



Assessorato al Turismo



CONSORZIO AGRITURISMO
CULTURALE IN CAMPANIA



fivet

fivet

Campania-Basilicata



Agritunist



Con la collaborazione dell'Università
degli Studi di Napoli, Federico II

In Copertina: Ansa Archeologica di Oplonti (Tirce Ameriniana), Villa di Poppo - Affresco II stile, cotto di fide

Agriturismo e Cultura in Campania



Agriturismo e Cultura in Campania

▪ Regione Campania - Assessorato al Turismo

- Consorzio Agriturismo
Culturale in Campania
- Fiavel - Campania-Basilicata
- Agriturismo

con la collaborazione dell'Università degli Studi di Napoli Federico II

la campania agrituristica

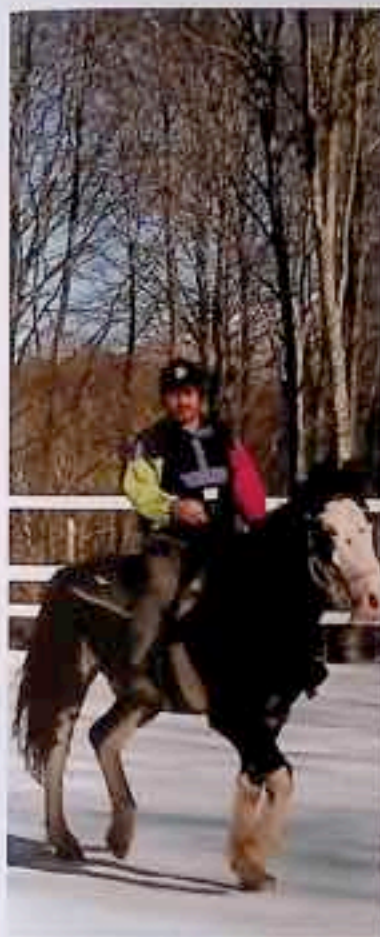
Con un territorio di antichissime tradizioni rurali, ricco di richiami ambientalistici e naturalistici, con 50 nobili vini e centinaia di prodotti tipici, la Campania si presenta come regione ideale per un periodo di relax e di vacanze da trascorrere in una delle sue numerose aziende agrituristiche. Una scelta che orienta sempre più i turisti in genere e in particolare le fasce del turismo verde, dei food trotter e degli amanti dell'enogastronomia dei sapori unici e dell'assoluta igienicità.

Impiegare la vacanza all'insegna di queste attrazioni non significa, però, consumare piacevolmente il tempo libero tra natura, ambiente e cibi sani. La lunga storia della Campania offre, infatti, innumerevoli occasioni per abbinare agli itinerari agrituristic ed enogastronomici visite ed escursioni di intenso contenuto culturale. Giacimenti e sistemi archeologici diffusi su tutto il territorio, affascinanti borghi che hanno conservato i tratti emozionanti del medioevo, castelli, monumentale edilizia civile e religiosa custode di tesori d'arte che destano l'ammirazione di tutto il mondo, si trovano sempre lungo itinerari agrituristic ed enogastronomici.

Questa pubblicazione, in definitiva, vuol essere una guida pratica e utile alla scoperta di questi immensi tesori, tra natura incontaminata, testimonianze dei secoli passati e un senso di calda ospitalità. Un viaggio alla scoperta di queste

attrazioni ammirate da tutto il mondo, attraverso tappe incentrate sulle aziende agrituristiche, tenendo presente che le attività agrituristiche disponibili non sono soltanto quelle citate per le cinque province della Campania: in realtà queste strutture sono ampiamente diffuse su tutto il territorio.





l'irpinia

Per quanti vogliano trascorrere un periodo di vacanze e fruire dei grandi richiami del Parco Regionale del Partenio, sono consigliate le aziende agrituristiche "Ricciardelli" di Contrada e "La Serenella" di Capriglia Irpina, un incantevole borgo medievale dominato dalla mole del Castello e da dove è facile visitare il capoluogo Avellino, col suo Museo Irpino, e il grande Santuario di Montevergine, Contrada, che si trova poco a sud di Avellino, è ugualmente a ridosso del Partenio ed ha un interessante Centro Storico, ricco di edilizia civile e religiosa d'epoca.

Veloci escursioni possono comprendere la visita al Vallo di Lauro Baianese, dove c'è uno dei maggiori Anfiteatri romani d'Italia: quello di Avelia. Oppure interessanti puntate a Tufo, per ammirare l'archeologia industriale di "Mulino Gardino" e l'antico Castello, ad Altavilla Irpina e al suo Museo Civico, e ad Atripalda, sorta sul luogo dell'antica Abellinum e ricca di testimonianze archeologiche e di Musei.



