

# UNIONE DEI COMUNI “ALTO CALORE”

(CAMPORA, FELITTO, LAURINO, SACCO, VALLE DELL'ANGELO)

Via Insorti Ungheresi – Telefax 0828-945390 – C.F./P.I.: 03955710656

**84055 FELITTO**

(Provincia di Salerno)

**C O P I A**

## **VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA DELL'UNIONE**

**N° 04 DEL 24.01.2012**

**OGGETTO:** Creazione di un Sistema Turistico Integrato nell'Area dell'UNIONE DEI COMUNI “ALTO CALORE” per la realizzazione di interventi strutturali (materiali ed immateriali) atti ad accogliere l'Ospitalità Turistica Diffusa attingendo alle risorse del Fondo per lo sviluppo e la coesione di cui all'articolo 4 del D.Lgs. 31 maggio 2011, n. 88 e con i finanziamenti a finalità strutturale dell'Unione europea e i relativi cofinanziamenti nazionali - APPROVAZIONE STUDIO PRELIMINARE E INDIRIZZO AL RESPONSABILE DEL SERVIZIO.

L'anno **DUEMILADODICI**, il giorno **VENTIQUATTRO**, del mese di **GENNAIO**, alle **ore 18,00**, nella sede dell'Unione in Via I. Ungheresi, di Felitto (Sa), la Giunta dell'Unione, legalmente convocata, si è radunata sotto la Presidenza del **Dott. Maurizio CARONNA**.

Risultano presenti:

<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>	<b>CARICA</b>	<b>PRESENTE/ASSENTE</b>
CARONNA	Maurizio	PRESIDENTE	PRESENTE
CAMMAROTA	Angiolino	ASSESSORE	PRESENTE
CAPO	Gennaro	ASSESSORE	PRESENTE
CINIELLO	Angelo	ASSESSORE	PRESENTE
FIorentino NESE	Paolo	ASSESSORE	PRESENTE
MACCHIARULO	Antonio	ASSESSORE	ASSENTE
VITALE	Giuseppe	ASSESSORE	ASSENTE

**Partecipa e verbalizza** il Dott. Sergio Gargiulo, Segretario dell'Unione.

### **IL PRESIDENTE**

Constatato che il numero degli interventi rende valida l'adunanza, dichiara aperta la seduta ed invita i presenti a discutere e deliberare sull'argomento indicato in oggetto.

---

### **PARERE DI REGOLARITA' TECNICA**

(art. 49, comma 1, D. Lgs. 267/2000)

**VISTO CON PARERE: FAVOREVOLE**

Felitto, lì 24/01/2012

**IL RESPONSABILE DELL'UNIONE**

(F/to: Ing. Daniele Gnazzo)

---

### **PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE**

(art. 49, comma 1, D. Lgs. 267/2000)

**VISTO CON PARERE: FAVOREVOLE**

Felitto, lì 24/01/2012

**IL DIRETTORE DELL'UNIONE**

(F/to: Rag. Vito Galzerano)

---

Letto, approvato e sottoscritto.

**IL PRESIDENTE**  
F.to (Dott. Maurizio Caronna)

**IL SEGRETARIO DELL'UNIONE**  
F.to (Dott. Sergio Gargiulo)

---

**CERTIFICAZIONE DI PUBBLICAZIONE**

Della presente deliberazione viene iniziata oggi la pubblicazione per giorni **quindici** consecutivi, così come prescritto dall'art. 124 del D.Lgs. 267/2000.

Felitto, lì **02/02/2012**

**L'ADDETO ALL'AFFISSIONE**  
\_\_\_\_\_

**IL SEGRETARIO DELL'UNIONE**  
F.to (Dott. Sergio Gargiulo)

---

**ESECUTIVITA' DELL'ATTO**

**IL SEGRETARIO DELL'UNIONE**

**ATTESTA**

Che la presente deliberazione è divenuta esecutiva:

- ☐ **Dalla data odierna in quanto dichiarata immediatamente esecutiva (art. 134, comma 4, del D.Lgs. 267/2000);**
- ☐ Dal \_\_\_\_\_ in quanto sono decorsi **dieci** giorni dalla sua pubblicazione (art. 134, comma 3, del D.Lgs. 267/2000).

