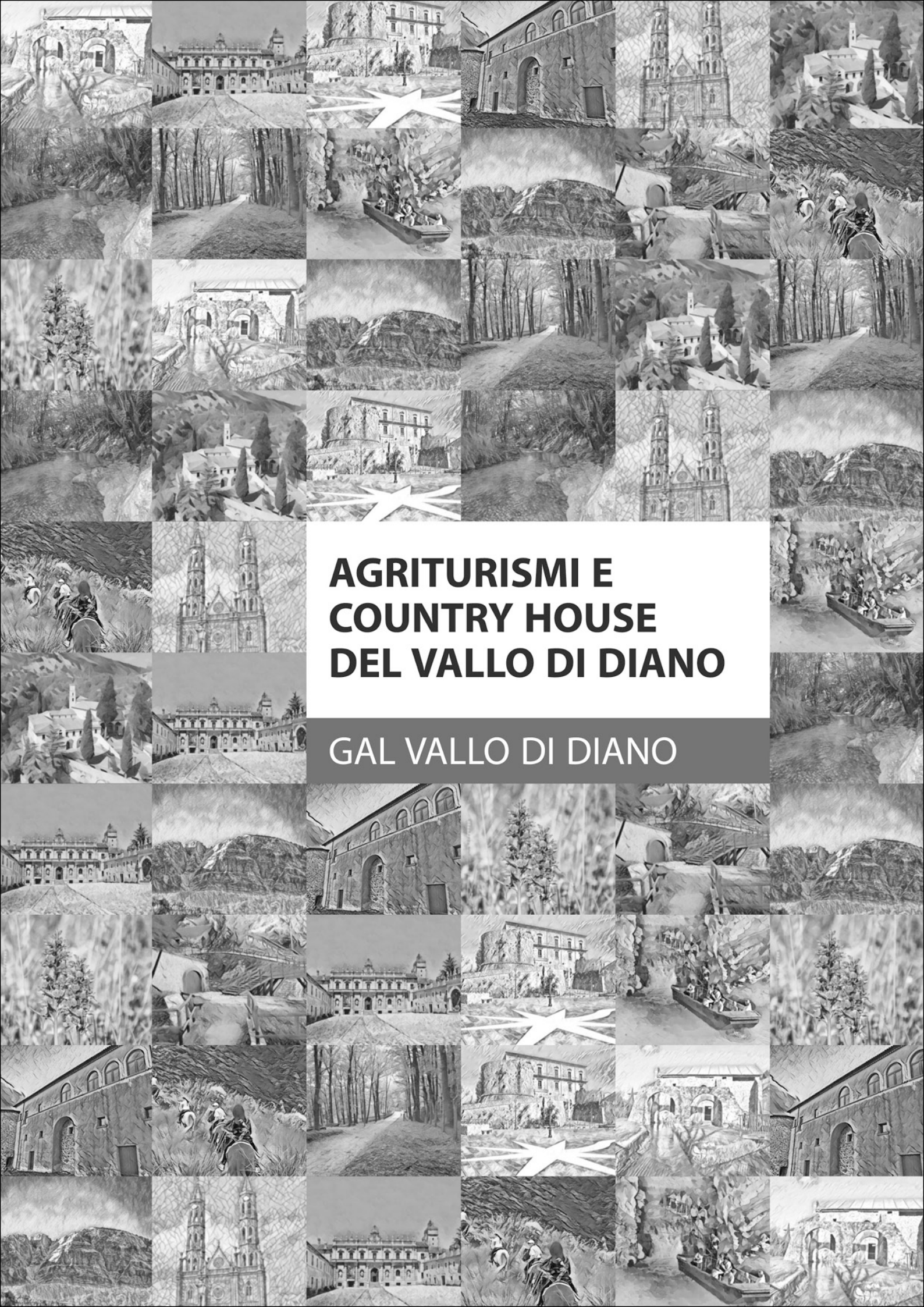


AGRITURISMI E COUNTRY HOUSE DEL VALLO DI DIANO

GAL VALLO DI DIANO



AGRITURISMI E COUNTRY HOUSE DEL VALLO DI DIANO

GAL VALLO DI DIANO

Soggetto promotore:
GAL Vallo di Diano - La Città del IV paesaggio scarl
Consiglio di Amministrazione:
Presidente Attilio ROMANO
Consiglieri Rosario CAPOZZOLO
Valentino DI BRIZZI
Antonio MASTRANDREA
Antonio VIGLIETTA

Coordinatore: Italo BIANCULLI

Ideazione e coordinamento: Italo BIANCULLI
Monitoraggio strutture e redazione testi: Tania TAMBURRO e Luisa SETARO
Progetto grafico: Massimo MONTI
Collaborazione amministrativa: Salvatore DE PAOLA e Raffaella GIFFONI

Stampa: Grafiche Zaccara

Copyright: i diritti di immagini e testi sono riservati. È vietata la loro riproduzione totale o parziale.

Il presente volume è realizzato con i fondi del PSR Campania 2014-2020 - M. 19 - tip. int. 19.4.1. - costi di animazione territoriale

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: *l'Europa investe nelle zone rurali*
Unione Europea

REGIONE CAMPANIA

PSR14-20 Campania

LEADER

SOMMARIO/SUMMARY

PREFAZIONE / PREFACE 5

INTRODUZIONE / INTRODUCTION 7

I NUMERI DELLA GUIDA / THE NUMBERS OF THE GUIDE 8

COUNTRY HOUSE / COUNTRY HOUSE 11
- Domus Otium 12
- Poggio Alto 17
- Tenuta de Maffutiis 21

AGRITURISMI CON CUCINA / FARMS WITH KITCHEN 25
- Aia Antica 26
- Antica Tenuta 30
- Casa Cauli 34
- Casa Rurale Farone 38
- Erbanito 42
- Fattoria Alvaneta 46
- Il Castagneto 50
- Il Giardino dei Ciliegi 54
- Il Pozzo 58
- La Casa Vecchia 62
- La Fonte 66
- La Locanda del Gallo 70
- La Palazza 74
- L'Ulivo 78
- Macchiapiede 82
- Orchidea 86
- Taverna Ferrigno 90
- Tenuta Morrone 94
- Tre Santi 98

SOLO PERNOTTAMENTO / ACCOMMODATION ONLY 103
- Acquafredda 105
- Albero del Miele 109
- Barbanterra 113
- Da Zia Giò 117
- Demetra 121
- La Dolce Mela 125
- La Petrara 129
- Mastu Gilardo 133
- Natural House 137
- Villa delle Acacie 141
- Villa Rosa 145

Legenda icone/Legend icon

Varie icone
Various icons


Informazioni
Information


Area giochi
Playground


Cavalli
Horses


SPA
SPA


Ospitiamo animali da compagnia
We host pets



Prodotti a km zero
Zero km product


Piscina
Pool


Attività di trekking
Trekking activity


Area Camper
Camper area

Linguaggi di comunicazione esteri
Foreign communication languages


Inglese


Francese


Tedesco


Spagnolo

PREFAZIONE/PREFACE

Il lavoro elaborato dalla struttura tecnica del GAL, che ringrazio molto, è il frutto di una complessa attività di ricerca e studio che ha impegnato gli uffici in modo intenso e proficuo per fotografare il territorio nel suo complesso e rappresentare al meglio il sistema della ricettività extra alberghiera.
L'agricoltura ed il turismo per il nostro comprensorio rappresentano, ancora oggi, una miscela di valori, tradizioni e aspetti sociali che continuano a farci immaginare ipotesi di sviluppo anche per i prossimi anni.
I fondi del PNRR, la nuova agenda del PSR 2023/2027, vedranno la nostra società ancora impegnata a programmare, progettare ed eseguire azioni e attività in grado di stare concretamente accanto alle attività produttive, sostenendole economicamente affinché le stesse possano avere una maggiore competitività a livello regionale, nazionale ed europeo. La sfida del futuro prossimo passerà senza dubbio ancora una volta dall'unità politica del territorio e solo attraverso di essa si potranno raggiungere quegli obiettivi che alcune volte sembrano inimmaginabili.
Colgo questo momento, particolarmente gradito, per rivolgere un sentito ringraziamento all'intero CDA, nelle persone di Rosario Capozzolo, Antonio Mastrandrea, Antonio Viglietta e Valentino Di Brizzi per la loro rara sensibilità e per aver messo a disposizione del territorio gratuitamente il loro tempo, le loro competenze e le loro conoscenze, al fine di raggiungere quei risultati, di cui oggi rimaniamo particolarmente orgogliosi.
Un ulteriore doveroso ringraziamento lo rivolgo a tutta la compagine sociale, pubblica e privata, per non aver mai fatto mancare in questi anni suggerimenti, incoraggiamenti e critiche costruttive e stimolanti.
Con la cordialità di sempre

Dott. Attilio ROMANO
Presidente della società del GAL Vallo di Diano scarl

The editorial project developed by the team of the GAL, to which I am really grateful, is the result of a long and meticulous research and study activity that has engaged our offices in an intense and fruitful way in order to portray the territory as a whole and best represent its hospitality system.
For our area, agriculture and tourism represent, still today, a mixture of values, traditions and social aspects that continue to make us imagine a further development for the next few years.
The Recovery Plan and the new agenda RDP 2023/2027 will see our company still involved in the planning and executing of actions and activities in favour of the production activities, supporting them at economical level so that they could be more competitive at regional, national and European level.
The challenge of the future undoubtedly depends on the political cohesion of the territory and through it only we will be able to achieve those objectives that sometimes seem unimaginable.
I'd like to thank all the members of CDA: Rosario Capozzolo, Antonio Mastrandrea, Antonio Viglietta and Valentino Di Brizzi for their rare sensibility and for their skills, their time and their knowledge, which were made available to the territory at no charge in order to achieve those results which we are nowadays particularly proud of.
And, last but not least, a heartfelt thanks goes to the public and private shareholders of the company for every suggestion, encouragement and constructive and stimulating criticism over the years.

Dr. Attilio ROMANO
President GAL Vallo di Diano scarl

INTRODUZIONE/INTRODUCTION

Questa pubblicazione nasce con l'intento di far conoscere il sistema di ricettività extra alberghiera connessa alla ruralità del Vallo di Diano, rappresentandone i servizi di accoglienza per i visitatori che desiderano conoscere e vivere questo territorio.
Il nesso tra agricoltura e turismo ha visto negli anni un crescente rafforzamento, nell'ottica della creazione di aziende agricole multifunzionali, sostenendo la diversificazione economica dei territori rurali e consentendo, allo stesso tempo, la promozione, tutela e valorizzazione delle produzioni di qualità, delle risorse enogastronomiche, del paesaggio e dei beni culturali. Soprattutto nelle aree interne, collinari e montane, vi è una maggiore diffusione di strutture agrituristiche, frutto della necessità di migliorare la competitività delle piccole aziende agricole esistenti ed a conferma del valore aggiunto derivante proprio dalla qualità del paesaggio, dalla presenza di aree di pregio naturalistico, ovvero di contesti naturali sempre più richiesti da parte di chi si orienta verso questo tipo di offerta turistica.
Anche nel Vallo di Diano si è diffusa tale ricettività negli ultimi anni, a conferma di buone prospettive di sviluppo del settore ed alle dinamiche in atto volte all'incremento di turismo rurale, sostenibile ed esperienziale, di vacanze a ritmo lento ed a contatto con la natura. "L'agriturista", proprio in questo territorio, trova un luogo straordinario dove poter godere di storia locale, beni culturali, gastronomia tipica, bellezze paesaggistiche di grande rilievo.
In questo volume vengono rappresentate le strutture ricettive aderenti, raggruppate in base ai principali servizi offerti: country house, agriturismi con cucina e con solo pernottamento; vengono evidenziate le caratteristiche di ognuna con una illustrazione descrittiva e fotografica di quanto offerto con l'obiettivo di condurre il visitatore verso la scelta della struttura che meglio risponda ai propri desideri ed esigenze, all'interno del Comuni del Vallo di Diano.

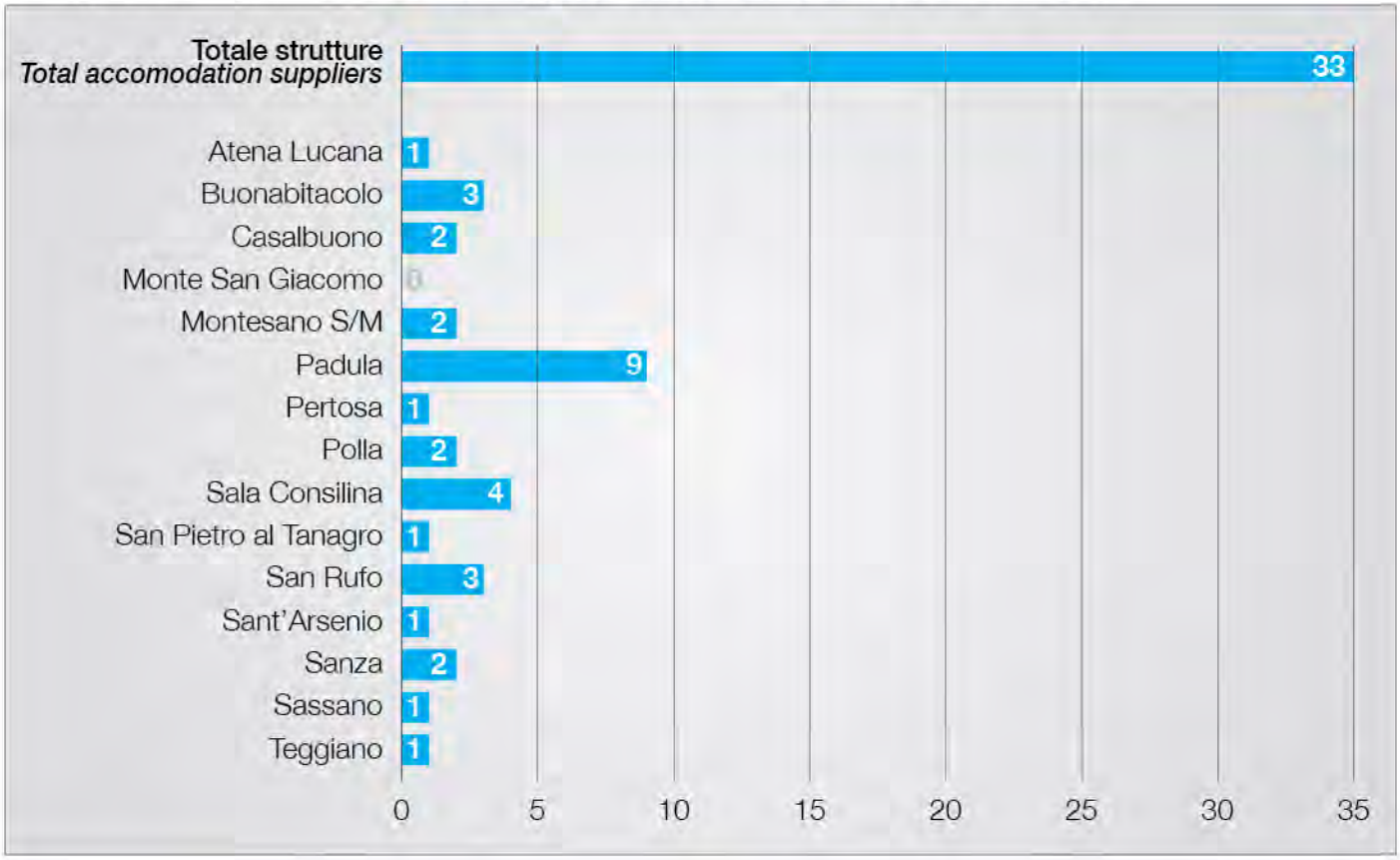
Il Coordinatore Italo Bianculli

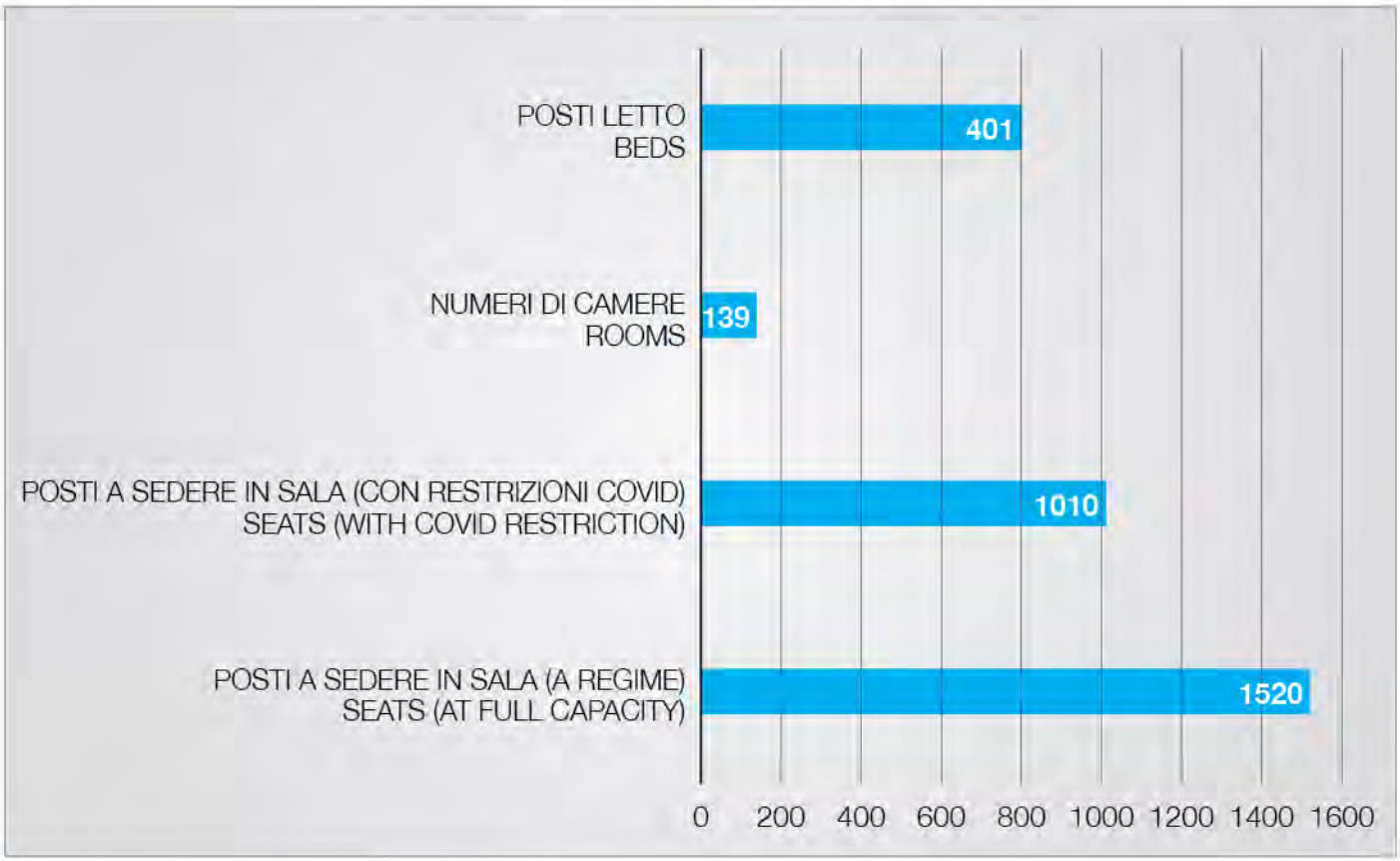
This guide book was created with the aim of raising awareness about the hospitality system connected to the rurality of Vallo di Diano, representing the reception services for visitors who would like to know and experience this territory.
The link between agriculture and tourism has seen a growing strengthening over the years, with a view to the creation of multifunctional farms, supporting the economic diversification of rural areas and allowing, at the same time, the promotion, protection and enhancement of quality productions, of food and wine resources, of the landscape and cultural heritage.
Especially in inland, hilly and mountain areas, there is a greater spread of agritourism facilities, which is the result of the need to improve the competitiveness of existing small farms and which confirms the added value deriving from the quality of the landscape, from the presence of areas of naturalistic value, or natural contexts increasingly in demand by those who are oriented towards this type of tourist offer.
This kind of facilities has also spread in the Vallo di Diano in recent years, confirming the good prospects for the development of the sector based on the current demand and the dynamics in place aimed at increasing rural, sustainable and experiential tourism, slow-paced holidays and in contact with nature. It is just in this territory that "the agri-tourist", finds an extraordinary place where to enjoy local history, cultural heritage, typical gastronomy and beautiful landscapes of great importance.
This volume represents the participating accommodation facilities, grouped according to the main services offered: country houses, farmhouses with the formula kitchen and overnight stay. The characteristics of each structure are highlighted with a descriptive and photographic illustration of what is offered with the aim of helping the visitor to choose the structure that best meets their wishes and needs, within the villages of Vallo di Diano.

