

7/8 aprile 2024 : **Proposte Distretto Turistico Costa d'Amalfi - Authentic Amalfi Coast per soci associazione del Buon Ricordo.**

- **Domenica 7 aprile 2024**

Tramonti: il vino e i formaggi

Partenza in traghetto della compagnia TRAVEL MAR da Vietri Sul Mare – (Marina di Vietri) ore 9:10

Arrivo a Maiori Porto ore 9:40 – Meeting con la Sig. ra **Candida Esposito** (Guida Ambientale Escursionistica dei Monti Lattari).

Inizio percorso per il **Sentiero dei Limoni** (da Maiori a Minori)

Ore 9:45 Raduno al porto di Maiori e inizio escursione. Percorreremo il lungomare di via Amendola per 500 metri fino ad arrivare a via Orti (inizio scale per la Chiesa Santa Maria a Mare). Il sentiero è lungo circa 3 km. Partendo da Maiori, visiteremo la Collegiata di Santa Maria a Mare edificata nel 1505, da cui si gode un panorama eccezionale da qui proseguiremo per la scalinata di Via Vena, tra ulivi, viti, e piante di limoni anche qui con panorami mozzafiato e la possibilità di immergersi nella natura e nella storia del territorio. La nostra guida ci racconterà di come, storicamente è nato lo **'Sfusato Amalfitano'**. Di questo incredibile frutto ascolteremo la testimonianza diretta degli agricoltori della zona. Lungo il percorso visiteremo l'azienda Agricola Ruocco's Minori Lemon tour. Nella discesa verso Minori faremo una pausa nella piazzetta della chiesa di San Michele Arcangelo situata nel villaggio di Torre a Minori, per poi scendere le scale di via Vescovado, e arrivare al "Belvedere della Mortella": un punto panoramico per ammirare le città di Minori e di Ravello.

Ore 12:15 Transfer in mini- bus* verso Tramonti – (frazione Gete)

Tramonti

Il paese abbraccia 13 frazioni situate lungo la valle che dipingono il paesaggio naturale da Maiori verso il Valico di Chiunzi. Ciascuna delle frazioni ha una propria chiesa, la sua piazza e le sue case. Ognuna di esse è disposta ad anello attorno al Colle Santa Maria, all'interno del quale nel 1400 sorgeva il Castello di Santa Maria la Nova. Ora il castello ospita il cimitero comunale.

- Azienda Agricola Reale

Arrivo in Azienda ore 13:00 - Inizieremo con un percorso esperienziale tra vigne monumenti e cultura contadina in Costa d'Amalfi

- visita alla **vigna centenaria a piede franco** e visita della vicina **Cappella rupestre del VII sec.** Al rientro in azienda, visita alla cantina di esposizione e di produzione con illustrazione dei metodi di produzione.



- Degustazione dei vini abbinati ai piatti tipici del territorio. Seguirà il pranzo con la degustazione dei formaggi del **Caseificio Oliva** di TRAMONTI

Ore 15:30 transfer in Mini-Bus al Porto di Maiori e ore 16:55 rientro in battello a Vietri sul Mare.

Costo € 155,00* per persona

*Qualora le condizioni meteo marine non consentano il trasferimento in traghetto da Vietri sul Mare a Maiori e viceversa, il trasferimento verrà organizzato via terra. **Il costo totale del tour sarà € 170,00.**



- **Lunedì 8 aprile 2024**
Cetara e la Colatura di Alici (prodotto DOP)

Partenza in traghetto TRAVEL MAR ore 10:20

Visita dell'**azienda Nettuno** e dimostrazione della distillazione della colatura di Alici di Cetara a cura di **Giulio Giordano**.

L'azienda Nettuno nasce nel 1950, fondata dal capostipite di famiglia, Raffaele Giordano. L'attività principale consisteva nella trasformazione dei prodotti ittici e ortofrutticoli; questi ultimi abbandonati agli inizi del 2000 per dedicarsi completamente ai prodotti offerti dal mare di Cetara.

Fin dagli anni '50 Nettuno si specializza nella produzione dei filetti di alici, in quei primi anni di vita dell'azienda distribuiti addirittura in bicicletta. A metà anni '50, invece, la famiglia Giordano acquista una Lambretta e due anni dopo il primo furgoncino, un Fiat 500 c.

Negli anni '80 e '90 alla fabbrichetta viene affiancata una pescheria, in seguito chiusa. A metà anni '90 inizia in paese la riscoperta dell'antico condimento principe delle tavole di Cetara, la colatura di alici. Con il passare degli anni, la colatura di alici di Cetara assurge alla notorietà nazionale e non solo. Buona parte degli sforzi dell'azienda, così, si concentrano su questo delizioso prodotto. Grande attenzione, però, viene riservata a tutti gli altri prodotti ittici che caratterizzano dalla fondazione l'operato. Attualmente i figli del fondatore, Vincenzo e Giulio Giordano, gestiscono l'azienda e proseguono con passione il lavoro di famiglia. Anche le nuove generazioni non hanno perso mai di vista le tradizioni e il legame con il paese. La produzione, infatti, dipende dalle quantità e dai tipi di pescato locale poiché i prodotti sono interamente lavorati a mano con materie prime esclusivamente del posto. Solo così Nettuno può conservare e offrire gli antichi sapori di Cetara e preservare la tradizione marinara.

Ore 12:30 Pranzo presso il Ristorante San Pietro.

Partenza in traghetto TRAVEL MAR 15:20.

Costo € 75,00* per persona

*Qualora le condizioni meteo marine non consentano il trasferimento in traghetto da Vietri sul Mare a Cetara e viceversa, il trasferimento verrà organizzato via terra. **Il costo totale del tour sarà € 85,00.**



- **Domenica 7 aprile 2024**
Tramonti: il vino e i formaggi
- **Lunedì 8 aprile 2024**
Cetara e la Colatura di Alici (prodotto DOP)

Per chi vorrà partecipare ad entrambi i giorni il costo totale sarà di € 220,00

*Qualora le condizioni meteo marine non consentano i trasferimenti in traghetto
Il costo totale del tour sarà € 245,00.

Per entrambi i tour sarà necessaria la prenotazione entro e non oltre il 15 marzo 2024 presso l'email infopoint@distrettocostadamalfi.it e il versamento tramite bonifico bancario del 30 % del costo totale del tour prescelto.

