



SIETI PAESE
ALBERGO
GIFFONI SEI CASALI



COMUNE DI
GIFFONI SEI CASALI

Percorsi & Ospitalità

...Naturalmente vacanza



Nocciola



Olio



Casali & Sapori



Scultura



SIETI **PAESE
ALBERGO**
GIFFONI SEI CASALI

Percorsi & Ospitalità



Nociola



Olio



Casali & Sapori



Scultura

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. Raccogliere 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!

IL SINDACO

Gerardo Marotta

L'ASSESSORE AL TURISMO

Giuseppe Di Muro



COMUNE DI

GIFFONI SEI CASALI



Indice

Territorio	4
Storia	6
Progetto	18
Percorso Olio	21
Percorso Nocciola	31
Percorso Casali&Sapori	39
Percorso Scultura	69
Bed&Breakfast	95
Servizi	106

“

*Benvenuti
nel Paese del
buon vivere...*”



Territorio

Giffoni Sei Casali posta sul versante meridionale dei Monti Picentini con i suoi agglomerati urbani di Capitignano, Prepezzano, Sieti Alto, Sieti Basso, Malche, in posizione panoramica (da 72 m s.l.m. a 1564 m s.l.m.), si estende all'interno di un territorio che comprende l'alta e media valle del fiume Picentino e, dalla sommità del monte Mai, raggiunge la pianura sulle rive del suddetto corso d'acqua. La cittadina, con 5308 abitanti (la cui denominazione deriva dalla frazione di appartenenza: capitignanesi, prepezzanesi, sietesi) è collocata in un contesto ambientale vario e interessante, che consente di passare dalla frescura e dalla salubrità della montagna alla dolcezza del paesaggio collinare, dai divertimenti del litorale alle suggestioni dei templi greci di Paestum.

Gli antichi casali di Giffoni sono situati su colline lambite a nord dall'estreme propaggini del Massiccio dei Picentini, il più importante nodo idrografico dell'Italia meridionale, a Sud dalla piana alluvionale del fiume Picentino che si congiunge poi con la più nota piana del Sele, una grande e fertile pianura creata dai depositi fluviali del fiume Sele e dai suoi affluenti (il Tanagro e il Calore) che dalla città di Salerno raggiunge il sito archeologico di Paestum.



Gli agglomerati urbani di Capitignano, Prepezzano, Sieti Alto, Sieti Basso, Malche e Capocasale, che costituiscono il comune di Giffoni Sei Casali, fanno parte di un sub comprensorio dei Monti Picentini, costituito da 9 comuni (Acerno, Castiglione del Genovesi, Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, Montecorvino Rovella, Montecorvino Pugliano, Olevano Sul Tusciano, San Cipriano Picentino e San Mango Piemonte), che presenta una certa omogeneità dal punto di vista territoriale e storico-culturale.

Per la sua particolare collocazione geografica tra mare e monti, Giffoni Sei Casali presenta un paesaggio collinare vario e mutevole per vegetazione e formazione del terreno, assumendo a volte i tratti della montagna, a volte quelli della pianura, e combinandoli e alternandoli con sfondi marini oppure montani.

I 5308 abitanti sono così distribuiti: 2022 nel casale di Capitignano, 1510 nel casale di Prepezzano, 562 nel casale di Sieti e 1214 nel casale di Malche.

Dal centro di Giffoni Sei Casali è possibile raggiungere i centri più importanti dell'Area (tra parentesi i km di distanza e i tempi di percorrenza): Pontecagnano (13,4 km in 27 minuti), Acerno



(26,1 km in 36 minuti), Castiglione del Genovesi (7,1 km in 14 minuti), Giffoni Valle Piana (8,1 km in 14 minuti), Montecorvino Rovella (9,3 km in 15 minuti), Montecorvino Pugliano (13,6 km in 21 minuti), Olevano sul Tusciano (17,7 km in 29 minuti), San Cipriano Picentino (4,1 km in 8 minuti) e San Mango Piemonte (8,9 km in 18 minuti).

Giffoni è collegata a Salerno, capoluogo di Provincia, distante 16 km, attraverso la S.P. 25.

Il Comune dista 10 km dall'autostrada A3 (Salerno Reggio Calabria), con ingresso al casello di Pontecagnano. Lo scalo ferroviario più vicino è quello di Pontecagnano non raggiungibile mediante autobus di linea diretta. Direttamente collegata è invece la stazione ferroviaria di Salerno attraverso un servizio autobus, con partenze ogni ora, fornito dalle linee SITA. Inoltre a Pontecagnano si trova un aeroporto di terzo livello abilitato ai voli turistici, commerciali e passeggeri (velivoli del tipo ATR42).

Storia

IL TOPONIMO DI GIFFONI

Il toponimo Giffoni è condiviso in Campania da due territori limitrofi: Giffoni Valle Piana e Giffoni Sei Casali.

Il primo, che abbraccia diverse borgate: Mercato (sede comunale), Chieve, Curti, Curticelle, S. Giovanni, Santa Caterina e Sovieco, ha un'estensione di 4.341 ettari; il secondo, che dista da Salerno circa 20 km e che comprende i casali di Capitignano, Capocasale, Malche, Prepezzano, Sieti Alta, e Sieti Bassa, ha una superficie di 3.400 ettari ed accoglie all'incirca 5308 abitanti. Ambedue sono situati in una fertile pianura preappenninica che, irrigata dai vari corsi d'acqua, produce oggi soprattutto vino, frutta, olio, cereali, legname, nocciole (la tonda di Giffoni) e castagne. Incerta è l'etimologia di questo toponimo. Alcuni storici del XVII, come G.C. Gloriosi e B. Garofalo, lo fecero derivare dal greco «terra di strage, micidiale», a indicare il valore militare dei suoi abitanti, ricordato pure da alcune antiche medaglie picentine, riportate appunto dal Garofalo, dove era impresso Marte appoggiato allo scudo argolico. Da un'espressione di Silla, che avrebbe definito questa popolazione ribelle e tenace «gente da capestro», dal menzionato G.C. Gloriosi è fatta derivare un'altra etimologia: secondo il dittatore romano, solo dalla forza sarebbe stato finalmente vinto questo popolo fiero e mai domato, nonostante le numerose sconfitte subite ad opera dei Romani. Altri autori, come F.M. Cantelli, Ferdinando Ughelli e M. Salmon, ricavarono il toponimo dal latino Jovis Fanum, oppure, come L. Gaurico, B. Garofalo, e V. Di Caro da Junonis Fanum, cioè Tempio di Giove o di Giunone, con riferimento a un edificio consacrato al padre degli dei o alla sua sposa, che lì sarebbe stato eretto.

C. Cloriosi e B. Garofalo hanno pure sciolto Giffoni in «terra di suoni», e chi all'incontrario l'ha ricavato da «Terra senza suono», a designare un luogo adagiato in una silenziosa e ombrosa vallata. Per altri il termine Giffoni deriverebbe dal Grifone che ancora campeggia sul suo stemma comunale. Ma questo uccello originariamente dovette essere piuttosto un picchio, l'uccello sacro a Marte, che, secondo Strabone, era l'animale totemico dei Picentini, dal quale presero il nome per averli guidati vittoriosi nel paese dei Sabini. Qualcuno l'ha fatto derivare pure dal biblico padre di Caleb: Jefunne che sarebbe stato il suo mitico fondatore. Per altri la sua fondazione invece sarebbe da ascrivere agli Eoli.

Ma al di là delle classicistiche e dotte elucubrazioni, più o meno filologiche, uscendo dal campo delle congetture e affidandoci ai dati storici meno incerti, le vicende di Giffoni si legano a quelle dei Picentini, giacché l'attuale territorio Giffonese insiste nella zona geografica che fu dell'antica Picentia. Da questa conviene quindi prendere le mosse per i nostri cenni storici.



L'ANTICA PICENTIA

Quel tratto dell'Appennino campano meridionale, costituito da materiali calcarei e dolomie, compreso tra le Province di Avellino e Salerno, nonché la vallata che si adagia ai suoi piedi, sono denominati ancora oggi Monti Picentini e Agro Picentino, dal nome degli antichi abitanti del luogo: i Piceni.

Si tratta di una catena notevolmente elevata con le vette del Cervialto (m. 1.089), del Polveracchio (m. 1.790) e dell'Acellica (m. 1.657), ed è solcata da profonde valli boschive.

Proprio dal monte Acellica, in Irpinia, nasce un fiume, pure denominato Picentino, lungo 24,5 Km, che attraversata una stretta gola presso Mercato di Giffoni, dove riceve il torrente Risicco e poi il torrente Acqua Bianca-Prepezzano, dopo aver bagnato una pianura formata da due alluvioni, sfocia nel Golfo di Salerno. La piana del Picentino, secondo le più attendibili tracce archeologiche, cominciò a popolarsi nei primi anni del sec. IX a.c., all'inizio cioè dell'età del Ferro. Ivi comparve allora una comunità villanoviana, legata ai grandi centri dell'Etruria meridionale costiera, non

particolarmente ricca (a giudicare dall'immagine restituita dalle necropoli), dedita essenzialmente ad un'economia di sussistenza, senza evidenti differenziazioni sociali al suo interno. Essa è apparsa agli archeologi caratterizzata dal rito funerario prevalente dell'incinerazione, per il quale i resti del defunto erano conservati in un grande vaso di forma biconica, mentre nel resto della regione è stata rinvenuta di inumatori di tombe a fossa. Nel corso degli anni la realtà dovette evolvere e farsi più complessa: si sono notate infatti, nelle tombe più recenti, differenze di ricchezza nella composizione dei corredi e oggetti



di importazione, segno della comparsa di individui e di gruppi di condizione privilegiata. Il territorio, dall'età preistorica fu abitato dagli «Opicoli» antica popolazione di lingua indoeuropea stanziata in Campania ancora in età arcaica, allorchando andò gradualmente riducendosi fino a quando non si fuse coi Sabelli-Sanniti che ne avevano il territorio, originando così (450-420 a.C.) gli Osci. Questi, raggruppati in tre federazioni, che facevano capo rispettivamente a Capua, a Nocera e a Nola-Abella, al secondo tentativo di invasione sannitica (IV sec. a.C.), si rifugiarono sotto la protezione di Roma, alla quale rimasero per la maggioranza fedeli fino alla seconda guerra punica, allorché Capua passò ad Annibale (216 a.C.). Di lì a qualche anno scomparvero come entità politica, ma avevano assolto ad un'importante funzione mediatrice tra la cultura greca delle nostre coste ellenizzate e Roma. Il loro nome sopravvisse per designare la lingua dei nuovi venuti, che gli antichi chiamarono «osco», e che era parlata dal Sannio alla Puglia da Sanniti, Frentani, Campani, Lucani, Bruzii, Mamertini e Apuli. Essa continua ad essere scritta in caratteri etruschi o greci e parlata a lungo in Italia, nei vari dialetti, dalle classi dirigenti e da quelle colte, fino alla guerra sociale che ne provoca la sostituzione definitiva con il latino. Infatti a Pompei, la città sepolta dall'eruzione del 79 d. C., sono state rinvenute delle scritte in lingua osca. Plinio il Vecchio (23\24-79 d.C.) ricorda l'agro-picentino come territorio etrusco e famoso per il santuario di Giunone Argiva fondato da Giasone. Picentia, sicura fondazione o piuttosto denominazione di più antica città da parte dei Picentini sabellici di età sannito-romana, con altre città campane, quali Sorrento, Nuceria, Marcina, e detta ancora da Stefano Bizantino, nel V secolo d.C., «Picentia, città dei Tirreni». In questa zona, tra Picentia e il Sele, erano per Strabone (64\63-21 a.C.) i confini dell'antica Italia; infatti dai Greci erano chiamati Italioti i loro coloni stanziati nella Magna Grecia o Italia Meridionale. Ma il nome alla località di Picentia fu dato dai Romani, giacché nell'età arcaica pare che la zona fosse designata come Aminaia dalla città magno greca Amina. Precedentemente, sin dall'ultimo quarto dell'VIII secolo, il territorio aveva conosciuto considerevoli apporti materiali e culturali di Greci provenienti prevalentemente dai centri euboici di Pitecusa e di Cuma. Infatti intorno al 770 a.C. gli Elleni avevano aperto un emporio precoloniale nell'isola di Ischia (l'antica Pitecusa) che presto divenne nodo fondamentale per il traffico commerciale nel Mediterraneo tra Oriente e Occidente; alcuni anni dopo essi fonderanno Cuma, la prima vera colonia greca



d'Occidente. L'incontro con civiltà più evolute incise profondamente sul mondo indigeno e sui suoi comportamenti. Del resto il territorio fu a lungo zona di confine tra le due culture, prima pacificamente conviventi e in rapporti di reciproco florido commercio, poi avversarie e rivali per ovvi motivi di concorrenza, fino a quando i Greci di Siracusa, guidati dal tiranno Leone, non inflissero una grave sconfitta a questi Etruschi della Campania nella battaglia navale di Cuma del 474 a.C. In quella che è stata definita l'età orientalizzante, indubbiamente i suoi secoli di maggiore prosperità, il centro agricolo di Picentia, favorito dalla collocazione costiera con l'approdo di un porto (ora interrato) alla foce del Picentino, scoprì la propria vocazione di emporio commerciale. Giungevano nella piana picentina i prodotti più diversi dall'Occidente e dall'Oriente (profumi, unguenti, ambra, avorio) e le tombe rinvenute anche a Pontecagnano (indubbiamente allora il centro principale di tutta la vasta e fertile pianura) ci hanno restituito corredi nei quali la ceramica indigena, ormai lavorata al tornio e su ampia scala, è rappresentata da una maggiore varietà di forme ed è affiancata dalla ceramica greca d'importazione o d'imitazione. Dall'Oriente giungevano pure oggetti di lusso in bronzo e in metallo prezioso. La compagine sociale divenne sempre più articolata: ormai strutturata per gruppi gentilizi, essa vedeva al suo vertice un'aristocrazia che si distingueva dal resto della comunità anche nel momento della morte con l'adorazione di un rituale funerario complesso di chiara origine ellenica. Ma queste manifestazioni funerarie tra il VI e il V secolo a.C. si manifestarono generalmente dimesse nella forma esteriore delle tombe e nella composizione dei corredi: segno di un periodo di crisi e del declino del mondo etrusco, per l'accennata e incalzante azione dei Greci, finalizzata all'acquisizione del controllo delle rotte marittime. Eppure, nonostante la diffusione dell'uso della scrittura e la piena attività nella zona corrispondente all'odierno quartiere di S. Antonio a oriente di Pontecagnano, non possiamo che continuare a congetturare una storia picentina. Una storia che conobbe ancora un momento felice nel IV secolo a.C. Del resto in questo periodo tutta la Campania fu interessata dal fenomeno



della “sannitizzazione”, che ricondusse la regione a una maggiore omogeneità politica e culturale. Pur subendo l’influsso e il fascino della vicina Poseidonia l’agro picentino di quel tempo sembra conservare caratteri culturali originali, perché ancora compaiono sui vasi iscrizioni in dialetto etrusco. Ma in un breve volgere di tempo, nei primi decenni del III secolo a.C., la vita nell’agro Picentino si esaurì: le aree di necropoli non vennero più utilizzate e la città di Pontecagnano fu abbandonata. Le cause di tutto ciò ci sono ignote, ma è singolare e forse significativo che esso avvenisse proprio nel momento al quale le fonti antiche fanno risalire la fondazione della colonia romana di Paestum prima (273 a.C.) e di Pientia poi. La storia a questo punto ci è tramandata dalle fonti letterarie che registrano l’avvento dei Romani sulla scena del Tirreno, quando in un primo momento, insieme con i Pestani e i Salernitani e almeno fino alla vigilia della battaglia di Canne (216 a.C.), i fanti picentini si schierarono valorosamente dalla parte di Roma nella guerra annibalica, anche se essi erano stati deportati nel 268 a.C. (proprio alla vigilia della prima guerra punica) dall’originario Piceno nel tratto costiero compreso tra Salerno e il fiume Sele.