L'Irpinia

Altri riferimenti sono le aziende agrituristiche "Casino Rosso" di Torre le Nocelle e "Torre Paschi" di Guardia dei Lombardi. Torre le Nocelle, punto di partenza per visitare la Valle dell'Ufita, propone il suggestivo Centro Storico e il Santuario di San Gricaco, mentre l'area fluviale dell'Ufita offre l'occasione di escursioni e visite ad Ariano Irpino presso il meraviglioso Centro Storico, il Castello, l'area archeologica e i musei. E' anche la zona attraversata dal Regio Tratturo, lungo il quale si possono ammirare testimonianze archeologiche e storiche di enorme interesse. Guardia dei Lombardi è al centro dell'Alta Irpinia, il vasto territorio che si spinge al confine con la Puglia e la Lucania. Solcata da numerosi corsi d'acqua e con laghi e cascate, l'Alta Irpinia comprende il centro abitato più in alto della Campania, Trevisco, e molti borghi che hanno conservato la struttura medievale originaria. A Guardia dei Lombardi, oltre al Centro Storico, c'è da visitare il Museo della Civiltà Contadina.



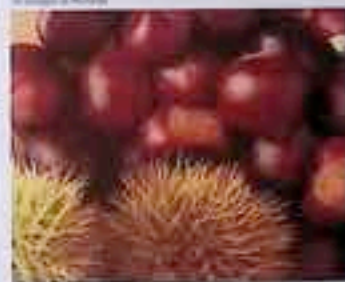
L'Irpinia

Degli altri comuni si segnalano l'Abbazia di San Guglielmo al Goleto a Sant'Angelo dei Lombardi, e il Convento di San Francesco a Folloni di Montella, dove ci sono anche il Museo dell'Alta Irpinia e la Mostra di Arte Sacra. Negli edifici religiosi, infine, si possono ammirare le opere di grandi artisti. Da non perdere l'escursione all'Alopiamo di Laceno, attrezzato per gli sport invernali.

L'Irpinia è la terra dei vini DOCG Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Taurasi, definito dagli enologi uno dei migliori rossi d'Italia. Ma è anche il territorio dell'Aglianico, un robusto rosso IGT. Fiano e Greco di Tufo si accompagnano ottimamente anche a piatti a base di pesce e alla cucina marinara in genere, ma si esaltano con i menù tipici. Il Taurasi è consigliato particolarmente con lasagne, selvaggina, arrostiti, funghi, formaggi piccanti e stagionati. La gastronomia locale è dominata dai primi piatti con pasta fresca fatta a mano (gnocchi, fusilli, farfalle, "cicatielli", orecchiette). Molto gustosi sono i "cuscus cum patate", le "orecchiette alla tricolore", la pizza frita, la "pizza sfogliata", "patate e melanzane all'aglio", e altri sono i latticini e i formaggi (caciocavalli, ricotta, formaggi caprini e ovini).



Formaggi tipici



Primi piatti



Alcune specialità

L'Irpinia



Nei secondi prevalgono, con una diffusa pastorizia, le carni alla brace, "braciole", maiale cotto in vari modi. Insaccati, salumi, ortaggi e frutta sono assolutamente genuini, come l'olio extravergine d'oliva, il vino, il liquore di noci.

Per un piacevole intermezzo di *shopping* originale, si segnalano le botteghe e i mercati settimanali, dove è possibile acquistare lavori in legno, marmo, pietra, ferro, vimini, paglia, lana, gesso e terracotta. E, ancora, staggi, ricami, pizzi, merletti, tessuti lavorati e maioliche. Da non sottovalutare, infine, le conserve alimentari prodotte con antichi metodi artigianali e la pasta fresca fatta a mano, che possono costituire un estroso e originale *souvenir* della vacanza.

La zona è ben servita da autostrade, strade e mezzi di collegamento, oltre che da punti di ristoro che offrono i piatti tipici, talvolta esaltati dai tartufi neri, che fanno parte dei prodotti irpini, completati dalle golosità di torroni e dolciumi. (c. t.)



Area di S. Maria
Chiesa di S. Maria
Bosco di S. Maria



il sannio

Il Sannio è il cuore della provincia di Benevento, un territorio dove gastronomi e *food trotter* trovano l'ambiente ideale per la scoperta di antichi sapori. Piani di riferimento sono le aziende agrituristiche "Le Camerelle" di Benevento, "La Francesca" di Pietrelcina e "Tufini" di San Giorgio del Sannio. Il territorio, ricco di testimonianze archeologiche, storiche e culturali, è anche quello dei "Luoghi di Padre Pio", o meglio di "San Pio da Pietrelcina" il francescano, elevato all'onore degli altari da Papa Giovanni Paolo II, che ha così voluto rispondere al culto per l'umile frate che si è esteso in tutto il mondo. Pietrelcina è il paese natale del Santo, a Benevento fu ordinato sacerdote e a Morcone si trova il convento dove iniziò la sua vita di religioso.

Il capoluogo Benevento offre grandi occasioni di visite culturali: il Museo del Sannio, l'Arco di Traiano, la Rocca dei Rettori, i Palazzi d'epoca, il Ponte Leproso, il Teatro Romano, la Cattedrale e la chiesa di Santa Sofia, le numerose testimonianze archeologiche che si susseguono nel Centro Storico.



La cucina del Sannio

Arte

Il Taburno e il Sannio

Il Sannio e il Gargano

il sannio

A Pietrelcina ci sono da visitare la Masseria Forgione, casa natale di San Pio, e gli edifici religiosi dove il Santo ebbe l'ispirazione e la chiamata apostolica. A San Giorgio del Sannio, infine, c'è il suggestivo Centro Storico.

