



Info

- 10** Club del Borgo
Associazione Letteraria
T. 328 7428454
- 17** Noccioloteca
delle Colline Salernitane
Piazza Convento, 1
T. 340 5880966
info@valledelpicentino.it



Nocciola

1

Area pic nic tra i noccioli
Località Capodacqua

14

Azienda Agricola Paola Spera
Via Giacomi, 49
T. 089 883439 / 320 9229670
aziendaspera79@tiscali.it

19

Azienda Agricola Rosa Nobile
Via Centora, 5
T. 089 883055 / 347 1228190
379 7562202
az.agricola@virgilio.it
www.valledelpicentino.it/rosanobile.htm

Olio

2

Passeggiata del Carmine
Percorso Natura
da via Fuschi a Capodacqua

6

Frantoio Gennaro Carmando
Via Giannattasio, 29
T. 089 883242 / 333 4286856
francescocarmando@yahoo.it

11

Trappeto di Arsenio
Percorso Natura via Giacomi

15

Azienda Agricola Paola Spera
Via Giacomi, 49
T. 089 883439 / 320 9229670
aziendaspera79@tiscali.it

20

Frantoio di Gaetano Giannattasio
Via Corte dei Santi, 1
T. 089 881779 / 335 4555248

Casali&Sapori

5

Il Gatto e la Volpe
Via Giannattasio, 10
T. 089 883605
nazzareno.citro@tiscali.it

9

Verderame
Piazza Albori, 15
T. 089 883218

24

Il Brigante
Via Andoli, 2
T. 089 881854 / 328 3592987
guido.branccaccio@alice.it

25

Enoteca Segetum
Piazza Corte dei Santi
T. 340 5880966 / 339 5764402
info@valledelpicentino.it
www.valledelpicentino.it/enoteca

26

Caffetteria del Borgo
Piazza Corte dei Santi, 49
T. 380 4584507

Scultura

4

La Sorgente
di Nicola Salvatore
Giardino delle Acque Lustrali

7

Narciso
di Gerardo Di Fiore
Piazza Albori

8

Buco nell'acqua
di Angelomichele Risi
Piazza Albori

16

Stele
di Luigi Vallaro
Piazza Convento

23

Il Pettine di Poppea
di Angelo Casciello
Piazza Metola



Bed&Breakfast

3

Rocchi Miravalle
Piazza Grande
T. 338 7059706
rocchiresidence@hotmail.it

12

Dolce Risveglio
Via Giacomi, 9
T. 089 883191

13

Paradiso
Via Convento, 23
T. 089 883000 / 333 6352077
339 3700238
stigg99@tiscali.it
www.sieti-paradiso.com

18

Domus Arcadia Convento
Via Convento
T. 081 7877054 / 348 3312965
F. 081 7877402
info@finturismo.it
www.domusarcadiaconvento.info

21

Pallazzo de Pastina
Piazza Corte dei Santi, 2
T. 338 8193646
palazzodepastina@hotmail.it
www.palazzodepastina.it

22

Palazzo Pennasilico
Via Le Poiazze, 27
T. 089 881822 / 328 9480172
info@palazzopennasilico.it
www.palazzopennasilico.it

27

Il Campanile
Via Pizzo II, 5
T. 089 868375 / 339 1940724
miss-rosy@live.it

Naturalmente
vacanza
Percorsi & Ospitalità
Nocciola Olio Casali&Sapori Scultura



Autosstrada
A3 SA-RC: Uscita Pontecagnano
Seguire segnalazioni per:
Giffoni Sei Casali e Sieti Paese Albergo (10 km)
In Treno
Stazione di Salerno (15 km)
proseguire con il pullman Sita linea Salerno-Sieti

Informazioni
T. +39 089 883568
WWW.COMUNE.GIFFONISEICASALI.SA.IT
WWW.SIETIPAESALBERGO.IT



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
L'Europa investe nelle zone rurali



Programma di Sviluppo Rurale
PSR CAMPANIA
2007/2013
Misura 3.1.3
Progetto percorsi turistici
e ospitalità nel Paese Albergo



Olio

- 2 Passeggiata del Carmine
Percorso Natura
da via Fuschi a Capodacqua
- 6 Frantoio Gennaro Carmando
Via Giannattasio, 29
T. 089 883242 / 333 4286856
- 11 Trappeto di Arsenio
Percorso Natura via Giacomi

Casali&Sapori

- 5 Il Gatto e la Volpe
Via Giannattasio, 10
T. 089 883605
- 24 Il Brigante
Via Andoli, 2
T. 089 881854 / 328 3592987
- 25 Enoteca Segetum
Piazza Corte dei Santi
T. 340 5880966 / 339 5764402

Bed&Breakfast

- 3 Rocchi Miravalle
Piazza Grande
T. 338 7053705
- 12 Dolce Risveglio
Via Giacomi, 9
T. 089 883191
- 13 Paradiso
Via Convento, 23
T. 089 883000 / 333 6352077

Info

- 10 Club del Borgo
Associazione Letteraria
T. 328 7428454
- 17 Noccioloteca delle
Colline Salernitane
Piazza Convento, 1
T. 340 5880966

Casale Prepezzano



Olio

- 2 Frantoio Olearia
Leone e Luongo
Via S. Anna
T. 089 883846 / 347 7282799
- 6 Frantoio Sergio Fasulo
Via Galaffi, 6
T. 089 883956 / 333 5727945