La notizia ci è fornita da Stabone in questi termini: “Dopo la Campania e territorio dei Sanniti, fino ai Frentani, sul mare Tirreno abita il popolo dei Picentini, piccola parte staccatasi dai Picentini che abitano sul mare Adriatico e ora trasferita dai Romani sul Golfo Posidoniate che ora si chiama baia pestana”. Da questo insediamento venne quindi il nome di *ager picentinus*. La ricerca archeologica non ha finora restituito testimonianze consistenti che siano riconducibili alla stagione nella quale visse Pientia. Occorre però considerare che, soprattutto per quanto riguarda l’area dell’antico abitato di Pontecagnano, il lavoro di scavo da compiere è ancora moltissimo e che qualsiasi realtà rappresentasse, Pientia era molto ridimensionata rispetto a quella dell’età preromana. Non è dunque da escludere che la mancanza di dati derivi dal fatto che ancora l’indagine non ha toccato l’area limitata nella quale avvenne la rioccupazione del territorio (III secolo a.C.). La guerra tra Roma e i Picenti era scoppiata nel 269 d.C., l’anno dopo la presa di Reggio. Questi, quando erano ancora stanziati nell’Italia centrale sull’Adriatico, a sud del fiume Esinio, alleandosi coi Romani nel 299 a.C. avevano cercato una difesa contro i settentrionali Senoni e contro i meridionali Pretuttii.

Ma, una volta distrutti i primi e soggiogati i secondi, il territorio spettante ai Romani chiudeva quello dei Picenti, impediti di espandersi. Proprio questa limitazione alla loro libertà dovette spingerli alla insurrezione. Furono però soggiogati con due campagne nel 269 e nel 268 a.C. Così, secondo la prassi romana del *divide et impera*, ricordata pure da Catone nel *De Senectute*, una parte del loro paese fu incorporata nel territorio romano e un’altra confiscata; la popolazione fu deportata in quella regione compresa tra la Campania e la Lucania, più precisamente dalla destra del Sele al fiume Sarno, che ricevette così il nome di Agro Picentino.

Per godere della condizione di “colonia latina”, questa gente era tenuta a fornire, in caso di guerra, un contingente militare imposto e fissato ai vincitori nel trattato di sottomissione.

Ma si trattava di un popolo fiero della sua libertà che cercò ben presto di riconquistare alleandosi con Annibale (247-183/182 a.C.). Capua, Pientia e numerose altre città della Campania e dell’Italia meridionale, approfittando della pia grave sconfitta mai patita dai Romani, passarono dalla parte del Generale cartaginese. Ma questo, costretto ad abbandonare l’offensiva per mancanza di truppe, incalzato sempre più dai Romani, invano attendendo rinforzi dalla madrepatria dopo la sconfitta del fratello Asdrubale al Metauro (207 a.C.), fu costretto a ritirarsi nel Bruzio e poi ad accorrere in difesa di Cartagine (203 a.C.). Nel 204 i Romani espugnarono la città di Pientia e, dopo la definitiva vittoria di Scipione l’Africano a Zama (202 a.C.), finita la seconda guerra punica (201 a.C.), si vendicarono accanendosi contro gli alleati del figlio di Amilcare Barca.

I Picentini furono perciò severamente puniti e posti sotto la sorveglianza della nuova colonia cittadina “*ad castrum Salerni*”, deliberata, come ci tramanda Tito Livio (64/59-12/17 d.C.), nel 197 a.C. con la “*lex Atinia de coloniis deducendis*” e dedotta nel 194. Pienza fu evacuata, abbattute le sue mura, i suoi abitanti sterminati o deportati ancora una volta.

Quelli che erano sopravvissuti furono costretti a vivere dispersi e separati per i territori circostanti o costretti a fare i *tabellarii*, cioè i corrieri al servizio di Roma. È ancora Strabone a fornirci questa informazione: “La capitale dei Picentini fu Pienza; ma ora essi abitano in villaggi sparsi, cacciati dai Romani, per aver fatto causa comune con Annibale. Invece del servizio militare fu a quel tempo loro imposto di servire lo Stato come corrieri e portalettere, come anche, per la stessa ragione, ai Lucani ed ai Brettii. I Romani in funzione di presidio contro i Picentini, fortificarono Salerno, “città poco elevata sul mare”. Ancora non domati i Picentini parteciparono all’insurrezione italica affiancandosi, durante il *bellum sociale* (90-88 a.C.), ai federati comandati dall’imperatore sannita C. Papio Mutilo, accampatosi in Salerno. Ma, dopo alcuni successi in Campania, egli fu sconfitto da Lucio Giulio Cesare (90 a.C.) e da Caio Mario Silla (89 a.C.). Questi, secondo il Garofalo, si sarebbe accampato poco lontano da Pienza, in località ancora oggi chiamata Cupa Siglia presso Fuorni. I. Picentini subirono così la sorte delle altre città ribellirase al suolo dal crudele Silla.

Come ricorda Floro (I-II sec. d.C.): “Né al tempo di Annibale, né a quello di Pirro, si conobbero tante devastazioni: Otricoli, Grumento, Fiesole, Carsoli, Isernia, Nocera, Pientia vengono messe completamente al sacco con il ferro e il fuoco”.

Le popolazioni di nuovo furono disperse per villaggi, “*vicatim et per pagos*”, e nulla vieta di pensare che molti Picentini trovarono rifugio nelle zone più interne, nei territori appunto di Giffoni e dintorni.

GIFFONI NEL MEDIOEVO

Alla calata dei barbari altri abitatori della piana di Pontecagnano e del Sele dovettero raggiungere quegli scampati, soprattutto dopo la caduta dell'impero romano d'Occidente, nei secoli V e successivi, quando cercarono rifugio nelle più sicure zone interne o sui monti, protetti da qualche guerriero che, arroccatosi in qualche castello, presto assunse il comando delle strate-



gie di difesa. Pientia che era stata riedificata per la terza volta, venne ancora saccheggiata nel X secolo dal Saraceni provenienti da Agropoli; e così più non risorse. Le popolazioni rimasero nelle più sicure zone interne e fortificarono un antico castello romano, detto Castelvetrano, posto a vedetta all'entrata occidentale della valle picentina, mentre nella parte orientale innalzarono; per la stessa ragione, i castelli di Olevano e di Montecorvino. Al centro della valle picentina essero pure il castello di Giffoni. Attorno a questi luoghi fortificati presto si organizzarono le *curtes dominicae* che,

con la riconquistata serenità, fecero registrare una rinnovata crescita demografica ed economica. Giffoni infatti risulta tra le *Arcipreture* confermate all'Arcivescovo di Salerno nella *Bolla Licei Nobis* (1168) di Alessandro III (1159-1181). L'incremento demografico fece sorgere i *casales*, piccoli nuclei fondiari in loco, con case ed edifici necessari alla coltura dei campi assegnati ad una o più famiglie.

Nell'alto medioevo questi centri dovettero costituirsi in feudi che dai Longobardi furono divisi in distretti amministrativi, denominati *gastaldati* e distribuiti secondo i centri principali.

Sempre nel periodo longobardo dovettero costituirsi le prime contee che ancor più si svilupparono in età normanna, quando si costituì il *Comitatu jufunense*. Un *Guaimario* (1066-1116), consanguineo del Principe *Guaimario V* e parente dell'altro Principe salernitano *Gisulfo* che fu spodestato dal cognato *Roberto il Guiscardo*, nel 1088 si faceva chiamare conte di Giffoni. Forse si tratta di quello stesso *Guaimario*, signore di Giffoni, che nel 1097 donava alla *Badia di Cava* un piccolo porto sul mare di *Velia*. Le terre del giffonese avevano già attratto la cupidigia dei Normanni, infatti tra i beni della mensa episcopale salernitana invasati dal Conte di *Principato* e da un suo milite, *Guimondo de' Mulsì*, al tempo dell'ascesa del *Guiscardo* nell'Italia meridionale, figurano anche alcuni poderi di Giffoni. Dall'età normanna al posto dei *gastaldati* si consolidarono le contee e, con l'introduzione e l'estensione del feudo alla maniera dei Franchi, diven-

nero stretti i rapporti tra il potere centrale e i feudatari.

A cavallo della dominazione normanno-sveva molti *Casales* furono uniti, dando così origine alle *Universitas* che resero fine alle leggi eversive della feudalità emanate dai *Napoleonidi* nel 1806. Così verso la meta del XIII secolo la contea giffonese si divise in tre *Universitas*: *Valle e Piano*, *Sei Casali* e *Gauro*.

L'*Universitas Sex Casalium* riuniva sei Casali: *Ausa*, *Belvedere*, *Bissido*, *Capitignano*, *Prepezzano* e *Sieti*. Gli abitanti di ogni centro vennero allora retti da leggi emesse, in armonia con le leggi del Regno, da un potere centrale costituito da amministratori eletti da ogni *Universitas* e riuniti in *Reggimento* (*Consiglio comunale*) con una propria *Cancelleria* (*Municipio*).

Quest'ultima, con la sede del Signore e le carceri, era nel territorio di *Valle e Piano*.

Verso la fine del 500, come ci informa un apprezzamento fatto redigere dalla baronessa *Isabella Gonzaga*, per la vendita del feudo, la terra di Giffoni contava 2.300 nuclei familiari sparsi per venticinque casali situati dentro una valle piana e larga nelle pedemontine e falde delle montagne che circondano per lungo e largo questi Casali per circa miglia sessanta.

Vi sono tre governi sotto una giurisdizione li quali sono: *Curti e Curticelle con Torello*, *S. Giovanni*, *Pezzarolo*, *Cataldo*, *Reali*, *Gaya*, *Granozzi*, *Vassi*, *Vignadonica*, *Calabrano*, *Jaconolupi*, *Poyo*, *Pasquali*, *Terravecchia*, *Galiano et Ornito* alli quali 18 Casali vi è il *Sindaco et Eletti*.

Prepezzano, *Ausa*, *Bissido*, *Capitignano et Sieti* tiene l'altro (*Sindaco*) e *Gauro* l'altro (cioè il *Terzo Sindaco*)".

Nel corso dei secoli alcuni di questi nuclei sono scomparsi, altri si sono sviluppati o si sono fusi tra loro, vivendo tutti le stesse vicissitudini, più o meno felici, e passando da un signore all'altro. Infatti il territorio giffonese legò le sue sorti a feudatari appartenenti a vari casati. Già possedimento, come ho appena scritto, del conte *Guaimario di Giffoni*, in epoca sveva passò dai *Filangieri* al Conte di *Andria*; con gli *Angioini* passò a *Giacomo di Brusson*, vice ammiraglio del regno; quindi dalla famiglia dei *D'Aquino* a re *Ladislao di Durazzo* che donò il feudo alla madre, la regina *Margherita*. Di mano in mano passò poi al marchese di *Pescara* *Don Innico D'Avalos*, a *Matteo di Capua*, principe di *Conca*, che lo rilevò da *Isabella Gonzaga* vedova di *Francesco Ferrante d'Avalos* nel 1594, poi a *Siqueros D'Ebreu* e in ultimo ai *Pamphili-Dona* che lo resero fino alla citata soppressione della feudalità.



IL PERIODO FLORIDO DI GIFFONI

I giffonesi hanno sempre economicamente sfruttato le naturali risorse agro-silvo-pastorali offerte dal loro territorio.

Già le antiche genti che, trasmigrando dalla Piana, popolarono i vari villaggi sparsi per le zone pedemontane, coltivarono l'ulivo, la vite e il grano, e, dove c'era abbondanza di acqua, svilupparono successivamente anche la coltura, presto rivelatasi molto florida, del riso. Infatti la risicoltura appare già molto diffusa nel territorio del Picentino fin dal secolo XII. Queste floride risaie, alimentate da una fitta rete di canali per la regolare distribuzione delle acque del Picentino e dei suoi affluenti, prosperarono nei vasti comprensori di Fuorni, S. Leonardo, Montecorvino e anche di Giffoni, per molte migliaia di ettari, fino a quando il decreto Muratiano del 1/11/811 non vietò la coltivazione del riso. Il provvedimento, necessario indubbiamente per salvare il territorio dal flagello della malaria, se da una parte si rivelò dannoso per l'economia, dall'altra fece ricorrere a nuove colture, altrettanto redditizie: frutteti, agrumeti, vigneti, piante ortensi di vane specie, ameni giardini, irrigati da una più razionale distribuzione delle acque. Però il periodo più opulento e di massimo splendore della popolazione giffonese è legato alle attività "industriali" e "commerciali" che fiorirono soprattutto nei secoli XV e XVI. Già verso la fine del Medioevo, infatti, erano cominciate a svilupparsi nella zona diverse attività artigiane e mercantili, come l'arte della lana, che nel corso dei secoli assunsero una importanza sempre maggiore. Furono soprattutto alcuni Ebrei, provenienti da Salerno, che specialmente a Giffoni gestirono banchi di pegno e industrie di lana grezza e nobile. Questi infatti già dal IX secolo avevano esercitato lucrosi mestieri nel nostro capoluogo, dove ebbero un quartiere tutto loro (Giudaica). Nei secoli successivi si erano affermati soprattutto come "banchieri", mercanti di stoffe, tintori, abili artigiani di utensili domestici e di utili strumenti per la tessitura, la pesca, l'agricoltura, l'edilizia. Avendo il monopolio della macellazione delle carni, seppero anche conciare il cuoio, fabbricare otri caprini, adatti soprattutto alla conservazione ed al trasporto dell'olio. A Salerno erano stati senza dubbio i maggiori contribuenti della Chiesa, per la loro influenza sul mercato cittadino e per il loro ampio giro di affari, e quando nel XV secolo, anche per sfuggire ad una eccessiva imposizione fiscale, si decisero alla diaspora, essi si trasferirono con le loro attività commerciali e artigianali nei paesi limitrofi. Tra questi scelsero appunto il territorio di Giffoni. Nella sola Prepezzano, nel periodo di maggiore floridezza essi aprirono, ben tredici banche, e nel territorio si dimostrarono mercantilmente i più capaci, i più resistenti. Così soprattutto l'arte della lana, come principale fonte di benessere, consentì anche in queste zone, come in altre della Valle dell'Inno e della costa salernitana, il formarsi di un forte nucleo di ricche famiglie borghesi che rivestirono anche importanti cariche pubbliche e controllavano il commercio laniero della stessa capitale partenopea. La materia prima, proveniente prevalentemente dalla vicina Irpinia (Bagnoli e Solofra) o dalla Puglia (Foggia), era tes-

suta, colorata e confezionata nel territorio giffonese, tanto da far denominare i prodotti come *gephonenses*.