La vacanza nel Sannio propone, inoltre, l'escursione al Parco Regionale del Taburno-Camposauro e a centri di grande importanza, come Cerreto Sannita e San Lorenzello, noti per la lavorazione centenaria della ceramica. Sant'Agata de' Goti e Montesarchio hanno il caratteristico impianto medievale; a Pietraroja c'è il Parco Geopaleontologico; a San Salvatore Telesino c'è l'area archeologica dell'antica Telesia; Portelandolfo, ricca di sorgenti naturali, è il centro con una delle più note produzioni di mercurio.



Il Sannio e il Gargano

il sannio



Terra ricca di prodotti tipici, come i formaggi, la frutta (note sono le mele "annurche"), i funghi, il miele, le noci e l'olio extravergine d'oliva, il Sannio si distingue per i vini DOC Solaopaca, Taburno, Sannio, Guardiolo e Falanghina e per quelli IGT (indicazione geografica tipica) Dugenta e Beneventano. Bianchi, rosati o rossi, questi sono consigliati con ogni menù, da quelli marinati a quelli più robusti delle aree interne e montuose: minestre, carni, formaggi, ma anche con antipasti e dessert. I menù tipici comprendono i primi piatti con pasta fresca fatta a mano (lagane, cavatelli, fusilli, "cecatelli") con ragout di castrato; minestre (come "pacche e fagioli"); "scarpella" (sfornato con uova, formaggio e salsiccia); "abbuati", grigliate e torte con riso e ricotta; tipico è il pane di mais ("panuozzo"); ottimi i taralli aromatici.



il sannio



È ancora, verza con carne di capra, polenta con fave, verdura e fagioli con cotica di maiale, zuppa di cardi, minestra "marinata", maiale profumato, coscioni di maiale al forno, agnello alla brace, funghi imbottiti, melanzane in "cassone", peperoni imbottiti, formaggi. Raccomandati sono gli insaccati e il prosciutto di Pietraroja, le castagne e i dolci di castagna, i biscotti, i torroni di Benevento e di San Marco dei Cavoti.

Lo shopping originale è un delizioso intermezzo tra un'escursione e l'altra e propone lavori in legno, vimini, marmo, rame, pietra, ferro battuto, terracotta e gesso; ricami e merletti a "tonbolo" (famosi sono quelli di Pontelandolfo) e tessuti lavorati. Una segnalazione particolare alle conserve alimentari (sottolio, marmellate, miele, formaggi) e ai torroni e "baci" di San Marco dei Cavoti, ai liquori di noci e al vigoroso "Strega", che è tipico di Benevento, ai biscotti dolci.

Nei numerosi punti di ristorazione tipica, turisti, gastronomi e food trotter possono gustare l'enogastronomia del Sannio, che è tra le più sapide e igieniche: pause in grado di esaltare al punto giusto una scelta di relax tra un itinerario e l'altro di interesse non soltanto agriturismo, ma anche culturale e di grande interesse folcloristico e salinifico per quanti desiderassero il fitness nei centri termali di Teles e San Salvatore Telesino. (d. l.)



Foto di P. P. P. P. P.

Foto di P. P. P. P. P.

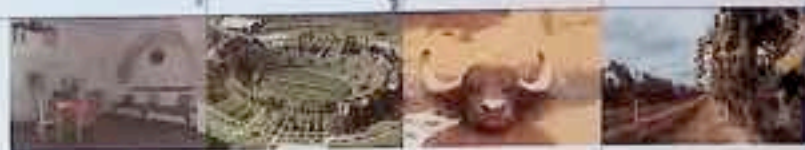
Foto di P. P. P. P. P.



il matese e terra di lavoro

Il territorio della provincia di Caserta, proteso tra il mare e il massiccio del Matese e al confine col Lazio, è detto "Terra di Lavoro", deformazione di "Liburia", nome connesso ad antichi abitanti. È una zona ricca di beni ambientali, naturalistici, archeologici e storici, ma anche di prodotti tipici e unici. A Conca della Campania si trova l'azienda agrituristica "La Palomba", sul versante nord-ovest del Parco Regionale del Roccamontina: un punto di partenza ideale per escursioni nel Parco, verso la costa del Litorale Domizio e verso il Parco Regionale del Matese. Conca della Campania ha un bel Centro Storico, con edifici d'epoca e il Santuario di Santa Maria della Libera.

La vacanza agrituristica, grazie anche alle efficienti vie e mezzi di collegamento, offre la possibilità di visitare il capoluogo Caserta, con la Reggia Vanvitelliana e il Parco (monumento barocco tra i più visitati d'Italia), il Borgo Medievale di Casertavecchia e i Siti Reali di San Leucio e Cardinello.