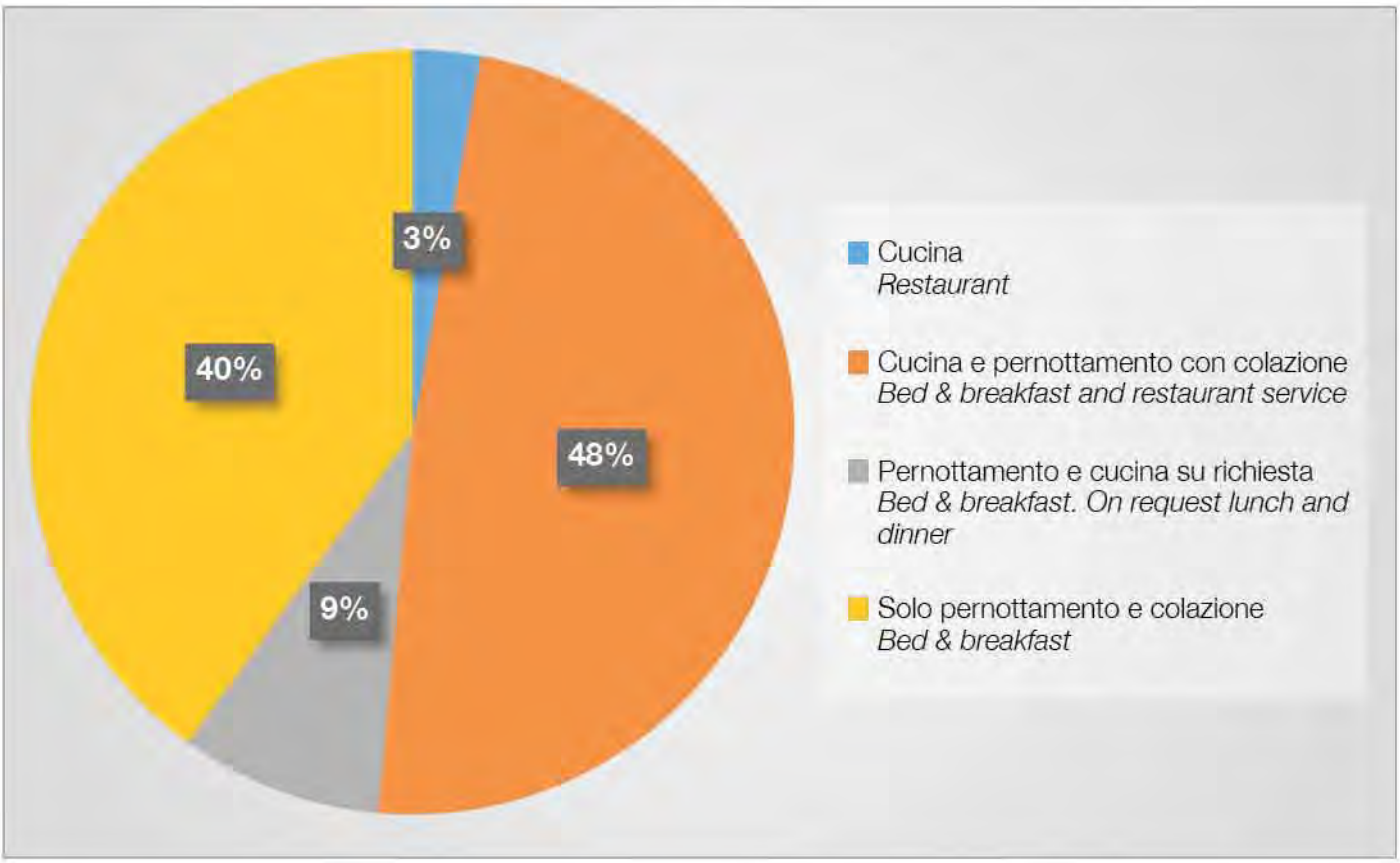
The Coordinator Italo Bianculli

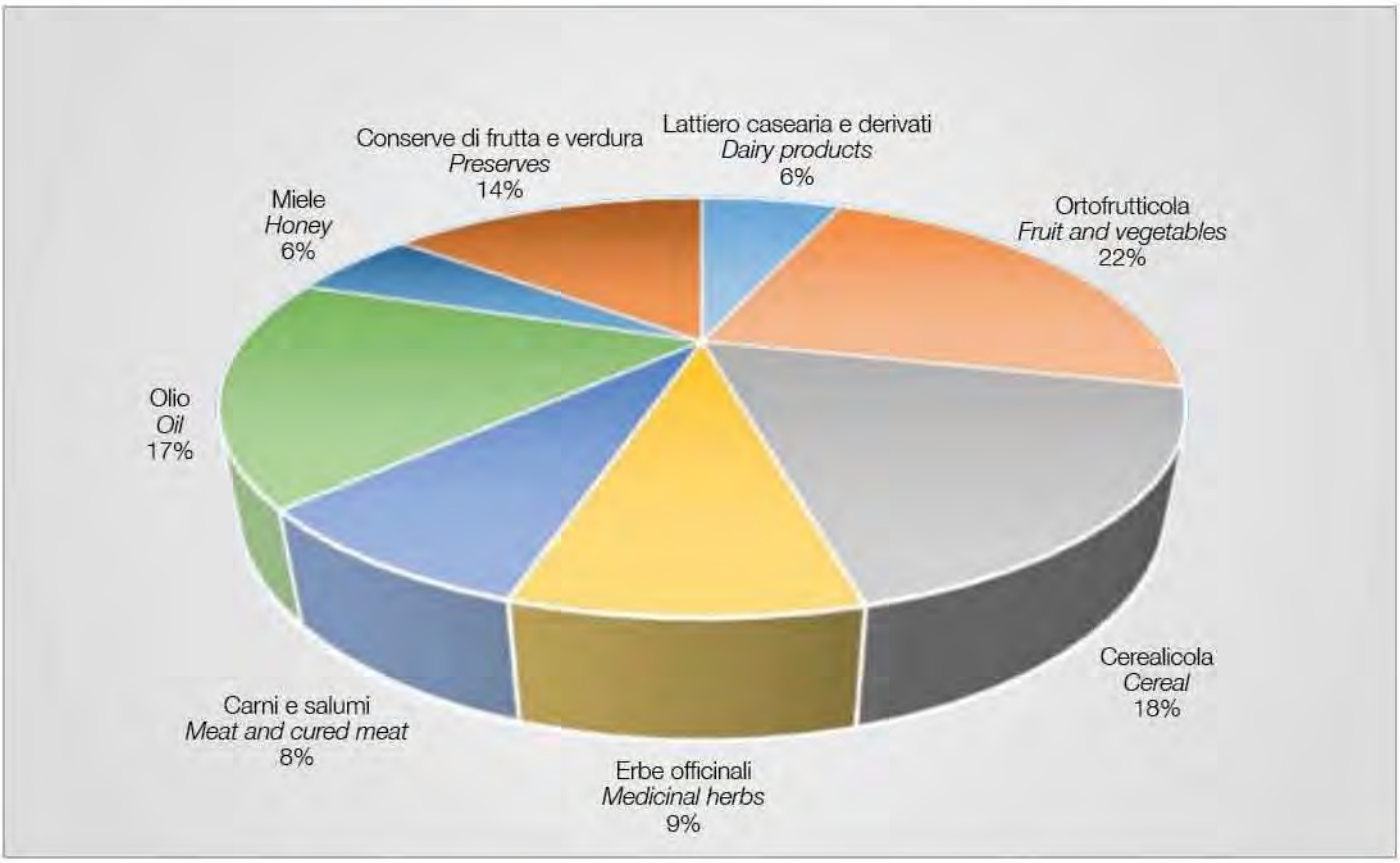
I NUMERI DELLA GUIDA
THE NUMBERS OF THE GUIDE

Le attività agrituristiche dei 15 comuni del Vallo di Diano e i principali servizi
The agritourism activities of the 15 villages of Vallo di Diano with the main services






3%
48%
9%
40%
Cucina
Restaurant
Cucina e pernottamento con colazione
Bed & breakfast and restaurant service
Pernottamento e cucina su richiesta
Bed & breakfast. On request lunch and dinner
Solo pernottamento e colazione
Bed & breakfast


Lattiero casearia e derivati
Dairy products
6%
Conserve di frutta e verdura
Preserves
14%
Miele
Honey
6%
Ortofrutticola
Fruit and vegetables
22%
Olio
Oil
17%
Cerealicola
Cereal
18%
Carni e salumi
Meat and cured meat
8%
Erbe officinali
Medicinal herbs
9%

COUNTRY HOUSE

ATENA LUCANA

DOMUS*Otium*

Domus Otium





"Portiamo a tavola diverse varietà di grano"

Ivan Di Palma

Location



La missione di Domus Otium è già tutta nel nome: una casa, un ambiente familiare dove poter oziare. La struttura mantiene le caratteristiche funzionali di un'abitazione romana con un "hortus" dove poter attingere per la cucina e una stalla per l'accudimento degli animali. Ad investire in questo progetto sono stati dei giovani rientrati nel proprio territorio dopo aver vissuto e studiato fuori. Senza alcuna storia familiare agricola, hanno deciso di intraprendere questa strada 10 anni fa acquistando un terreno e un casolare ad Atena Lucana, in località Tempa degli Arnici, a 800 mt sul livello del mare e sotto i Monti della Maddalena. Nel 2016 la country house ha aperto i suoi cancelli dopo un lungo e meticoloso lavoro di recupero di un casolare del 1938 utilizzando anche materiale di risulta come archi e travi di fine '800. Olmi, cerri, olivi, querce avvolgono la struttura e la rendono ideale per chi ha voglia di evadere dalla routine e rifugiarsi lontano dai rumori.

The mission of Domus Otium is expressed by its name: a family environment where you can laze around. The structure has kept the functional features of an ancient Roman house: the "hortus", where to find goods to be used in the kitchen, and a "stable" for animal breeding.
A couple of young people returned to their homeland after living and studying abroad and decided to invest in this project. Without any agricultural family history, they started this business buying a land and a farmhouse in Tempa degli Arnici, in the municipality of Atena Lucana, at 800 meters above the sea level and along the slopes of the Monti della Maddalena. In 2016 the country house opened its gates after a long and meticulous restoration work on a house dating back to 1938, also using waste material such as arches and beams from the late 1800s. Elms, Turkey oaks, olive trees, oaks surround the structure and make it ideal to escape from the routine and take refuge from the noise.

Cucina/Cooking

I prodotti della terra arrivano in cucina e si trasformano in piatti dai sapori semplici e genuini. Ai clienti viene proposta sempre la pizza agricola e la pasta, fatte combinando le tante varietà di grano locale che l'azienda porta avanti dalla nascita. Sono poi le mani e gli occhi dei titolari a rimescolare gli ingredienti secondo le ricette della tradizione locale.

The land's products are brought to the kitchen to become simple e genuine dishes. Guests can taste Pizza "agricola" and pasta, made by combining the many varieties of local wheat the company has been producing since its foundation. Then, the hands and eyes of the owners mix the ingredients together according to traditional local recipes.





Dispensa/Storeroom

Sono i cereali a predominare in cucina. In azienda esistono campi dedicati alla selezione delle diverse varietà di grano. Esse sono accuratamente impiegate per i prodotti da forno aziendali come pasta, pizza, pane e biscotti. Dietro c'è un lavoro di recupero che ha coinvolto anche degli antichi frutteti e garantito una filiera che spazia dall'ortofrutta alle spezie, all'olio.

Cereals prevail in the kitchen: many different carefully selected varieties of wheat guarantee the high-quality baked goods such as pasta, pizza, bread e cookies. The recovery work also involved ancient orchards and it has ensured a supply chain that ranges from fruit and vegetables to spices and oil.





Accoglienza/Welcome

Laboratori didattici strutturati, escursione sugli asini o a piedi, una SPA completa di doccia emozionale, con sauna e idromassaggio, sono le formule che offre la struttura per coccolare i suoi ospiti. La country house ha una capienza massima di 15 posti letto e 5 stanze. L'amore per gli animali e i bambini ha spinto i titolari ad accreditarsi come fattoria didattica e sociale, convenzionata con centri abilitati alla pet therapy e, su richiesta, offrono un servizio di baby sitting.

Structured educational workshops, excursions on donkeys or on foot, a SPA with emotional shower, sauna and Jacuzzi are the formulas offered by the structure to cuddle its guests. The country house has a maximum capacity of 15 beds and 5 rooms. The love for animals and children has led the owners to become accredited as an educational and social farm and it affiliated with centres authorized to practise pet-therapy and, upon request, they also offer a babysitting service.










Trekking

BUONABITACOLO

Poggio Alto

Poggio Alto





"Accogliamo i nostri ospiti come a casa"

Filomena Riccio

Location



Immersa in un'area verde di Buonabitacolo, la struttura si presenta come un'oasi di pace, lontana dai centri urbani. Rinata nel 2009 da un casolare colonico di proprietà della famiglia, dal 2012 lavora con la formula pernottamento e prima colazione alternando prodotti confezionati con quelli del territorio.

Located in a green area of Buonabitacolo, the structure looks like an oasis of peace, far from urban centres. Restored in 2009 from a farmhouse owned by the family, it has worked since 2012 using the bed&breakfast formula, alternating packaged products with the territory's ones.

Accoglienza/Welcome

L'accoglienza è affidata a 5 stanze e 13 posti letto. La struttura è dotata di un ascensore che rende l'accesso al piano notte confortevole a tutti. Una cucina comune permette di gestire i pasti autonomamente. L'ampio giardino e un piccolo parco giochi per i bambini permettono di godersi l'esterno, e se gli ospiti vogliono possono usufruire di un barbecue.

The accommodation is based on 5 rooms and 13 beds. The structure is equipped with an elevator that makes access to the sleeping area comfortable for everyone. A common kitchen is open to prepare meals on one's own. The large garden, a barbecue area and a small playground for children allow guests to enjoy the outdoors.







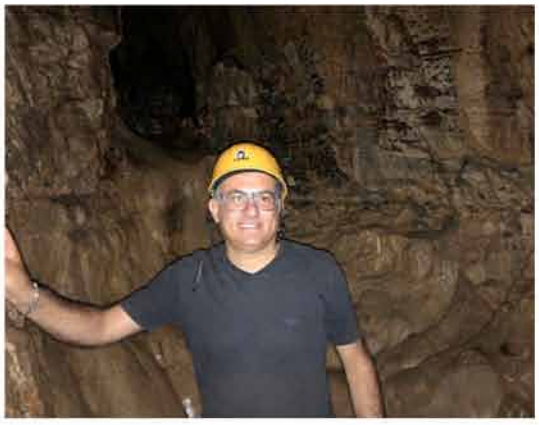



Grotte di Pertosa-Auletta

POLLA

Tenuta de Maffutiis





"Dall'iniziale incredulità alla voglia di scommetterci sempre di più"

Gerardo de Maffutiis

Location



A pochi passi dal centro storico del paese di Polla, la tenuta si presenta gradualmente nelle sue autentiche sembianze di grazioso casolare rustico avvolto dal verde. Era un antico fienile di famiglia ristrutturato da qualche anno e riconvertito in country house. A dare il primo benvenuto agli ospiti è il dolce suono del fiume Tanagro, vero padrone delle terre valdianesi. Un patio, un giardino e un'area barbecue con forno a legna regalano un'atmosfera unica e rilassante. Chi lo sceglie ha voglia di evadere dalla routine quotidiana mettendo al sicuro la propria privacy. Tutto questo rispecchia quanto immaginato da Gerardo e suo padre Ernesto, nel 2007, quando hanno preso il via i lavori di ristrutturazione. Oggi Gerardo porta avanti quel progetto credendoci sempre di più.

A few steps from Polla's historical center, the de Maffutiis country house gradually unveils its own authentic shape of charming rustic cottage surrounded by greenery. It was an old family barn that was renovated a few years ago and converted into a country house. The first welcome to guests is given by the sweet sound of the Tanagro river, the king of Vallo di Diano lands. A patio, a garden and a barbecue area with a wood oven offer a unique and relaxing atmosphere. Those who choose the country house want to escape from daily routine by securing their privacy. All this reflects what was imagined by Gerardo and his father Ernesto in 2007, when the renovation work began. Today Gerardo carries on the project believing in it more and more.

Accoglienza/Welcome

Struttura pensata come un unico ambiente con 2 camere, una soppalcata e l'altra al piano terra. Può accogliere fino a 5 persone che possono usufruire di una cucina e un'area esterna dove è possibile pranzare all'aperto nei mesi caldi. La country house mette a disposizione delle biciclette che possono essere utilizzate per percorrere il lungo fiume e un'area giochi per grandi e bambini. È una struttura comoda per chi vuole visitare le grotte di Pertosa-Auletta, a pochi kilometri da Polla. All'esterno della country house gli ospiti possono raccogliere, dagli antichi frutteti preesistenti, le tipiche mele cotogne San Giovanni, i fichi e una varietà di pere autoctone.

A building designed as a single cottage with 2 rooms, one on a mezzanine floor and the other on the ground floor. It can accommodate up to 5 people who can use a kitchen and an outdoor area where it is possible to dine during the warm months. The country house also provides guests with bikes that can be used to ride along the river and it has playground area for adults and children. It is a comfortable structure for those who want to visit the caves of Pertosa-Auletta, a few kilometres from Polla. Outside, guests can pick the typical San Giovanni quince apples, figs and a variety of native pears from ancient pre-existing orchards.