Come ha ampiamente mostrato lo storico locale, Andrea Sinno, nel territorio dell'alto Picentino (comprendente appunto i paesi di Giffoni, Prepezzano, Sieti e S. Cipriano) esisteva nel Cinquecento un rigoglioso allevamento ovino, fonte di cospicui guadagni per molte famiglie. Fra queste, una delle più ricche del tempo, fu la rinomata famiglia Cioffi, la quale oltre all'allevamento ovino, possedeva una completa attrezzatura industriale: cellari, per la cardatura della lana, botteghe per la filatura, gualchiere per il lavaggio, tintorie, presse, ecc. Con la lana si confezionavano dai semplici drappi, agli abiti, ai coloratissimi berretti (anche questi ultimi noti come *birretti giphonenses diversorum colorum*), smerciati in tutto il Regno e soprattutto in occasione della fiera locale che ancora oggi si svolge annualmente il 15 agosto accanto alla chiesa di S. Maria a Vico, e di quella salernitana di settembre, dove i panni ben tessuti e gualcherati trovavano facile smercio. Lungo i corsi d'acqua affluenti del Picentino e del Tusciano era praticata pure la coltura della canapa, del lino e della seta, le cui fibre venivano utilizzate soprattutto per la manifattura di tessuti pregiati.

La seta, intessuta con oro, secondo l'arte importata in Giffoni dai Maestri toscani durante il secolo XV, era adoperata per la manifattura di drappi lussuosi. Le fibre di lino erano largamente usate dalle monache dei monasteri per la preparazione degli arredi sacri e dalle madri di famiglia per il corredo nuziale delle loro figlie. La canapa, infine, era utilizzata per la fabbricazione di vele e cordami, molto richiesti in tutti i mercati della Provincia. Dai fabbricanti giffonesi i manufatti erano affidati, anche per sfuggire al dazio o canone dovuto al feudatario per il suo jus esercitato sull'Arte e sui fabbricati nella drapparia, a mercanti che ne curavano la vendita. Tramite costoro si intrecciarono così contatti e commerci con altri canti vicini e lontani: fiorentini, senesi, genovesi, siciliani e addirittura spagnoli. Appunto nel XVI secolo, precisamente nel Concistoro del 6/3/1531, il fiorentino Giulio de' Medici, Papa Clemente VII (1523-1534), su relazione del cardinale dei Santi Quattro Coronati Lorenzo Pucci, eresse Giffoni a diocesi, elevò la chiesa della SS.ma Annunziata in Mercato a Cattedrale. con la costituzione di un Capitolo, e nominò come primo vescovo Innico d'Avalos, Vescovo di Aquino. Questi però mai prese possesso della diocesi, data in amministrazione al Cardinale Pompeo Colonna. Ma la nuova diocesi sembra essere ignorata dagli Atti pontifici successivi, tanto che il vescovo di Acerno, Colangelo Oliviero, il 4/11/1565, poteva attestare che "lo casale de Gauro de Jefuni è subietto allo spirituale a la mensa episcopale de santo Donato de Acierini, nostra iurisdittione ne la poxessione del quale semo stati e semo, et lo resto de Jefuni sta subietto a lo arceviscopato de Salerno". Il Pontefice aveva accolto la richiesta del feudatario locale, Alfonso d'Avalos, marchese del Vasto, fatta pervenire a lui e al re Carlo V. Ma prima le motivazioni addotte dall'Arcivescovo di Salerno, il cardinale Nicola Ridolfi (1533-1548), che



dimostrò come non esistesse alcun motivo per l'erezione di una diocesi vicinissima a Salerno, una diocesi poi costituita da un agglomerato sparso in un luogo non ricco di storia, e più ancora successivamente l'energica opera restauratrice di Girolamo Seripando (1554-1563), dopo un dissidio giurisdizionale protrattosi per oltre un ventennio, avevano fatto recedere la S. Sede della decisione presa. Un alto segno della florida condizione giffonese nei secoli XV e XVI è dato dalla presenza in loco di maestri di Grammatica, dei quali però ci è stato tramandato solo il nome dell'eugubino Giovanni Musefilo (1450 ca-1512). Infatti le famiglie più facoltose ambivano dare un'istruzione ai propri figli, necessaria anche per la conduzione dell'attività imprenditoriale dalla quale esse traevano non solo il loro sostentamento. Proprio il predetto umanista, in una supplica inviata a Carlo VIII dopo la sua occupazione del regno di Napoli, nel 1495, per ottenere la riconferma di una concessione fattagli dai precedenti feudatari, dichiarava di aver atteso per ben 20 anni. Oltre al marchese Innico D'Avalos e ai suoi figli, per i quali compose le *Lectiones Grammaticae*, egli ebbe diversi alunni prima di ricoprire per cinque anni l'incarico di Lettore presso lo Studio partenopeo; e proprio per la sua permanenza a Giffoni fu, nei documenti, qualificato come giffonese. Il Silvestri nel suo studio ricorda pure altri "tre sconosciuti educatori" Contemporanei del Musefilo: "Magister Bernardinus quondam magistris iecti... domus Rencius Marotta ed il nobilis Bactista De Russis". Ritornando all'economia, oltre alle gualchiere e alle tintorie, lungo i corsi d'acqua e nelle valli di Giffoni, già dal XIV secolo, si erano impiantate altre attività che presto si rivelarono anch'esse molto redditizie: macine, mulini, serie, ramiere, ferriere, industrie di laterizi ecc. Così in Giffoni, in S. Cipriano Picentino e nei paesi vicini nel XIV secolo si armarono i primi imprenditori capitalisti, che costruirono i loro opifici, le loro drapperie, le vastandere, le balchere, le tintorie, assumendo mano d'opera e accentrando nelle loro mani gran parte dell'artigianato e del commercio minuto. Infatti una caratteristica assunta in Giffoni dall'Arte della lana, per la maggiore varietà dei prodotti che richiedeva evidentemente una più complessa attrezzatura per la manifattura dei tessuti fu l'accentramento di tutte le attività mercantili attorno alla grande Drapparia. Su questa nel XVI secolo, esercitava i suoi diritti feudali il marchese di Pescara che aveva contribuito all'esercizio dell'Arte con l'apporto dei suoi capitali. Fu infatti il feudatario che verso la fine del secolo precedente aveva fatto venire a Giffoni i fratelli fiorentini Gerardo e Filippo Bartoli a insegnarvi l'arte di fare panni di lana. Sviluppatisi, questa classe imprenditoriale, pur con alterne crisi, riuscì ad imporsi in tutto il Regno di Napoli, almeno fino alla seconda metà del XVII secolo. Essa dimostrò di possedere, oltre ai mezzi, anche e soprattutto maggiore capacità organizzativa e dinamicità. I nomi delle numerosissime maestranze (che però abbastanza presto vennero dai paesi limitrofi, soppiantando quelle locali) che si dedicarono soprattutto a finanziare la redditizia arte della lana, sono tutti meticolosamente registrati, sulla scorta di antichi atti notari-

li diligentemente compulsati e segnalati, nella citata opera di Sinno. Ma poi i capitali, precedentemente investiti per rendere più efficienti le attrezzature industriali e più ampio il giro d'affari, furono dirottati verso più sicure, anche se meno redditizie compere di beni immobili, di castagneti, vigneti o oliveti, oppure in attività più propriamente bancarie, come quelle dei pubblici banchieri Rinaldo e Citarella della fine del XVI secolo. Quindi fu soprattutto il Cinquecento l'epoca di maggiore floridezza e prosperità economica picentina e della maggiore valorizzazione civile di quei centri che oggi costituiscono i comuni di Giffoni, S. Cipriano e Castiglione.

Poi il disordine politico e amministrativo e le lotte tra il potere centrale, i baroni e i Comuni, con l'aggiunta di altre calamità, quali carestie, pestilenze e la concorrenza di altri opifici più progrediti tecnologicamente che andavano sorgendo nei diversi Paesi europei, nonché il brigantaggio, causarono la decadenza, il tracollo economico e il ritorno nell'ombra di queste industrie popolazioni. Soprattutto i progressi tecnologici, l'accentramento di capitali nelle mani di aziende di larghe possibilità finanziarie, la creazione di nuovi sistemi di produzione ebbero facile sopravvento sulle più modeste aziende a conduzione familiare che nella nostra Provincia si contavano in gran numero e che avevano dato benessere e agiatezza a larghi strati della popolazione. A nulla valsero i tentativi riformistici dei Borboni che intesero facilitare i commerci migliorando le reti stradali e favorendo una paternalistica ripresa delle attività artigianali. Intanto se a Salerno nella prima metà dell'Ottocento giunsero gli Escher, i Wenner, con le loro moderne macchine tessili, le grandi turbine, le decine di migliaia di fusi, le centinaia di operai, che mandarono in crisi gli imprenditori locali che lungo la valle dell'Irno dirigevano i loro opifici con la manodopera casalinga di una numerosa protoindustria laniera, a Giffoni ancora conobbero una certa prosperità le ramerie; ma poi anche qui repentinamente molto critica si fece la situazione manifatturiera: produzione e numero dei laboratori diminuirono fino ad estinguersi completamente alla fine del secolo.



Progetto

Giffoni Sei Casali con il suo progetto di Paese Albergo, ha puntato sullo sviluppo sostenibile, obiettivo che questa comunità ha messo in campo per la crescita e il riscatto del proprio territorio, dopo anni di immobilismo e di abbandono. Centrale per lo sviluppo sostenibile è la relazione speciale che il turismo ha con ambiente e società, rispetto ad altre attività economiche. Tale relazione presenta una dipendenza unica da ambienti di qualità, sicurezza e benessere, dalla distinzione culturale e dall'interazione sociale. Da un lato, se non pianificato o adeguatamente sviluppato, il turismo può distruggere tali caratteristiche speciali che sono essenziali per lo sviluppo sostenibile. Dall'altro lato, può fornire impulso alla loro conservazione e promozione in modo diretto, tramite la promozione della consapevolezza e la creazione del reddito necessari a sostenerle, e in modo indiretto, fornendo una giustificazione economica al supporto da parte di terzi. Il turismo può essere uno strumento per sostenere o guidare



la rigenerazione e lo sviluppo economico e per migliorare la qualità della vita dei visitatori e delle comunità ospiti. Alla progressiva globalizzazione del mercato e della comunicazione, si sovrappone la sempre più evidente necessità di promuovere e tutelare non solo le testimonianze culturali, artistiche, monumentali e storiche, ma anche altri aspetti emergenti dell'identità locale: significati, valori, sapori, saperi e vocazioni che nelle destinazioni turistiche configurano le potenzialità di sviluppo socio-economico di ogni singolo territorio. Attraverso la conservazione dell'identità locale, è possibile perseguire obiettivi economici e politici, di crescita della competitività turistica anche dei centri minori. Promuovere, quindi, l'identità locale può essere anche un'occasione per lo sviluppo, per la qualità della vita dei residenti e dell'imprenditoria locale, senza precludere le possibilità delle generazioni future. In questo contesto si inquadra il progetto "L'ospitalità e i Percorsi nel Paese Albergo" promosso dall'Amministrazione Comunale, e realizzato con la misura 3.1.3 del PSR 2007-2013 Campania, con il quale si è messo in campo un sistema di identità visiva in modo da rendere univoca, riconoscibile e di semplice lettura la comunicazione turistica di Giffoni Sei Casali.



Campo Collezione del Pero Pericino

INDIRIZZO **Via Scionda**

CASALE **Capitignano**

Campo di collezione della varietà del Pero Pericino. Il campo collezione nasce, coerentemente al lavoro svolto dalla Comunità del Cibo della Pera Pericina inserita nella rete di Terra Madre - Slow Food, per salvare questo antico frutto, quindi salvaguardare la diversità e trasmettere le tradizioni popolari legate ad esso. Affascinante avventura del lavoro e della speranza! Conservare, tramandare, preservare un albero e un frutto di tipicità: la speranza è guardare positivamente il futuro.



Noccioloteca delle Colline Salernitane

INDIRIZZO **Piazza Convento 1**

CASALE **Sieti**

T. **340 5880966**

info@valledelpicentino.it

Sede di Accademia Segetum, sala di assaggio polifunzionale, sede del Panel di Assaggio ufficiale della nocciola di Associazione Nazionale Città della Nocciola.

Nocciola: il laboratorio delle varietà italiane.

Corsi di assaggio, filiera, simbologia e assaggi guidati.

Olio extravergine d'oliva: corsi di assaggio e filiera e Assaggi guidati.

Proiezioni multimediali: filiera della nocciola e olio extravergine d'oliva. Visite guidate: noccioloti e oliveti. Apertura per gruppi su prenotazione o per eventi.

Impegno tenace ed appassionato, per valorizzare il simbolo di una terra!



Percorso Olio

Malche

Azienda Agricola Corrado Di Muro
Frantoio Pierpaolo Fasulo

Capitignano

Azienda Agricola Antonio Russo
Azienda Agricola Oliveto Chiuso
Percorso Giustino Fortunato, dalla Pineta
a Terra Vecchia

Prepezzano

Frantoio Olearia Leone e Luongo
Frantoio Sergio Fasulo

Sieti

Azienda Agricola Spera Paola
Frantoio Gennaro Carmando
Frantoio di Gaetano Giannattasio
Passeggiata del Carmine
Trappeto di Arsenio

 pag.37

“
...eccovi svelato
il segreto per
riconoscere
un olio extravergine
di qualità,
una spremuta
di olive fresche
e sane...
”

Percorso 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.



*L'odore di erba fresca
appena falciata, della terra
riscaldata dal caldo sole
d'estate, della terra bagnata
dalla pioggia, dell'olio novello
appena franto ...*

La prima fase che conduce alla produzione di un olio di qualità è la raccolta. Il grado di maturazione delle olive è il fattore che influenza maggiormente la qualità organolettica e nutrizionale dell'olio. Per effettuare la raccolta delle olive, si tiene conto del grado di invaiatura (il cambiamento di colore del frutto che passa dal verde al violaceo): essa deve essere circa del 60%. In questa fase di maturazione nell'oliva si ha la maggior concentrazione quantitativa di olio e di sostanze fenoliche responsabili delle qualità organolettiche e nutrizionale dell'olio.

A seguito della raccolta le olive vengono trasportate al frantoio in grosse casse di plastica forate. Dopo la pesatura inizia la prima fase di produzione, lavaggio e ventilazione per togliere foglie ed impurità. Successivamente si passa alla frangitura o macinatura meccanica del frutto che può essere effettuata con frangitore a molazze o a martelli, oppure con dischi dentati. In seguito la pasta d'olive passa alla delicata fase della granulatura (circa 30 minuti ad una temperatura max 30-35°C) che consiste in un rimescolamento della pasta d'olive che faciliterà l'aggregazione dell'olio in gocce di dimensioni tali da consentire la successiva estrazione. Con l'estrazione viene separata la parte liquida (acqua ed olio) dalla parte solida (sansa).

Infine si procede alla separazione, con cui si otterrà un'ulteriore separazione dell'olio dall'acqua residua, con l'utilizzo di centrifughe ad asse verticale.



Azienda Agricola Corrado Di Muro

GESTORE **Pietro Paolo Di Muro**
 INDIRIZZO **Via Ponte Molinello 20**
 T. **089 882097**



Alle porte di Giffoni, l'azienda produce olio vergine d'oliva. È possibile acquistare in loco.

Frantoio Pierpaolo Fasulo

INDIRIZZO **Via San Pietro**
 T. **338 9081514**



Frantoio tradizionale a presse e metodo a ciclo continuo. Produzione e vendita di olio vergine e extravergine d'oliva. La passione che crea!



Azienda Agricola Antonio Russo

INDIRIZZO **Via Botteghe 22**
 T. **089 883657 | 320 5758847 | 320 5758807**
giacinta.g@hotmail.it



L' Azienda Agricola produce e vende olio vergine ed Extravergine di oliva realizzato utilizzando un processo di "agricoltura integrata". Si tratta di un sistema di produzione a basso impatto ambientale che sottolinea la volontà del produttore di voler preservare le ricchezze naturalistiche del territorio. Presso l'Azienda sarà possibile acquistare nocchie secche e fresche in guscio della qualità "tonda di Giffoni" I.G.P., noci, castagne ed altri prodotti tipici. A chi ne avesse necessità, l'Azienda si rende disponibile per consegne a domicilio in tutt'Italia. Si tratta della giovane imprenditoria che cresce, che sa creare e ricreare, modernizzando un capitale umano di straordinaria valenza dal punto di vista storico sociale.