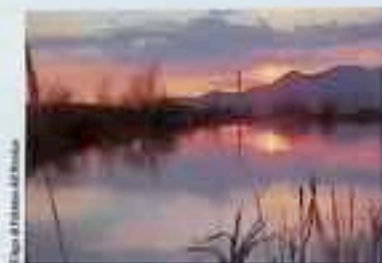
il matese e terra di lavoro

Lungo l'itinerario si consiglia la visita all'area archeologica di S. Maria Capua Vetere e al borgo fluviale medievale di Capua, alle basiliche di S. Angelo in Formis e S. Pietro ad Montes e all'edilizia religiosa che custodisce opere di pittura e scultura di grandi artisti del passato. Lungo il litorale, invece, ci sono da visitare il lago di Carinola, la foce del Volturno e i centri di Mondragone e Castelvolturno. Dirigendosi verso il Matese si avrà, invece, l'occasione di ammirare gli splendori naturalistici dei laghi matesini e i numerosi centri abitati che hanno conservato i tratti medievali ed offrono anche visite ad aree archeologiche. Da non perdere, infine, l'ascesa al Roccamonfina. Si tratta di un antico vulcano, con attività residuale, che si manifesta nelle numerose sorgenti minerali e termali. Nei pressi della vetta si trova il grande Santuario di Santa Maria dei Lattani.



il mare e terra di lavoro

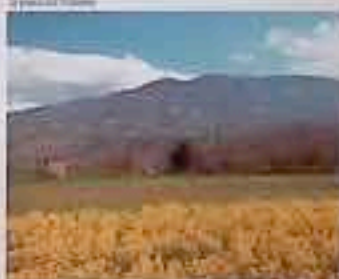
I tour naturalistici e culturali sono il piacevole e interessante complemento d'un viaggio in una terra ricca di prodotti tipici unici e salutari, cominciando dalla mozzarella DOP di bufala campana, prodotta col latte delle numerose e pittoresche mandrie di bufali che popolano la pianura, dalla frutta, dagli ortaggi, dai formaggi e dai grandi vini DOC "Falerno del Massico", "Asprinio d'Aversa" e "Galluccio", e da quelli IGT "Roccamandina" e "Terre del Volturno". L'Asprinio è, nella varietà trattata col metodo *champenois*, uno dei migliori spumanti italiani. I vini, bianchi e rossi, sono consigliati dagli enologi ottimi con ogni menù, da quelli tipici della cucina marinara a quelli della gastronomia delle aree montuose. A quanti amano andare alla scoperta delle originalità gastronomiche, si consigliano i menù che possono essere gustati in tutti i numerosi punti di ristorazione che si trovano in Terra di Lavoro, e che comprendono i piatti della tipica cucina marinara. Si ricordano, a tal proposito, i piatti di pesce, i frutti di mare, i tubetti con cozze e i gamberi in pinzimonio.



Il mare di Portici, nel Marittimo



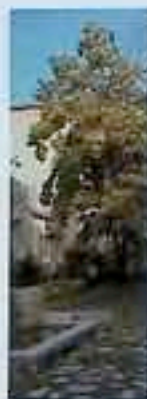
Quattrociuti, nei pressi di Portici, nel Marittimo



La piana del Volturno



il matrese e terra di lavoro

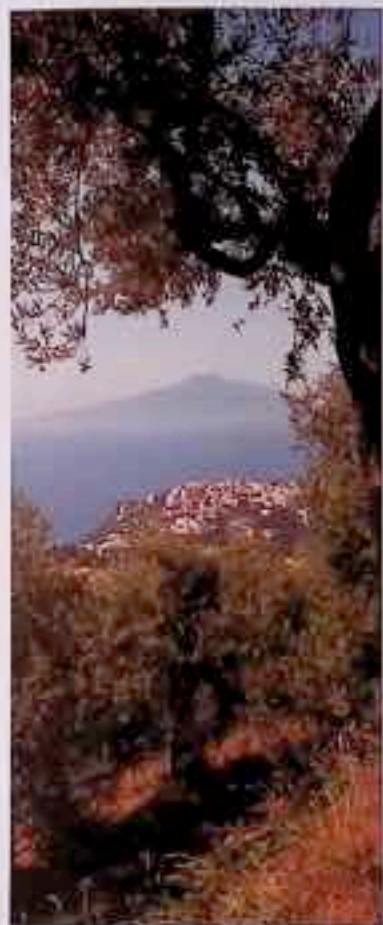
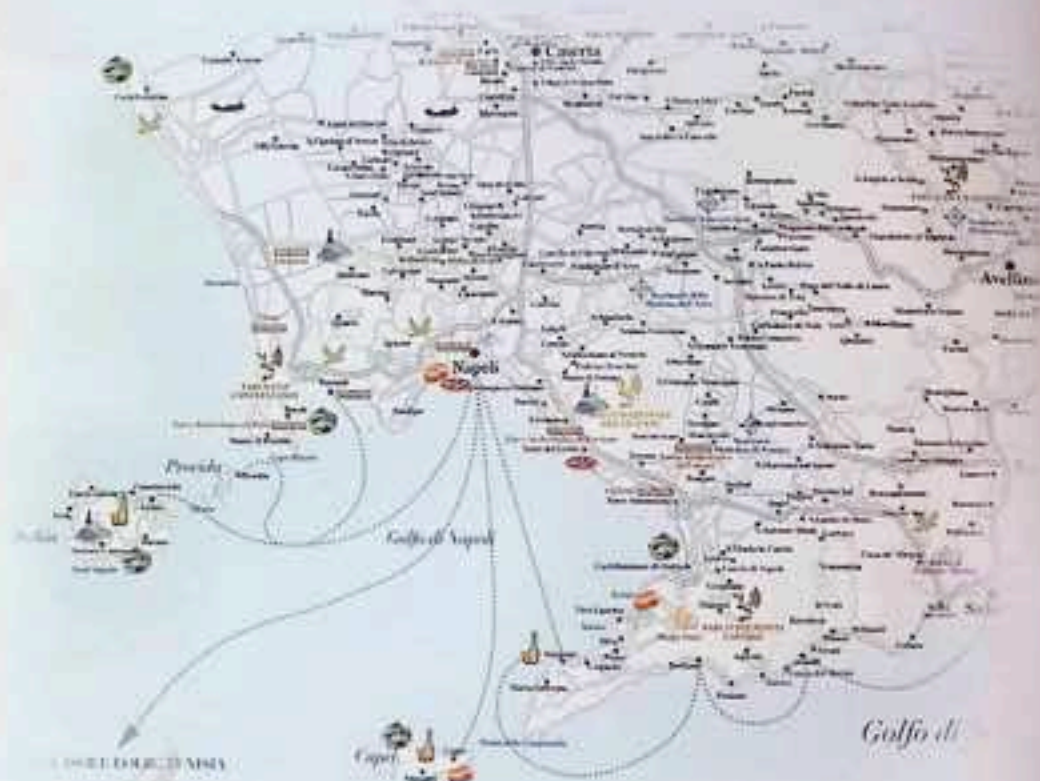