AGRITURISMI CON CUCINA

PADULA

Aia Antica
agriturismo e pizzeria

Aia Antica

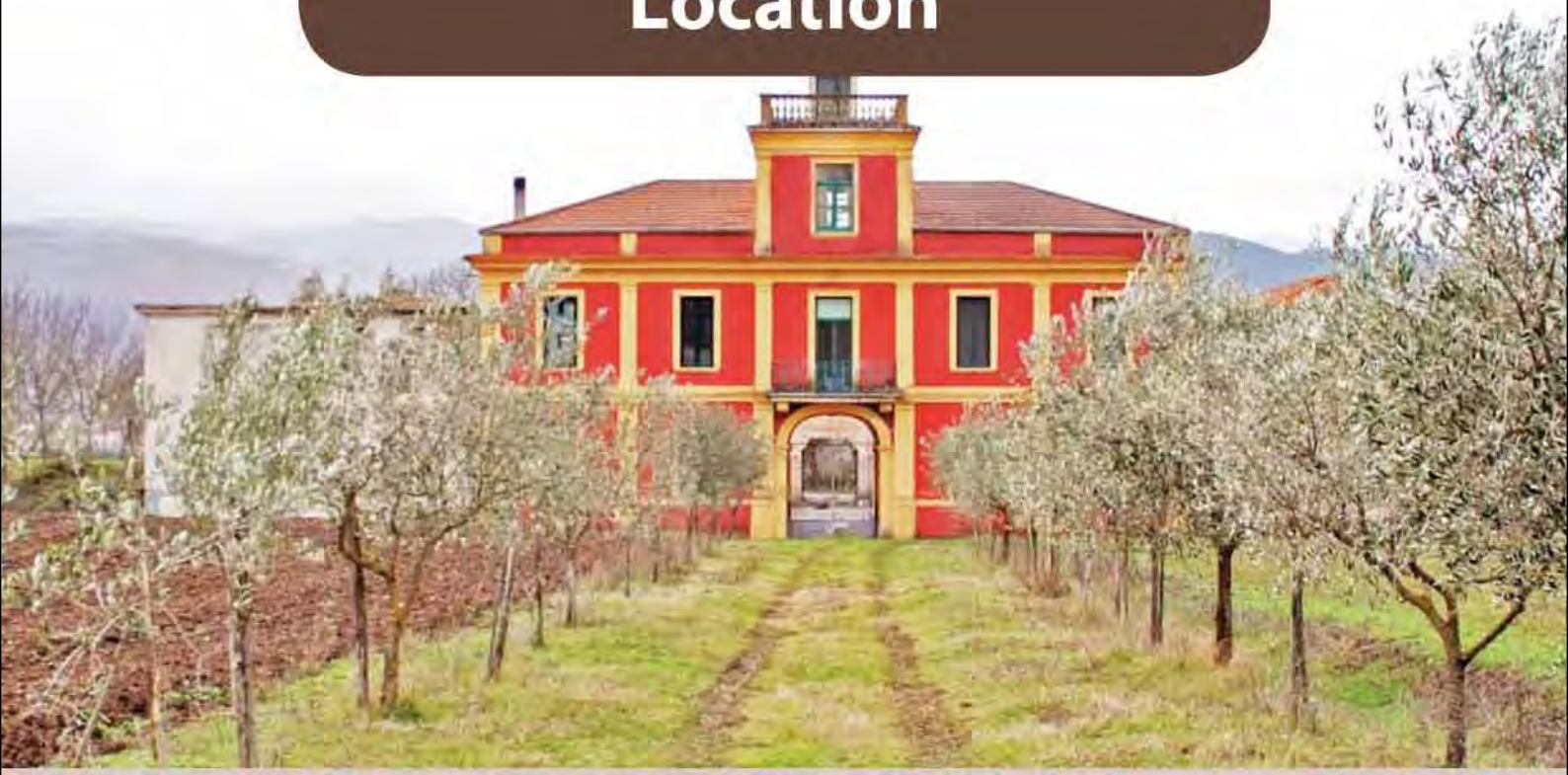




"La nostra aia era un antico deposito di tabacco"

Annunziata Ferzola

Location



Aia Antica diventa attività agrituristica nel 2001 con la ristrutturazione di una stalla di fine '800 collocata accanto ad un antico deposito di tabacco. L'aia era collegata alla Certosa di "San Lorenzo" e utilizzata dai contadini del posto per l'essicazione del tabacco. La famiglia Arnone ha acquistato la proprietà negli anni '80 inseguendo il sogno di Giuseppe deciso a intraprendere la strada del mondo agricolo. Il figlio Luigi ha ereditato il progetto portando avanti la struttura agrituristica insieme alla moglie Annunziata. Oggi è un tuffo nel passato agricolo, circondata da animali e piante e con una sala da pranzo ricca di elementi della tradizione agricola.

Aia Antica became a farmhouse in 2001, when the renovation of a late 19th century barn located next to an old tobacco depot was carried out. The farmyard was connected to the Charterhouse of "San Lorenzo" and used by local farmers to dry tobacco. The Arnone family bought the property in the 1980s following Giuseppe's dream, who was determined to take the path of the agricultural world. His son Luigi inherited the project, managing the agritourist structure together with his wife Annunziata. Surrounded by animals and plants, today it recalls the agricultural past and it has a dining room rich in elements of the agricultural tradition.

Cucina/Cooking

In cucina propone principalmente ricette della tradizione locale, cilentana e lucana, ma anche ricette vegane e per celiaci, e le pizze di "una volta", alte o basse con grani antichi. Presenta due tipi di menù: uno fisso che riprende la vocazione agrituristica e l'altro à-la-carte per i clienti più esigenti.

Its cuisine mainly offers recipes from Cilento and Lucania (Basilicata region) tradition, but also recipes for vegans and celiacs, as well as the good old types of pizza prepared with ancient grains. Guests can choose between a standard menu, inspired by agricultural tradition, or "à-la-carte" menu for the most demanding customers.





Dispensa/Storeroom

L'azienda agricola è attiva nella filiera ortofrutticola e nel settore lattiero caseario con i suoi derivati. Produce cereali, ortaggi, verdura, erbe officinali ed anche olio e miele. Si occupa della produzione in proprio di salumi e conserve di frutta. Per l'approvvigionamento delle carni si fa riferimento a fornitori locali.

The farm is active in the fruit and vegetable supply chain and in the dairy production. It produces cereals, vegetables, herbs and spices, oil and honey as well as cured meats, fruit and vegetable preserves. Meat is provided by local suppliers.






Accoglienza/Welcome

La struttura offre 5 camere e 12 posti letto. Le camere sono al secondo piano, una è collocata al piano terra con un accesso indipendente. Viene offerta una colazione a kilometro zero. Il cliente può scegliere di restare nella struttura ed essere coinvolto nelle attività agricole e con gli animali oppure lasciarsi suggerire dallo staff luoghi di interesse culturale e naturalistico. La struttura ha un'area parco giochi immersa nel verde.

The structure offers 5 rooms and 12 beds. Bedrooms are on the second floor; one is located on the ground floor with an independent entrance. A zero-kilometer breakfast is offered to guests. The customer can choose to stay in the structure and to be involved in agricultural activities and with animals or let the staff suggest places of cultural and naturalistic interest. The property has a playground area in the midst of nature.








SANT'ARSENIO

Antica Tenuta





"Dalla metà del '600 l'antica tenuta racchiude tutta la storia della mia famiglia"

Conte Mele Barese Ettore

Location



L'Antica Tenuta, ubicata in località Camerino in un'area di confine tra vari comuni, si trova nel cuore del Vallo di Diano. La struttura e la vasta area agricola circostante racchiudono la storia di un'antica famiglia nobiliare, i Mele Barese, i quali acquistarono la tenuta nel 1650. Fu da subito adibita ad attività agricola grazie all'aiuto dei coloni che si occupavano della resa dei terreni. Prima gelseto e da fine '700 vigneto, successivamente furono edificati due casolari per il rifugio dei rurali e la bigattiera. Nel 1989 l'intera proprietà viene ereditata dal Conte Mele Barese Ettore che decide di tornare all'imprenditoria agricola lasciando il suo impegno di medico. All'esterno la struttura ricalca la sua storica identità agricola, con un giardino variegato e una piccola area giochi, all'interno invece c'è un forte richiamo al passato nobiliare.

The Antica Tenuta farmhouse, situated in Camerino, a border area between various municipalities, is located at the heart of the Vallo di Diano. The structure and the vast surrounding agricultural area disclose the history of an ancient noble family, the Mele Barese, who bought the ancient estate in 1650. It was immediately used for agricultural activities thanks to the help of colonists who cultivated the land. Firstly, it was a mulberry orchard and, from the end of the 18th century, it became a vineyard. Later, two farmhouses were built as rural refuge and Bigattiera. In 1989 the entire property was inherited by Count Mele Barese Ettore who decided to return to the agricultural business, leaving his commitment as a doctor. On the outside, the structure recalls its historical rural identity, with a multi-colored garden and a little playground, while on the inside there is a strong reference to its noble past.

Cucina/Cooking

La ristorazione si incentra su un menù fisso e standard tutto l'anno, presentato alla carta. Le ricette si rifanno alla cucina nazionale, attingendo in parte al territorio locale. Lo chef predilige le tipicità della Regione Campania.

The restaurant offers a fixed and standard menu, all year, à la carte. The chef proposes recipes from national cuisine, whose ingredients come from the local territory. He prefers typical products from the Campania Region.





Dispensa/Storeroom

Oggi la filiera produttiva dell'azienda agricola è essenzialmente cerealicola.

Today the company's production chain is based on cereals.




Accoglienza/Welcome

L'ospitalità si basa su un'ampia offerta di alloggio, con 20 stanze e 45 posti letto, e ristorazione. I clienti sono accolti in un'area esterna molto curata. All'ingresso del ristorante, dei pappagalli salutano gli ospiti che possono accomodarsi in diverse sale. Un edificio adiacente è destinato alle stanze per il pernottamento. Le camere sono arredate con semplicità e secondo lo stile locale. La struttura è dotata di una piscina esterna.

Hospitality is based on 20 rooms and 45 beds and restaurant. Guests are welcomed through a nice outdoor area. At the entrance to the restaurant, the parrots greet guests who can sit in different rooms. An adjacent building is used for the overnight stay service. The rooms are simply furnished according to the local style. The structure also has an outdoor swimming pool.








MONTESANO S.M.

CASA CAU
agriturism

Casa Cauli





"Cauli come l'antico nome di Arenabianca,
l'attuale frazione di Montesano che ospita la mia struttura"

Michelangelo Padula



Location

Piccola e ben curata si presenta al cliente Casa Cauli. Inserita nel contesto agricolo di Montesano Sulla Marcellana rimanda subito alla casa di una famiglia di contadini, con un piano terra interamente dedicato alla cura degli animali e il piano superiore adibito a focolare domestico per il nucleo familiare di 7 componenti. All'inizio degli anni '80 la famiglia Padula lo ha acquistato avviando un lungo e minuzioso lavoro di ristrutturazione.
All'interno i diversi oggetti e mobili ci trasportano verso un nostalgico passato. La scelta delle piante ornamentali esterne, funzionali alla cucina, fa da cornice alla struttura. Si spazia dalle erbe officinali agli alberi da frutto, in linea con il clima del territorio.

Small and attentively looked after, that's Casa Cauli. Surrounded by the agricultural context of Montesano Sulla Marcellana, it immediately recalls the house of a peasant family, with a ground floor entirely dedicated to the care of animals and the upper floor used as a home for the family's seven members. At the beginning of the 1980s, the Padula's family bought it, starting a long and meticulous renovation work.
On the inside, the various objects and the furniture make us feel nostalgic about the past. The outdoor ornamental plants, which are functional to the restaurant, frame the structure. Their choice ranges from officinal herbs to fruit trees, in line with the local climate.

Cucina/Cooking

La sala è piccola ma accogliente come la casa dei nonni. Michelangelo è il titolare, ma anche il cuoco della struttura, che ha deciso di ritornare al proprio luogo d'origine dopo importanti esperienze culinarie in ambito nazionale. Il cuore dell'attività di Casa Cauli resta la cucina, italiana con piatti ricercati e rivisitati in chiave semplice, raccontati oralmente secondo un menù basato sulla stagionalità e sulla riserva in dispensa. Usa solo i prodotti dell'azienda agricola di famiglia nata nel 2011 concedendosi qualche piccola eccezione purché del territorio.

The restaurant's hall is small and comfortable as at grandparents' house. Michelangelo is the owner and the chef, too. He decided to come back to his hometown after many important working experiences at national level.
The heart of Casa Cauli's business is based on the Italian cuisine, with refined dishes re-interpreted in a simple way and described according to a seasonal menu and the products in the storeroom. Only products from the family farm, founded in 2011, are used as ingredients.





Dispensa/Storeroom

Si rifornisce attraverso una filiera corta. A farla da padrone è senz'altro il comparto ortofrutticolo grazie al giardino antistante che accoglie piante da frutto autoctone, ma anche erbe officinali e spezie. Grande spazio ai prodotti cerealicoli e da forno, alle carni e ai salumi, all'olio, alle conserve di frutta e verdura. Tutto esclusivamente a km zero.

It is characterised by a short supply chain. The fruit and vegetable sectors are the most important, thanks to the front garden where local fruit plants, but also officinal herbs and spices grow. Great space is dedicated to cereal and baked products, meats and cured meats, oil, fruit and vegetable preserves, too. Everything is produced locally, at zero kilometer.






Accoglienza/Welcome

Le 2 camere collocate al piano superiore sono perfettamente in linea con lo stile della sala ristorante grazie alla scelta dell'arredamento, di porte e di infissi ispirati all'arte povera.
È perfetto per accogliere i clienti che vogliono trascorrere qualche giorno di relax in mezzo alla natura, senza macchina e abitudini quotidiane. Offre un servizio bici e una zona barbecue all'aperto per momenti di autonomia. Propone giornate a tema con ospiti locali coinvolgendoli in alcuni laboratori di cucina.

Two bedrooms are located on the upper floor and are perfectly in line with the style of the restaurant, thanks to the choice of furnishing and fixtures inspired by the Arte Povera movement (Poor Art).
It is perfect to welcome guests who want to spend a few days of relaxation in the midst of nature, without worrying about the car and everyday habits. It offers a bike service and a barbecue area at the outside, for special moments. It organises theme-days, involving local guests in some cooking workshops.







TEGGIANO

/fa·ra·ó·ne/
casa rurale

Casa Rurale Faraone





"Ho scelto di tornare nel mio territorio ricominciando dalle tracce lasciate dai miei nonni"

Fabio La Vecchia



Location

È un soggiorno “esperienza” quello proposto dall’agriturismo Casa Rurale Faraone, dove le antiche tradizioni agricole della famiglia rivivono sottoforma di attrattiva. La pietra di Teggiano fa da motivo conduttore allo stile dell’edifico. Quello che viene proposto è una vita lenta, il fare contadino e, a tavola, i sapori genuini che si gustavano dopo una vendemmia o un raccolto.

The service provided by Casa Rurale Faraone farmhouse is an “experience”: a slow farmer’s life and the pleasure of tasting the genuine flavours that could be once enjoyed after a harvest. The ancient agricultural traditions of the family are nowadays an attraction for tourists and the Teggiano stone is the main theme of the building’s design.

Cucina/Cooking

Fabio punta su un servizio di degustazione dei prodotti, con prenotazione, proponendo la cucina di una volta fatta di parenti, vicini ed amici che si riunivano intorno ad un tavolo improvvisando piatti a base di ingredienti della propria terra.

Fabio focuses on a product tasting service, with reservation, proposing the cuisine of the past, when relatives, neighbours and friends gathered around a table improvising dishes based on ingredients from their own land.





Dispensa/Storeroom

L'orto non è adiacente alla struttura ma è il motore degli aperitivi agricoli proposti dall'agriturismo che spazia dagli ortaggi di stagione ad una serie di frutti del territorio, incluso un vigneto di famiglia.

The vegetable garden is not adjacent to the structure, but that's where the agricultural aperitifs offered by the farmhouse come from seasonal vegetables to a series of local fruits, like a family vineyard.





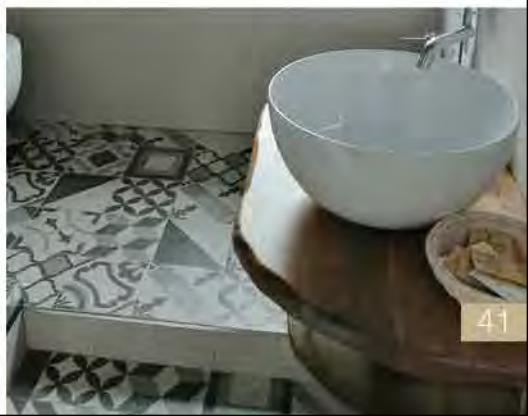
Accoglienza/Welcome

Casa Rurale Faraone basa l'ospitalità sul pernottamento con 5 stanze e 10 posti letto. Una stanza al piano terra è destinata ai diversamente abili con un accesso comodo sulla strada. L'edificio costruito nel 1947 con la pietra di Teggiano è stato recentemente ristrutturato evidenziando il pregiato materiale che ha dato corpo alla storia del borgo dianese. Chi resta anche per conoscere la storia del territorio e per godere delle bellezze naturalistiche può usufruire delle proposte della struttura, integrate con escursioni in natura e nei borghi rurali.

The Casa Rurale Faraone hospitality consists of 5 rooms and 10 beds. A room on the ground floor is intended for the disabled with convenient access to the street. The farmhouse was built in 1947 with Teggiano stone and it was recently renovated, highlighting the precious material that gave substance to the history of Diano. For those who want also to know more about the history of the territory and to enjoy its natural bauties, the structure proposes excursions in the natura and rural vilages.





SAN RUFO

Erbanito

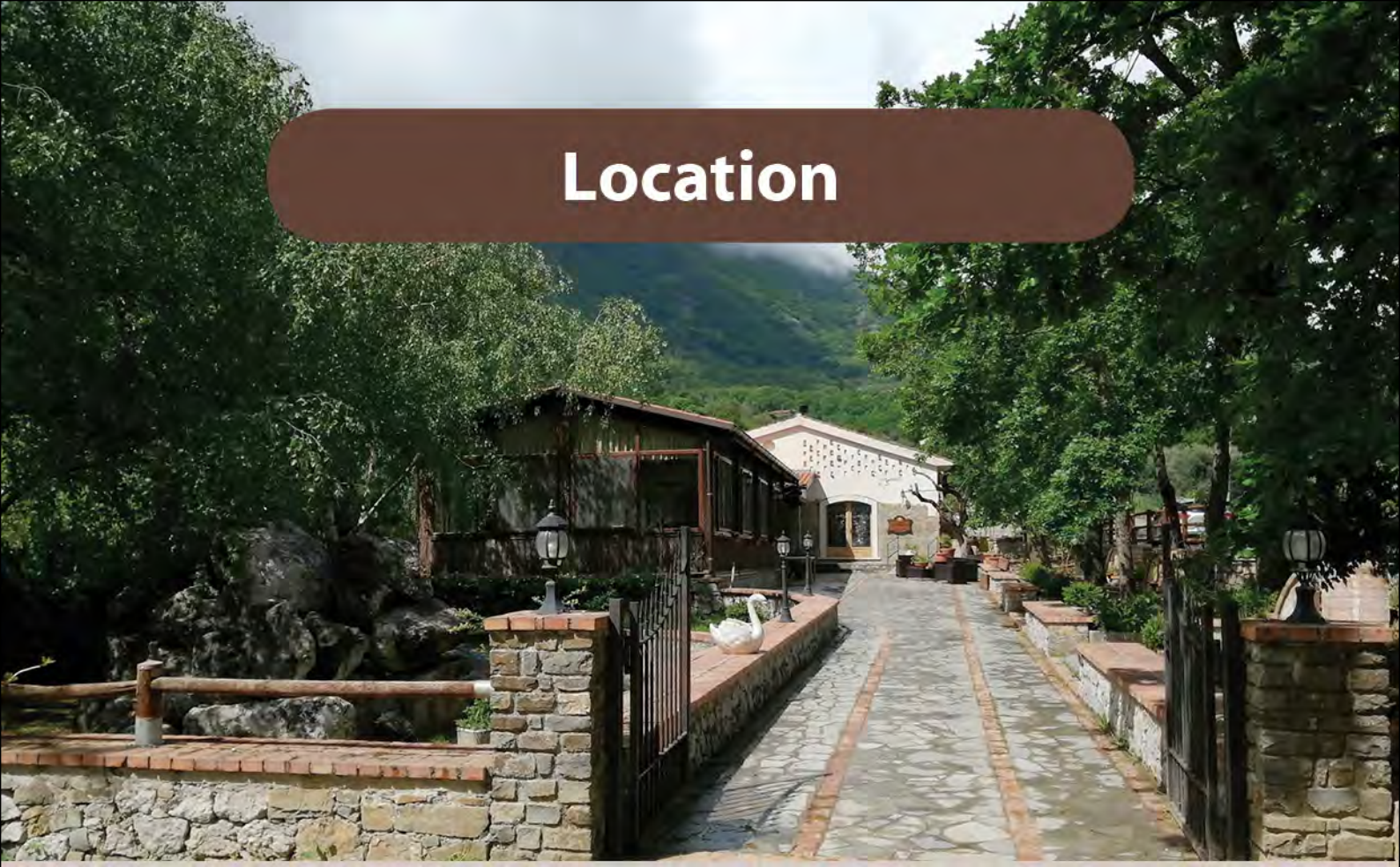




"Puntiamo al centimetro zero"

Raffaella Marmo

Location



Anni di dedizione all'agricoltura, tramandati da una generazione all'altra, hanno portato la famiglia Marmo a fondare, nel 1998, l'agriturismo Erbanito ristrutturando un casolare utilizzato per l'allevamento. La struttura è risorta gettando le fondamenta in una tenuta di 50 ettari che appartiene alla famiglia da oltre un secolo, in località Palizzo a San Rufo. Adagiato su una collina a 600 mt di altitudine, l'agriturismo oggi è completamente circondato da pascoli e offre un delizioso panorama e una piacevole temperatura nei mesi estivi.

Many years of dedication to agriculture passed on from one generation to another led the Marmo's family to set up the Erbanito farmhouse in 1988, by renovating an old structure used for breeding. It has reborn in a 50-hectare estate that has belonged to the family for over a century, in the locality of Palizzo in San Rufo. Situated on a 600-meters hill above sea level, the farmhouse is now completely surrounded by pastures and offers a delightful view and a pleasant temperature during summer.