Azienda Agricola Oliveto Chiuso

GESTORE **Umberto Russomando**

INDIRIZZO **Via V. Vignola 8**

T. **089 883131 | 328 9433592**

www.olivetochiuso.it

info@olivetochiuso.it



L'Azienda "Oliveto Chiuso" di Umberto Russomando coltiva e trasforma esclusivamente olive provenienti dai propri oliveti. La varietà di ulivi dominante nei monti Picentini è la varietà detta "Rotondella". L'olio che se ne ricava presenta un colore giallo dorato con delicati toni verdi. Al gusto ha un leggero sentore di amaro e piccante ed è ottimo abbinato con pesce e carni grigliate, insalate, zuppe di verdure e bruschette. Ai clienti che si recheranno presso l'azienda sarà offerta l'opportunità di visitare l'oliveto e di gustare la bontà dei prodotti. "Oliveto chiuso", cioè il "segreto" di una coltivazione nel cuore di una persona e di una famiglia. Lavoro silenzioso, costante, tenace. "L'albero si riconosce dai frutti".

Percorso Giustino Fortunato

Itinerario culturale - storico - naturalistico - ambientale. Da Parco Pineta, passando per Capodacqua si intraprende una parte del Percorso Giustino Fortunato che, lambendo il paesino di Sieti, raggiunge il Ponte di Cassarola a metà strada tra i casali di Capitignano e Prepezzano.



Frantoio Olearia Leone e Luongo

GESTORE **Di Leone Maurilia e Luongo**

INDIRIZZO **Via S. Anna**

T. **089 883846 | 347 7282799**



Solo trasformazione conto terzi con frantoio tradizionale a presse. Una tappa del lungo itinerario, di casale in casale, di comunità in comunità, della storia di un albero e di un prodotto di casa nostra.

Frantoio Sergio Fasulo

GESTORE **Sergio Fasulo**

INDIRIZZO **Via Galaffi 6**

T. **089 883956 | 333 5727945**



Produzione e vendita di olio vergine e extra vergine d'oliva. È un frantoio moderno a ciclo continuo. La passione che dura.

Frantoio Gennaro Carmando

INDIRIZZO **Via Giannattasio 29**
T. **089 883242** | **333 4286856**
francescocarmando@yahoo.it



Produzione e vendita di olio vergine e extravergine d'oliva. È un frantoio moderno a ciclo continuo. L'azienda è in attività dal 1965. Trattare con delicatezza le cose buone e vere della vita!

Frantoio di Gaetano Giannattasio

INDIRIZZO **Via Corte dei Santi 1**
T. **089 881779** | **335 455248**



Produzione e vendita di olio vergine e extra vergine d'oliva. Frantoio con macina, a presse. La bontà all'insegna della tradizione.



Passeggiata del Carmine

INDIRIZZO **da Via Fuschi a Capodacqua**



Il percorso inizia svoltando a destra da via Fuschi, in corrispondenza del Frantoio G. Carmando. Lungo il sentiero pavimentato, di facile percorrenza, è possibile ammirare una panoramica sugli uliveti, i nocioleti e i castagneti che delimitano la passeggiata. A metà percorso si incontra la piccola chiesa del Carmine. Proseguendo si giunge alla sorgente di Capodacqua e all'area picnic. Dialogo con la realtà e la bellezza!

Trappeto di Arsenio

INDIRIZZO **Via Giacomi**

Antico trappeto dell'800, a pietra con presse in ghisa. Da piazza Albori seguendo il vicolo caratteristico di via Fortunati, dopo una tipica salita con pavimentazione in pietra, si arriva alla porticina dell'antico trappeto di proprietà della famiglia Fortunato. Il passato che vive.



Percorso Nocciola

Capitignano

Azienda Agricola Antonio Russo

Azienda Agricola Oliveto Chiuso

Azienda Agricola Gerardo Spina

 pag.25

 pag.26

Prepezzano

Area pic nic tra i noccioleti (loc. Ramiera)

Azienda Le Nocciole dei Casali

Sieti

Area pic nic tra i noccioleti (loc. Capodacqua)

Azienda Agricola Rosa Nobile

Azienda Agricola Paola Spera

“

...appreziate
la perfezione
della forma tonda
e la polpa bianca,
la croccantezza
e la freschezza
al morso...

”



Percorso Nocciola

Benvenuto nel territorio della nocciola di Giffoni I.G.P. Ti invitiamo ad esplorare il paesaggio in ogni stagione. Nella florida estate le colline regalano alla nostra vista boschi di nocciolieti con alberi cespugliosi ricchissimi di frutti; nella stagione invernale vediamo gli arbusti spogli di nocciolo e, tra i rami rossicci, gli "amenti", che si muovono ciondolando. Durante il periodo della raccolta, il profumo delle nocciole esposte sui graticci al sole invade le vie dei borghi di Giffoni Sei Casali, dalle cucine delle case si sprigiona un aroma di caramello fumante preparato per il primo croccante della stagione.

L'Indicazione geografica protetta "Nocciola di Giffoni" si riferisce ad una delle varietà italiane più pregiate: la Tonda di Giffoni. Le caratteristiche distintive della "Nocciola di Giffoni" IGP sono la forma perfettamente rotondeggiante del frutto sgucciato, la polpa bianca e consistente, il sapore aromatico, che con la tostatura richiama i sentori del caramello e della crosta di pane.



Vi aspettiamo nei nostri territori per offrirvi, insieme a tanta ospitalità, un buon caffè alla nocciola.

La Nocciola di Giffoni è molto richiesta come materia prima per le preparazioni di alta pasticceria ed è particolarmente adatta al consumo diretto. Nell'area di produzione essa viene utilizzata, oltre che come ingrediente base dei dolci tipici, per la preparazione di originali primi piatti e portate a base di carne.

Essendo una cultivar medio-precoce, la raccolta dei frutti inizia solitamente già dalla prima decade di agosto, dopo di che le nocciole vengono essiccate al sole e all'aria e depositate in luoghi freschi e ventilati, privi di odori e umidità.

Il valore altamente nutritivo della "Nocciola di Giffoni" fa sì che il suo consumo protegga dall'arteriosclerosi e dalle malattie cardiovascolari, limitando fortemente i livelli di colesterolo nel circolo sanguigno. Inoltre la presenza di significative quantità di oligoelementi garantisce il corretto funzionamento cellulare.

Area di produzione

L'area di produzione della "Nocciola di Giffoni" IGP è concentrata nel Salernitano, soprattutto nella zona dei Monti Picentini e nella Valle dell'Irno, dove sono ubicati i 12 comuni interessati: Acerno, Baronissi, Calvanico, Castiglione del Genovesi, Fisciano, Giffoni Sei Casali, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella, Olevano sul Tusciano, S. Cipriano Picentino, S. Mango Piemonte.



Azienda Agricola Gerardo Spina

INDIRIZZO **Via Madonnelle**

T. **089 883409**



Produzione e vendita di nocciola tonda di Giffoni in guscio; contadino custode di 9 alberi di pero pericino. Custodire un grande bene: questi nove alberi sono un bene prezioso della comunità. Inno alla gioia e al lavoro; alla speranza e al futuro!



Area Pic Nic tra i noccioleti Località Ramiera

INDIRIZZO **Ramiera**

Lungo il fiume, a Prepezzano, adiacente alla piazza del casale. Area attrezzata con tavoli e sedute di legno, gazebo per la sosta pranzo.

Nello sguardo e nella memoria del viandante un lungo percorso: il fiume, il lavoro delle mani e del cuore: l'arte.

AZIENDA | Prepezzano

Azienda Agricola Le Nocciole dei Casali

GESTORE **Gerardo Alfano**

INDIRIZZO **Via Olmo 32**

T. **089 883077**

www.lenoccioledeicasali.it

info@lenoccioledeicasali.it



L'azienda agricola Alfano nasce nel 1990 da Gerardo Alfano, che rileva l'azienda agricola di famiglia sita a Prepezzano. Nel cuore del Parco Regionale dei Monti Picentini, in un casale di Giffoni Sei Casali, Gerardo Alfano coltiva con grande amore la sua terra e i suoi prodotti crescono con metodi tradizionali. Oltre alle nocciole, l'azienda produce castagne ed olive altri due prodotti tipici dei Monti Picentini.

L'azienda agricola Alfano ha avviato la trasformazione della nocciola nel 2006 e produce solo prodotti "Made in Italy". L'azienda produce nocciole in guscio, sgusciate, tostate, in granella e farina e crema di nocciola.

La forza dell'intrapresa, cioè l'innovazione, la modernizzazione, la grinta di "solcare" i mercati. La forma nuova del lavoro e dell'imprenditorialità dei giovani del Mezzogiorno.



Area Pic Nic tra i noccioleti Località Capodacqua

INDIRIZZO **Capodacqua**



Alla fine della passeggiata del Carmine, nei pressi della sorgente Capodacqua. Area attrezzata con tavoli e sedute di legno, gazebi e griglia per sosta pranzo gratuita. I segreti del bosco; la sorgente che risorge nel viandante. "Chiamale, se vuoi, emozioni".

AZIENDA | Sieti

Azienda Agricola Rosa Nobile

GESTORE **Giuseppina Carmando**

INDIRIZZO **Via Centora 5**

T. **089 883055 | 347 1228190 | 349 7562202**

www.valledelpicentino.it/rosanobile.htm

az.agricola@virgilio.it



I terreni dell'azienda si estendono nel Parco Regionale dei Monti Picentini e sono iscritti all'albo del disciplinare di produzione della nocciola di Giffoni I.G.P. L'azienda è associata ad Accademia Segetum per la valorizzazione e il miglioramento qualitativo delle nocciole tonda di giffoni, noci (varietà Sorrento), castagne dei Monti Picentini e olio d'oliva extravergine.

L'azienda Rosa Nobile produce nocciola di giffoni I.G.P. certificata in guscio. La vendita di nocciole in guscio, sgusciate, tostate, granella, crema di nocciole e castagne avviene direttamente in sede e durante i mercati di Campagna Amica a Km zero della Coldiretti di Salerno.

L'azienda produce, inoltre, la confettura di pera pericina ed è inserita nella rete di Terra Madre come Comunità del cibo della Pera Pericina.

AZIENDA | Sieti

Azienda Agricola Paola Spera

INDIRIZZO **Via Giacomi 49**

T. **089 883439 | 320 9229670**

aziendaspera79@tiscali.it



L'azienda è associata ad Accademia Segetum, per la valorizzazione e il miglioramento qualitativo delle nocciole tonda di Giffoni, delle castagne dei Monti Picentini e dell'olio d'oliva extravergine DOP. I terreni sono situati nel parco regionale dei Monti Picentini e sono iscritti all'albo del disciplinare di produzione della nocciola di Giffoni I.G.P e dell'olio D.O.P. Colline Salernitane .

L'azienda effettua produzione e vendita diretta in sede di nocciola di Giffoni I.G.P. in guscio, olio extravergine, castagne. Contadino custode della Comunità del Cibo della Pera Pericina, inserita nella rete di Terra Madre – Slow Food. Qualità del prodotto e cooperazione alla promozione dell'immagine del territorio. Coltura personale al servizio di un territorio che attrae.



RISTORANTI

Malche

Al Casale Piceno
Al Vecchio Rifugio
Gli Amici di Narciso
Le Malche
Mia Restaurant

Capitignano

Al Frantoio
La Pineta
Popilia

Prepezzano

Graffiti
La Locanda San Martino

Sieti

Enoteca Segetum
Il Gatto e la Volpe
Il Brigante

PIZZERIE

Malche

Ponte Molinello

Capitignano

Da Oscar
O' Core 'e Napule

Prepezzano

Ambress Ambress

BAR

Malche

Dolce Risveglio
Metaverso

Capitignano

Janis Caffè
Miami Caffetteria
Tutto Frutto

Prepezzano

Caffè della Piazza
Nuovo Millennio
Texas Bar

Sieti

Caffetteria del Borgo
Verderame

GASTRONOMIA

Malche

Al Casale Piceno
Apicoltura Amato

Capitignano

Forno Memoli

Prepezzano

Forno Punto Caldo

Percorso Casali&Sapori

Se segui la mia leggenda, considerati coccolato lungo il tuo percorso gastronomico, ma tieni anche ben presente che “io” non ti conosco, che forse tu salti un pasto, perchè vai in giro liberamente, e che comunque la giornata tipo immaginata per te è ricca di tante proposte, per ognuno dei momenti in cui tu vorrai “cibo”.

Quindi scegli, nelle ore che desideri, la più intrigante delle offerte, e considera che ciò che non riuscirai a gustare sul luogo, potrai acquistarlo e portarlo via con te.

Oppure torna a Giffoni Sei Casali, perchè un territorio ospitale è una scoperta da riassaporare!



*...dal verde dei noccioleti,
dall'argento degli ulivi,
dai riflessi brillanti della
pera pericina.....*

Chiudi gli occhi e contestualizza la tua posizione.

Sei giunto sulle dolci colline picentine che allevano la storia di un paese da sogno: Giffoni Sei Casali.

Di fronte a te scivola verso il mare una dolce vallata, colorata dal verde dei noccioleti, dall'argento degli ulivi, dai riflessi brillanti della pera pericina...

E lì sulla tua destra, verso nord, c'è la sequenza dei paesini della costiera amalfitana, con le sue rocce che scendono a picco, scivolando negli abissi del mare blu.

Se invece hai voglia di antichi “dei” corri con la fantasia e a sud, una manciata di minuti ti porterà verso gli antichi templi della piana di Paestum, tra i campi coltivati a perdita d'occhio e il mare con la sua spiaggia liscia e le sue pinete.

E adesso apri gli occhi e inizia a godere solo di Giffoni Sei Casali, soprattutto perchè è l'ora di puntare al “buon mangiare” e di condividere le nostre autenticità, gustando le ricette della cucina tradizionale, le nuove offerte gastronomiche frutto dell'opera laboriosa e attenta di tanti operatori, e la bontà di prodotti locali, come nocciole, olio extra vergine d'oliva, confettura di pere pericine, mozzarella di bufala campana, pane tradizionale con lievito madre e dolci da antiche ricette.

E sappi che potrai provare emozioni da portare con te, indimenticabili, in un percorso di incontri gastronomici quali la frunnella, il migliaccio, il cinghiale con le “chiuchiarole”, la pasta con le castagne, gli spaghetti alla nocciole, la coccarda, la crespella, le treccine.



Al Casale Piceno

GESTORE **Gennaro Barra e Giancarlo Pironi**
 POSTI A SEDERE **30 all'interno e 30 all'esterno**
 APERTURA **tutti i giorni a pranzo; tutte le sere
 eccetto lunedì e domenica**
 INDIRIZZO **Via Malche 2 A**
 T. **089 883444**
www.casalepiceno.it
casalepiceno@hotmail.it |
info@casalepiceno.it



Al Casale Piceno è un vecchio casale dove è possibile prenotare passeggiate a cavallo, e che la sera si trasforma in un accogliente sala per cene a base di prodotti tipici, carne di bufala e di manzo, provolone alla piastra e tanti altri prodotti. È possibile però anche fermarsi per un pranzo flash preparato in 3 minuti.