La gastronomia delle aree interne si segnala con lasagne, ziti ripieni, zuppa di cardi, pasticcio di maccheroncini, caccagione, oca ripiena, tortiglioni alla normanna e minestra "maritata". Oltre, ovviamente, alla mozzarella (da gustare cruda o cotta), la scelta spazia inoltre tra funghi, insaccati, formaggi freschi e stagionati, asparagi selvatici, tartufo nero, castagne (eccezionali sono quelle di Roccamonfina) e frutti del sottobosco. Da non perdere i dolci di castagne, i torroni di Casopella, i sanguinacci e i mostaccioli di Capua e i liquori artigianali.

Per un originale *shopping* si segnalano le ceramiche di Cacciano, i lavori in legno e ferro, i pizzi e i merletti lavorati a mano e, soprattutto, i tessuti serici di San Leucio. Le conserve alimentari ottenute con tradizionali e antichi metodi artigianali, infine, possono costituire eccentrici *souvenir* destinati a perpetuare il ricordo della vacanza. (a.p.)



Un esemplare
di prodotto di qualità
della gastronomia
matrese



il golfo di napoli

La provincia di Napoli, la città che è stata a lungo una delle maggiori Capitali d'Europa, è caratterizzata non soltanto dal clima e dalle splendide coste ma, soprattutto, dai maggiori e più visitati Sistemi Archeologici del mondo. Visitarla seguendo il *fil rouge* del viaggio attraverso le strutture agrituristiche, e alla scoperta di un'enogastronomia che ha conquistato popoli a tutte le latitudini, è forse la scelta più naturale. Riferimenti sono le aziende agrituristiche di "Il Liccone" di Pozzuoli, "La Ginestra" di Vico Equense e "Le Tori" di Massalubrense: in pratica, da un capo all'altro della costa e dei Golfi di Pozzuoli e di Napoli.

Pozzuoli, capoluogo dell'Area Flegrea, è collegato anche alle isole di Procida e di Ischia e offre le occasioni di visita nel Parco Regionale dei Campi Flegrei e al Sistema Archeologico Flegreo, che comprende le testimonianze di Ischia, Cuma, Baia, Quarto e la stessa Pozzuoli.



il golfo di napoli

A ridosso dell'area metropolitana di Napoli, Pozzuoli consente inoltre di visitare il capoluogo campano, le sue Regge e i suoi Castelli, l'archeologia, i Musei, il Centro Storico e il Centro Antico, la grande edilizia civile e religiosa; testimonianze, queste, che coprono l'intero periodo che va dall'età greco-romana al barocco, passando per il Medio Evo e il Rinascimento.

Vico Equense, all'inizio della Penisola Sorrentina, fa parte del Parco Regionale dei Monti Lattari e dista poco da quello Nazionale del Vesuvio. Oltre ai richiami naturalistici, ambientali e culturali, Vico Equense è un valido punto di partenza per visitare il Sistema Archeologico Vesuviano: le aree di Ercolano, Pompei, Oplonti, Stabiae e Boscoreale.



il golfo di napoli

Massa Lubrense, infine, si trova all'estremità meridionale della Penisola Sorrentina e pertanto è base di partenza per visitare la Penisola Sorrentina ed i suoi centri abitati: il capoluogo Sorrento, Sant'Agnello, Piano di Sorrento e Sant'Agata sui due Golfi, dove numerosi sono i richiami naturalistici, archeologici, storici e culturali.