**Felitto, lì \_\_\_\_\_**

**IL SEGRETARIO DELL'UNIONE**  
F.to (Dott. Sergio Gargiulo)

---

**IL SEGRETARIO DELL'UNIONE**

**ATTESTA**

Che la presente copia è conforme all'originale, per uso amministrativo.

**Felitto, lì 02/02/2012**

**IL SEGRETARIO DELL'UNIONE**  
(Dott. Sergio Gargiulo)

## LA GIUNTA DELL'UNIONE

**LETTA** la delibera di Giunta Unionale n. 18 del 10.10.2011 con cui è stato istituito il Servizio Tecnico dell'Unione dei comuni "Alto Calore" secondo quanto previsto dagli art. 7 ed 8 del "Regolamento uffici e servizi con annessa dotazione organica";

**VISTA** la convenzione attuativa prot. n. 283 del 23.12.2011 tra il comune di Felitto e l'Unione dei Comuni per il conferimento in forma associata del servizio del personale tecnico;

**VISTO** il decreto del Presidente dell'unione n. 03 del 23.12.2011 con il quale si conferisce ai sensi dell'art. 17 del Regolamento uffici e servizi con annessa dotazione organica, approvato con delibera di giunta dell'unione n. 03 del 15.02.2005, la responsabilità del servizio tecnico all'ing. Daniele Gnazzo;

**VISTO** il D. Lgs. 31 maggio 2011, n. 88, recante Disposizioni in materia di risorse aggiuntive ed interventi speciali per la rimozione di squilibri economici e sociali, a norma dell'articolo 16 della legge 5 maggio 2009, n. 42. pubblicato nella Gazz. Uff. 22 giugno 2011, n. 143, concorre all'individuazione e l'effettuazione di interventi speciali, al fine di promuovere lo sviluppo economico e la coesione sociale e territoriale, di rimuovere gli squilibri economici, sociali, istituzionali e amministrativi del Paese e di favorire l'effettivo esercizio dei diritti della persona;

### CONSIDERATO CHE:

- gli interventi individuati ai sensi del succitato decreto sono finalizzati a perseguire anche la perequazione infrastrutturale;
- le finalità del D. Lgs. 31 maggio 2011, n. 88 sono perseguite prioritariamente con le risorse del Fondo per lo sviluppo e la coesione (ex. fondo per le aree sottosviluppate) e con i finanziamenti a finalità strutturale dell'Unione europea e i relativi cofinanziamenti nazionali;
- l'utilizzazione delle risorse avverrà secondo il metodo della programmazione pluriennale, seguendo le indicazioni riportate in uno specifico Documento di indirizzo strategico;
- per le finalità del D. Lgs. 31 maggio 2011, n. 88 in particolare articolo 1, nonché allo scopo di accelerare la realizzazione degli interventi di cui al presente decreto e di assicurare la qualità della spesa pubblica, il Ministro delegato, d'intesa con il Ministro dell'economia e delle finanze e con gli altri Ministri interessati, stipula con le Regioni e le amministrazioni competenti un "contratto istituzionale di sviluppo" che destina le risorse del Fondo assegnate dal CIPE e individua responsabilità, tempi e modalità di attuazione degli interventi;
- l'Unione dei Comuni "Alto Calore" intende procedere alla creazione di un Sistema Turistico Integrato nell'Area dell'UNIONE DEI COMUNI "ALTO CALORE" per la realizzazione di interventi strutturali (materiali ed immateriali) atti ad accogliere l'Ospitalità Turistica Diffusa attingendo alle risorse del Fondo per lo sviluppo e la coesione di cui all'articolo 4 del D.Lgs. 31 maggio 2011, n. 88 e con i finanziamenti a finalità strutturale dell'Unione europea e i relativi cofinanziamenti nazionali;
- il responsabile del servizio ing. Daniele Gnazzo ha redatto uno studio preliminare per la fattibilità dell'intervento;