Si possono gustare svariati prodotti realizzati rigorosamente con latte di bufala dell'azienda stessa come la mozzarella, formaggi freschi o stagionati, formaggi farciti, salumi e carne di bufala nonché dell'ottimo yogurt di bufala bianco o a frutta. Per la preparazione delle pietanze e ai tavoli viene presentato l'olio prodotto dalla ditta oleria Elia di Giacomo Elia di San Cipriano Picentino. Le nocciole utilizzate per primi piatti e dolci provengono da Alfano Group.

Al casale Piceno le tipicità locali in un'atmosfera di libertà.



Al Vecchio Rifugio

GESTORE **Enzo Camera**
 POSTI A SEDERE **120**
 APERTURA **tutti i giorni eccetto il lunedì**
 INDIRIZZO **Via Malche 64**
 T. **089 881193 | 328 2143129**
www.alvecchiorifugio.com
info@alvecchiorifugio.com



Al Vecchio Rifugio è organizzato per accogliere i suoi ospiti in un'atmosfera rilassante, in cui grandi e piccoli riescano a trovare un ambiente in sintonia con le proprie esigenze. I più piccoli potranno intrattenersi in un piccolo parco giochi in compagnia di animali da cortile, i più grandi potranno gustare prodotti prevalentemente del posto e di qualità, come gli ortaggi, salumi e formaggi, nonché vino e olio extravergine di oliva.

La varietà dei piatti preparati con cura, cambia a seconda della stagionalità dei prodotti agricoli e le consuetudini alimentari del territorio.

Ma in tutte le stagioni i reali attrattori gastronomici restano la pasta fresca e i dolci di propria produzione. La nocciola tonda di Giffoni trova sia nei piatti dolci che salati un posto di prestigio.

La svariata offerta di pizze cotte in forno a legna amplia la gamma dei prodotti disponibili ai clienti.

Attenzione alla cucina senza glutine e abbattimento delle barriere architettoniche per l'accesso alla sala gazebo, aprono le porte del ristorante ad una vasta clientela.

Il servizio del pagamento con carte di credito e un parcheggio privato completano l'offerta ospitale del ristorante.

Pluralità di prodotti e sapori; il piacere unico di ritornare nel "vecchio rifugio", per gustare, raccontare, progettare.

Gli amici di Narciso

GESTORE **Narciso Spera**

POSTI A SEDERE **100 interno, 40 esterno**

APERTURA **tutte le sere, eccetto il lunedì**

INDIRIZZO **Via Malche**

T. **333 4877178**

ristorantepizzeriadanarciso@hotmail.it



Nato circa 10 anni fa, utilizza prodotti locali e di ottima qualità. I piatti vengono presentati come da tradizione. In tavola olio extra vergine di oliva. I dolci della casa sono fatti con la Nocciola Tonda di Giffoni IGP. Storie di amici e compagni di viaggi.



Le Malche

GESTORE **Marcello Milione**

POSTI A SEDERE **120 all'interno, 120 all'esterno**

APERTURA **da martedì a domenica a pranzo in inverno, tutti i giorni nel periodo estivo**

INDIRIZZO **Strada Provinciale F. Spirito**

T. **089 882095 | 335 8395637**

www.lemalche.it

info@lemalche.it



Ristorante-pizzeria con forno a legna e barbecue a vista. La cucina offre prodotti tipici del luogo: pasta fatta in casa, secondi della tradizione campana, dolci preparati con castagne e nocciole locali. Non mancano nel menù specialità internazionali e la pizza preparata con i migliori ingredienti locali. Il ristorante utilizza, nella preparazione dei piatti, l'olio delle colline salernitane e "la Tonda di Giffoni". Uno degli attrattori gastronomici di spicco è, senza dubbio, la carne alla brace cotta a vista. Il ristorante Le Malche dispone di un ampio spazio all'aperto, attrezzato con campi da tennis e da calcetto. L'intuizione che diventa storia: la cultura del gusto e dell'autenticità forza dello sviluppo locale.



Mia Restaurant

GESTORE **Alessandro Milito e Sarah Di Martino**

POSTI A SEDERE **38**

APERTURA **dal giovedì al sabato a cena (pranzo della domenica su prenotazione)**

INDIRIZZO **Via Ponte Molinello 18**

T. **392 4193255 | 339 6800048**

www.miarestaurant.it

info@miarestaurant.it



Oltre dieci anni di attività ristorativa volti alla rielaborazione di piatti che rappresentino il territorio, queste sono le caratteristiche fondamentali di Mia Restaurant.

La cucina rispetta tutte le più sane e antiche ricette della tradizione ma con una proposta gastronomica "rivotitata". Questa è la semplice genialità di questo posto: la sua arte di manipolare gli ingredienti più comuni e la dedizione di chi, giorno dopo giorno, inventa tutto questo. Resterete stupiti nel riconoscere sapori, colori, aromi a voi noti in piatti che ai vostri occhi si presenteranno "diversi", con un tocco nuovo. Un tocco di persone che, nell'idea di "gourmet" riconoscono quella di un gusto raffinato e di un'elevata passione per la materia in questione.

Tutti i prodotti utilizzati in cucina e tutti i vini della carta provengono dal territorio campano.

Essendo un'azienda agrituristica prodotti, come frutta e verdura, sono di produzione propria, il resto proviene da piccole aziende operanti nella zona dei picentini.

Anche l'olio, utilizzato nella preparazione dei piatti e presentato ai tavoli, è fatto con olive provenienti da piante proprie spremute a freddo in un frantoio della zona.

"C'è qualcosa di nuovo nell'aria, anzi di antico".

Ogni fine settimana sono previste serate a tema:

tutti i giovedì: Mamma che Pizza degustazione di pizze

tutti i venerdì Carne che Passione degustazione di vari tipi di carne alla brace

tutti i sabato Ristorazione Gourmet con degustazione di menu a scelta

Mia Restaurant dispone di un parcheggio privato.



Al Frantoio

GESTORE **Saviello Alfonso**

POSTI A SEDERE **100**

APERTURA **dal martedì' alla domenica sera; domenica a pranzo | chiusura lunedì**

INDIRIZZO **Via Tito Zaniboni 129**

T. **089 885022 | 3462477026**

alfrantoio@live.it



Locale caratteristico arredato con oggetti che ricordano i vecchi frantoi e le attività manuali di un tempo.

La cucina offre prodotti tipici del luogo, in particolare funghi porcini e nocciole.

L'olio e le verdure utilizzati nella preparazione dei piatti sono prodotti da aziende agricole del posto, così come il vino.

I principali attrattori gastronomici sono rappresentati da salumi e formaggi serviti su taglieri di legno e diversi primi tra cui il Pacchero al Frantoio che rappresenta la specialità del locale, entrecote ai funghi porcini, agnello allo scottadito, misti di carne ed altre specialità. Pranzi a base di pesce solo su prenotazione a garanzia della freschezza dei prodotti.

Altro elemento gastronomico di spicco è la pizza preparata con i migliori ingredienti locali.

Qualità ed autenticità gastronomica; immediato e perdurante impatto emotivo grazie all'architettura in cui la ruralità si fa arte.



La Pineta

GESTORE **Fasulo Luciano & C**

POSTI A SEDERE **200 interni e 90 su terrazzo**

APERTURA **tutte le sere; sabato, domenica e festivi anche a pranzo**

INDIRIZZO **Via Area Serra**

T. **089 883262 | 349 1709349**



Recandosi al ristorante La Pineta ci si affida ad una competenza trentennale, ad una professionalità di operatori sia in cucina che in sala, capaci di accogliere il cliente e farlo sentire a proprio agio, offrendo prodotti sempre freschi. Posto ideale per grandi e bambini che possono divertirsi in un parco giochi attrezzato, il Ristorante dista solo tre minuti dal Parco Pineta.

Qui troverai pietanze, preparate con prodotti di prima qualità, soprattutto nostrani, che vanno dall'olio ai salumi, alle verdure alla frutta.

Parte di questi prodotti, vengono raccolti nei loro terreni e in parte reperiti da contadini della zona.

La particolarità è che non si offrono solo prodotti a base di carne e pasta fatta in casa, ma anche pesce, proprio per sfatare il mito che anche in montagna si possono gustare pietanze a base di pesce sempre fresco.

I menù si completano, come di rito, con degli ottimi dessert preparati rigorosamente dal nostro chef.

Inoltre l'ospitalità è completata grazie all'abbattimento delle barriere architettoniche.

Richiamo suggestivo con assoluta corrispondenza nella realtà dell'ospitalità.

Spazi ampi, testimonianza dell'ampiezza umana offerta.



Popilia

GESTORE **Paolo e Fabio De Conte**

POSTI A SEDERE **80**

APERTURA **tutti i giorni eccetto il lunedì**

INDIRIZZO **Via Serroni 45**

T. **089 445388 | 328 2884878 | 328 9580692**

www.popilia.it | www.popilia.com

paolodc1980@libero.it



Il ristorante Popilia è situato lungo la strada che dal casale Malche conduce al casale Capitignano. Immerso nello splendido scenario dei Monti Picentini, prende il nome dall'antica via romana "Popilia", che nel suo cammino verso Reggio Calabria attraversava gran parte del territorio picentino. Ambiente elegante e familiare. Vengono rivisitati e reinterpretati i piatti tradizionali del territorio. Le proposte del menù variano a seconda delle stagioni. Sviziati antipasti a base di verdure, ravioli di ricotta al sugo di nocciola, ai funghi porcini, al classico ragù; raviolini con zucca provola e nocciola, fusilli "Popilia", paccheri con carciofi e asparagi. Carni alla griglia con un'ampia scelta tra carni italiane, argentine e irlandesi, carne di cinghiale con patate e peperoni all'aceto, lombo di maiale alle nocciole e altro. Dolci fatti in casa da non perdere: crespelle, calzoncelli, torte a base di nocciole e castagne.

I prodotti provengono da aziende agricole presenti nel territorio picentino. Ai tavoli viene presentato olio extra vergine D.O.P. Colline Salernitane in bottigliette monodose da 100 ml. La cantina vanta bottiglie locali quali: Aglianico & Fiano Di Baal, Casa di Baal, Colli di Salerno; Combination & Costaciolo Az. Lunarossa Colli di Salerno, Donnaluna Aglianico/Fiano, Az. De Conciliis Prignano Cilento, Furore Costa d'Amalfi, Az. Marisa Cuomo Furore. Il ristorante Popilia aderisce alle guide di enogastronomia: Ruralità Mediterranea, A.I.C., Vivi Salerno, Picentini i monti del gusto. Il locale dispone di parcheggio privato, parco giochi, giardino, locale climatizzato, cucina per celiaci. Popilia: lungo l'antica via, snodo di scambi e relazioni, si rinnova il piacere di ritrovarsi, nell'atmosfera di incontri indimenticabili.



Graffiti

GESTORE **Alberto e Graziano Bottigliero**

POSTI A SEDERE **75**

APERTURA **tutti i giorni eccetto il mercoledì**

INDIRIZZO **Via Casa Di Corte 52**

T. **089 883138 | 339 3323994 | 327 0809778**



Ambiente accogliente e familiare.

I prodotti utilizzati, di provenienza locale e strettamente legati al territorio, vengono utilizzati sia nella ristorazione che nella pizzeria.

Le pietanze rispettano la tradizione del posto e la stagionalità dei prodotti. I fornitori sono imprenditori agricoli locali che garantiscono la genuinità e la freschezza.

Le specialità del ristorante sono i primi piatti realizzati con pasta fresca, i salumi locali, i dolci tipici preparati a base di nocciola "la Tonda di Giffoni".

Impreziosisce il casale offrendo qualità e varietà, consolidando le reti di amicizia e di convivenza.



La locanda San Martino

GESTORE **Cristina Di Flauti E Serena Di Napoli**

POSTI A SEDERE **70 all'interno e 100 all'esterno**

APERTURA **tutte le sere, sabato e domenica**

a pranzo, chiuso il mercoledì

INDIRIZZO **Via Bissido**

T. **089 883815 | 3474959642**

www.lalocandasanmarino.it

info@lalocandasanmarino.it



La Locanda di San Martino nasce da un'idea di Cristina Flauti, figlia d'arte cresciuta tra i famosi calzoni al forno del papà Peppino e gli gnocchetti alla sorrentina della mamma Elvira. Ha scoperto una cascina abbandonata, tra i nocioleti di Giffoni, e ne ha fatto il luogo della Locanda. La Locanda offre ai suoi clienti la possibilità di gustare i prodotti della natura incontaminata che la circonda, preparati secondo ricette contemporanee attinte dalla cucina tradizionale mediterranea. Tutti i prodotti rispettano la loro stagionalità per ottenere squisiti e ricercati sapori gastronomici. È possibile assaggiare specialità del luogo, così come gustosi piatti a base di pesce, richiamando la stretta relazione tra questa campagna e la sua costa. Le specialità sono tortino di patate, funghi (chiodini e porcini di San Cipriano e delle colline circostanti) e noci sbriciolate, mousse alla nocciola, filetto alla nocciola, tagliere picentino (salumi e formaggi locali). Le insalate sono condite con olio di oliva Colline Salernitane (Olio extravergine di Oliva) DOP. Le carni sono accuratamente scelte e selezionate e la presentazione dei piatti curata nei minimi particolari. I fornitori sono reperiti all'interno dell'area picentina e del salernitano. Tra questi il caseificio "La preziosa", fornisce ricotte fresche, bocconcini e mozzarelle. La carta dei vini predilige bottiglie della nostra regione: alle etichette di pregio si affiancano un'etichetta esclusiva di vino rosso Aglianico e una di Greco di tufo DOCG Terre di Walter. Tra i fornitori di vino Feudi San Gregorio, Mustilli, e l'eccellente vino di Montevertrano. Il locale dispone di uno spazio esterno con giochi all'aperto e di un forno per le pizze attivo tutto l'anno. Montagna, collina e mare: l'armonia del paesaggio nel ristoro e nella convivialità. L'immagine architettonica sublimata nei sapori e coronata da eventi artistici.

Enoteca Segetum

GESTORE **Irma Brizi**

POSTI A SEDERE **18 sala interna – 30 spazio esterno**

APERTURA **tutti i sabato sera da maggio a settembre**

INDIRIZZO **Piazza Corte dei Santi**

T. **340 5880966 | 3395764402**

www.valledelpicentino.it/enoteca

info@valledelpicentino.it



L'Enoteca Segetum è una vineria che prende il nome dell'antico borgo di Sieti, in latino Segeti (luogo segreto).

Il locale ha aderito al disciplinare del "Menù a Km Zero" della Coldiretti e ogni sabato il menù varierà "a tema" ma sarà sempre abbinato ai "Picentini a km zero", con l'elogio dei cibi poveri, i prodotti dei "Presidi Slow Food", delle Comunità del cibo, evidenziando le antiche tradizioni culinarie campane e mediterranee. Segetum è il posto per trascorrere una serata all'aperto sotto le stelle, in un'atmosfera di relax, di aria pulita, e per vivere emozioni di un tempo, caratteristiche del borgo sietese, assaporando cibi conditi rigorosamente con olio extravergine d'oliva rotondella delle Colline Salernitane, sorseggiando vini salernitani e campani, e solo per i Nocciogolosi, prelibatezze salate e dolci con nocciola tonda di Giffoni, da non perdere le crostate con confettura di pera pericina. Ogni sabato sera un avvenimento consigliato, soprattutto per la filosofia dell'organizzazione, "il territorio, la qualità, la tipicità, le tradizioni perse, l'emozione di un luogo e la gioia dell'ospitalità".

Ritroverari l'Enoteca tra quelle consigliate dalle giude Menù a km zero Col diretti e Mappa del Gusto 2010 legata alla promozione dei Concerti di Villa Guariglia.