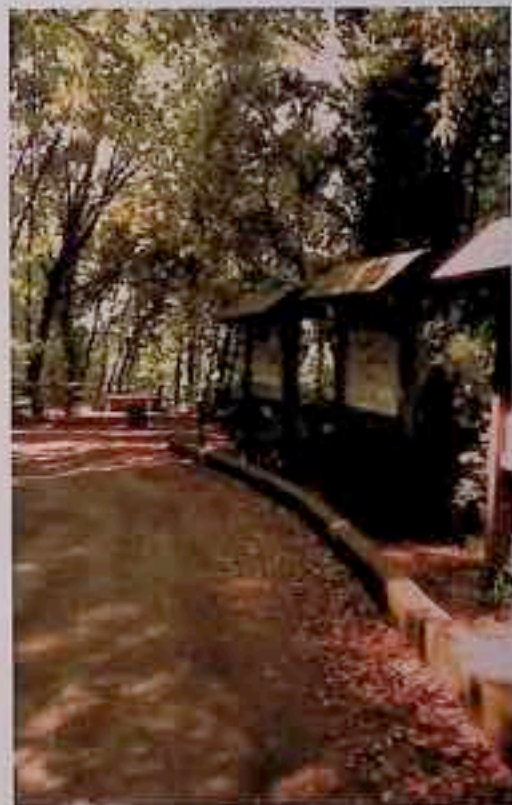
La provincia di Napoli si distingue per la grande varietà dei prodotti tipici che rendono unica la sua enogastronomia, dalla mozzarella DOP di bufala campana ai latticini della Penisola Sorrentina, dall'olio extravergine d'oliva ai prodotti ortofrutticoli e ai vini. Tra questi, si segnalano i DOC "Ischia", "Capri", "Vesuvio", "Lacryma Christi", "Penisola Sorrentina" e "Campi Flegrei", e gli IGT (indicazione geografica tipica) "Epomeo" e "Pompeiano". Vini bianchi, rosati e rossi, che i tecnici abbinano sia ai menù di mare e sia a quelli delle aree interne: risotti, pizze rustiche, selvaggina, arrostiti, formaggi stagionati e piccanti, "salsiccia e friarielli", antipasti, frutti di mare, piatti di pesce, bollito misto, carni rosse, coniglio all'ischitana, primi di pasta al classico ragù napoletano.



Agostino La Rosa



Isola di Capri, Sorrento



Isola di Capri, Sorrento

Isola di Capri, Sorrento



La cucina napoletana propone menù con primi piatti di pasta al sugo, ravioli al formaggio locale, gnocchi alla sorrentina, minestre e zuppe, con secondi accompagnati da insalate. Tipica è la famosa "caprese": mozzarella di bufala a fette intercalate con generose fette di pomodoro crudo; unica in assoluto è la "pizza", che è tale soltanto se confezionata e gustata nell'area della provincia di Napoli. La chiusura del pasto prevede la pasticceria ("torta caprese", sfogliatelle, babà, pastiera, cassata, pasta reale, struffoli, mostaccioli, sanguinaccio dolce e biancomangiare) e i liquori di agrumi (limone in particolare).

Lo shopping artigianale, ma anche di alta classe, varia dalla Moda e Profumi di Capri, alla ceramica, ai cammei e coralli di Torre del Greco, alla gioielleria e oreficeria, ai capi di abbigliamento ai lavori in maiolica, ferro battuto, vetro, pietra lavica vesuviana, intarsi, merletti e oggetti di antiquariato. Un richiamo a parte meritano le delicate statue del Preside Napoletano, che ha in via San Gregorio Armeno, nel Centro Antico del capoluogo, il punto di riferimento mondiale. (cv.)

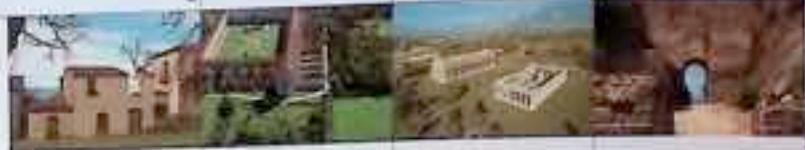


Il Sannicillo
Gusto Dato di Napoli
La "Pizza"



salerno e il cilento

La provincia di Salerno è tra le più estese e varieghe d'Italia, comprendendo i meravigliosi litorali della Costiera Amalfitana e del Cilento, le aree montuose, che si stendono dal mare ai confini regionali orientali, e quelle fluviali, all'interno delle quali si trova il Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, che è tra i più estesi d'Europa. Per quanti amano trascorrere le vacanze nelle strutture agrituristiche, si segnalano le aziende "La Selva" di Cava de' Tirreni, "Seliano" di Pastum-Cardicchio, "Principe di Vallescura" di Pisciotta e "Tre Santi" di Pabula. Cava de' Tirreni è la porta naturale per visitare la Costiera Amalfitana con le sue bellezze naturali e culturali, il capoluogo Salerno, città ricca di storia e monumenti, e i centri dell'entroterra, dove si trova l'area archeologica di Nocera. A Salerno si raccomanda la visita al medievale Centro Storico, al Museo (Provinciale e del Duomo), alla Cattedrale di San Matteo e alle numerose testimonianze di architettura civile, come il Castello di Arechi, il Forte La Carrara e l'Acquedotto.