**RITENUTO** di approvare tale studio ritenendolo obiettivo strategico per l'amministrazione dell'Unione;

**RITENUTO** altresì individuare il Responsabile Unico del Procedimento per l'intervento di cui trattasi il quale dovrà predisporre progetto tecnico-economico-giuridico, riguardante il predetto intervento, da sottoporre successivamente agli organi politici per l'approvazione;

**PRESO ATTO** che l'Unione dei Comuni non dispone di risorse umane con specifiche competenze in materia di partenariato pubblico/privato per la realizzazione totale del progetto e dotate di elevata professionalità nelle attività giuridiche, economiche e tecniche in grado di assicurare l'efficacia, l'efficienza e la legittimità dell'azione amministrativa;

### RITENUTO ALTRESI':

di affiancare al Responsabile del procedimento, nell'attuazione dei compiti e delle attività previste, uno staff di progettazione composto da tecnici, commercialisti, economisti ed esperti

di reti informatiche dotati di conoscenza specifica riguardo agli strumenti concernenti la compartecipazione pubblico/privato nel turismo nella costruzione e gestione di opere pubbliche che al contempo abbiano maturato esperienza con la Pubblica Amministrazione per la realizzazione di opere ed infrastrutture attraverso gli istituti del partenariato pubblico/privato;

- che le mansioni dello staff tecnico consisteranno nel supportare il Responsabile del Procedimento nei compiti suesposti relativi agli studi tecnici, economici ed informatici e di inquadramento normativo degli interventi previsti che richiedono la compartecipazione di capitali privati nonché nella consulenza ed assistenza nella predisposizione di eventuali atti, elaborati e progetti da sottoporre alla approvazione degli organi politici;
- di approvare alcuni indirizzi e criteri per l'individuazione dei professionisti da parte del R.U.P. al fine di garantire all'Amministrazione la professionalità del consulente nonché la legittimità del procedimento;

**RILEVATO** che il costo delle spettanze dei professionisti non graveranno sul bilancio unionale ma saranno trasferite a carico del soggetto finanziatore del progetto in modo proporzionale all'entità del finanziamento;

#### **VISTO**

- l'art. 10, comma 1, del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i. riguardante la nomina del RUP per l'affidamento di ogni contratto pubblico;
- l'art. 48, commi 1 e 2, del D.Lgs n. 267/2000 "Testo unico sull'ordinamento degli enti locali" e s.m.i. disciplinate le competenze della Giunta comunale;

**DATO ATTO** che è stato formulato il parere favorevole ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs 267/2000 e s.m.i.;

**CON VOTI** unanimi espressi nei modi e forme di legge,

#### **DELIBERA**

1. **DI APPROVARE** quale obiettivo strategico dell'Amministrazione dell'Unione dei Comuni, la creazione di un Sistema Turistico Integrato nell'Area dell'UNIONE DEI COMUNI "ALTO CALORE" per la realizzazione di interventi strutturali (materiali ed immateriali) atti ad accogliere l'Ospitalità Turistica Diffusa su tutto il territorio;
2. **DI RAGGIUNGERE** il citato obiettivo mediante stipula di apposito accordo di programma con i comuni aderenti all'Unione e l'Unione stesso;
3. **DI NOMINARE** quale Responsabile Unico del Procedimento (R.U.P.) l'ing. Daniele Gnazzo Responsabile dell'Area Tecnica dell'unione per il succitato intervento;
4. **DI STABILIRE** che il Responsabile Unico del Procedimento dovrà espletare le seguenti attività:
  - a) Affidare, con proprio provvedimento, i relativi incarichi per la costituzione dello staff tecnico per la elaborazione e redazione del progetto finalizzato all'attingimento delle risorse del Fondo per lo sviluppo e la coesione di cui all'articolo 4 del D.Lgs. 31 maggio 2011, n. 88 e con i finanziamenti a finalità strutturale dell'Unione europea e i relativi cofinanziamenti nazionali;
  - b) Elaborare e predisporre uno studio di fattibilità, comprensivo degli elementi tecnici, urbanistici, giuridici ed economico-finanziari, riguardante il citato intervento, da sottoporre agli organi politici per l'approvazione;