Il gestore e parte dello staff dell'Enoteca sono soci Slow Food, e lavorano a garanzia della scelta dei prodotti locali utilizzati, selezionandoli per la loro qualità.

Microcosmo di cultura, arte, convivialità, musica; la passione di appartenere ad una storia che diventa compagnia e significato.



Il gatto e la volpe

GESTORE **Nazzareno Citro e Simone La Rocca**

POSTI A SEDERE **60**

APERTURA **dal martedì alla domenica**

INDIRIZZO **Via Giannattasio 10**

T. **089 883605**

nazzareno.citro@tiscali.it



Gestito da giovani che amano il proprio territorio e hanno preferito investire sulle sue risorse piuttosto che abbandonarlo, il ristorante Il Gatto e la Volpe ha ambienti eleganti e un giardino attrezzato.

Propone un menù che cambia stagionalmente con la combinazione degli ingredienti della tradizione picentina. I prodotti utilizzati sono reperiti prevalentemente nel territorio picentino garantendo così un'elevata qualità e sicurezza. Punto di partenza sono le ricette della tradizione locale per non dimenticare la cultura gastronomica di questi luoghi cui si aggiungono elementi di originalità che intrigano i clienti. Il ristorante propone pane fresco fatto in casa tutti i giorni, carne alla brace, numerosi dolci artigianali, pietanze preparate esclusivamente con prodotti di stagione.

L'olio utilizzato nella preparazione dei piatti e presentato ai tavoli in bottiglie da 500 ml è l'Olio extravergine Azienda Agricola Carmando Gennaro (di Sieti) e l'Olio extravergine Azienda Agricola Elia (di San Cipriano Picentino).

L'imprenditoria che si afferma; una straordinaria avventura umana, rendendo omaggio alla propria terra e alla sacralità dell'ospitalità.



Il Brigante

GESTORE **Rosaria Di Muro E Guido Brancaccio**

POSTI A SEDERE **60**

APERTURA **tutte le sere eccetto il martedì, aperto a pranzo, domenica su prenotazione**

INDIRIZZO **Via Andoli 2**

T. **089 881854 | 328 3592987**

guido.brancaccio@alice.it



Situato in una antica corte nel borgo di Sieti, l'Osteria Il Brigante è segnalato sulla guida Osterie d'Italia da ben sette anni.

Vi si possono gustare piatti genuini, svariati antipasti di verdure e primi piatti preparati con cura. Una delle specialità della casa sono gli spaghetti alla nocciola per i quali vengono utilizzate rigorosamente nocciole Tonde di Giffoni.

Anche i dolci sono fatti in casa.

I prodotti utilizzati nella preparazione dei piatti sono prodotti locali, freschi e genuini provenienti da aziende certificate.

Intrigante la memoria storica; esaltante il gusto a tavola.

Storicamente l'inizio di una singolare esperienza di attrattiva.

È presente anche sulla guida "La gola in tasca".



Ponte Molinello

GESTORE **Gerardo Verderame**

APERTURA **tutte le sere**

INDIRIZZO **Via Ponte Molinello 16**

T. **349 1685713**



All'ingresso del territorio di Giffoni Sei Casali, pizza da asporto di vari gusti, con prodotti locali.

Si vede il piacere di lavorare, cioè di offrire una cosa buona.

Da Oscar

INDIRIZZO **Via San Donato 4**

T. **089 881987**



Pizze da asporto di vari gusti. Nei pressi del centro di Giffoni Sei Casali, adiacente alla pineta.

Vari gusti e tanti giovani in compagnia.



O' Core 'e Napule

GESTORE **Pellegrino Giovanni**

POSTI A SEDERE **26 all'interno, 96 all'esterno**

APERTURA **tutti i giorni eccetto il lunedì**

INDIRIZZO **Via Luonghi 3**

T. **340 614 7492**



La pizzeria fu inaugurata 30 anni fa ed è stata tramandata da padre in figlio. Nonostante siano trascorsi tanti anni, la famiglia Pellegrino resta legata ai prodotti della propria terra e ha fatto, di questa scelta, il perno della propria offerta. Sceglie per la sua clientela olio extra vergine delle colline salernitane, mozzarella di bufala, nocciole tonde di Giffoni e, naturalmente, si rivolge sempre agli stessi contadini locali per i prodotti di cui ha bisogno. L'azienda aderisce al circuito enogastronomico Sieti Terra Alba. Le sue specialità sono la pizza "O' core 'e napule" e la pizza dolce alla nutella, spolverizzata con granella di nocciole di Giffoni. Infine, non si può andar via senza provare i dolci locali come la crespella, i calzoccelli, le crostate, la torta di noci e il panuozzo.



Ambress Ambress

INDIRIZZO **Via Galaffi 12**

T. **089 883028 | 338 5049047**

assm@libero.it



Nei pressi della piazza di Prepezzano, vicino alla Chiesa di S. Nicola. Pizza da asporto, rosticceria e preparazione buffet per compleanni e feste. È in corso l'ampliamento dei locali con disponibilità di circa 50 posti a sedere.

Utilizzo di prodotti agricoli a km zero forniti da aziende agricole della zona.

Momenti di vita quotidiana e appuntamenti importanti.

BAR | *Malche*

Dolce Risveglio

INDIRIZZO **Via Malche 24**

T. **089 880498 | 335 6734324**

doruggi@tiscali.it



Caffè alla nocciola, dolci tipici, sala interna, tabacchi (h24), ricevitoria, edicola.

Per il viaggiatore un piacevole punto di ristoro.



Metaverso

INDIRIZZO **Via Malche 66**

T. **089 881934**

tabacchi.elia1970@gmail.com



Il bar Metaverso, posizionato alle porte del comune, ha stabilito come primo obiettivo quello di offrire alla sua clientela un prodotto di qualità e si è impegnato a perseguire questo intento, nei suoi 40 anni di attività, rifornendosi sempre di prodotti delle migliori marche a livello nazionale, senza tralasciare i prodotti tipici del suo territorio. Promuove le aziende Alfano, Nobile e Brancaccio, produttrici della nocciola tonda di Giffoni. Resta legato alla tradizione della nocciola con le crespelle, con il croccante dell'azienda Brancaccio, con i frappè alla nocciola e con le torte gelato, ma solo nel periodo estivo, e con i mostaccioli. L'attenzione alla cultura gastronomica del territorio ha fatto inserire nell' ampia offerta di prodotti la nocciola, l'olio, le pere pericine, le mele annurche e altre marmellate tipiche del posto. La particolarità del locale è lo sdoppiarsi dell'azienda in una salumeria, con tutta la sua naturale gamma di offerta sia da asporto sia per il pronto consumo, in un tabacchi con, il distributore automatico h24, ed una ricevitoria Lotto, Sisal e punto Western Union. Quarant'anni di impresa, rispondendo puntualmente ai bisogni e ai desideri delle persone. Un traguardo d'eccezione!



Janis caffè

GESTORE **Rosa, Maria, Maria**

APERTURA **tutti i giorni eccetto giovedì**

INDIRIZZO **Via Ponte Molinello 16**

T. **089 883335**

rago.maria@hotmail.it



In un'accogliente sala durante i periodi freddi, in cui viene offerto anche il servizio sky, o in uno spazio all'aperto durante la stagione estiva, le tre proprietarie del bar realizzano la produzione propria di prodotti tipici del picentino, serviti con allegria, simpatia e cordialità. Tra tutti, la Regina dei dolci è la "Crespella": un dolce friabile e leggero arricchito da nocciole, cioccolato e miele. Non si possono usare molte parole per descrivere questo dolce perché la sua bontà si assapora solo provandolo. Le nocciole sono esclusivamente di Giffoni e di produzione propria per esaltare ancora più il gusto del dolce. Troverete anche il "Calzoncello": una delizia tipica del posto, prettamente natalizia, friabile e ripiena di cioccolato e castagne. Un'altra specialità servita è il "Caffè alla nocciola", preparato con crema di nocciola di Giffoni, sempre di produzione propria, e arricchito da panna e granella di nocciola. Si servono anche stuzzicherie calde e fredde come panini, bruschettoni e freselle, ricche di fantasia condite con olio di oliva di produzione propria. Giovanile, moderno; avamposto promozionale della regina dei dolci.



Miami Caffetteria

INDIRIZZO **Via Tito Zaniboni**

T. **328 8298629**

damoredavide@virgilio.it



Pesche con aroma di fragole farcite con crema all'uovo e cioccolato, pastiera di grano, "brutti ma buoni" alla pasta di nocciola, crespelle, delizie alla nocciola, calzocelli a Natale, caffè alla nocciola. Nel periodo estivo spazio all'aperto e piatti della tradizione locale: pasta e fagioli, lagane e ceci, pasta con fiorilli allardati. Un tratto di storia della comunità.

Tutto Frutto

INDIRIZZO **via S. Anna 1**

T. **333 6406703**



Caffè alla Nocciola. Vicino al centro del Casale Capitignano, nei pressi della pineta, spazio all'aperto in estate. In compagnia! La grande vallata e, in fondo, il mare.



Caffè della Piazza

GESTORE **Annamaria Califri**

INDIRIZZO **Piazza Umberto I 2**

T. **089 883574**



Un prolungamento della "piazza" come incontri e relazioni: il gusto del gusto!

Nuovo Millennio

INDIRIZZO **Via Casa di Corte 44**

T. **089 885907**



Lungo il corso di Prepezzano, nei pressi della scultura "La fontana dei Serra".

Caffè alla nocciola, prima colazione, aperitivi, dolci. Una dolcezza che si rinnova!



Texas Bar

INDIRIZZO **Piazza Umberto I 16**

T. **089 883271 | 3283169371**

texasbar@virgilio.it



Nella piazza di Prepezzano, di fronte alla Chiesa di S. Nicola. Caffè alla nocciola, aperitivi, tavola calda, sala scommesse on-line. Spazio all'aperto d'estate. L'appuntamento che coinvolge!

BAR | Sieti

Caffetteria del Borgo

GESTORE **Michele Di Maio**

INDIRIZZO **Piazza Corte dei Santi 49**

APERTURA **tutti i giorni eccetto giovedì**

T. **3804584507**



La Caffetteria del Borgo è situata in piazza sotto un secolare e maestoso albero di tiglio. Fermarsi da Michele è quasi obbligatorio, e lui è sempre pronto a dare informazioni e a regalare un sorriso a tutti coloro che arrivano a Sieti. Una piccola caffetteria calda e accogliente, dove potrete degustare "il caffè alla crema di nocciola tonda di Giffoni", preparata personalmente da Michele, più conosciuto nei Picentini. È un bar con vendita tabacchi. Ha uno spazio all'aperto che funziona molto bene nei mesi estivi, meta



ambita per trovare sollievo dal caldo, grazie all'ombra del tiglio e al menù ricco di aperitivi, gelati artigianali di laboratori locali e la granita al limone di propria produzione con limoni appena raccolti.

Non mancano, inoltre, gli sfizi salati come il bruschettone preparato con prodotti locali come il pane, i formaggi e l'olio. Una caffetteria? Un bar? Una trama gentile di rapporti e di comunità; un segno di rinascita, di fioritura su cui veglia, sempre, il secolare Tiglio. Imponente e maestoso!

BAR | Sieti

Verderame

INDIRIZZO **Piazza Albori 15**

T. **089 883218**



Situato nella piazza del paese vicino al lavatoio nel quale si specchia la suggestiva scultura di Narciso. Possiede una sala interna con tv e internet point, effettua ricariche telefoniche on line.

Tra le specialità oltre al caffè alla nocciola presente tutto l'anno, in estate nello spazio all'aperto si possono degustare le granite artigianali al limone, fragola, caffè, aperitivi e sfizi salati.

Storico punto di riferimento; segna la vita quotidiana di tutto il borgo e degli amici del borgo, che sempre rinasce.



Al Casale Piceno

GESTORE **Gennaro Barra e Giancarlo Pironti**

POSTI A SEDERE **30 all'interno e 30 all'esterno**

APERTURA **tutti i giorni**

INDIRIZZO **Via Malche 2 A**

T. **089 883444**

www.casalepiceno.it

casalepiceno@hotmail.it | info@casalepiceno.it



I prodotti caseari sono realizzati esclusivamente con latte dell'azienda bufalina Pi. Ba., situata nella valle dei picentini. L'azienda (Pi. Ba.) opera da più di 10 anni nel settore zootecnico. Tutti i prodotti sono lavorati nel rispetto delle norme vigenti HACCP. Nasceva inizialmente come allevamento bufalino ed aveva come obiettivo principale la produzione e la vendita di latte di bufala, poi col passare del tempo i titolari hanno pensato di realizzare un piccolo caseificio aziendale con annesso punto vendita e ristorante. Si afferma, così, l'immagine di un'azienda che coniuga tradizione ed innovazione; fedelmente e creativamente ancorata alla propria storia, offrendo al visitatore un itinerario armonioso di bellezza e di gusto.

Punta di diamante è lo yogurt realizzato integralmente con latte di bufala. Diversi sono i gusti realizzati: frutti di bosco, fragola, malto d'orzo, nocciola, caffè, albicocca e bianco. L'azienda dispone di un distributore di latte vaccino alla spina aperto 24h su 24h. Vendita di nocciole tostate, farina di nocciola, nocciole sgusciate e pasta di nocciola.



Apicoltura Amato

INDIRIZZO **Via Malche 62**

T. **089 302380**

rago.maria@hotmail.it



Produzione e vendita di miele di diverse tipologie: monofloreale e millefiori.

Nell'itinerario domenicale una sosta piacevole, lungo la strada.



Forno Memoli

INDIRIZZO **Via Tito Zaniboni 76**

T. **089 883784**



L'Azienda Memoli, situata in prossimità del Municipio, è un laboratorio artigianale di prodotti da forno che produce pane fresco tutti i giorni. Grazie alla maestria dei panettieri, l'Azienda sforna specialità locali come il pane a biscotti, i taralli, il pane con lievito madre e, su ordinazione, il pane alla nocciola. Sarete accolti in un ambiente moderno e luminoso, da un banco espositivo che vi mostrerà la varietà dei prodotti da forno realizzati; dal pane di diverse tipologie, di piccola e grande pezzatura, alle pizzette, ai calzoni e ai rustici. In un'offerta così ricca non possono, naturalmente, mancare le proposte dolci tipiche del territorio. Dal Forno Memoli troverete anche una vasta scelta di prodotti al banco salumeria e alimentari per i vostri acquisti quotidiani. Un'arte quotidiana al servizio delle persone e delle comunità; una storia che viene da lontano! Nell'odore del pane l'inizio di un nuovo mattino...



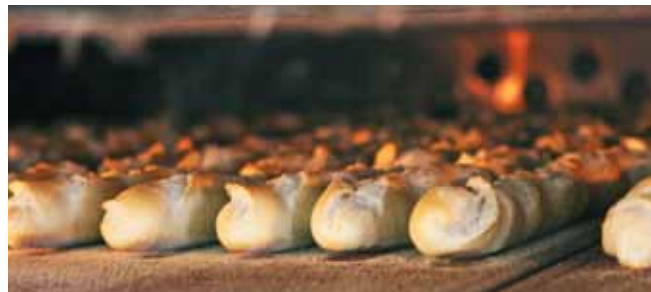
Forno Punto Caldo

GESTORE **Antonio Schettini**

APERTURA **tutti i giorni eccetto il martedì**

INDIRIZZO **Viale Europa 14**

T. **338 8104496**



Percorrendo la strada che porta a San Cipriano Picentino in prossimità del campo sportivo comunale di Prepezzano, troverete il forno "Punto caldo". Il laboratorio artigianale offre prodotti da forno fragranti tutti i giorni. Il panettiere ha cura di sfornare specialità locali come il pane a biscotti, i taralli e, su ordinazione, il pane alla nocciola. Non manca, naturalmente, una vasta scelta di pane.