Cucina/Cooking

Gli ingredienti a kilometro zero di Raffaella sono il motore di una cucina incentrata soprattutto sui piatti della tradizione locale, con un tocco di inventiva che lo chef spesso propone. Pane e pasta fresca preparata a mano si mescolano ai sapori dei salumi e dei formaggi di propria produzione regalando il gusto di una volta.
Sono rinomati i formaggi prodotti dall'azienda, disponibili per l'assaggio e l'acquisto da parte degli ospiti, come caciocavalli, caprini e cacioricotta, tra i più apprezzati .

Zero-kilometre ingredients are a must for Raffaella, as the cuisine is based on traditional local dishes, with a touch of creativity that the chef often proposes. Bread and fresh handmade pasta combine with the taste of the farmhouse's own meats and cheeses, reminding everyone of the past. Excellent cheeses, produced by the farm, are proposed for tasting and purchase by guests. Among the most appreciated ones: caciocavalli, caprini, cacioricotta.







Dispensa/Storeroom

La tradizione agricola di famiglia basata sull'allevamento degli animali, soprattutto allo stato brado, e sulla trasformazione del latte viene portata avanti dalla giovane Raffaella che ha introdotto altre filiere e creato una fornitura quasi autosufficiente della cucina. L'Erbanito porta avanti anche la filiera ortofrutticola con alberi di pesche, mele, pere, ciliegie, prugne. Lavora e trasforma le carni degli animali allevati in azienda, produce olio e conserve.

The family agricultural tradition based on the breeding of animals and the processing of milk is carried on by the young Raffaella. She has introduced other supply chains. The Erbanito carries on the fruit and vegetable supply chain through the cultivation of peach trees, apples, pears, cherries, plums. It works and transforms the meat, it produces oil and preserves.







Accoglienza/Welcome

Il pernottamento degli ospiti è affidato ad un casolare rustico dotato di 6 stanze e una capienza di 15 posti letto. Chi sceglie di restare qualche giorno in più può usufruire dei servizi interni dell'agriturismo che spaziano dalla club house con sala bar alla piscina ad una area parco giochi per i bambini. La struttura è a misura di famiglia e ha una scuola d'equitazione Horse team, affiliata alla FiteTrec-Ante. L'amore per gli animali contraddistingue da sempre l'Erbanito che è anche fattoria didattica.

The overnight stay of the guests is entrusted to a rustic farmhouse with 6 rooms and 15 beds. Guests who stay longer can take advantage of the farm's internal services: a club house with a lounge bar, a swimming pool and a playground area for children. The structure is family-friendly and runs a horse team riding school, affiliated with FiteTrec-Ante. The love for animals is what the Erbanito stands out for, in fact it is also an educational farm.









PADULA

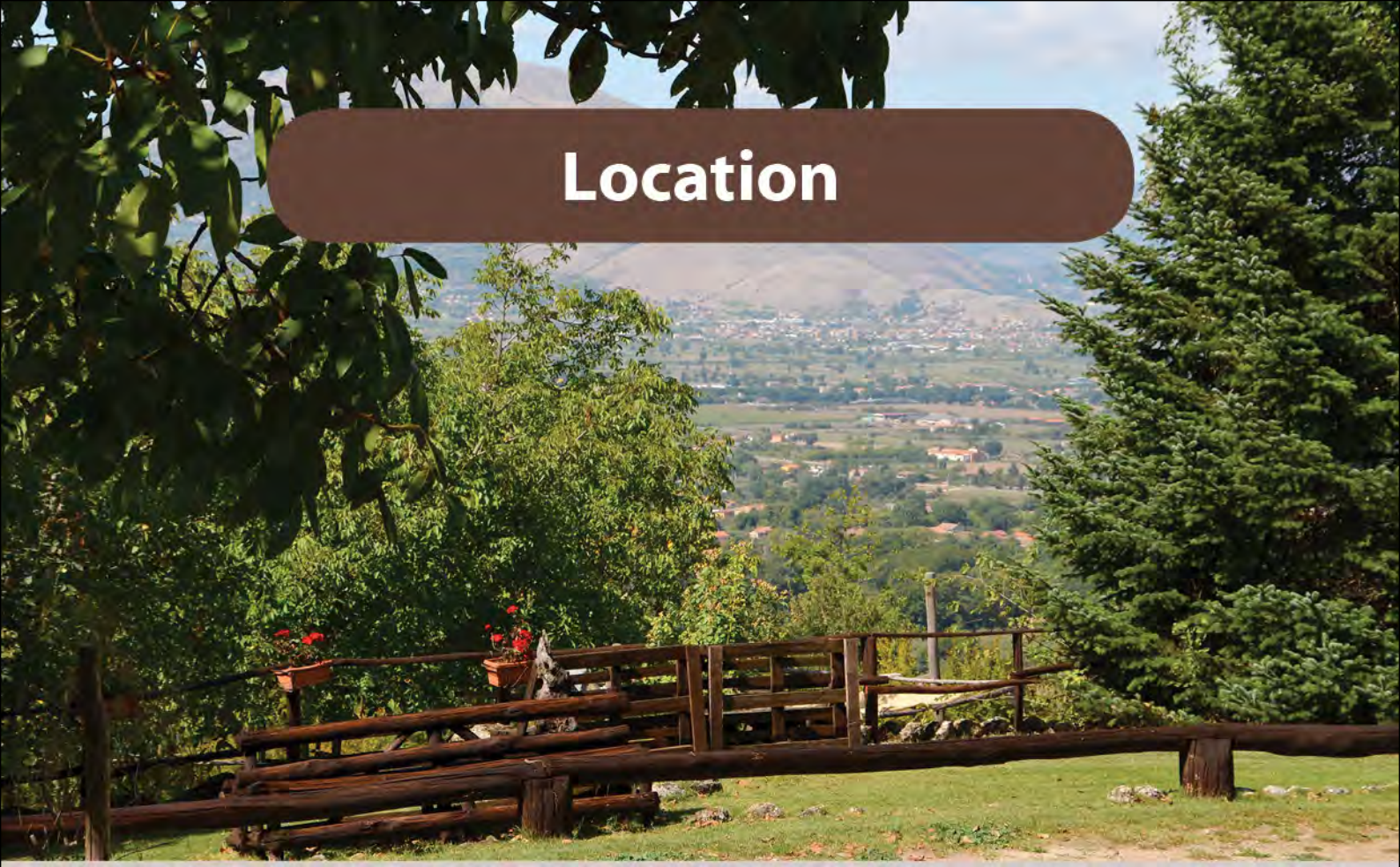
Fattoria Alvaneta





"Era un rifugio durante la transumanza, poi con i sacrifici di papà e i nostri è diventato un lavoro"

Francesco Barra



Location

La Fattoria Alvaneta si colloca a 720 metri di altitudine, su un monte che ricade nel comune di Padula, e dall'alto domina il Vallo di Diano lasciando l'occhio libero di spaziare. Oggi la fattoria è completamente immersa in un'area ricca di vegetazione boschiva, con una lunga storia da raccontare. A metà '800 la struttura offriva riparo durante la transumanza, a partire dal 1958 diventa un riferimento del territorio per l'allevamento bovino e la produzione di latte. L'attuale proprietario, Francesco, ha ereditato il sogno di suo padre iniziato investendo i proventi della migrazione in Venezuela nell'allevamento bovino, con la speranza di trasformare i suoi piani in un'opportunità di lavoro per tutta la sua famiglia. Vent'anni fa Francesco ha raccolto la sfida paterna e dopo un periodo di stasi ha trasformato la fattoria in un agriturismo orientato al biologico scegliendo il falco come marchio e simbolo della sua ripartenza, un volatile che ancora oggi coabita con la struttura e il sogno della famiglia Barra.

The Alvaneta farm is located at an altitude of 720 metres, on a mountain in Padula. It dominates the Vallo di Diano territory from above, leaving the eye free to wander. Today the farm is completely surrounded by a wooded area, which has a long history to tell. In the mid-19th century, the structure offered shelter during transhumance, but starting from 1958 it became a reference for cattle breeding and milk production in the area. The current owner, Francesco Barra, inherited his father's dream, who started the business by investing the profits of his migration to Venezuela in cattle breeding, hoping to turn his plans into a job opportunity for his family. Twenty years ago, Francesco took up his father's challenge and, after a break, he transformed the farm into an organic-oriented farmhouse, by choosing the falcon as a brand and symbol of his new start, a bird that still represents the structure and the dream of the Barra's family.

Cucina/Cooking

I piatti che presenta agli ospiti richiamano la semplicità del territorio, con qualche piccola nota di novità a seconda della stagione e della dispensa. La pasta è fatta a mano mescolando l'acqua alla farina ricavata dai chicchi di grano "Senatore Cappelli". Viene condita solamente con sughi derivanti da prodotti bio come pomodori e polvere di peperone crusco. Tutto tassativamente ricavato dai propri terreni. A tavola Francesco descrive i piatti sottolineando la scelta di prodotti di qualità e provenienti dai presidi Slow Food locali.

The dishes proposed to guests recall the simplicity of the territory, with a few novelties depending on the season and the storage room. Pasta is handmade by mixing water with the special "Senatore Cappelli" flour and it is dressed only with sauces coming from organic products, such as tomatoes and Crusco sweet pepper powder. All is strictly obtained from its own lands. At the table Francesco describes the dishes underlining the choice of quality products from local Slow Food Presidia.







Dispensa/Storeroom

Oggi le filiere produttive dell'azienda agricola sono: ortofrutticola, cerealicola, erbe officinali e spezie, salumi, olio, miele e confetture.

Today the company's production chains are: fruit and vegetables, cereals, officinal herbs and spices, cured meats, oil, honey and jams.







Accoglienza/Welcome

L'ospitalità fa leva sulla presenza di 5 stanze e 18 posti letto.
La collocazione strategica a cavallo di itinerari naturalistici di grande bellezza, come quello che porta al Monte Romito, ha spinto Francesco a proporre da subito pacchetti integrati accompagnando i suoi ospiti, sia a piedi che a cavallo. Per chi invece pensa ad una vacanza relax, la Fattoria Alvaneta propone pacchetti benessere con una gamma di prodotti fatti in casa.
Strutturata anche come fattoria didattica, offre una serie di servizi di intrattenimento e didattica con bambini e adulti, coinvolgendoli con gli animali. Propone inoltre attività come il tiro con l'arco e i giochi di una volta. Su richiesta offre un servizio di baby sitting e animazione.

The hospitality is based on 5 rooms and 18 beds, and a local traditional cuisine.
The strategic location among naturalistic and beautiful itineraries, such as the one leading to Monte Romito, prompted Francesco to immediately propose integrated packages. He accompanies his guests, both on foot and on horseback, along the natural way. If you are thinking about a relaxing holiday, Alvaneta offers wellness packages with a range of homemade products.
Also structured as an educational farm, it suggests a series of entertainment and educational services with children and adults, involving them with animals, offering activities such as archery and games of the past. Upon request, it offers a babysitting and entertainment service.








PADULA

Il Castagneto





"Un castagneto imponente circonda la nostra struttura.
Non potevamo che chiamarci così".

Concetta Aumenta

Location



Il Castagneto avvia l'attività agrituristica nel 1998 partendo da una cascina ristrutturata negli anni '80, alle pendici dei "Monti della Maddalena" a Padula, immersa in un bosco di castagno di oltre 50mila metri quadrati. Le sue principali attività sono incentrate all'esterno con una piscina e un'area gazebo funzionali anche ad eventi privati. All'interno ci accoglie una sala ristorante arredata con elementi rustici, che richiamano la tradizione agricola del territorio. Un grande camino rende l'ambiente più accogliente durante le cene invernali.

"Il Castagneto" started its agritourism activity in 1998, from a farmhouse renovated in the 1980s and located along the slopes of "Monti della Maddalena", in Padula, immersed in a chestnut orchard of over 50,000 square metres. The main activities are held outdoors, as it has a swimming pool and a gazebo which are used especially for private events. Inside, we are welcomed by a restaurant room furnished with rustic elements and a large fireplace that makes the environment even more comfortable during winter time.

Cucina/Cooking

Sono le ricette della tradizione a dettare le linee guida in cucina, con la chef di casa che attinge principalmente dai frutti della propria terra per offrire piatti che puntano alla stagionalità ed all'essenza del gusto. Nel menù non manca mai la carne con un ampio ventaglio di offerte, di provenienza locale fino a tipologie più ricercate. I prodotti lattiero-caseari sono invece dello storico caseificio di famiglia.

Traditional recipes set the guidelines to follow in the kitchen, personally supervised by the owners. The chef mainly uses products of her own land to prepare seasonal dishes. Meat never fails to be on the menu, which presents a wide range of offers. She also relies on other suppliers to satisfy varied customers. Dairy products, such as mozzarella, caciocavallo and ricotta, come from a historical family dairy.





Dispensa/Storeroom

L'azienda agricola è incentrata principalmente sulla filiera olivicola e ortofrutticola, una produzione che l'agriturismo trasforma per i clienti in ottime conserve di verdura e confetture.

The farmhouse is mainly based on oil, fruit and vegetable production chain. Furthermore, it offers exceptional vegetable preserves and jams to its customers.





Accoglienza/Welcome

Le stanze sono 7 e permettono di ospitare fino a 30 persone. Sono collocate in una struttura separata dal corpo centrale e sono tutte al piano terra, con ingressi indipendenti. L'agriturismo offre la possibilità di vivere giornate di relax passeggiando nei boschi di proprietà e durante la stagione estiva ha una piscina ben organizzata, anche per feste private. Su richiesta la struttura propone laboratori di cucina con i bambini e gli adulti.

There are 7 rooms for a total capacity of 30 people. They are located in a separate building from the main one and are on the ground floor, with independent entrances. The structure offers the opportunity to enjoy days of relaxation by walking in the farmhouse-owned woods. During the summer season it has a well-organized swimming pool to be used for private parties. Upon request, the property offers cooking workshops with children and adults.








SANZA

AGRITURISMO
IL GIARDINO DEI CILIEGI

Il Giardino dei Ciliegi





"Nel Giardino dei Ciliegi ci sono le mie due passioni:
lo yoga e la ristorazione"

Emidio Di Spirito

Location



Yoga e ristorazione sono oggi i pilastri dell'agriturismo "Il Giardino dei ciliegi" che ha messo le sue radici a Sanza a fine anni '90 scegliendo località Vesolo. La struttura sorge in un'area a confine con Buonabitacolo completamente avvolta nelle bellezze naturali offerte dal Parco Nazionale Cilento, Vallo di Diano e Alburni. Due anni fa Emidio ha ereditato la passione dei suoi genitori per l'agricoltura e la ristorazione, l'ha unita a quella per lo yoga iniziando un nuovo percorso.
L'agriturismo è stato ristrutturato sia all'interno che nello spazio esterno, ampio e completamente immerso nel verde.

Yoga and the catering business are today the pillars of "Il Giardino dei Ciliegi" farmhouse, which was built in Sanza at the end of the 1990s. The property is located on a boundary area with Buonabitacolo and it is completely surrounded by the natural beauties offered by the Cilento, Vallo di Diano and Alburni National Park. Two years ago, Emidio inherited his parents' passion for agriculture and catering and combined it with that for yoga, starting the renovation of the building and a regeneration of the outdoor space, which is now large and completely surrounded by nature.

Cucina/Cooking

In cucina piatti semplici e genuini. A Emidio piace lasciare al cliente la libertà di scegliere tra i vari piatti proposti. Non ha un menù fisso ma una serie di alternative, vincolate all'offerta del suo orto, alla stagione e a quello che il territorio circostante regala.

In the kitchen simple e genuine dishes are prepared. Emidio likes leaving the guests free to choose among the various recommended dishes. There is not a fixed menu but a series of alternatives, which linked to the resources of its garden, to the season and to what comes from the surrounding area.





Dispensa/Storeroom

Si punta sulla filiera ortofrutticola con alberi di ciliegio, ma anche noci, agrumi, fichi e mele limongelle. Ampio spazio al comparto cerealicolo e alle carni bianche, il tutto accompagnato da un olio a kilometro zero e dalle proprie spezie.

The focus is on the fruit and vegetable supply chain with cherry trees, walnuts, citrus fruits, figs and "limongelle" apples. The cereal sector and white meats are also important. Oil and spices are produced autonomously and are totally at zero-kilometre.





Accoglienza/Welcome

La struttura ha un'area al piano superiore dedicata al pernottamento con 4 stanze e 14 posti letto. Abbina la ricettività alle visite sul territorio avvalendosi di una rete di guide turistiche e se i clienti chiedono di restare all'interno della struttura Emidio propone attività in cucina.

The structure has an upstairs area dedicated to accommodation and it consists of 4 rooms and 14 beds. Its main suggestion is to combine hospitality with visits to the area thanks to a network of tourist guides and if guests want to stay inside the structure, Emidio offers also activities in the farmhouse.








POLLA

Il Pozzo





"Gli antichi pozzi di Polla sono ancora la nostra risorsa"

Mariano Giallorenzo



Location

Gli antichi pozzi, oggi proprietà dell'agriturismo, erano un'importante fonte di approvvigionamento d'acqua dei contadini di Polla e diedero il nome alla località. La struttura dell'agriturismo "Il Pozzo", dal '700 fino alla fine degli anni '70, è stata utilizzata come casa colonica autosufficiente. Nel 2007 è stata acquistata e recuperata per farne un'attività agrituristica valorizzando sia i pozzi che un'edicola sacra, custode dell'immagine di San Francesco di Paola. La nicchia è stata edificata per ricordare la leggendaria permanenza del Santo, durante un suo viaggio verso la Francia, presso la casa colonica ospite di una coppia di coniugi. Come ringraziamento per l'accoglienza, San Francesco donò loro un suo ritratto schizzato col carbone e la grazia di un figlio.

The ancient wells, now owned by the farmhouse, were an important source of water supply for the farmers of Polla and that's why the place was named after them. From the 1700s until the end of the 1970s, Il Pozzo was a self-sufficient farmhouse. In 2007 it was purchased and renovated to make it an agritourism activity, by giving value both to the wells and a sacred aedicula (a small shrine), which enshrine the image of San Francesco di Paola. The niche was built to commemorate the legendary stay of the Saint at the farmhouse: he was going to France and was hosted by a married couple. To show his gratitude for their welcome, St. Francis gave them a portrait of him sketched with coal and the grace of a son.

Cucina/Cooking

L'agriturismo ha un'ampia sala ristorante e una saletta con un imponente camino in pietra e diversi elementi decorativi della tradizione contadina. L'arredamento è un biglietto da visita e lascia subito intendere che sulla tavola degli ospiti ci saranno piatti della tradizione locale. Nel menù giornaliero non mancano mai antipasti abbondanti, ricchi di formaggi, salumi e verdure. Inoltre primi piatti come ravioli e cavatelli, e carne grigliata. Su richiesta preventiva, l'agriturismo è disponibile a raccogliere le diverse esigenze dei propri clienti.

The farmhouse has a large dining room and another room with a huge stone fireplace and various decorative elements of the peasant tradition. The furniture is a business card of the restaurant because it immediately suggests that traditional local dishes prevail on the guests' table. On the daily menu there are abundant appetizers with cheeses, charcuterie and vegetables. First course, such as ravioli and cavatelli, and grilled meat. Upon prior request, the farmhouse is willing to meet the different needs of its customers.





Dispensa/Storeroom

L'azienda agricola ha una propria filiera ortofrutticola che rifornisce la cucina di verdure, ortaggi e frutta. Grazie ad alberi di prugne, mele, ciliegie e albicocche si ricavano le confetture destinate alla prima colazione degli ospiti. Per gli altri prodotti l'agriturismo si affida a fornitori locali di fiducia.

The farmhouse has its own fruit and vegetable supply chain to supply the kitchen with vegetables and fruit. Thanks to plum, apple, cherry and apricot trees, jams are made for the guests' breakfast. For the other products, it relies on trusted local suppliers.





Accoglienza/Welcome

Ha 10 camere disponibili, una delle quali è destinata ad ospiti con animali ed un'altra camera singola, al piano terra, è predisposta per accogliere ospiti diversamente abili. All'esterno è stata allestita una struttura in legno per organizzare eventi. I clienti possono scegliere un soggiorno relax nella struttura, circondati da distese di campi coltivati, godere del paesaggio offerto da un laghetto artificiale e da due piscine accessibili a tutti oppure decidere di visitare il territorio affidandosi ai consigli dello staff per le visite guidate.