Castello di Capaccio, del XIII secolo

Le rovine di Paestum

L'ingresso di una grotta

Le Porte Sire e Velia

salerno e il cilento

Capaccio, nella parte meridionale del Golfo di Salerno, si trova sulla Piana del Sele e consente di visitare innanzitutto l'area archeologica di Paestum, ma anche di accedere all'interno per raggiungere il sito vanielliano di Persano e i Monti Alburni, dove si trovano spettacolari grotte carsiche di enorme bellezza, come quelle di Castelcivita e Pertosa. Suggerivo è il borgo di Capaccio Vecchia, che ha conservato intatti i caratteri medievali. Da non trascurare i due Santuari di Capaccio: quello della Madonna del Granato e quello del Getsemani.

Fisciotta è la base di partenza per ammirare l'area archeologica di Velia, Capo Palinuro e le Grotte naturali, lungo la splendida costa del promontorio cilentano. Funzionali collegamenti, inoltre, facilitano la visita all'interno del Parco Nazionale.



Paestum, il Cilento

salerno e il cilento



Al territorio variegato corrispondono menù altrettanto variati, e soprattutto tipici, che possono essere gustati nei numerosi punti di ristorazione, diffusi nell'intera provincia di Salerno. L'enogastronomia di quest'area comprende piatti di pasta fresca fatta a mano (in particolare fusilli e cavatelli), piatti di mare, zuppa di pesce, "cianfotta cilentana" (miso di ortaggi estivi), scarole imbeccate, funghi, formaggi, totani e polpi con patate, scarole e seppie "mbuttunate", zuppa di cipolle, "sciucielo", minestra sfritta, "scauratielli" e "castagnole". Specialità sono le alici salate, i fichi secchi del Cilento, i celebri carciofi di Pietraroia, i pomidoro secchi, gli insaccati (salsiccia e soppressata), i formaggi, l'originale "acquasale" (pane raffermo bagnato con pomodoro, filetti d'acciuga, olive, aglio, origano e olio extravergine di oliva), il bollito alle erbe, la mozzarella DOC di bufala campana, le castagne, i fragranti frutti del sottobosco. Gustosi sono i prodotti della pasticceria e ottimi i liquori di erbe e di agrumi. (g.f.)



Spagnoli da Cello
Di Cello
Di Cello

ELENCO AZIENDE AGRITURISTICHE E
AGENZIE DI VIAGGIO
ASSOCIATE AL CONSORZIO AGRITURISMO
CULTURALE IN CAMPANIA

AGENTI

CURCIO VIAGGI

Via Rubenini, 1 POLLA (Na)
Tel. 0975 84035 fax 0975 391213
polla@curcioviaggi.it

IRPINIATOUR

Piazza Libertà, 54/57 BELLINO
Tel. 0825 74735 fax 0825 74730
irpiniatour@irpiniatour.it

SAVIA

Via Trilano, 30 BENEVENTO
Tel. 0824 21500 fax 0824 21594
savias@tin.it

NANOOK VIAGGI

P.zza V. Emanuele 19/20 AVERSA (Ce)
Tel. 081 5045308 fax 081 5045309
nanook@nanookviaggi.it

SONESTA VIAGGI

Via San Carlo, 49 NAPOLI
Tel. 081 5535388 fax 081 5518270
sonesta.viaggi@libero.it

AGRITURISMO

LE TORE

Loc. S. Agata sui due golfi - Via Pantone, 43. 80064
MASSA LUBRENSE (NA)
Vittoria Brancaccio
Tel. +39 081 8080637 - 7692670 Fax +39 0815530819

LA SERENELLA

Via san Sebastiano, 34. 83010
CAPRIGLIA IRPINA (AV)
Carmine Spinillo
Tel. +39 0825 702944 - 702765 Fax +39 0825 702907

TORRE PASCHI

Nella riserva faunistica - C. da Paschi. 83040
GUARDIA LOMBARDI (AV)
Anna De Simone
Tel. +39 0827 41734 - Fax +39 082741085

CASINO ROSSO

Loc. Bosco Faiano. Az. Cuni Oms. 83030
TORRE LE NOCCELLE (AV)
Pierluigi Della Porta
Tel. e fax +39 0825 969282

LA FRANCESCA

A pochi metri da Pietralcina - C.da La Francesca. 82100
BENEVENTO
Pasquale Barricelli
Tel. +39 0824 313450

AZIENDA TUFINI

Loc. Tufini. 82018
SAN GIORGIO DEL SANNIO (BN)
Antonio Nardone
Tel. e fax +39 082452193
Tel. +39 0824 779043 - 779139

LE CAMERELLE

C.da Camerelle. 82100
BENEVENTO
Pasquale Barricelli
Tel. +39 0824311426

LA PALOMBARA

Fraz. Cave - Via 1° Novembre, 149
CONCA DELLA CAMPANIA (CE)
Giuliana Ricci
Tel. e fax +39 0823 923588 - 0823679074

IL LICIONE

Loc. Arco Felice - Lucrino Via Lago d'Averno, 9
POZZUOLI (NA)
Mario Errico
Tel. +39 0818662799 - 7705498

LA GINESTRA

Loc. S. Marta del castello
VICO EQUENSE (NA)
Tel. e fax +39 081 8023211

LA SELVA

Loc. Pregiato - Via Petrollosa, 24
CANA DEI TIRRENI (SA)
Carmela Apicella
Tel. +39 089 461972

