



**ENTE NAZIONALE SORDI
SEZIONE PROVINCIALE E.N.S. DI SALERNO**

RAPPRESENTANZA INTERCOMUNALE ENS DI POLLA

ORGANIZZA

PASQUETTA LUNEDI' 5 APRILE 2010

**Presso l'Agriturismo "ERBANITO" in San Rufo Ritrovo alle ore
9.00 all'uscita dell'autostrada Polla.**

**Chi è interessato può PRENOTARSI ENTRO IL 20 MARZO 2010
direttamente ai Responsabili dei CC.CC.RR. e delle Rappresentanze
Intercomunali ENS di appartenenza**

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI 100

Inizio alle ore 13:00: Menù

Antipasto: "Misto della Casa" - (circa 10 assaggi di vario genere)

Primo Piatto: "Lasagna" e "Trofie con crema di carciofi"

Secondo: Scaloppina alla Raffaella con caciocavallo filante e funghetti"

Frutta - Dolce - Caffè - Acqua - Vino

A persona € 25,00

ERBANITO AGRITURISMO
333.9526790

Ritratto di una Famiglia di Agricoltori
La famiglia Marmo che da più di 100 anni gestisce la propria azienda agricola, estesa per più di 50 ettari immersi nel Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, nel 1998 ha convertito l'azienda in Agriturismo. Immagine simbolo dell'agriturismo è nonna Raffaella, una donna dal sorriso ampio e dallo sguardo caldo, che ancora oggi, si prodiga a fare il pane cotto a legna e a preparare la pasta che viene servita agli ospiti dell'agriturismo tutti i giorni. La trasformazione dell'antica azienda agricola/pastorale in agriturismo ha l'obiettivo di valorizzare le proprie produzioni come i salumi e la carne fresca di origine suina, il latte, i formaggi, i caciocavalli e il fior di latte.

Menu:
- Antipasto: Misto della Casa (circa 10 assaggi di vario genere)
- Primo Piatto: Lasagna e Trofie con crema di carciofi
- Secondo: Scaloppina alla Raffaella con caciocavallo filante e funghetti
- Frutta - Dolce - Caffè - Acqua - Vino

Map:
CILENTO
VALLO DI DIANO
Monte Pagli
San Rufo
San Pietro al Tanagro
Sant'Arrese
Teggiano
Agriturismo ERBANITO
Via Palazzo, 6 - 84030 - San Rufo (SA) - Tel. e fax 0975.316318 - www.erbanito.it

Fattoria Didattica
La fattoria didattica è un'attività ricreativa per bambini e adulti realizzata all'interno dell'azienda agrituristica che mette a disposizione spazi e percorsi strutturati appositamente per accogliere famiglie, gruppi e scolaresche. Si organizzano visite agli uliveti, agli animali e ad altre attività svolte nell'ambito dell'impresa agricola, con la compagnia di un animatore che propone laboratori e percorsi didattici diversificati a seconda della stagione e del tipo di utente. La Fattoria Didattica Erbanito (n°isc. regionale 169), rappresenta un'occasione per un contatto caldo e diretto con gli animali, le piante, gli spazi aperti, i mestieri degli agricoltori ed il mondo delle tradizioni rurali dense di emozioni.

Equitazione
Chi vuole avvicinarsi all'equitazione, troverà una struttura tecnicamente qualificata ed organizzata per corsi di base ed un luogo per trascorrere un periodo a pieno contatto con il cavallo. Nella scuderia ci sono circa 25 cavalli di razze diverse, circa 10 asini e c'è anche la possibilità di lasciare il proprio cavallo in pensione. Il più piccolo dei Marmo, Antonio, cresciuto fin da piccolo con i cavalli è autorizzato al rilascio della qualifica fantino a monta Western con tesserino riconosciuto dalla Federazione Italiana Sport Equestre. L'azienda, essendo ben strutturata ed organizzata, è luogo di svolgimento per gare a livello regionale nella disciplina Western.

Caseificazione
La storica attività di caseificazione di tipo pastorale si è trasformata in caseificio autorizzato nel 1997 ed è a norma CEE. La lavorazione è di tipo artigianale ed ha come obiettivo il mantenimento e lo sviluppo delle tradizioni e dei sapori tipici della pastorizia cilentana. Si lavora solo il latte delle proprie vacche, pecore e capre e si producono, ad esclusione del caciocavallo, solo formaggi a base di latte crudo, non trattato termicamente, caratteristica della millenaria tradizione pastorale come caci cilicici da levare e ormai rari da assaggiare, ma dal gusto inconfondibile. Nel caseificio il latte viene trasformato in formaggi tipici di montagna come il pecorino, il caprino, il caciocavallo e il caciocavallo.

Transumanza
L'azienda Erbanito, dall'antica tradizione pastorale, ha come razze allevate prevalenti la podolica e la bruna per i bovini, la bagnolese e la capra cilentana per gli ovini. La podolica è una razza che viene allevata, produzione esclusiva di carne, solo allo stato brado mentre la bruna e gli ovicaprini per alimentare il caseificio aziendale. L'allevamento podolico garantisce agli ospiti una carne veramente sana e genuina dato che è 365 giorni all'anno al pascolo. Per la rivivere antichi sapori e tradizioni pastorali si organizzano ogni anno due manifestazioni gastronomiche, "I Sapori del Valle Podolico" e "I Sapori della Transumanza", rispettivamente il 26, 27 e 28 agosto e il 26, 27 e 28 settembre.