It has 10 rooms available, one of which is intended for guests with pets and another single room, on the ground floor, is designed to welcome disabled guests. A wooden structure has been set up outside to organize events. Customers can choose to spend a relaxing stay in the structure, surrounded by a multitude of cultivated fields, to enjoy the landscape offered by an artificial lake and two swimming pools accessible to all or to decide to visit the area relying on the staff advice for guided tours.








PADULA

La Casa Vecchia





"Correvo sempre a rifugiarmi a casa vecchia,
poi ho deciso di comprarla e farne la mia seconda casa"

Mariella Cesareo



Location

La Casa Vecchia è di recente apertura, ma la struttura risale agli anni ‘50 ed era funzionale al lavoro contadino. È inserita in un’area del comune di Padula, da sempre a vocazione agricola. All’interno la struttura è completamente rinnovata con diversi elementi della tradizione agricola di uso quotidiano. L‘area esterna è caratterizzata da piante giovani e autoctone come l’ulivo e l’alloro.

La Casa Vecchia (The Old House) has recently opened, but the structure dates back to the 1950s, when it was functional to peasant work. It is located in an area, in the municipality of Padula, that has always had an agricultural vocation. On the inside, the structure has been completely renovated including various elements of the agricultural tradition, which were used on a daily basis. The outdoor area features young and native plants such as olive trees and laurel.

Cucina/Cooking

Con 48 posti a sedere, è nella sala ristorante che Mariella accoglie i suoi ospiti presentando piatti fedeli alla tradizione locale. Il menù è organizzato giornalmente sulla base della stagionalità, delle proprie forniture o di quelle delle aziende agricole del circondario. Ha scelto di presentare il menù oralmente per sottolineare in prima persona gli ingredienti che usa, certificati e/o del territorio.

Mariella welcomes her guests in the restaurant, which has 48 seats, and proposes dishes faithful to the local tradition. The menu is organized daily according to seasonality, its own supplies or those of other farms of the area. She has chosen to describe the menu orally to personally underline the choice of ingredients, which are certified and/or local.





Dispensa/Storeroom

Le filiere produttive portate avanti dall'azienda sono: ortofrutticola, salumi e carni ovine, caprine, suine e volatili. Il fiore all'occhiello dell'azienda sono confetture, conserve di frutta e verdura. Mariella utilizza la sua dispensa in varie portate conquistando i diversi gusti dei clienti.

Nowadays the production chains conducted by the company are: fruit and vegetables, cured meats, sheep, goat, pork and poultry meats. In addition, jams, fruit and vegetable preserves are the farm's flagship. Mariella resorts to her storeroom to prepare dishes that are appreciated by all the guests.





Accoglienza/Welcome

L'accoglienza di Casa Vecchia è interamente incentrata sulle doti culinarie di Mariella che punta a conquistare i palati dei suoi ospiti offrendo i frutti della propria terra. La struttura è adatta agli amanti degli animali e dell'aria aperta, e alle famiglie che amano vedere i propri figli godere dell'area giochi in mezzo alla natura e vicina alla sala ristorante. La struttura mette a disposizione uno spazio barbecue per lasciare i clienti liberi di partecipare alle attività culinarie.

The welcome of Casa Vecchia is totally based on Mariella's cooking skills. She aims to conquer her guests' palates by offering the products of her own land. The structure is perfect for those who love animals and the outdoor life, and to families who love to see their children playing around in the midst of nature and near to the restaurant hall. A barbecue area is available to let customers free to take part in cooking activities.








SALA CONSILINA

La Fonte





"Il nostro primo buongiorno al Battistero, il secondo alle trote"

Famiglia Rosciano



Location

In una cornice storica molto suggestiva nasce l'agriturismo La Fonte. La struttura è accanto ad uno dei monumenti più incantevoli del mondo cristiano: il Battistero di San Giovanni in Fonte, utilizzato per il battesimo dei primi catecumeni. Ancora oggi è attraversato da un'acqua sorgiva purissima e nel passato, durante la celebrazione della veglia pasquale, s'ingrossava prodigiosamente agevolando lo svolgimento del rito. Parte delle sue acque attraversano i terreni dell'agriturismo che è nato dalla ristrutturazione di un antico casolare. Le proprietà appartengono alla famiglia Rosciano dall'inizio del '900 e sono state sempre funzionali all'attività agricola, portata avanti con tenacia dalle varie generazioni e poi ripresa con vigore a fine anni '70 attraverso la creazione dell'azienda agricola "La Fonte".

"La Fonte" farmhouse was built in a very evocative historical setting, next to one of the most enchanting monuments of the Christian world: the Baptistery of San Giovanni in Fonte. Built in the first centuries of Christianity to administer baptism to catechumens, today it is still crossed by a very pure spring water course which, in the past, during the celebration of the Easter Vigil grew miraculously, facilitating the ritual. Nowadays part of its waters flow through the farmhouse lands, built from the renovation of an ancient building.
Properties are owned by the Rosciano family since the beginning of the 1900s and have always been functional to the agricultural activity carried out over time by different generations and then resumed at the end of the 1970s through the setting up of "La Fonte" farm.

Cucina/Cooking

L'agriturismo presenta un menù oralmente che viene adattato alla stagionalità dei prodotti della terra circostante, resa particolarmente fertile dalla ricca presenza d'acqua nel sottosuolo. Agli ospiti viene proposta una sintesi di piatti tipici del territorio e dei prodotti dell'azienda agricola e questo richiede un'attività di ristorazione svolta esclusivamente su prenotazione. Forte dell'allevamento ittico, la struttura non fa mai mancare proposte a base di storione, carpe e trota che abbina sapientemente alle verdure e agli ortaggi del momento.

The farmhouse has chosen an oral menu that is adapted to the seasonality of products collected in the surrounding land, which is particularly fertile thanks to the abundant presence of water in the subsoil. Guests are offered a synthesis of typical local dishes and farm products; this entails a restaurant activity based exclusively on reservation. Thanks to its fish farming, the structure never fails to suggest dishes based on sturgeon, carp and trout, which it skilfully combines with vegetables of the season.





Dispensa/Storeroom

La principale filiera produttiva dell'azienda agricola è l'allevamento di trote bianche e salmonate, ma anche anguille, storioni e carpe. I terreni dell'azienda producono ortofrutta, cereali e del buon olio. L'azienda agricola si occupa inoltre di produrre salumi e di trasformare i frutti della terra in conserve.

The main production chain of the farm is the breeding of white and salmon trout, eels, sturgeons, carps. The company's lands also produce fruit and vegetables, cereals and oil. The farm also deals with cured meats and the processing of fruits into preserves.





Accoglienza/Welcome

L'ospitalità è basata su alloggio con cucina locale. Ha 4 stanze e 12 posti letto arredate con semplicità. Su richiesta dei clienti, l'agriturismo organizza un tour attraverso le varie vasche dell'allevamento ittico fornendo tutte le informazioni dei vari processi di lavorazione. Agli appassionati di arte e cultura viene proposta una visita presso l'adiacente Battistero di S. Giovanni in Fonte. La struttura è anche fattoria didattica e si punta molto al coinvolgimento dei bambini nelle varie attività dell'azienda, concedendo anche attimi di puro gioco attraverso una piccola area attrezzata.

Hospitality is based on accommodation with local cuisine. It has 4 rooms and 12 beds characterised by a sober furniture. Upon guests' request, the farmhouse accompanies them through the various tanks of the fish farm, providing all the information on the various processing steps. A visit to the adjacent Baptistery of S. Giovanni in Fonte is suggested to those who love arts and culture.
The structure is also an educational farm and focuses heavily on involving children in the various outdoor activities of the company, also allowing moments of pure play in a small equipped area.











CASALBUONO

La Locanda del Gallo





"Il Gallo ci accompagna da generazioni,
è il nostro cognome e ora anche il nostro lavoro"

Famiglia Gallo



Location

La “Locanda del Gallo” ha sede a Casalbuono, in una zona adiacente alla suggestiva riserva naturale della Cerreta-Cognole, si rifà al cognome di famiglia e alla omonima azienda agricola di “Gallo Michele” fondata nel 2001 della quale l’agriturismo è parte integrante. Negli anni ’50 la struttura era un fienile con abitazione annessa al piano superiore. A partire dalla fine degli anni ‘90, grazie ad un accurato recupero, la struttura è diventata una comoda sosta per il ristoro dei viaggatori in transito sulla via nazionale che collega lo svincolo autostradale di Padula e Buonabitacolo a Casalbuono.

“Locanda del Gallo” is located in Casalbuono, in an area adjacent to the picturesque nature reserve of Cerreta-Cognole. The name refers to the family surname and the homonymous farm of “Gallo Michele” launched in 2001. In the 50’s the structure was a barn with an attached house on the upper floor. From the late 1990s, thanks to an accurate renovation work the structure has become a convenient rest stop for travellers along the national road that connects the motorway junction of Padula and Buonabitacolo to Casalbuono.

Cucina/Cooking

L'azienda ha carattere familiare con il giovane Raffaele in cucina che prepara quotidianamente il menù agli ospiti e la sorella Rossana in sala. La ristorazione si incentra su piatti ispirati a ricette tradizionali, con una produzione agricola piccola che viene compensata da forniture locali. Il menù viene adattato sulla base delle richieste dei clienti servendosi, per quanto possibile, di prodotti di stagione. Nel servizio serale viene servita anche la pizza cotta in forno a legna. Utilizza un menù digitale con Qr Code ma è pronto a parlare dei suoi piatti e delle novità del giorno direttamente ai clienti.

The agrifarms cooking has a family management with the young Raffaele, in the kitchen to prepare the menu for guests every day, and his sister Rosanna in the dining room. The restaurant activity focuses on dishes inspired by local recipes, with a small agricultural production that is balanced by local supplies. The menu is adapted based on customers' requests using seasonal products as much as possible. Pizza cooked in a wood oven is served in the evening service. It uses a digital menu with QR Code but the staff is ready to describe its dishes and the news of the day to customers.





Dispensa/Storeroom

L'azienda agricola di famiglia è piccola ed incentrata principalmente sull'ortofrutta. In dispensa sono presenti anche prodotti caseari certificati con DOP provenienti da un caseificio di famiglia.

The family farm is small and based mainly on fruit and vegetables production. The storeroom also features PDO certified dairy products from a family dairy.





Accoglienza/Welcome

L'agriturismo accoglie gli ospiti servendosi di 4 stanze e 10 posti letto. Propone ai visitatori il territorio attraverso proprie brochure e invita i turisti della sua struttura a visitare la vicina riserva naturale Cerreta-Cognole. Ha un piccolo parco giochi e gli animali sono i benvenuti.

The farmhouse is able to welcome guests in 4 rooms and 10 beds. It promotes the territory to visitors through its own brochures and invites them to visit the Cerreta-Cognole nature reserve nearby. It has a small playground and animals are also welcome.



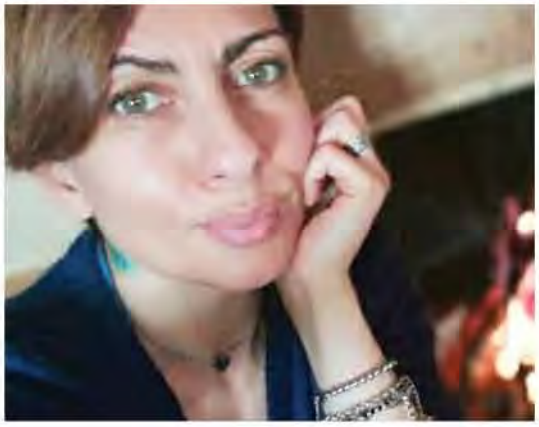





SALA CONSILINA

La Palazza

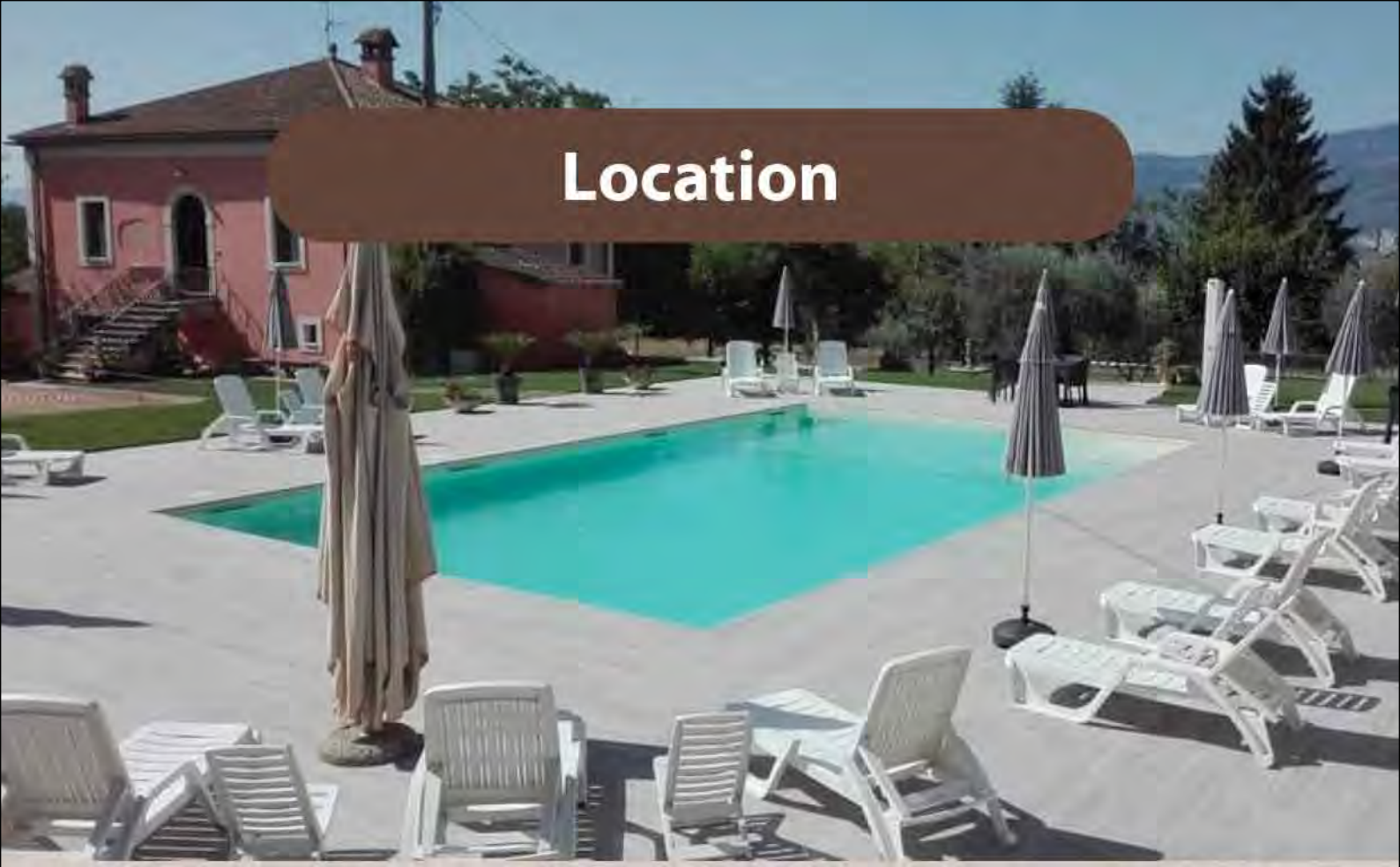




"La Palazza, in memoria di un'antica baronessa"

Rossella Lo Bosco

Location



L'agriturismo "La Palazza", collocato a Sala Consilina, era un antico granaio situato all'interno di una grande tenuta appartenuta ad una baronessa che nel linguaggio popolare era definita "la palazza". Nel 2011 viene ristrutturato ad uso agrituristico aggiungendo una piscina ad acqua salata. L'agriturismo è collegato all'omonima azienda agricola, nata negli anni '60. I titolari puntano su un'ospitalità basata su alloggio e ristorazione a richiesta, offrendo un menù degustazione. All'interno sono presenti elementi antichi e soprattutto mobili di grande fattura, curati personalmente da un familiare, antiquario di professione che ha unito le due passioni.

"La Palazza" farmhouse, in Sala Consilina, was an ancient granary located within a large estate owned by a baroness, also known as "la palazza". In 2011 it was renovated to become a farmhouse with a saltwater swimming pool. The farmhouse is connected to the homonymous farm founded in the 1960s. The owners aim to a hospitality based on accommodation and restaurant activity on request, offering a tasting menu.
On the inside, we can find antique elements and furniture of great workmanship, personally cared for by a family member, an antique dealer who has combined his two passions.

Cucina/Cooking

Cucina a base di assaggi, tassativamente a kilometro zero. Formaggi e marmellate sono il punto di forza di una struttura che prepara pietanze solo su ordinazione, per garantire una scelta accurata e varia degli ingredienti. Sono tutti piatti semplici e cucinati con maestrìa, ricercando abbinamenti basati sulla genuinità delle materie prime.

The cuisine is based on a strictly zero-kilometre tasting menu. Cheeses and jams are the strengths of a structure that works only on reservation to guarantee an accurate and varied choice of ingredients. They are all simple skilful cooked dishes, and special pairings are based on the genuineness of the products.







Dispensa/Storeroom

Le principali filiere produttive sono: ortofrutticola, soprattutto la mela; cerealicola; e lattiero-casearia legata all'allevamento di ovini, una tradizione che va avanti da diverse generazioni. Vengono coltivate, inoltre, erbe officinali e piante di ulivi.

The main production chains are: fruit and vegetables, especially apples, cereals and dairy products that come from ovine rearing, a tradition that has been going on for several generations. They also grow officinal herbs, olives and products that are transformed into jams.







Accoglienza/Welcome

La struttura ha 5 stanze e 18 posti letto, una camera è situata al piano terra ed è di facile accesso ai diversamente abili. Le camere sono tutte personalizzate con affreschi di varia natura realizzati da una pittrice locale, Serena Lo Bosco.
L' area di pertinenza è molto curata con una scelta di piante tipiche del comprensorio come l'ulivo, gli alberi di noci e di mele. Ha una piscina salata e un grande parco giochi. All'interno della struttura vi è un angolo dedicato alla lettura con libri di autori vari, ma anche materiale legato alla promozione del territorio.

The structure has 5 rooms and 18 beds, one room is located on the ground floor and is suitable for the disabled. The rooms are decorated with different kinds of frescoes made by a local painter, Serena Lo Bosco. The garden is well-kept and there we can find native plants such as olive, walnut and apple trees. It has a saltwater pool and a playground. Inside the structure there is a reading corner with books by different authors, but also some material dedicated to the promotion of the territory.








PADULA

L'Ulivo





"Mi prendo cura delle mie oche, simbolo di Padula, e ripropongo le loro uova nel menù"

Giovanni Marotta



Location

Adagiato su una piccola collinetta, l'agriturismo l'Ulivo si lascia pian piano conoscere nelle sue sembianze di casale rustico. Circondato da un giovane uliveto e adiacente ad un secolare castagneto, si presenta ai suoi ospiti come un'oasi di relax. La struttura è stata completamente ristrutturata nel 2016 da una vecchia casa colonica risalente al 1848, appartenuta a un parroco. Nella sala da pranzo, infatti, è presente un mosaico sulla crocifissione di Gesù del periodo risorgimentale che ci ricorda l'antico padrone del casolare, custodito gelosamente dall'attuale proprietario Giovanni. Un giardino e un patio permettono di accogliere gli ospiti all'aria aperta e nei periodi caldi è possibile scegliere di mangiare all'aperto e godere del piacevole panorama.

This farmhouse is surrounded by olive trees and it is close to a centuries-old chestnut orchard. In 2016 "L'Ulivo" was completely renovated in the decoration and furnishings from an old farmhouse dating back to 1848 which belonged to a parish priest. In the dining room there is a mosaic from the Risorgimento period with the representation of the crucifixion of Jesus. The outdoor garden and a patio welcome the guests, who can choose to eat outdoors and to enjoy a pleasant panorama.

