



### Come si arriva a S. Mauro Cilento

**In aereo:** Aeroporto di Napoli (Capodichino).

**In auto:** percorrere l'Autostrada A3 ed uscire a Battipaglia o Eboli, prendere la statale 18 e poi la superstrada per Agropoli, uscire ad Agropoli sud, proseguire sulla litoranea (ss 267) in direzione Acciaroli. In località Mezzatorre (tra Agnone ed Acciaroli) prendere il bivio per San Mauro Cilento.

**In treno:** scendere alla stazione di Agropoli e proseguire in auto lungo la costa fino a località Mezzatorre (tra Agnone ed Acciaroli). Quindi salire a S. Mauro Cilento.

**Via mare:** ci si può imbarcare da Napoli, Costiera Amalfitana, Salerno e scendere nel porto di Acciaroli e contattare la cooperativa Nuovo Cilento.

**Buon viaggio e arrivederci a presto!**

OSPITALITÀ PRESSO LE  
AZIENDE AGRITURISTICHE DEI SOCI

Per informazioni e prenotazioni:

**“AI FRANTOIO”**

Località Ortale - SAN MAURO CILENTO  
Tel 0974 903243

Soc. Cooperativa Agricola a r. l.  
NUOVO CILENTO

Tel.0974 903239 - Fax 0974 903700

[www.cilentoverde.com](http://www.cilentoverde.com) • [info@cilentoverde.com](mailto:info@cilentoverde.com)

## RISTORANTE “AL FRANTOIO”

### Menu

*Acquasale, Acqua cecata  
Zuppa di ceci o fagioli  
Lagane e ceci, Cicci maritati,  
Sciuscio, Scarole 'mbuttunate,  
Cavatielli e Fagioli di Controne  
Fusilli al ragu di castrato  
Fusilli alle melanzane  
Ciambotta  
Zeppole con alici, fiori di zucca  
Polpette di carnevale  
Carciofi o Melanzane 'mbuttunate  
Baccalà con le cicerchie  
Minestra spritta  
Fianchetto al ragu  
Capretto, pollo, coniglio, agnello  
Parmigiana di melanzane e patate  
Verdure di stagione grigliate  
Formaggi tipici locali  
Cannoli  
Fichi al rum con gelato alle noci  
Tisane  
Pizze ogni sera*

Olio extravergine di oliva **DOP Terre dei Monaci**  
1° classificato al Premio Speciale  
**Sirena d'Oro di Sorrento**  
2003 2004 - 2005 2006.

Cucina del Cilento Antico  
Aperto da **GIUGNO a SETTEMBRE**  
a pranzo e a cena

*I nostri trent'anni*



## Cucina del Cilento Antico

*Il Laboratorio di Ricerca  
Gastronomica*

### “Al Frantoio”

*opera presso la cooperativa  
per il recupero  
dei piatti tipici del Cilento,  
per l'educazione nutrizionale e  
ambientale.*

Aperto da **GIUGNO a SETTEMBRE**  
a pranzo e a cena

Località Ortale  
**SAN MAURO CILENTO**  
Tel 0974 903243  
[www.cilentoverde.com](http://www.cilentoverde.com)  
[info@cilentoverde.com](mailto:info@cilentoverde.com)

## LA COOPERATIVA AGRICOLA "NUOVO CILENTO"

La *Cooperativa Agricola "Nuovo Cilento"* è nata nel 1976; i suoi 280 soci coltivano 1800 ha di terra nel Parco Nazionale del Cilento.

Essa produce *Olio extravergine di oliva e fichi*.

La *rotondella* (80%), la *salella* (15%) sono le piante di ulivo che da secoli caratterizzano maggiormente il paesaggio agrario della zona, per essersi rivelate più adatte all'ecosistema locale e alle cure dell'uomo.

"Nuovo Cilento" tutela questo patrimonio, occupando un posto di avanguardia in Italia nella produzione e certificazione dell'olio biologico e a denominazione di origine protetta (DOP Cilento).

Il *fico bianco del Cilento*, delicato e dolce, è una produzione tipica della nostra area.

Il *frantoio* impiega il *sistema integrale* di estrazione dell'olio. E' il più a freddo esistente e il più rispettoso nella conservazione delle proprietà nobili dell'oliva, gli *antiossidanti* (polifenoli e vitamina E).

Questi proteggono l'organismo umano dall'invecchiamento e favoriscono la rigenerazione delle cellule.

Gli scarti di produzione vengono reimpiegati nella produzione di energia (*nocciolino*) e come fertilizzanti (*sansa*) con sistemi meccanizzati, che la cooperativa, per prima al mondo, ha strutturato.

Soc. Cooperativa Agricola a r. l.  
NUOVO CILENTO  
Tel. 0974 903239 - Fax 0974 903700  
[www.cilentoverde.com](http://www.cilentoverde.com)  
[info@cilentoverde.com](mailto:info@cilentoverde.com)

## A TAVOLA CON I NOSTRI OLI EXTRAVERGINI

Biologico

"Terre Antiche"

DOP

"Terre dei Monaci"

Extra

"Terre del Casale"

SONO PIÙ SALUTARI:

Noi certifichiamo in etichetta gli antiossidanti e le vitamine, che proteggono dall'invecchiamento e favoriscono la rigenerazione cellulare.

RENDONO DI PIÙ.

Perciò ne puoi usare di meno, per cibi più leggeri.

HANNO UN GENUINO  
SAPORE DI OLIVA

Biologico "TERRE ANTICHE":

fruttato delicato, con lievi note di amaro piccante

DOP "TERRE DEI MONACI":

fruttato, con note decise di amaro e piccante

Extra "TERRE DEL CASALE":

fruttato delicato, dolce e armonioso al gusto

La certificazione DOP (Ismecert)

esige l'osservanza di un disciplinare di produzione UE e la tracciabilità della provenienza dal Cilento.

La certificazione biologica (ICEA)

richiede che nella coltivazione siano usati solo prodotti naturali.

## BIOFATTORIA DIDATTICA "AL FRANTOIO"

Un metodo educativo induttivo, per passare dall'esperienza sensoriale dei prodotti, alla trasformazione, all'ecosistema del campo di produzione, all'analisi di laboratorio.

Educazione sensoriale:  
corsi di assaggio dell'olio, del miele,  
del formaggio;

Come si fa:

la pasta, il pane, il miele, il formaggio, l'olio.

L'esperienza del campo:  
riconoscimento del processo biologico,  
della biodiversità, della rete dell'ecosistema.

Il laboratorio:  
analisi del terreno e dei prodotti.

### • PERCORSI CULTURA

Storia e antropologia dell'olio del Cilento;  
Frantoio in legno del '700 di S. Mauro Cilento;  
Museo storico religioso Eleusa di S. Mauro C.to;  
Castello dei Capano di Pollica;  
Castello dei Sanseverino di Rocca Cilento;  
Residenza di Giambattista Vico di Vatolla;  
Museo della Civiltà Contadina di Ortodonico;  
Velia.

### • PERCORSI NATURA

Trekking delle aziende biologiche;  
Museo del Mare di Pioppi;  
Vetta del Monte Stella;  
Punta Licosa;  
Trekking della liquirizia e dei monasteri basiliani di Camerota.