Per la produzione di dolci una particolare attenzione è rivolta ai dolci tipici come la crespella e il calzuncello. Ma agli ospiti del laboratorio non vengono fatte mancare le specialità della pasticceria campana. Al forno Punto caldo troverete anche ottimi prodotti del banco salumeria e alimentari, per tutte le esigenze quotidiane.

Passione, disponibilità; offerta di qualità e di sapori.

Appuntamento quotidiano, pregustando il piacere delle cose buone; semplici ed irrinunciabili.



Malche

L'albero picentino

Capitignano

Denada

Dinastie

Elementi

Il raccoglitore di lune

Landscape

Omaggio a Brancusi

Sulla terra, segni di un'identità

Il muro del Pericino

Prepezzano

Acqua

Dinamismo nello spazio

La fontana dei serra

Magmafia

Sieti

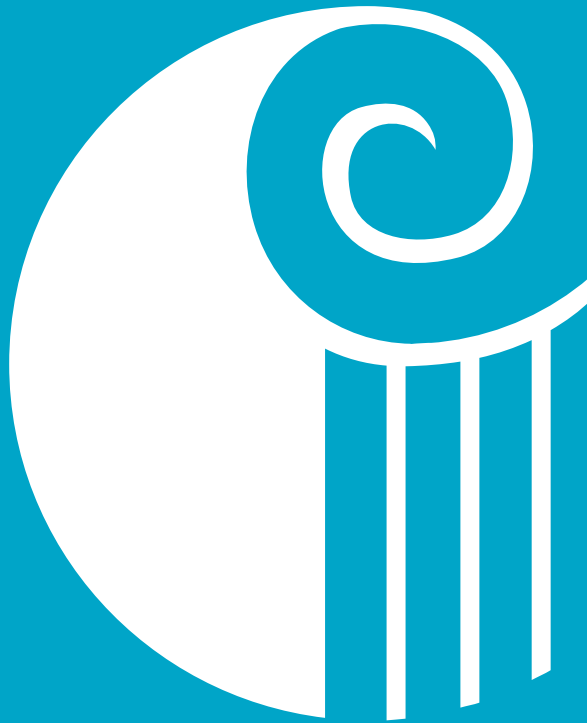
Buco nell'acqua

Il pettine di Poppea

La sorgente

Narciso

Stele



Percorso Scultura

“Le città svolgono una funzione mediatrice tra il passato e l’avvenire, per renderci più accessibile il futuro o per sbararrarci il passo. Ritengo che le città creino una relazione temporale per i loro abitanti e li collochino in qualche modo in una terra di nessuno tra passato e futuro”. È quanto scriveva negli anni Ottanta Wim Wenders, offrendoci uno sguardo sulla città e sulla identità che essa esplicita. Uno sguardo che ha fatto da collante ai vari progetti del programma del “Paese Albergo” che, da anni, vede impegnata l’Amministrazione comunale di Giffoni Sei Casali e la comunità intera. È un programma di idee e di prospettive che ha mirato e mira ad attivare il confronto fra progetto funzionale e creativo, nello specifico il recupero dei centri storici e la scultura contemporanea.

Il progetto del Museo Arte Ambientale di Giffoni Sei Casali, nato da una proposta del prof. Massimo Bignardi, docente di Arte Ambientale e Architettura del Paesaggio presso l’Università di Siena e dell’architetto prof. Giuseppe Di Muro è una realtà oramai consolidatasi sulla scena regionale e nazionale: una proposta che mira ad offrire il senso del futuro e al tempo stesso operare il recupero delle manualità e per esse dei materiali originari del patrimonio immaginativo offerto dalla natura, avvertita dalla comunità di Giffoni Sei Casali come un bene inalienabile.

La realizzazione oggi dei nuovi interventi progettati da artisti quali Ugo La Pietra e Marco Pellizzola s’inscrive, arricchendolo, nel programma di installazioni di sculture, proiettato a dotare l’intero territorio comunale di elementi a vocazione poetica, espressioni dei linguaggi creativi contemporanei: è un programma già avviato nel 2003 con l’installazione delle prime sculture eseguite dagli artisti Renato Barisani, Nicola, Salvatore, Angelo Casciello, Carmine Limatola e Vincenzo Frattini, arricchitosi di nuove opere con i successivi interventi di Carmine Calvanese, Vincenzo Caruso, Gerardo Di Fiore, Nello Ferrigno, Wanda Fiscina, Antonio Lo Pinto, Angelomichele Risi, Fès-Vincenzo Ruocco, Marco Fusco, Giuseppe Fusco, Luigi Vollaro, Bernd Zimmer e Annibale Oste al quale si deve l’Albero dei Picentini, nel casale di Malche che apre sullo scenario dei Monti Picentini.

Il Museo Arte Ambientale di Giffoni Sei Casali si propone secondo il commento di autorevoli studiosi, tra questi Cesare De Seta - quale laboratorio di una sperimentazione di una nuova metodologia progettuale d’intervento nell’urbano e nel territorio che guarda alle esperienze in corso della scultura contemporanea, collegandole al desiderio di conquistare i

*Forme e linguaggi
della contemporaneità
per un territorio
ospitale...*

luoghi e gli spazi del sociale, misurando, quindi, la necessità di dotare i centri di corpi immaginativi, di presenze che sollecitano il dialogo creativo con la contemporaneità. È un modo di pensare all’organizzazione della comunità, intesa come nucleo attivo, e al tempo stesso aprire il centro storico, la dimensione del suo spazio sociale, all’immaginario collettivo, ove è possibile instaurare un filo diretto e di continuità con l’essenza antropologica, in pratica con le radici della comunità. L’esigenza è quella di riflettere sulla vitalità delle Arti, ovvero sul loro essere espressione di una “volontà” da parte del corpo sociale. Indirizzi progettuali quindi sollecitati da un’attenzione alla storia, la cui valutazione è segnata soprattutto dal ricordo personale e dalle frange attive della memoria collettiva, considerando quest’ultima materia della contemporaneità.

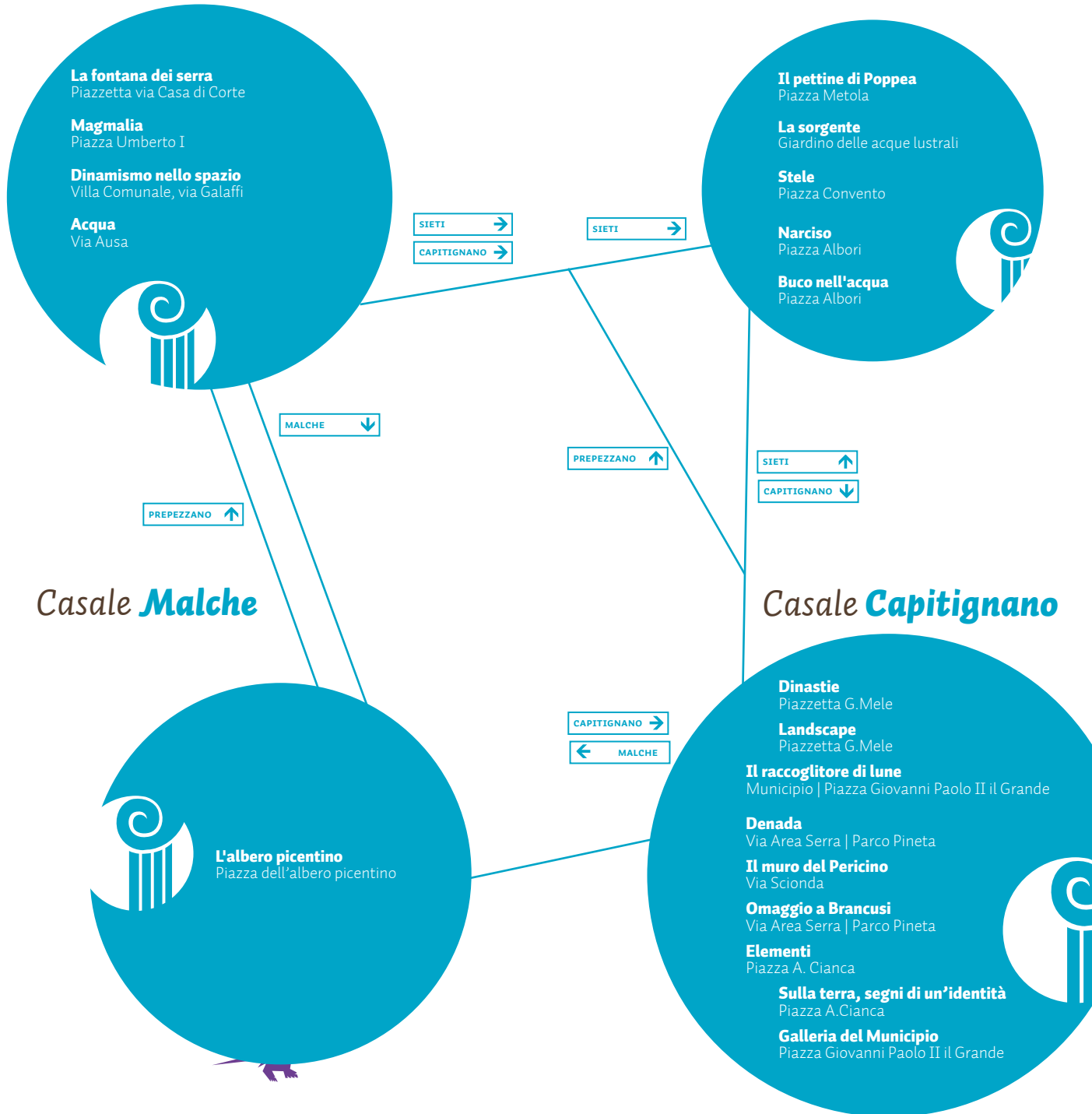
L’idea di trattare lo spazio urbano come materia modellabile della contemporaneità hanno spinto i curatori ad interventi che abbiano come dettato di fondo la “leggerezza”, affidando ad essa il valore di un progetto rivolto al futuro che accetta la prerogativa della metamorfosi nel tempo: definire, come negli auspici del programma di rilancio turistico dell’intera area, un rapporto dialogico tra storia e contemporaneità. Ciò significa riflettere sui “modelli” o, specificamente, insistere sul valore di qualità, su segni da inserire nel tessuto urbano che non siano celebrativi della memoria, oppure segni esibiti come trofei dell’omologazione, affermazione della mondanità internazionale dietro la quale, spesso, si trincerano tanti interventi operati oggi nelle città.

Con la valorizzazione dei luoghi, dando ad essi sia l’identità della storia sia l’adesione alla contemporaneità, Giffoni Sei Casali ha scelto di fare del territorio e della comunità un ambiente competitivo e di eccellenza.



Casale **Prepezzano**

Casale **Sieti**



Casale **Malche**

Casale **Capitignano**



L'albero picentino

AUTORE **Annibale Oste**
acciaio inox, acciaio corten, bronzo, ceramica smaltata
CASALE **Malche**
INDIRIZZO **Piazza dell'albero picentino**





Denada

AUTORE **Carmine Calvanese**

acciaio verniciato con polveri epossidiche

CASALE **Capitignano**

INDIRIZZO **Via Area Serra | Parco Pineta**



Dinastie

AUTORE **Antonio Lo Pinto**

marmo

CASALE **Capitignano**

INDIRIZZO **Piazzetta G. Mele**





Elementi

AUTORE **Nello Ferrigno**
argilla refrattaria smaltata
CASALE **Capitignano**
INDIRIZZO **Piazza Alberto Cianca**



Il Raccoglitore di Lune

AUTORE **Vincenzo Frattini**
acciaio verniciato
CASALE **Capitignano**
INDIRIZZO **Municipio | Piazza Giovanni Paolo II Il Grande**





Landscape

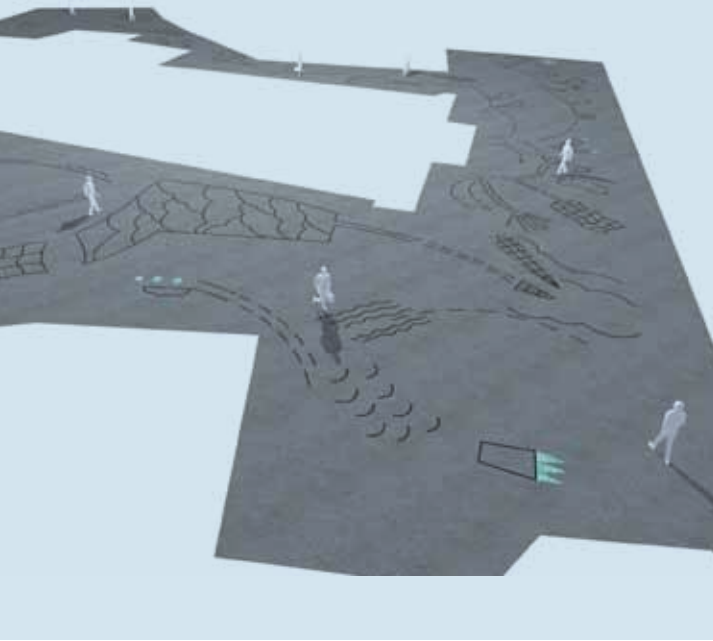
AUTORE **Bernd Zimmer**
terracotta smaltata
CASALE **Capitignano**
INDIRIZZO **Piazzetta G.Mele**



Omaggio a Brancusi

AUTORE **Carminé Limatola**
terracotta smaltata
CASALE **Capitignano**
INDIRIZZO **Via Area Serra | Parco Pineta**





Sulla terra, segni di un'identità

AUTORE **Ugo La Pietra**
ferro corten e ceramica smaltata
CASALE **Capitignano**
INDIRIZZO **Piazza Alberto Cianca**

Il muro del Pericino

AUTORE **Pellizzola**
acciaio, cemento, mosaico ceramico
CASALE **Capitignano**
INDIRIZZO **Via Scionda**





Acqua

AUTORE **Vincenzo Caruso**

terracotta smaltata

CASALE **Prepezzano**

INDIRIZZO **Via Ausa**



Dinamismo nello spazio

AUTORE **Renato Barisani**

acciaio verniciato

CASALE **Prepezzano**

INDIRIZZO **Via Galaffi | Villa Comunale**





La fontana dei Serra

AUTORI **Vincenzo Ruocco, Giuseppe Fusco, Marco Fusco**
cemento, acciaio inox, ceramica smaltata

CASALE **Prepezzano**

INDIRIZZO **Via Casa Di Corte**



Magmalia

AUTORE **Wanda Fiscina**
ceramica smaltata

CASALE **Prepezzano**

INDIRIZZO **Piazza Umberto I**





Buco nell'Acqua

AUTORE **Angelomichele Risi**

rame ossidato

CASALE **Sieti**

INDIRIZZO **Piazza Albori**



Il Pettine di Poppea

AUTORE **Angelo Casciello**

acciaio smaltato

CASALE **Sieti**

INDIRIZZO **Piazza Metola**





La Sorgente

AUTORE **Nicola Salvatore**

acciaio inox, rame

CASALE **Sieti**

INDIRIZZO **Giardino delle acque lustrali**



Narciso

AUTORE **Gerardo Di Fiore**

acciaio inox, alluminio

CASALE **Sieti**

INDIRIZZO **Piazza Albori**



Galleria Comunale di Arte Contemporanea

IMMAGINI DEL VIAGGIO CONTEMPORANEO

AUTORI VARI

CASALE **Capitignano**

INDIRIZZO **Municipio | Piazza Giovanni Paolo II Il Grande**

Questa prima sezione della Galleria è dedicata ai moderni viaggiatori o, meglio, alle testimonianze di artisti italiani e stranieri che hanno attraversato l'area salernitana.