Cucina/Cooking

A tavola Giovanni e sua madre presentano piatti ricercati, ispirati alla tradizione gastronomica lucana e padulese con ingredienti di stagione, prevalentemente biologici e a km 0. Il menu è organizzato "à la carte" e grazie al qrcode è possibile avere il dettaglio degli ingredienti. I piatti sono meticolosamente aggiornati secondo la stagionalità e le forniture, ma il fiore all'occhiello presente tutto l'anno sono le uova delle oche allevate in azienda, simbolo di Padula, riproposte in varie pietanze.

It presents refined dishes, inspired by the Lucanian and Padulese gastronomic tradition with seasonal, organic and zero-kilometre ingredients. The menu is organized "à la carte" through a QR code system with details of ingredientsnd meticulous attention to its updating, according to the season and the supplies. Its flagship is the goose, the symbol of Padula, and farmed eggs are offered in various dishes.





Dispensa/Storeroom

Attinge da una filiera produttiva variegata che spazia dalla frutta e verdura ai salumi, all'olio. Il tutto è meticolosamente trasformato in conserve che permettono un buon approvvigionamento dalla propria dispensa durante tutto l'anno. Per le carni e le farine si affida a fornitori locali di fiducia e va oltre il territorio solo per un piatto a base di "acciughe di Cetara."

It relies on a varied production chain that ranges from fruit and vegetables to cured meats and oil. Everything is meticulously transformed into preserves that allow a good independent provision throughout the year. It relies on trusted local suppliers for meats and flours, and chooses another supplier outside the territory only for a dish based on "anchovies from Cetara."





Accoglienza/Welcome

Si punta ad un'ospitalità basata su pochi numeri: 26 posti nella sala ristorante e 12 posti letto. Le stanze sono collocate al piano superiore e riportano i nomi delle varie famiglie di ulivi. L'accesso per i diversamente abili avviene tramite un montascale.
È una struttura che punta all'integrazione degli ospiti con il contesto locale. Giovanni ha investito molto sul digitale per farsi conoscere e per promuovere il Vallo di Diano, anche grazie alle convenzioni attivate con le attrattive del territorio e ad un angolo dedicato alla consultazione di prodotti editoriali sulla storia e le bellezze del comprensorio. Per gli ospiti alla ricerca di riposo offre attività didattiche all'interno dell'agriturismo o dei tranquillissimi angoli di relax nel giardino.

The structure offers a hospitality with few numbers: 26 seats in the restaurant and 12 beds. Rooms are located on the upper floor and their design recalls the various families of olive trees. Access for the disabled is granted via a stairlift. It is a structure that promotes the integration of guests with the local context, thanks to agreements with the attractions of the area and a books corner on the history and beauty of the area. For guests looking for relaxation, it offers educational activities inside the farmhouse or many quiet corners in the garden.








SALA CONSILINA



Macchiapiede





"Un tempo questa era una zona paludosa e la gente si macchiava i piedi, così abbiamo scelto di chiamarci Macchiapiede"

Enzo Vespoli

Location



Alle pendici del monte Balzata di Sala Consilina, da venti anni l'agriturismo Macchiapiede porta avanti una tradizione agrituristica che viene da lontano. Il nome dato all'attività richiama l'area dove è ubicata, un tempo notoriamente paludosa e quindi associata al "macchiarsi i piedi a causa del terreno salmastro." La struttura è stata ricavata da un antico fienile e da una stalla adiacente, risalenti al 1918, per volontà della nonna Rosa.
La gestione è familiare e ad occuparsene è soprattutto Enzo Vespoli che ha puntato molto sulla coltivazione e trasformazione dello zafferano.

On the slopes of Mount Balzata, in Sala Consilina, the Macchiapiede farmhouse has been carrying on a long-time agritourism tradition for twenty years. The name given to the activity is inspired by the area where it is located: it was once notoriously marshy and therefore associated with "staining your feet because of the brackish soil." The structure was arranged from an old barn and a stable, dating back to 1918, by grandmother Rosa's will.
It is a family-run company and especially Enzo Vespoli, the son, has focused a lot on saffron's cultivation and transformation.

Cucina/Cooking

La ristorazione si basa su 40 coperti e una cucina tradizionale e rigorosamente stagionale. Prodotti lattiero caseari, ortive e zafferano sono i protagonisti della tavola. Il menù è presentato in maniera scritta all'ingresso ed è unico, con qr code. Presenti in cucina prodotti con certificazione biologica.

The restaurant has 40 seats and offers dishes based on traditional cuisine, strictly related to seasonal products. Dairy products, vegetables and saffron are the main characters of the table. The menu is presented on a chalkboard at the entrance and it is unique for all. At the tables there is a QR code system to access the menu. The chef uses only products certified as organic.





Dispensa/Storeroom

Lo zafferano è il principe dei prodotti della famiglia Vespoli utilizzato in varie pietanze. Le altre filiere sono: lattiero casearia, ortofrutticola, cerealicola, delle erbe officinali e dell'olio. Prodotti importanti per la struttura sono inoltre: conserve di frutta e verdura, ma soprattutto il miele, che ottengono da una serie di arnie collocate vicino alle piante di zafferano.

Saffron is the king of the Vespoli family's products and it is used to prepare several dishes. The other supply chains are: dairy, fruit and vegetables, cereals, herbs and spices, oil. Excellent products are: fruit and vegetable preserves and last but not least honey, thanks to some beehives placed near the saffron plants.





Accoglienza/Welcome

L'accoglienza al cliente è basata su 5 stanze e 12 posti letto con una struttura indipendente per ospitare le famiglie con animali. Su richiesta organizza attività all'aria aperta con i turisti, come la raccolta di funghi e di asparagi selvatici. Offre anche la possibilità di svolgere attività legate alla fattoria didattica e coinvolge i clienti nella preparazione dei prodotti.

The accommodation is based on 5 rooms and 12 beds, an independent structure is adapted to welcome families with pets. On request, the farmhouse organizes outdoor activities with tourists, such as picking mushrooms and wild asparagus. It also offers the opportunity to be involved in educational farm activities and involves guests in the preparation of products.








SASSANO

Agriturismo Orchidea

Orchidea





"È il frutto del nostro quotidiano lavoro"

Antonella Abruzzese

Location



Come un'orchidea, fiorisce nel 2015 anche l'agriturismo di Antonella prendendo il nome dal fiore che ha reso la Valle delle Orchidee di Sassano un'ambita meta di turismo naturalistico. La struttura nasce a 800 mt sul livello del mare sul Monte Filano nel comune di Sassano recuperando un casolare degli anni '60 adibito a riparo per le pecore. È agli amanti della montagna che l'agriturismo pensa offrendo piatti della tradizione e un servizio di asporto per chi decide di improvvisare dei pic-nic in quei luoghi.

Like an orchid, Antonella's farmhouse blooms in 2015, taking its name from the flower that made Sassano's valley a very desirable destination for nature tourism. The structure is located at 800 meters above the sea level, on Monte Filano, in the municipality of Sassano. It was recovered from a farmhouse of the 1960s used as a shelter for sheep. It is designed for mountain lovers, to whom the farm offers traditional dishes and a take-away service for those who decide to improvise picnic in the area.

Cucina/Cooking

La cucina dell'agriturismo attinge dalla filiera interna trasformando le materie prime aziendali in un menù della tradizione locale. Il piatto principale è la pasta fresca con il tipico raviolo alla ricotta, e si concede ampio spazio anche agli antipasti con un menù fisso. Su prenotazione è pronto a spaziare oltre purché la richiesta sia limitata ai piatti del territorio e agli ingredienti di stagione. Durante l'inverno vengono proposte portate a base di baccalà con ricette del territorio e una materia prima che arriva da fornitori di fiducia.

The farmhouse kitchen makes use of the internal supply chain, transforming the ingredients into a traditional local menu. The main dish is pasta with the typical ravioli and ricotta, but there are a lot of appetizers in the fixed menu. By reservation, the farmhouse is ready to experiment new courses as long as the request is limited to local dishes and seasonal ingredients. During winter time they offer cod-based dishes with local recipes and raw food material that comes from trusted suppliers.





Dispensa/Storeroom

L'Orchidea si definisce "un agriturismo biologico" con una filiera produttiva incentrata soprattutto sui prodotti lattiero-caseari come ricotta e caciocavalli aziendali. Anche nella filiera ortofrutticola ha le sue eccellenze con un'importante produzione della patata di montagna e una serie di frutteti che regalano ciliegie, albicocche e castagne. In dispensa può contare anche su un approvvigionamento di cereali e di carni bianche provenienti da animali allevati in azienda.

L'Orchidea describes itself as "an organic farm" with a production chain mainly based on dairy products, such as ricotta and caciocavalli. It has its excellence in the fruit and vegetable supply chain, thanks to a considerable production of the mountain potato and to cherry, apricots and chestnuts orchards. It can also count on a supply of white meat and cereals.





Accoglienza/Welcome

Il servizio di pernottamento è affidato a 2 camere con 5 posti letto. È dotato di un piccolo parco giochi e su richiesta organizza attività per coinvolgere gli ospiti in laboratori per la produzione della pasta. Per chi sceglie le attività in outdoor l'agriturismo propone escursioni alla Valle delle Orchidee con guide associate.

The accommodation consists of 2 rooms with 5 beds. It has a small playground and, on request, it organizes activities to involve guests in workshops to prepare pasta and excursions to the Valley of Orchids with associated tour guides.













PADULA

Taverna Ferrigno





"Nel '600 era un punto di riferimento per la sosta dei viaggiatori che transitavano sull'Annia Popilia"

Massimiliano Bove Ferrigno



Location

La Taverna Ferrigno ha sede a Padula, sulla via nazionale a meno di 1 km dall'uscita autostradale, all'interno di un fabbricato storico che ha conservato diversi tratti di quella che era la sua iniziale funzione di taverna, utilizzata soprattutto per la sosta dei viaggiatori nel '600. Nel cortile, infatti, sono presenti ancora gli antichi ganci per i cavalli di chi all'epoca sostava lungo la via Annia. A seguito di un importante lavoro di recupero, la Taverna dal 2019 è ritornata ad accogliere ospiti e viaggiatori, con Massimiliano a capo dell'agriturismo nato proprio con l'idea di far rivivere questo antico luogo di famiglia.

The Ferrigno Tavern is located in Padula, along a main road, less than 1 km from the motorway exit, inside a historic building that has retained several sections of what was its initial function as a tavern, used mainly for stopping travelers in the 1600s. In the courtyard, in fact, there are still the ancient hooks for the horses of those who at the time stopped along the Via Annia. Following an important restoration work, the Taverna has returned from 2019 to welcome guests and travelers, with Massimiliano at the head of the farm born with the idea of reviving this ancient family place.

Cucina/Cooking

Una taverna gourmet. Ha scelto di puntare sulla qualità e non sulla quantità rivisitando in chiave moderna i piatti della tradizione locale, senza però perdere di autenticità. Ingredienti semplici, un menù ricercato e aggiornato secondo la stagionalità e le forniture, che viene presentato ai clienti in forma cartacea, raccontato oralmente e con il qr code. Il menù cartaceo, realizzato a mano da un artigiano locale, riporta nei dettagli gli ingredienti.

A gourmet tavern. It has chosen to focus on quality, not quantity by re-interpreting traditional local dishes in a modern way. Simple ingredients, a refined menu updated according to seasonality and supplies, which is presented to the clients in paper form, described orally and with the QR code. The paper menu, handmade by a local craftsman, describes the ingredients in detail.





Dispensa/Storeroom

Con i grani prodotti sui fondi aziendali vengono realizzati pani e prodotti da forno utilizzati in agriturismo. L'azienda agricola produce anche erbe officinali e prodotti orticoli che poi diventano gli ingredianti dei piatti che gli ospiti possono degustare.

With the grains produced on company funds, breads and baked goods are made used in the farmhouse. The farm also produces medicinal herbs and horticultural products which then become the ingredients of the dishes that guests can taste.





Accoglienza/Welcome

Le camere al piano terra sono minimaliste e di facile accesso anche per i diversamente abili. È una struttura pet friendly con una stanza, collegata al giardino, adatta ad accogliere ospiti con animali domestici. In tutto può alloggiare 14 ospiti distribuiti tra 5 camere.
Nato da poco ha puntato subito sulla creazione di legami con il territorio attraverso offerte integrate. La Taverna propone itinerari da cui si può attingere per esplorare i dintorni.

The ground floor rooms are minimalist and easy to access for the disabled. It is a pet-friendly structure: it has one room, near to the garden, which is suitable for guests with pets. It can accommodate 14 guests distributed among 5 rooms.
Recently opened, it has immediately focused on creating links to propose the territory through integrated offers. Taverna Ferrigno offers itineraries that allow you to explore the surroundings.







PERTOSA

TENUTA MORRONE

Tenuta Morrone





"Abbiamo scelto la strada del Bio"

I fratelli Caggiano

Location



È il biologico a dare le fondamenta alla Tenuta Morrone che ha intrapreso questa strada nel 1996 con la produzione di Olio Evo Biologico, grazie alla famiglia materna.
Dieci anni più tardi i figli hanno preso le redini dell'attività e hanno deciso di ampliarla. Giuseppe e Giovanni sono oggi le braccia e la testa dell'impresa agricola materna e da poco hanno inaugurato anche la struttura per l'accoglienza turistica.

BIO is where Tenuta Morrone laid its foundations when it took this path in 1996 with the production of Organic Extra Virgin Olive Oil (EVO).
Ten years later, the sons took the reins of the business and decided to expand it. Giuseppe and Giovanni are now arms and head of the maternal farmhouse and have recently opened a new structure to welcome guests.

Cucina/Cooking

"Dall'orto alla tavola" è il motto che i fratelli Caggiano utilizzano in cucina, uno spazio che gestiscono gelosamente dedicandolo agli ospiti che prenotano in anticipo. I piatti sono presentati con accuratezza mescolando la tradizione all'inventiva del momento. Il lavoro agricolo della famiglia e la passione che viene messa la si ritrova a tavola, dagli antipasti al dolce tutto è curato meticolosamente.

"From the garden to the table" is the motto that the Caggiano brothers use in the kitchen, a space that they thoroughly manage, dedicating it to guests who book in advance. The dishes are presented with accuracy, mixing tradition with creativity of the moment. The family's agricultural work and their passion can be found on the table; from appetizers to desserts, everything is handled with extreme care.







Dispensa/Storeroom

La produzione dell'olio EVO resta il cavallo di battaglia dell'azienda agricola che nel tempo ha aggiunto anche il comparto cerealicolo e piante da frutto per la produzione di confetture. La Tenuta Morrone trasforma il suo raccolto in pasta di grano duro e inoltre produce una serie di ortaggi che vengono conservati sott'olio e commercializzati in vari Paesi.

The production of EVO olive oil is the main business of the farm. Later, the farmhouse has started to cultivate also fruit plants for the production of jams and cereal plants. Tenuta Morrone transforms its harvest into durum wheat pasta, produces a series of vegetables preserved in oil, sold in many countries.







Accoglienza/Welcome

L'accoglienza è affidata a 3 camere collocate al piano superiore, che possono ospitare fino a 12 persone. La Tenuta offre ai suoi clienti la possibilità di condividere le molteplici attività agricole e portare in cucina il raccolto della giornata per essere cucinato al momento. È un'oasi verde completamente circondata da campi coltivati che si presta per chi ha voglia di fare un tuffo nel passato agricolo del territorio.

Accommodation is based on 3 rooms, located on the upper floor, which can welcome a total of 12 people. The farmhouse offers its guests the opportunity to share many agricultural activities and bring the day's harvest to the kitchen to be cooked. It is a green oasis, completely surrounded by cultivated fields and perfect for those who are willing to know more about the agricultural past of the territory.








PADULA

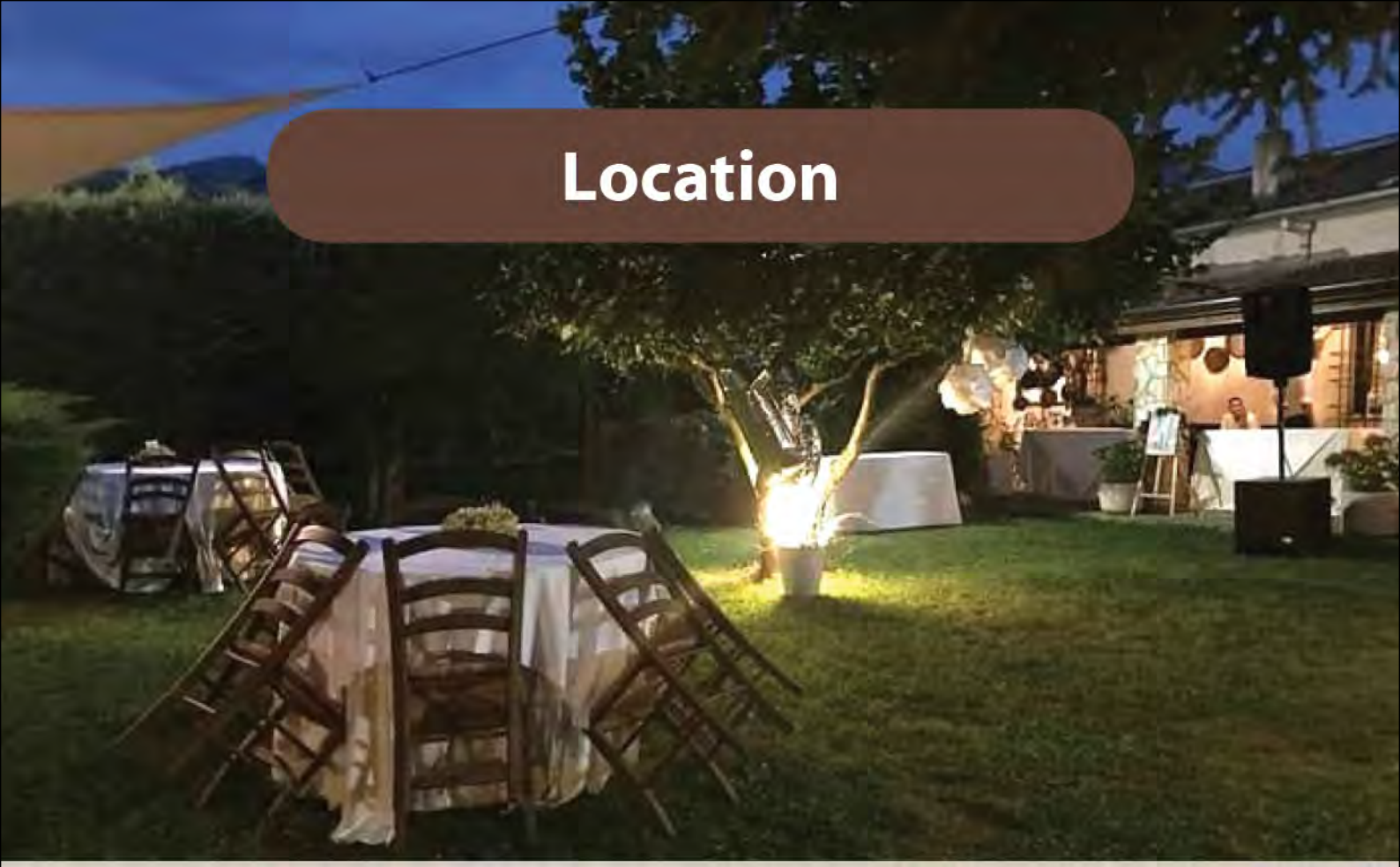
Tre Santi





"Dono i frutti della mia terra,
all'ombra del monumento di San Brunone"

Francesco Arienzo



Location

L'agriturismo Tre Santi punta ad offrire ai clienti "il saper vivere di una volta a stretto contatto con la natura", forte di una tradizione agricola lunga un secolo. La proprietà fu acquistata agli inizi del '900 dalla famiglia e gestista con la mezzadria per quasi tutto il XX secolo. Ad oggi, entrando dal cancello principale, ci accoglie una spaziosa area camper e un suggestivo bosco di alberi di noci, castagne, gelsi e querce. Ha sede a Padula, a circa 200 metri dalla Certosa di San Lorenzo, ed è connesso all'azienda agricola di Francesco Arienzo ricostituita nel 1997 contemporaneamente all'agriturismo

The Tre Santi farmhouse aims to offer the customers "the once upon a time's feeling to live in close contact with nature" thanks to a strong century-long agricultural tradition. The property was purchased at the beginning of the 20th century by the family and managed through share-cropping for almost the entire 20th century. Today, walking in from the main gate, we are greeted by a large camper area and an evocative wood of walnut, chestnut, mulberry and oak trees. It is located in Padula, near the Certosa di San Lorenzo, and it is connected to the Arienzo Francesco's farm, which was relaunched in 1997 at the same time as the farmhouse.