Casali&Sapori

- 1 La Locanda San Martino
Via Bissido
T. 089 883815 / 347 4959642
- 13 Graffiti
Via Casa di Corte, 52
T. 089 883138 / 339 3323994

Casale Capitignano



Olio

- 3 Azienda Agricola Oliveto Chiuso
Via V. Vignola, 8
T. 089 883131 / 328 9433592
- 8 Percorso Giustino Fortunato
Percorso natura dal Parco
Pineta al Ponte di Cassarola
- 17 Azienda Agricola Antonio Russo
Via Botteghe, 22
T. 089 883657 / 320 5758847

Casali&Sapori

- 2 Popilia
Via Serroni, 45
T. 089 445388 / 328 2884878
- 5 La Pineta
Via Area Serra
T. 089 883262 / 349 1709349
- 13 Al Frantoio
Via Tito Zaniboni, 129
T. 089 885022 / 346 2477026

Bed&Breakfast

- 1 Villa Regina
Via Serroni, 45
T. 328 2884878

Info

- 12 Postamat
Via S. Anna, 15
- 14 Bancomat
Via Tito Zaniboni, 107
- 15 Carabinieri
Via Salvatore
T. 089 883209

Municipio

- 21 Municipio
Piazza Giovanni Paolo II
Il Grande
T. 089 883568
- Polizia Municipale
T. 089 883900 / 392 9469445
- Ufficio di Informazione
e Accoglienza Turistica
T. 089 883568
- Galleria Comunale
di Arte Contemporanea
- 25 Campo Collezione
Pero Pericino
Via Scionda
- 27 Farmacia Lauro
Via Tito Zaniboni, 7
T. 089 883501

Casale Malche



Olio

- 4 Azienda Agricola Corrado Di Muro
Piazza ponte Molinello, 20
T. 089 882097
- 14 Frantoio Pierpaolo Fasulo
Via S. Pietro
T. 338 9081514

Casali&Sapori

- 1 Ponte Molinello
Via ponte Molinello, 16
T. 349 1685713
- 2 Mia Restaurant
Via ponte Molinello, 18
T. 392 4193255 / 339 6800048
- 6 Al Casale Piceno
Via Malche, 2A
T. 089 883444

Al vecchio rifugio

- 11 Al vecchio rifugio
Via Malche, 64
T. 089 881193 / 328 2143129
- 12 Le Malche
Strada provinciale F. Spirito
T. 089 882095 / 335 8395637
- 15 Gli amici di Narciso
Via Malche
T. 333 4877178

Bed&Breakfast

- 3 Residenza La Gardenia
Via ponte Molinello, 18
T. 089 882445 / 392 4193255
- 5 Al Casale Piceno
Via Malche, 2A
T. 089 883444
- 7 La Siepe
Via Malche, 5
T. 089 882402 / 329 3114468

Per scoprire il nostro territorio bisogna entrarci, non può bastare vederlo da fuori, da lontano. Percorrere i nostri Casali, entrare nei nostri boschi, tra i nostri monti è come entrare in una cattedrale con tante colonne allineate, alte, slanciate, con la luce che filtra dall'alto creando continui giochi di luce e di ombre. Entrare con occhi grandi e attenti per scoprire e riscoprire di persona le cose grandi e piccole, eppure tutte straordinarie che esso racchiude.

Viverlo in piena simbiosi appaga lo spirito, diviene il luogo di incontro privilegiato in cui si trova il piacere di stare, perchè ricco di serenità e pace, in cui si raccolgono continue emozioni. Vivere il territorio con tutti i sensi per apprezzarne le architetture e la varietà di forme e colori, le infinite tonalità del verde e nel verde tutti gli altri colori, mutevoli con le stagioni. Ascoltare i tanti suoni e le voci della natura percorrendo vicoli, slarghi e piazze per viverne, per qualche attimo, il silenzio. Avvertire sotto i piedi il lastricato di pietra o il tappeto soffice del muschio e il crepitio delle foglie secche. Toccare con le mani la superficie delle case o la corteccia degli alberi. Apprezzarne i diversi profumi. Raccolgere e assaporare la fragranza dei piccoli frutti del nocciolo o quelli del castagno e magari assaporare una goccia dell'ottimo olio spremuto dai verdi frutti dell'olivo... benvenuto!

L'ASSESSORE AL TURISMO
Giuseppe Di Muro



Il percorso dell'Olio

Benvenuto a Giffoni Sei Casali! Divertiti a scoprire paesaggi e luoghi che cambiano colori, suoni, profumi e sapori con il mutare delle stagioni. È primavera, e il verde delle nostre colline ci appare maestoso e intenso, distinto nelle fasce di colore che mutano dal verde al grigio argenteo delle foglie lanceolate e coriacee dell'olivo. In autunno, il sempre verde ulivo è ricco di piccoli frutti di "Rotondella" pronti per la raccolta, frutti tondi e polposi carichi di un fluido prezioso: l'olio. L'inverno è ormai alle porte, le foglie sono tutte a terra e tappezzano di colore la strada. "La Rotondella" è la varietà di oliva più diffusa nella provincia di Salerno. Essa deve il suo nome alla sua caratteristica forma sferica; fu introdotta in Campania nell'anno 540 A.C. circa. La produzione dell'olio a Giffoni Sei Casali è un mestiere antico, ricco di sapienza stratificata nel corso di secoli. I terreni del comune rientrano nel territorio della "Dop Colline Salernitane" e sono testimoni di una secolare produzione di olio, attraverso gli antichi frantoi a pietra e le piante ultra-centenarie.