Le opere, dipinti, disegni e gauches provenienti da un comodato, si fanno interpreti di sollecitazioni immaginative, di un modo di sentirsi nel luogo ossia nella misteriosa atmosfera che avvolge le nostre terre.

È un percorso di immagini proposte come segni di un incontro e, al tempo stesso, di una memoria, di un modo di vivere il tempo e, innanzitutto, di sentire la realtà del sogno.

Scrivendo Siegfried Kracauer negli anni in cui soggiornava sulla Costa di Amalfi: "Le città del Nord sembrano sognare, quelle del Mediterraneo hanno qualcosa del sogno".



Stele

AUTORE **Luigi Vollaro**
rame

CASALE **Sieti**

INDIRIZZO **Piazza Convento**

Angelo Casciello Senza titolo, 2001

Teo De Palma Costellazioni, 1999

Beatriz Lozada Figura, 1988

Nicola Salvatore Ravello 2, 1997

Renato Barisani Senza titolo, 2001

Franco Marrocco Senza titolo, 2001

Bernd Zimmer Paesaggio salernitano, 2001

Ugo La Pietra Figure del Mediterraneo, 2001

Carlo Catuogno Miserabili e larve, 1984

Augusto Ranocchi Senza titolo, 2000

Luigi Pagano Senza titolo, 2001

Nino Mustica Senza titolo, 1992

Selim Abdullah Visioni amalfitane, 2001

Aldo Spoldi Senza titolo, 2000

Bruno Starita Nihil sub sole novum, 1997

Giannetto Fieschi Figura

Peter Willburger Los Angeles, 1993

Adriana Cavalletti Taccuino paestano, 1987

Fathi Hassan Appunti da Ravello, 1993-94

Nunzio Solendo Neoclassica, 1986

Omar Galliani Carta amalfitana, 1992





Bed & Breakfast

Malche

Al Casale Piceno

La Siepe

Residenza la Gardenia

Capitignano

Villa Regina

Sieti

Dolce Risveglio

Domus Arcadia Convento

Il Campanile

Palazzo de Pastina

Palazzo Pennasilico

Paradiso

Rocchi Miravalle

Al casale Piceno AGRITURISMO

GESTORE **Gennaro Barra e Giancarlo Pironti**

POSTI LETTO **8 posti letto | 4 stanze**

APERTURA **tutto l'anno**

PREZZO **€ 25,00 a persona**

INDIRIZZO **Via Malche 2 A**

T. **089 883444**

www.casalepiceno.it

info@casalepiceno.it



Casale situato nella valle dei Picentini, con parcheggio, ristorante, area verde pic nic e parco giochi.

Le quattro stanze sono arredate in stile classico.

Prima colazione standard presso il bar ristorante.

Possibilità di visite guidate in azienda dove si allevano bufale, di partecipare alle fasi di alimentazione e mungitura di fare passeggiate a cavallo.

Non mancheranno gli incontri con mucche pezzate rosse e animali d'affezione come cavalli e caprette nane.

Punto vendita e caseificio aziendale.

Possibilità di sconti del 30% per i bambini e per lunghi periodi.

Per momenti di riposo, ritrovando se e condividendo tratti di laboriosità, cioè di cura di se secondo il ritmo di una storica tradizione.

La Siepe

GESTORE **Carmelina Di Palma**

POSTI LETTO **6 posti letto | 2 stanze**

APERTURA **tutto l'anno**

PREZZO **€ 25,00 per persona**

INDIRIZZO **Via Malche 5**

T. **089 882402 | 329 3114468**

www.beblasiepe.it

beblasiepe@libero.it



Al centro della prestigiosa Valle del Picentino, a pochi chilometri dall'uscita autostradale di Pontecagnano circondata dalle nocchie e dagli uliveti secolari di Giffoni Sei Casali, sorge il B & B La Siepe che mette a disposizione degli ospiti, all'interno di una bellissima villa, due camere di diversa tipologia, con sala colazione e bagno. I padroni di casa offrono della loro cliente l'uso della piscina privata ed il servizio navetta dalla stazione ferroviaria di Pontecagnano. Cortesia e comfort contraddistinguono questa struttura familiare che è la base ideale per chi voglia immergersi nella serenità e nelle bellezze della Valle del Picentino. Per gli amanti della bellezza paesaggistica e della sua interiorizzazione; la cura dei particolari...e quella siepe di suggestione leopardiana.



Residenza la Gardenia

GESTORE **Maurizio Di Martino**

POSTI LETTO **6 posti letto | 3 stanze**

APERTURA **tutto l'anno eccetto gennaio e febbraio**

PREZZO **da € 80,00 a € 100,00 per camera**

INDIRIZZO **Via Ponte Molinello 18**

T. **089 882445 | 392 4193255 | 339 6800048**

www.residenzagardenia.it

info@residenzagardenia.it



La Gardenia Green House, pensata per suggestivi e rilassanti soggiorni è situata nella tranquillità delle colline di Giffoni Sei Casali a Salerno. La Residenza, raffinata ed elegante, è dotata di 4 camere doppie con bagno, arredate in stile etnico, telefono e tv. Nel prezzo è compresa la colazione continentale che viene servita in camera.

Piscina, postazione internet, servizio trasfer ed ampio parcheggio sono a disposizione della clientela. La struttura dispone anche di un salone dove poter godere, con gli altri ospiti, di un'atmosfera calda e familiare, e di una capiente sala riunioni attrezzata per incontri di lavoro.

La Residenza è aperta ad ogni tipo di clientela grazie all'abbattimento delle barriere architettoniche.

Sono previsti sconti per soggiorni lunghi ed offerte speciali per alcune occasioni come la Mostra del vino (inizio febbraio) "Vino in mostra", S. Valentino, Pasqua, eventi musicali Rassegna Jazz (periodo estivo).



Villa Regina

GESTORE **Regina D'Ascoli**

POSTI LETTO **4 posti letto | 2 stanze**

APERTURA **tutto l'anno**

PREZZO **da € 25,00 a € 30,00 per persona**

INDIRIZZO **Via Serroni 45**

T. **328 2884878**

rdascoli@inwind.it



Immersa nelle campagne del Parco dei Monti Picentini, per i tuoi momenti di relax, Villa Regina ti ospita nel suo giardino e accoglie i tuoi bambini in un'area giochi attrezzata.

Ti propone stanze confortevoli complete di bagno.

L'accogliente sala comune con camino per le serate invernali e il terrazzo per quelle estive, sono a disposizione degli ospiti che potranno disporre anche dell'uso della cucina.

Postazione internet, frigo bar, aria condizionata e wi-fi completano la gamma di offerte della villa. Agli amanti della cucina è offerta l'opportunità di partecipare ad un corso per imparare i segreti dei piatti della tradizione locale.

Raffinata cultura dell'accoglienza; scenario paesaggistico surreale.



Domus Arcadia Convento

GESTORE **Finturismo**

POSTI LETTO **50 posti letto**

INDIRIZZO **Via Convento**

T. **081 7877054 / 348 3312965** F. **081 7877402**

info@finturismo.it

www.domusarcadiaconvento.info



La Domus Arcadia Convento con la formula di suite hotel è ubicata nell'antico convento dei Servi di Maria le cui origini risalgono al XIV secolo. Completamente restituito al pubblico dopo un complesso restauro dispone di cinque comode suites a tema "territoriale" e di due camere doppie, portico, foyer e di un ampio giardino con piscina.

Dolce Risveglio

GESTORE **Antonia Carmando**

POSTI LETTO **4 posti letto** | **2 stanze**

INDIRIZZO **Via Giacomi 9**

T. **089 883191**



È situato nel cuore del Casale di Sieti.

È un B&B indipendente composto da 2 camere doppie arredate con gusto e sobrietà, un ampio salone con caminetto, frigo, divano letto matrimoniale, riscaldamento autonomo con stufe alogene.

Il bagno, con doccia, è in comune tra le due stanze. Il B&B può dunque ospitare confortevolmente 4 persone, preferibilmente appartenenti ad un unico gruppo.

Il Campanile

POSTI LETTO **9 posti letto** | **4 stanze**

APERTURA **tutto l'anno**

PREZZO **€ 30,00 per persona**

INDIRIZZO **Via Pizzo II 5**

T. **089 868375** | **339 1940724**

miss-rosy@live.it



La Casa per Vacanze Il Campanile, situata nell'antico Borgo di Sieti a pochi metri dal secolare Tiglio che domina la piazza antistante alla Chiesa, deve il suo nome dalla vista sul Campanile della Chiesa SS. Salvatore. Posta al primo piano di una casa del Borgo, è ideale per famiglie e giovani.

Il forte legame con la propria terra, a suggerire ai proprietari di intitolare le camere ai prodotti tipici del posto, arredandole con foto e decorazioni a tema. La camera Oliva e la camera Nocciola, ambedue con balcone, includono servizi come tv, mini frigo, aria condizionata e riscaldamento a parete, bagno in camera con phon.

Il Campanile dispone inoltre della Sala Castagna comune a tutti i suoi ospiti, dove la clientela potrà trovare un'accogliente cucina abitabile con frigo e lavatrice, e un salone con camino. Il campanile: uno sguardo, un'indicazione, un centro affettivo nel cuore delle nostre comunità.

Palazzo De Pastina

GESTORE **Immacolata Di Muro**

POSTI LETTO **3 posti letto | 2 stanze**

PREZZO **da € 80,00 a € 250,00 per persona**

INDIRIZZO **Piazza Corte dei Santi 2**

T. **338 8193646**

www.palazzodepastina.it

palazzodepastina@hotmail.it

ALTRI SERVIZI **parcheggio interno privato | aria condizionata | riscaldamento | tv | frigo bar**



Situato in un palazzo storico del XII secolo in zona montana, ottimo punto di partenza per gli amanti delle passeggiate nei vicoli caratteristici del Borgo o delle escursioni in sentieri montani panoramici in compagnia di una guida, Palazzo De Pastina rappresenta la sosta più indicata per gli amanti della tranquillità. La cena offerta dai proprietari è servita nel cortile o nella cantina del Palazzo; la colazione varia con prodotti tipici del territorio in camera o in cortile o in cantina. Le serate sono rallegrate dalla musica dal vivo su richiesta. Agli interessati sarà messo a disposizione il noleggio di auto sportive o di lusso per arrivi e/o partenze su richiesta. Un passo nella storia, lo charme che abbraccia.



Palazzo Pennasilico

GESTORE **Luigi Pennasilico**

POSTI LETTO **6 posti letto | 3 stanze**

APERTURA **tutto l'anno**

PREZZO **da € 110,00 a € 250,00 per camera**

PREZZO **€ 25,00 a persona**

INDIRIZZO **Via le Piazze 27**

T. **089 881822 | 328 9480172**

www.palazzopennasilico.it

info@palazzopennasilico.it

ALTRI SERVIZI **parco | fitness | terrazzopanoramico
parcheggio interno**



Nel centro storico di Sieti il Palazzo Pennasilico è uno dei palazzi nobiliari che caratterizza l'impianto urbanistico di particolare pregio di questo borgo. Unicità della struttura è l'alcova composta da due cappelline dove dormivano i coniugi separati dal resto della camera da archi a pieno centro chiusi da cortile. Finemente affrescata con tinte pompeiane e ricca di pregevoli stucchi d'epoca tardo barocca, venne donata da Gennaro Pennasilico a sua sorella, Cara Donna, in occasione delle sue nozze. In questo ambiente, esclusivo, è dato vivere un'atmosfera di tenera e forte intimità. La colazione sia mediterranea che continentale, nei mesi estivi è servita sul terrazzo. I prodotti sono essenzialmente di provenienza locale. "E uscimmo a riveder le stelle": qui ben risuona il verso del Sommo Dante. Altro non è possibile aggiungere!

Paradiso

GESTORE **Sabato Giannattasio e Carmela Rinaldi**

APERTURA **tutto l'anno**

PREZZO **da € 25,00 a € 35,00 per persona**

INDIRIZZO **Via Convento 23**

T. **089 883000 | 333 6352077 | 339 3700238**

www.sieti-paradiso.com

stig999@tiscali.it



Il B&B Paradiso vi propone un soggiorno da favola nel centro storico del Casale Sieti, immersi nel verde e nel silenzio, circondato da colline coltivate a nocciole, castagne ed olive. Sono disponibili due stanze doppie con bagno, la clientela potrà rilassarsi anche in spazi comuni come un salone con camino e una veranda luminosa che affaccia sul borgo. La casa mette a disposizione anche la possibilità di disporre anche di una cucina con frigo e completa di stoviglie. La colazione è servita in camera durante il periodo invernale, ma da maggio a settembre è offerta in giardino pensile. Dimora nel borgo! L'incanto

Rocchi Miravalle

INDIRIZZO **Piazza Grande**

T. **338 7059706**

rocchiresidence@hotmail.it



Un accogliente B&B situato all'entrata del paese in prossimità della scultura in rame "La sorgente". Si accede alla struttura da piazza Grande.

Si tratta di due mini-appartamenti situati nella piccola piazzetta Rocchi. Al piano terra c'è la prima struttura, Rocchi, con un ampio terrazzo, rifiniture in cotto e ceramica vietrese. Miravalle è situato al primo piano, con accesso scala. Bellissima la veduta su tutta la vallata e il caratteristico ingresso che si apre su una piccola cucina d'epoca. Ha, in un certo senso, il valore di introduzione nel borgo, accogliendo con raffinatezza e stile.



Servizi



BANCOMAT

INDIRIZZO **Via Zaniboni 107**
CASALE **Capitignano**

CARABINIERI

INDIRIZZO **Via Salvatore**
T. **089 883209**
CASALE **Capitignano**

ASSOCIAZIONE LETTERARIA "CLUB DEL BORGO"

C. **328 7428454**
CASALE **Sieti**

MUNICIPIO

INDIRIZZO **Piazza Giovanni Paolo II Il Grande**
T. **089 883568**
CASALE **Capitignano**

FARMACIA LAURO

INDIRIZZO **Via Zaniboni 7**
T. **089 883501**
CASALE **Capitignano**

POLIZIA MUNICIPALE

INDIRIZZO **Piazza Giovanni Paolo II Il Grande**
T. **089 883900 | 392 9469445**
CASALE **Capitignano**

POSTAMAT

INDIRIZZO **Via S'Anna 15**
CASALE **Capitignano**

PULLMAN SITA

T. **089 3866711 | 089 405145**

SLOW FOOD CONDOTTA PICENTINI

T. **339 7906222**

TAXI

T. **089 757575**

TRAGHETTI

T. **199 446 644**

TRENITALIA

T. **089 892021**





SIETI PAESE
ALBERGO
GIFFONI SEI CASALI

Percorsi & Ospitalità



Nocciola



Olio



Casali&Sapori



Scultura

“

...Ti aspettiamo...

”



Giffoni Sei Casali



Autostrada

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



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



Assessorato Agricoltura

Informazioni

T. +39 089 883568

WWW.COMUNE.GIFFONISEICASALI.SA.IT

WWW.SIETIPAESEALBERGO.IT



Programma
di Sviluppo Rurale
PSR CAMPANIA
2007/2013

Misura 3.1.3

Progetto: I percorsi turistici
e l'ospitalità nel Paese Albergo