PRINCIPE DI VALLESCURA

Loc. Vallescuro. 84060
PISCOTTA (SA)
Carmine Mariccano
Tel. +39 0974 973087 - Fax +39 0974 973031 - 973706

TRE SANTI

Loc. Vercella. 84034
PADULA (SA)
Franco Arsenio
Tel. e fax +39 0975 778435

RICCIARDELLI

Loc. Patenare. 83020
CONTRADA (AV)
Paolo Ricciardelli
Tel. +39 0825 674371 - Fax +39 0825 674370

SELLANO

Tenuta Sellano. 84063
PASTEM CAPACCIO (SA)
Cecilia Baratta
Tel. e fax +39 0828 723634 - 724544

Le Sagre in Campania

IRPINIA

BAIANO (AV)
Sagra della nocciola
LAPIO (AV)
Sagra del molliatello
MONTEFIORE INFERIORE (AV)
Sagra dell'asparago di montagna e del
fungo porcino
SANT'ANGELO DEI LOMBARDI (AV)
Sagra delle sagre
SERRE (AV)
Sagra dell'olio di oliva
SUMMONTE (AV)
Sagra delle castagne
TUFO (AV)
Sagra del vino
VOLTURARA IRPINA (AV)
Sagra delle castagne palommina rossa

SANNIO

MOIANO (BN)
Sagra dei prodotti tipici locali
APOLLOSA (BN)
Sagra del maiale
CERRETO SANNITA (BN)
Maggio enogastronomico
GUARDIA SANFRAMONDI (BN)
Vinalia
SANT'AGATA DE' GOTI (BN)
Sagra della ciliegia

CASERTANO

POZZOVETERE DI CASERTA (CE)
Sagra dell'asparago di montagna
LIBERI (CE)
Sagra del prosciutto alla contadina
CESA (CE)
Sagra del vino asprinio
CASERTA (CE)
Sagra della mozzarella di bufala
GIOLA SANNITICA (CE)
Sagra degli antichi sapori
CASTEL MORRONE (CE)
Sagra del fico d'india

CILENTO

VIBONATI (SA)
Percono enogastronomico
SAN MAURO LA BRUCA (SA)
Sagra della salsiccia sammarinese
FELITTO (SA)
Sagra del fusillo felitese
CENTOLA (SA)
Sapori e Saperi a Centola
CASTEL SAN GIORGIO (SA)
Sagra del prosciutto e della trippa
CASTELCIVITA (SA)
Sagra del fungo porcino

Indirizzi Uteli

CONSORZIO AGRITURISMO CULTURALE IN CAMPANIA

Via De Pretis, 114 - 80133 Napoli
Tel. 081 5521656 - Fax 081 5521437

FIATET CAMPANIA-BASILICATA

Via De Pretis, 114 - 80133 Napoli
Tel. 081 5521656 - Fax 081 5521437

AGRITURIST

Corso Arnaldo Lucchi, 137 - 80100 Napoli
Tel. 081 284077

REGIONE CAMPANIA

Centro Direzionale Is. A6 - 80143 Napoli
Tel. 081 5625212

PROVINCIA DI AVELLINO

Corso Europa - 83100 Avellino
Tel. 0825 782382

PROVINCIA DI BENEVENTO

Rocca dei Remori - Piazza Castello - 82100 Benevento
Tel. 0824 774111 - Fax. 0824 319510

PROVINCIA DI CASERTA

Corso Trieste 100 - 81100 Caserta
Tel. 0823 247111 - Fax. 0823 247107

PROVINCIA DI NAPOLI

Piazza Matteotti, 1 - 80100 Napoli
Tel. 081 7949111

PROVINCIA DI SALERNO

Via Roma 104 - 84100 Salerno
Palazzo S. Agostino - Tel. 089 227563

ENTE PROVINCIALE TURISMO AVELLINO

Via Duca Principali, 5 - 83100 Avellino
Tel. 0825 746995 - Fax 0825 74757

ENTE PROVINCIALE TURISMO BENEVENTO

Via Nicola Sala, 31 - 82100 Benevento
Tel. 0824 319911 - Fax 0824 312309

ENTE PROVINCIALE TURISMO CASERTA

Palazzo Reale 81100 Caserta
Tel. 0823 322333 - Fax 0823 326300

ENTE PROVINCIALE TURISMO NAPOLI

Piazza dei Martiri, 58 - 80132 Napoli
Tel. 081 4107211 - Fax 081 401961

ENTE PROVINCIALE TURISMO SALERNO

Via Vella, 15 - 84100 Salerno
Tel. 089 230411 - Fax 089 251844



indice

LA REGIONE CAMPANIA	pag. 2
L'IRPENIA	pag. 5
IL SANNIO	pag. 15
IL MATESE E TERRA DI LAVORO	pag. 21
IL GOLFO DI NAPOLI	pag. 29
SALERNO E IL CILENTO	pag. 37
Agenzie di Viaggio Consorzio	pag. 44
Aziende Agrarie e Agricole Consorzio	pag. 44
Le Sagre in Campania	pag. 46
Indirizzi utili	pag. 47

Questo volume è stato realizzato
con il contributo della legge 24/84

Editori: Gruppo Assocat Pubblici - Napoli
Via Santa Lucia 90 - Tel. 081 7646444
gruppoassocat@iscaltel.it