Cucina/Cooking

Quando si entra dal cancello principale le aspettative sulla cucina, da parte degli ospiti, si concentrano sulla "gastronomia locale". Tutto lascia pensare che i piatti proposti saranno del territorio ed è così, tutto rigorosamente attinto dal Vallo di Diano in base alle stagioni. Dalla pasta fresca, alle verdure, agli ortaggi, ai salumi fino ad una selezione di formaggi, l'agriturismo propone un menù semplice ed unico per tutti esposto su un grande cartello posto all'ingresso.

When entering the main gate, guests expect to taste "local food and wine". Everything suggests that the ingredients of the proposed dishes will come from the territory and it is true: all products come from Vallo di Diano according to seasonality. From fresh pasta, to vegetables, cured meats up to a selection of cheeses, the farmhouse offers a simple and unique menu for everybody, which it is displayed on a big board at the entrance.





Dispensa/Storeroom

Dalla terra, Francesco ricava diversi prodotti della tradizione agricola locale: le antiche pere lardare, le mele limoncella, i gelsi, le ciliegie locali e il grano Senatore Cappelli. Si allevano agnelli, capretti e polli. Autonomi anche nella produzione di olio e confetture.

Francesco works the land obtaining several products of the local agricultural tradition: a specific type of pears (called "lardare"), "limoncella" apples, mulberry and local cherries. The farmhouse stands out also in the production chain of cereals, with the flours obtained from Senatore Cappelli grains. As for the meat supply chain, we can find lambs, kid goats and chickens. It is independent also for the production of oil and jams.





Accoglienza/Welcome

Dotato di 20 posti letto distribuiti tra 2 camere e 2 appartamenti, l'agriturismo ha anche un'ampia zona camper con 20 piazzole attrezzate per l'elettricità e lo scarico delle acque. Offre un ventaglio di attività da svolgere in fattoria: laboratorio di produzione e trasformazione delle farine, attività a contatto con gli animali ed escursioni. Strutturato come fattoria didattica, lavora molto con i bambini mettendoli in contatto con i prodotti della campagna e le bellezze della natura. Ha un'area giochi e un'area barbecue indipendente dal ristorante.

The farmhouse has 20 beds, distributed in 2 rooms and 2 apartments, and a large camper area with 20 stopping areas with electricity and water drainage. It proposes a range of activities to be carried out in the farmhouse: flour production and transformation laboratory, activities with animals, excursions. It is an educational farm, whose aim is to introduce children to the countryside products and the beauties of nature. It has a playground and barbecue area, both independent from the restaurant.









SOLO PERNOTTAMENTO



Battistero San Giovanni in Fonte

SAN RUFO



Acquafredda





"Le nostre radici si nutrono della sorgente Acquafredda"

Virginia Lucia



Location

È la sorgente “Acquafredda” di San Rufo a dare il nome alla struttura della signora Virginia, una donna tenace che ha affidato ai suoi figli l’eredità agricola dei suoi genitori. La cascina è stata costruita negli anni ’60 dalla famiglia Lucia per essere un’abitazione privata, con fienile e stalla annessi. Oggi molti elementi della storia contadina di famiglia decorano le sale impreziosendo il tutto. Alla fine degli anni ’90 l’attività agricola è stata rilanciata, aggiungendo l’agriturismo un decennio più tardi.

“Acquafredda” (literally Cold Water) water spring of San Rufo gives the name to the structure of Ms. Virginia, a tenacious woman who has entrusted the agricultural inheritance of her parents to her children. The farmhouse was built in the 1960s by the Lucia family to be a private home, with a barn. Today many elements of the family’s peasant history decorate the rooms, embellishing the whole building. At the end of the 1990s the agricultural activity was revamped, and the holiday farm was built ten years later.

Accoglienza/Welcome

Adatta alle famiglie che amano una vacanza in natura, la struttura ha un parco giochi nel verde e un'area per il pernottamento che può accogliere fino a 12 persone distribuite su 4 stanze e 2 bagni. Negli ultimi anni l'agriturismo ha scelto di mettere da parte il servizio cucina e dedicarsi esclusivamente al pernottamento con colazione. Lunghe passeggiate in mezzo ai boschi e attraverso i sentieri che portano al paese rendono l'agriturismo perfetto anche per gli escursionisti.

The holiday farm is perfect for families who like to enjoy a holiday in the midst of nature. The property has a playground and an overnight area, which can accommodate up to 12 people and has 4 bedrooms and 2 bathrooms. In recent years, the farm has chosen to put aside the kitchen service to provide guests with a bed & breakfast formula. Long walks in the woods and along the paths that lead to the small village of San Rufo make the farmhouse perfect for hikers, too.





Dispensa/Storeroom

Oggi l'azienda agricola si occupa principalmente delle coltivazioni di cereali per la produzione di farine a Km0, oltre alla produzione di foraggi destinati all'allevamento di animali come agnelli e vitelli. Prodotti da forno e latte sono utilizzati per preparare le colazioni degli ospiti.

Today the farm mainly deals with the cultivation of cereals for the production of 0-km flour, in addition to the production of fodder for the breeding of animals, such as lambs and calves. Bakery products and milk are used to prepare the guests' breakfasts.







Convento Sant'Antonio

SAN RUFO

ALBERO DEL MIELE
AGRITURISMO

Albero del Miele





"Nell'albero del miele la sintesi dei miei viaggi"

Filippo Marmo



Location

Il miele è il riassunto perfetto del neonato agriturismo di Filippo Marmo che ha voluto una struttura a misura di relax, in linea con i ritmi della natura e delle api, ma al tempo stesso rivoluzionaria. L'agriturismo offre una biopiscina, con un angolo idromassaggio e una sauna finlandese, uno stagno, dei ruscelli e percorsi sensoriali, il tutto completamente circondato da bellezze naturali. Filippo ha scelto di ridare vita ad un immobile di famiglia degli anni '70 adibito a deposito agricolo, in località Fontana del Vaglio nel comune di San Rufo. Oggi l'agricoltura è ancora il volto naturale di questa attività, facilmente raggiungibile una volta arrivati nel Vallo di Diano, ma con una nota di "turismo" del tutto nuova.

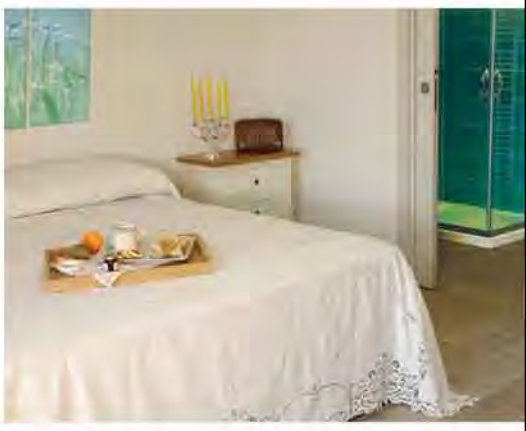
Honey is the perfect summary of Filippo Marmo's newborn farmhouse. He wanted a structure designed for relaxation, in line with the rhythms of nature and bees, but at the same time an innovation. The farm offers a bio-pool, with a Jacuzzi area and a Finnish sauna, a pond, water streams and sensory paths, all completely surrounded by natural beauties. Filippo has chosen to revive a family building from the 1970s used as an agricultural warehouse, in Fontana del Vaglio in the municipality of San Rufo. Today agriculture is still the prevailing characteristic of this activity, which can be easily reached once you arrive in Vallo di Diano, but it has a completely new "touristic" side.

Accoglienza/Welcome

L'ospitalità è affidata a 2 stanze e 6 posti letto, con bagni in camera dotati di doccia emozionale e cromoterapia. Vi sono inoltre una grande cucina comune e un patio in pietra che apre alla caffetteria, un piccolo angolo dedicato all'accoglienza dei visitatori che possono pregustare il territorio attraverso materiali audiovisivi e brochure.

Hospitality is entrusted to 2 rooms and 6 beds, any suite has a bathroom with an emotional shower and chromotherapy. There is also a large common kitchen and a stone patio that leads to the cafeteria, a small corner to welcome guests with audiovisual materials and brochures.





Dispensa/Storeroom

La filiera produttiva dell'azienda è principalmente quella del miele con le varie sperimentazioni, ma accanto ad essa Filippo si dedica anche alle spezie, all'olio e alle confetture ricavate dai frutteti. È orientato al biologico.

The company's production chain is mainly that of honey with various experiments, but Filippo also dedicates himself to the production of spices, oil and jams obtained from orchards. All the products are organic.








Castello Baronale

CASALBUONO

Barbanterra

Barbanterra





"Da sempre Barbanterra è un luogo dedito all'ospitalità, ma è anche un rifugio dalla quotidianità"

Pietro Marino e Raffaela Supino



Location

L'agriturismo Barbanterra ha sede a Casalbuono, nell'omonima località e appartiene allo storico sindaco del paese, Pietro Marmo, e a sua moglie Raffaela Supino, che portano avanti la ricettività insieme all'attività agricola. È un antico casolare di inizi '800, ristrutturato di recente, ben inserito nel panorama boschivo, molto vicino al paese. Acquistato dalla famiglia Marmo, nei primi anni del '900, è stato utilizzato per tutto il XX secolo come sede dell'attività agricola di famiglia. Inizialmente aveva un piano terra adibito a stalla e un piano superiore ad abitazione, con un fienile annesso.
I diversi ettari di proprietà dell'agriturismo permettono agli ospiti di passeggiare in totale tranquillità.

The Barbanterra farmhouse is located in Casalbuono, in the homonymous area and is owned by the long-time city mayor, Pietro Marmo, and by his wife Raffaela Supino, who deal with hospitality and agricultural activities. It is an old farmhouse from the early 1800s, recently renovated and in line with the wooded landscape, which is located near to the village. It was purchased by the current owner's family in the early 1900s and used throughout the twentieth century as premises of the agricultural business. Initially, it had a ground floor used as a stable and an upper floor as a dwelling, with an adjoining barn.
The several hectares of its property allow guests to stroll in total tranquility.

Accoglienza/Welcome

L'ospitalità è basata su un'offerta di alloggio, i clienti preparano la colazione in autonomia. Le camere sono 3 per un totale di 9 posti letto ed un unico angolo cottura comune a tutti. Una stanza è facilmente accessibile per i diversamente abili con un bagno adeguato. La struttura è adatta agli ospiti che hanno voglia di evadere dalla quotidianità. Adagiata su una collina poco lontana dal centro del paese è completamente avvolta dai boschi e da piante che si sposano perfettamente con il territorio. Ha uno spazio barbecue ben organizzato e anche un parco giochi di recente costruzione.

Hospitality is based on overnight stay, the breakfast independently prepared by guests. There are 3 rooms for a total of 9 beds and a single common kitchenette. One room is easily accessible for the disabled and it has an adequate bathroom. The structure is meant for people who want to escape from everyday life. It lies on a hill not far from the city centre and it is completely surrounded by woods and plants which perfectly combine with the territory. It has a well-organized barbecue area and also a nice recently-built playground.





Dispensa/Storeroom

La principale filiera produttiva è quella ortofrutticola, basata soprattutto sulla produzione di castagne.

The main supply chain is based on fruit and vegetables, especially on the production of chestnuts.






Castello Macchiaroli e centro storico

PADULA

Da Zia Giò

Da Zia Giò

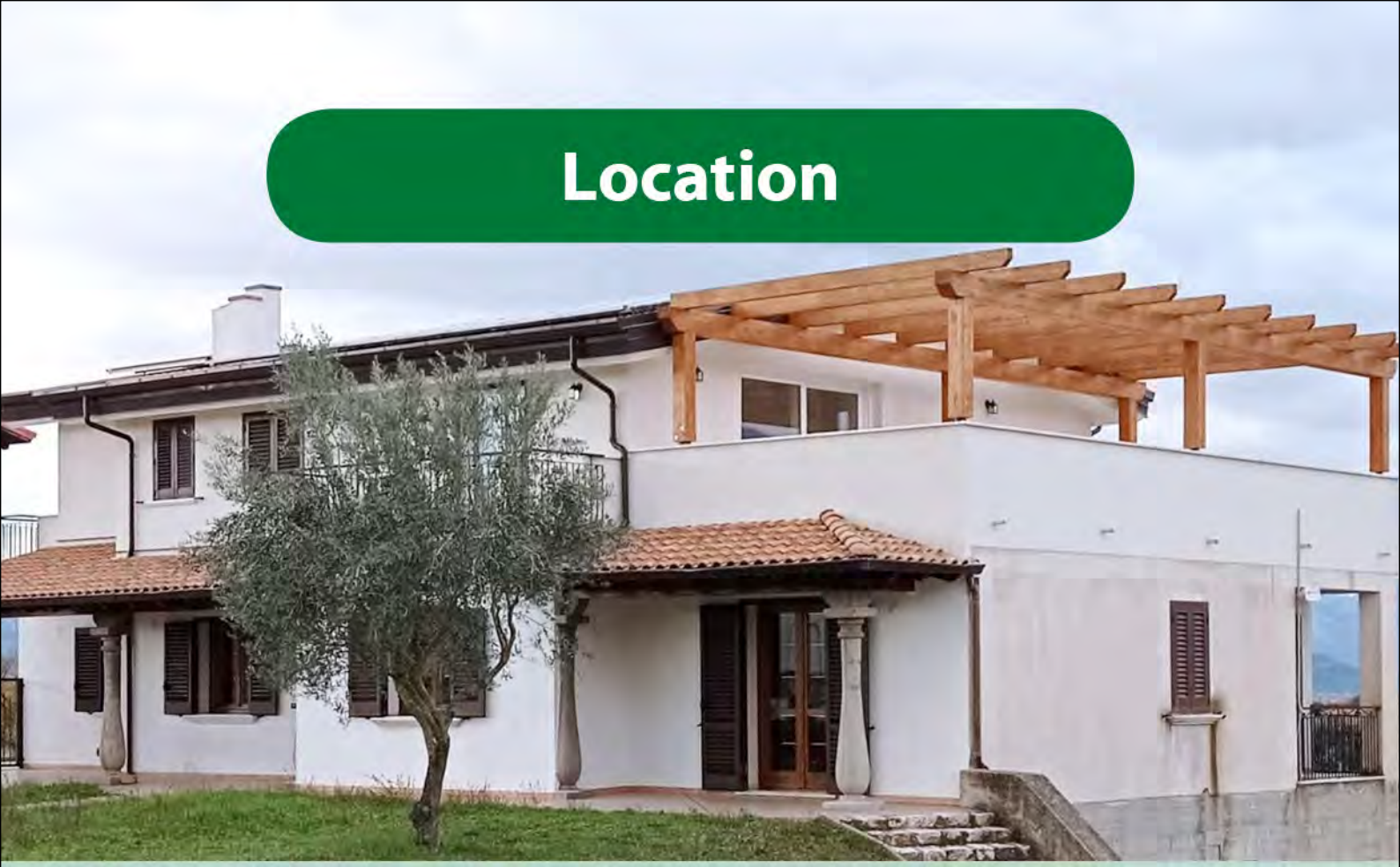




"Con l'aiuto di mamma portiamo avanti la nostra attività ricettiva"

Davide De Rosa

Location



"Da Zia Giò" nasce da una recente ristrutturazione fatta su un'abitazione di famiglia degli anni '80 che il proprietario Davide ha deciso di destinare all'accoglienza turistica. La struttura è ubicata a Padula, lungo una strada ben collegata alla Certosa di "San Lorenzo" e ha un ampio piazzale accessibile tramite un cancello privato.

"Da Zia Giò" has been built thanks to a recent renovation of a family home from the 1980s that the owner, Davide, decided to allocate for tourist accommodation. The property is located in Padula, along a well-connected road to the Certosa di "San Lorenzo" and has a large square, which is accessible through a gate.

Accoglienza/Welcome

L'ospitalità è basata su alloggio e colazione che gli ospiti autogestiscono. Ha 3 stanze collocate al primo piano, molto curate, una delle quali è dedicata ai diversamente abili con accesso tramite "scoiattolo". La struttura ha una cucina comune che viene messa a disposizione degli ospiti e un ampio terrazzo esterno. Ha un angolo destinato a raccogliere materiale informativo sul territorio con la possibilità di prenotare visite guidate.

Hospitality is based on accommodation and breakfast that guests manage on their own. It has 3 well-kept rooms on the first floor, one of which is dedicated to the disabled who can access via a stairlift. The property has a common kitchen that is made available to guests and a large outdoor terrace. It also has a corner intended to collect information materials about the area with the possibility of booking guided tours.





Dispensa/Storeroom

L'attività agricola principale consiste nell'allevamento bovino per la produzione di latte che viene poi venduto per la trasformazione di prodotti lattiero caseari rinomati a livello regionale.

The main agricultural activity is the production of milk, which it sells for the processing of well-known at regional level dairy products.







Certosa di San Lorenzo

PADULA

demetra
azienda agricola

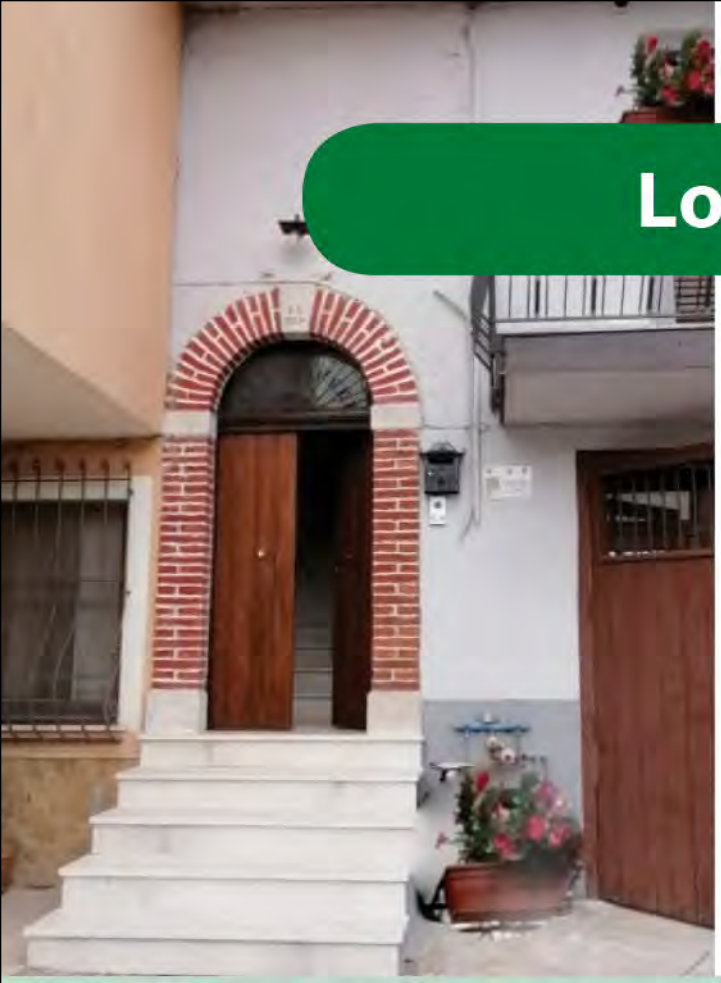
Demetra





"Alla divinità Demetra affidiamo la terra e il nostro raccolto"

Gemma Sarli



Location



Il neonato agriturismo Demetra affaccia sull'antico viale che porta alla Certosa di "San Lorenzo" a Padula. È un'abitazione di inizi '900, rinata da una recente ristrutturazione. Era la casa dei nonni materni dell'attuale proprietaria, Gemma, che ha scelto di intraprendere l'attività agricola, stabilendo il suo laboratorio di trasformazione al piano terra, e di rimodernare il secondo piano per offrire un servizio di ospitalità.

The newborn Demetra farmhouse overlooks the ancient avenue that leads to the Certosa di "San Lorenzo" in Padula. It is a house from the early 1900s, recently renovated. It was the home of Gemma's maternal grandparents and she is the current owner. She chose to start an agricultural business by establishing her transformation workshop on the ground floor and to modernize the second floor to offer a bed&breakfast service.

Accoglienza/Welcome

Demetra punta ad un'accoglienza di solo alloggio con prima colazione esclusivamente a km 0. Al secondo piano ci sono 3 camere con 8 posti letto. Su richiesta degli ospiti vengono proposte anche delle visite guidate nel territorio e, per chi è interessato, il laboratorio di trasformazione diventa un momento di condivisione esperienziale per creare marmellate.

Demetra has a bed&breakfast service in which breakfast is exclusively made with local and zero-kilometre products. On the second floor there are 3 bedrooms for a total of 8 beds. On the guests' request, guided tours of the territory are also offered and, for those who are interested, the transformation laboratory can become a moment of experiential sharing to create jams.





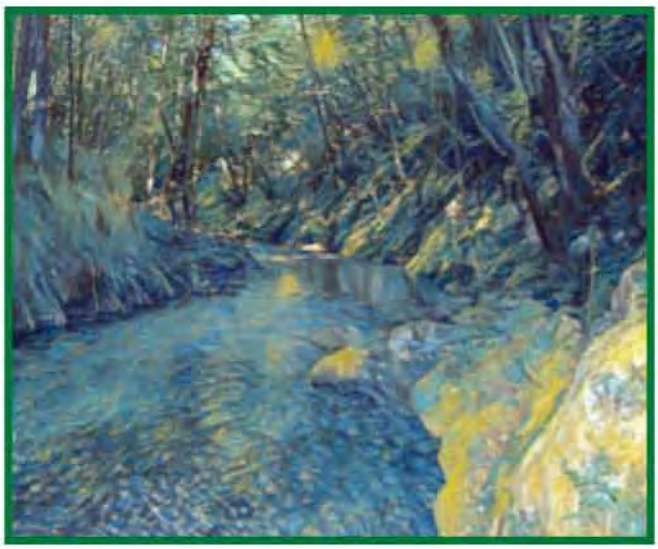
Dispensa/Storeroom

Le filiere produttive dell'azienda agricola spaziano dall'ortofrutticola, al settore cerealicolo, alla raccolta e produzione dell'olio con una consistente coltivazione di zafferano. Attraverso un laboratorio dedicato, tutti i prodotti della terra vengono trasformati in confetture di frutta e verdura.

The farm's production chains range from fruit and vegetables to the cereal sector, to the production of oil and a considerable cultivation of saffron. Through a dedicated laboratory, all the products of the land are transformed into fruit and vegetable jams.







Fiume Calore Tanagro

BUONABITACOLO

Agriturismo
La Dolce Mela

La Dolce Mela





"Le nostre mele fanno da cornice alla struttura e sono il nostro motore"

Valentina De Lisa

Location



Sono i 352 alberi di mele di proprietà a dare il nome alla struttura agrituristica “La Dolce Mela”. Nata nel 2016 a Buonabitacolo come implementazione dell’attività agricola preesistente, è ben collegata con la SS517 che porta al mare e con l’A2 attraverso lo svincolo di Padula.
È una nuova struttura ben inserita nel contesto agricolo del paese di Buonabitacolo, con 2 camere triple, una sala pranzo e una cucina comune. È stata ricavata da un deposito agricolo di 30 anni fa, le camere sono tutte progettate per ospitare anche persone con disabilità motorie.

The 352 apple trees give the name to the farmhouse “La Dolce Mela” (The Sweet Apple). Built in 2016 in Buonabitacolo, it is well connected with the SS517, leading to the sea, and with the main motorway A2, through the Padula junction.
It is a newly built structure, which is well integrated into the agricultural context of Buonabitacolo. It was formerly an agricultural warehouse and now it has two triple bedrooms and a common dining room with a kitchen. Rooms are all designed to welcome people with motor disabilities.

Accoglienza/Welcome

L'ospitalità è basata sull'alloggio con 2 camere e 6 posti letto con servizio di prima colazione. Ad accogliere gli ospiti è un giardino molto curato con una piccola area giochi e delle piante del territorio come il raro albero di sorbo e le querce. La presenza di maiali allo stato brado, in prossimità della struttura, ci ricordano la vocazione agricola dell'intero comprensorio. L'agriturismo si presta molto per chi ha voglia di fare attività in outdoor, Valentina mette a disposizione i suoi alberi di mele e lascia gli ospiti liberi di raccoglierne i frutti e assaggiarli. Su richiesta dei clienti viene fornito anche un barbecue.

Hospitality is based on accommodation, with 2 rooms e 6 beds available, and breakfast. La Dolce Mela welcomes its guests in a well-kept garden with a small playground area, full of plants of the territory, such as the rare service tree and the oaks. The presence of wild pigs in the surrounding area reminds us of the agricultural essence of the entire place. The farmhouse is very suitable for those who love outdoor activities: Valentina let guests free to pick apples from apple trees e taste them. Upon request, a barbecue is also available.





Dispensa/Storeroom

L'azienda agricola La Dolce Mela è nata nel 2011 e la principale filiera produttiva è quella ortofrutticola con la mela regina del frutteto. Conserve di frutta e verdura sono immancabili nelle colazioni proposte ai clienti. L'azienda inoltre è impegnata anche nella coltivazione di cereali.

La Dolce Mela farmhouse was launched in 2011 and the main production chain is that of fruit and vegetables. The apple is the most important product, together with those of the cereal sector. Fruit and vegetable preserves are ever-present in the breakfasts offered to guests.







Chiesa Sant'Anna

MONTESANO S.M.

La Petrara





"Ai nostri ospiti regaliamo silenzio e relax"

Benedetta Pascale

Location



La numerosa presenza di sassi, a ridosso del centro storico di Montesano S/M, ha dato il nome alla località e all'agriturismo "La Petrara" di Benedetta che raccoglie l'eredità di una lunga storia di tradizione agricola familiare. La bisnonna Angelina Cestari acquistò i primi terreni e uno "scampaturo", un piccolo immobile che utilizzava per ripararsi dalle intemperie e per organizzare il lavoro agricolo, incentrato principalmente sulla zootecnia. Oggi la struttura è stata completamente rifatta per rendere il soggiorno degli ospiti confortevole, godendo dei benefici di un'area ricca di acqua e di vegetazione agricola. Accanto all'agriturismo, nato nel 2017, scorre una delle tante sorgive che regala agli ospiti della struttura un piacevole suono.

The abundant presence of stones, close to the historic centre of Montesano S / M, gave the name to the locality and to the farmhouse "La Petrara", owned by Benedetta Pascale. She has inherited a long history of family agricultural tradition: her great-grandmother Angelina Cestari bought the first lands and a "scampaturo", a small building that she used to shelter from bad weather and to organize agricultural work, mainly focused on animal breeding. Nowadays the structure has been completely renovated to make the guests' stay comfortable, while enjoying the benefits of an area rich in water and vegetation. Next to the farmhouse, opened in 2017, flows one of the many springs that entertains the guests with a pleasant sound.

Accoglienza/Welcome

L'accoglienza è basata su alloggio e colazione. Ha 3 stanze e una capienza massima di 9 posti letto, una delle stanze è dedicata ai diversamente abili con un comodo accesso dal portone principale. Le stanze portano i nomi delle piante di ulivo e la presenza di una cucina in comune dà agli ospiti la possibilità di gestire i pasti autonomamente. L'agriturismo si caratterizza per "il silenzio e il contatto con la natura" mettendo gli ospiti nella possibilità di fare lunghe passeggiate, lontani dal traffico.

The farmhouse offers accommodation and breakfast. It has 3 rooms and 9 beds, one of the rooms is dedicated to the disabled with a comfortable entrance from the main door. Every room has the name of an olive tree. A common kitchen gives the guests the opportunity to prepare dishes on their own. The farmhouse stands out for "the silence and the contact with nature", where guests can take long walks, away from traffic.





Dispensa/Storeroom

L'attività agricola principale è la coltivazione dell'olivo per la produzione di olio, iniziata nel 2001 con l'impianto di un nuovo uliveto nell'area circostante la struttura agrituristica. Ancora oggi l'uliveto assorbe tutte le energie dei titolari alla continua ricerca dell'olio perfetto.

The main agricultural activity is the production of oil, which began in 2001 with the planting of new trees. Today the olive grove still absorbs all the energies of the owners in the continuous search for the perfect oil.









Parco dei Mulini

SAN PIETRO AL TANAGRO

MASTU GILARDO
Agriturismo

Mastu Gilardo





"Mio zio Mastu Gilardo,
il maestro falegname del paese a inizi '900"

Silvestro Ammaccapane



Location

Collocato ai piedi del Santuario del SS. Crocifisso, l'agriturismo porta avanti la storia di famiglia ispirandosi soprattutto allo zio, Mastu Gilardo, che agli inizi del '900 era considerato un punto di riferimento per tutti gli abitanti di San Pietro al Tanagro nella lavorazione artigianale del legno. Nella struttura vibra la storia di tre sorelle che abitavano nell'immobile portando avanti rispettivamente: il lavoro di falegnameria, di tessitura e della cura della casa. L'immobile è stato donato alla nonna dell'attuale proprietario, Silvestro. Il giovane, di recente, ha ristrutturato l'intero palazzo mantenendo intatte le connotazioni dell'edificio settecentesco e dando alle stanze il nome delle due zie e della nonna. L'agriturismo è situato nel centro storico del Comune di San Pietro al Tanagro, a circa 100 metri dal Parco dei Mulini.

At the foot of the Santuario del SS. Crocifisso, the Mastu Gilardo farmhouse continues the family's history, drawing inspiration especially from his uncle, Mastu Gilardo. He lived in the early 1900s and was considered a point of reference for San Pietro al Tanagro's people, because of the craftsmanship of wood. In the structure resonates the stories of three sisters who lived in the building: one perpetuated the work of a carpenter, the other one the work of a weaver, while the third took care of the home. The property was donated to the latter, grandmother of the current owner Silvestro. He has recently renovated the entire building, keeping all the features of the eighteenth-century building and naming the rooms after his aunts and his grandmother. The farm is located in the historic center of the Municipality of San Pietro al Tanagro, at about 100 meters from Parco dei Mulini.

Accoglienza/Welcome

È una struttura di solo alloggio e colazione con 12 posti letto, costituita da 3 appartamenti ognuno dei quali dotato di un salotto e una cucina indipendente. Un appartamento è predisposto per i diversamente abili. All'interno, l'immobile è stato curato mescolando in maniera elegante elementi antichi con mobilio moderno e arte povera. La struttura ha sottoscritto una serie di convenzioni con alcuni attrattori del territorio e associazioni che si occupano di escursioni a piedi e in bici.

A bed & breakfast lodging structure with a total of 12 beds, formed by 3 independent apartments. Each of them has a kitchen with living room, one or more baths. An apartment is designed for the disabled. Inside, the building shows a mix of refined ancient elements and a modern and Arte Povera (poor art) furniture. The structure has signed a series of agreements with some local attractions and associations that deal with hiking and biking.





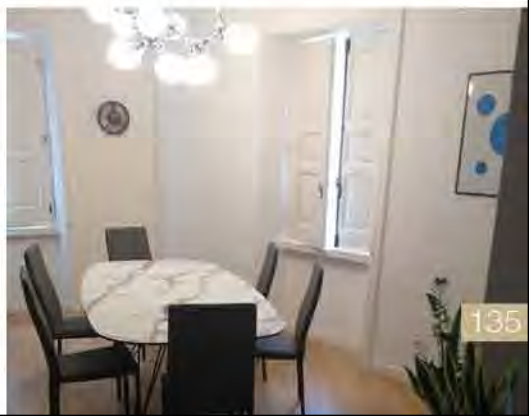
Dispensa/Storeroom

L'azienda agricola "Silvestro Ammaccapane" dal 2016 è attiva nella filiera ortofrutticola e in quella cerealicola.

The "Silvestro Ammaccapane" farm has been active in the fruit and vegetable and cereal sectors since 2016.









Foresta Cerreta Cognole

BUONABITACOLO

Natural House





"L'ho realizzato pensando al futuro dei miei figli"

Raffaele Ignoto



Location

A pochi passi dallo svincolo autostradale dell'A2 sorge l'agriturismo Natural House, di facile accesso dalla SS517 "bussentina" che conduce al Golfo di Policastro. È una struttura in chiave moderna ristrutturata qualche anno fa da un preesistente edificio rurale e ubicata in un contesto agricolo e forestale, distante dal piccolo borgo di Buonabitacolo. Permette ai visitatori di godere di un paesaggio naturalistico appagante. L'agriturismo ha scelto il colore verde come simbolo della sua attività, sottolineando la volontà di fare leva sulla sostenibilità ambientale e sulla cura dei propri clienti.

lometres from the A2 motorway junction and it is easily accessible from the "Bussentina", the SS517 road that leads to the Gulf of Policastro. It is a modern structure which was renovated a few years ago from an old rural building and it is situated in an agricultural and wooded environment, far from the small village of Buonabitacolo. It allows visitors to enjoy a quiet natural landscape. The farmhouse has chosen the color green as a symbol of its business, emphasizing the desire to focus on environmental sustainability and care for its customers.

Accoglienza/Welcome

L'accoglienza è affidata a 5 stanze e 12 posti letto collocate al piano superiore. Sono ampie, luminose e moderne nello stile, una è organizzata per i diversamente abili che accedono attraverso un montascale. La colazione è curata nei dettagli con pietanze cucinate dai proprietari utilizzando ingredienti provenienti dal territorio. Una cucina e due ampi saloni per il relax sono aree comuni a disposizione degli ospiti.

Hospitality is based on 5 rooms and 12 beds located on the upper floor. They are large, bright and modern in style, and one is suitable for the disabled, who can have easy access to it via a stairlift. Breakfast is treated in detail with dishes cooked by the owners using ingredients from the area. A kitchen and two large lounges for relaxation are common areas available to guests.





Dispensa/Storeroom

È l'allevamento di vacche da latte a trainare l'azienda agricola, voluta da Raffaele 20 anni fa ed ereditata oggi dal figlio Francesco che ha deciso di farne il suo principale lavoro. Frisone, brune e pezzate rosse, danno consistenza ad una mandria di oltre 40 vacche quotidianamente munte per destinare il latte ai caseifici del territorio. Parallelamente l'azienda agricola lavora 35 ettari di terreno di proprietà per la produzione di foraggi e cerali da destinare all'allevamento.

The breeding of dairy cows is the main activity of the farm founded by Raffaele 20 years ago and inherited by his son Francesco, who has decided to make it his main job. Brown and red spotted Frisians make up a herd of over 40 cows milked daily to deliver the milk to the local dairies. At the same time, the farm cultivates 35 hectares of its own land for the production of fodder and cereals to be used for breeding.







Valle delle Orchidee

SALA CONSILINA

Villa delle Acacie





"Le acacie hanno sempre fatto da cornice alla nostra struttura"

Maria Lovaglio



Location

Un antico albero di acacia, oggi non più esistente, diede il nome alla struttura, collocata non molto distante dal centro di Sala Consilina. L'agriturismo si trova all'interno di un edificio risalente agli inizi del '900 realizzato in pietra naturale. Fu adibito negli anni '30 a clinica del Vallo di Diano, poi a caserma durante la seconda guerra mondiale ed infine a scuola negli anni '60.
Nel 1998 la costruzione viene acquistata dalla famiglia di Maria e ristrutturata per farne attività agrituristica. È una struttura che ha conservato molto dell'antica fisionomia, suggestiva è la scala in pietra originale.

An ancient acacia tree, which now no longer exists, gave the name to the structure located not far from the centre of Sala Consilina. It is a building that dates back to the early 1900s and is made of natural stone. In the 1930s it served as a hospital in the Vallo di Diano; later, it became a military base during the Second World War and then a school in the 1960s.
In 1998 it was purchased by Maria's family and renovated to start an agritourism business. It is a structure that has retained much of its ancient appearance and the original stone staircase is very evocative.

Accoglienza/Welcome

L'ospitalità è basata sull'alloggio con 6 camere e 12 posti letto. Gli alberi di acacia che circondano la struttura vanno ad arricchire le già numerose piante autoctone presenti nell'area circostante. Adatta a chi ama muoversi, la struttura offre un servizio di ricettività con informazioni sulle escursioni naturalistiche nel salernitano e nell'area della Basilicata, attività in outdoor come parapendio e parco avventura. Ha convenzioni attive con le oasi WWF e le numerose attrazioni del territorio. Offre un servizio SPA dedicato al benessere e al relax, in virtù di una convenzione stipulata con il vicino centro benessere.

Hospitality is based on 6 rooms and 12 beds. The acacia trees that surround the structure enrich the already numerous native plants of the area. The structure is suitable for those who love to go around, as it offers an accommodation service with information about naturalistic excursions in Salerno and Basilicata areas, outdoor activities, such as paragliding and adventure park. It has signed agreements with the WWF oases and the numerous attractions of the area. It offers a SPA service dedicated to wellness and relaxation, thanks to an agreement stipulated with the nearby wellness centre.





Dispensa/Storeroom

La sua filiera è tutta focalizzata sui prodotti del classico "orto salese". Dal tradizionale broccolo agli ortaggi estivi, Maria nei suoi terreni raccoglie: melanzane, pomodori, peperoni, mais, fagioli e zucche. Durante tutto l'anno offre un ventaglio di insalate e a primavera immancabili sono le sue fragoline.

Its supply chain is entirely focused on the products of the classic "garden of Sala Consilina". From traditional broccoli to summer vegetables, Maria collects: aubergines, tomatoes, peppers, corn, beans and pumpkins. The farmhouse offers a range of varied salads throughout the year and its strawberries are a must in spring.







Monte Cervati

SANZA

Agriturismo Villa Rosa

Villa Rosa





"Offriamo un rifugio in totale intimità"

Domenico De Mieri



Location

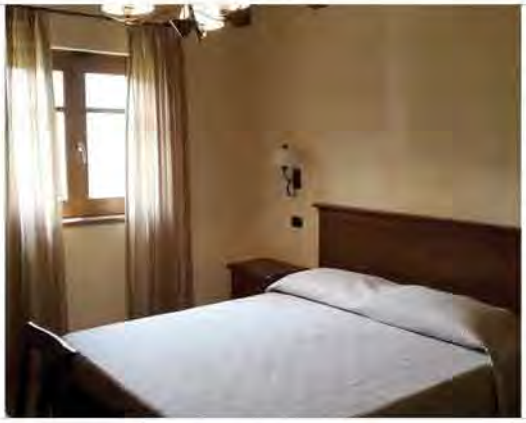
Alle pendici del Monte Cervati, nel comune di Sanza, il piccolo e grazioso casolare rustico riserva un'accoglienza in totale intimità. Dal 2015 il pagliaio di famiglia, simbolo dell'agricoltura di sussistenza degli avi contadini, si è trasformato in un ricovero per il turismo naturalistico, integrando perfettamente le comodità di un soggiorno alla coerenza del contesto ambientale e agricolo.

On the slopes of Monte Cervati, in the municipality of Sanza, the small and charming rustic cottage welcomes you in an intimate setting. Since 2015, the small family hay barn, a symbol of subsistence agriculture of the peasant ancestors, was transformed into a shelter for nature tourism, by perfectly integrating the comforts of a stay with the coherence of the naturalistic and agricultural context.

Accoglienza/Welcome

Due stanze al secondo piano con 4 posti letto in tutto rendono Villa Rosa adatta alle famiglie o alle coppie che cercano un soggiorno solitario. Una piacevole area di pertinenza e un piccolo parco giochi permettono di assaporare il contesto naturalistico.

Two rooms on the second floor for a total of 4 beds make Villa Rosa suitable for families or couples looking for a solitary stay. A pleasant area of relevance and a small playground allow guests to enjoy the naturalistic context.


Dispensa/Storeroom

Le filiere dell'azienda agricola di famiglia spaziano dalla produzione di olio a quella del vino e dei cereali.

The production chains of the family farmhouse range from the production of oil to that of wine and to cereals.





Finito di stampare nel mese di febbraio 2022

COMUNI DEL VALLO DI DIANO



GAL VALLO DI DIANO

CONTATTI & RECAPITI
Sede operativa c/o Certosa di San Lorenzo
84034 PADULA (SA)
Tel.: 0975 77227
E-mail: info@galvallodidiano.it
Posta Elettronica Certificata: galvallodidiano@pec.it

GAL VALLO DI DIANO 2014 - 2020

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: *l'Europa investe nelle zone rurali*
Unione Europea