**5. DI STABILIRE** in conformità agli artt. 20 e 21 del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i. che le procedure per l'individuazione dei professionisti necessari per la redazione degli elementi tecnico-urbanistici, economico-finanziari e giuridico-amministrativi sono quelle disciplinate dal D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i., mediante offerta economicamente più vantaggiosa;

**6. DI APPROVARE** i seguenti criteri sulla base dei quali il Responsabile Unico del Procedimento dovrà individuare i professionisti necessari per la redazione realizzazione dell'intervento:

- ❑ esperienza maturata per conto di pubbliche amministrazioni, società ed aziende nella elaborazione di studi di fattibilità, progettazioni, architettura amministrativa e procedurale maggiormente idonea al raggiungimento degli obiettivi prefissati, in particolare nel campo del turismo;
- ❑ curriculum formativo comprendente specializzazioni universitarie e corsi di specializzazione riguardanti Pianificazioni strategiche, Pianificazioni economiche

- finanziarie, Strategie ed analisi dei business, Marketing strategico, ricettività alberghiere, organizzazione di eventi sul turismo, reti informatiche, contabilità ecc..;
- accettazione incondizionata da parte del professionista del pagamento del corrispettivo per la prestazione esclusivamente in caso di raggiungimento dell'obiettivo perseguito in conformità a quanto previsto dall'art. 2, comma 1 lett. a), della legge 4 agosto 2006 n. 248 sulle modalità di erogazione del compenso professionale;

**7. DI STABILIRE** altresì che gli oneri per l'incentivo all'ufficio tecnico dell'unione dei Comuni Alto Calore, nonché per lo staff attivato, graveranno a carico dell'Ente finanziatore del progetto in modo proporzionale all'entità del finanziamento, con modalità previste nei relativi bandi di gara e con i tempi ed i modi stabiliti dal Responsabile unico del procedimento;

**CON** successiva ed unanime votazione

## **D E L I B E R A**

di dichiarare il presente atto immediatamente eseguibile.

# MISURE DI FINANZIAMENTO PER L'UNIONE DEI COMUNI ALTO CALORE PER LA CREAZIONE DI UN SISTEMA TURISTICO INTEGRATO



Disposizioni in materia di risorse aggiuntive ed interventi speciali per la rimozione di squilibri economici e sociali, a norma dell'articolo 16 della legge 5 maggio 2009, n. 42. (11G0130)

...in conformità al quinto comma dell'articolo 119 della Costituzione e in prima attuazione dell'articolo 16 della legge 5 maggio 2009, n. 42, definisce le modalità per la destinazione e l'utilizzazione di risorse aggiuntive, nonché per l'individuazione e l'effettuazione di interventi speciali, al fine di promuovere lo sviluppo economico e la coesione sociale e territoriale, di rimuovere gli squilibri economici, sociali, istituzionali e amministrativi del Paese e di favorire l'effettivo esercizio dei diritti della persona. (.....) Gli interventi individuati ai sensi del presente decreto **sono finalizzati a perseguire anche la perequazione infrastrutturale.**

# Obiettivo generale d'intervento

## Sistema di Ospitalità Diffusa

L'obiettivo è creare un Sistema Turistico Integrato nell'Area dell'UNIONE DEI COMUNI ALTO CALORE **per la realizzazione di interventi strutturali** atti ad accogliere **l'Ospitalità Turistica Diffusa**. Il Sistema ha la pretesa di realizzare una Rete sistemica di partecipazione attiva, consapevole ed integrata di tutte le variabili componenti il ricchissimo tessuto urbano dell'area in questione. Variabili geografiche, sociali, etnografiche, storiche che, fatte confluire in una organica ed unitaria gestione turistica, rendono qualsiasi intervento strutturale sull'area funzionale alla migliore accoglienza dei flussi turistici endogeni ed esogeni. Sono quindi coinvolte non solo le Istituzioni, ma anche i privati cittadini, tutte le strutture ricettive e le aziende di produzioni di beni e servizi al servizio dell'indotto turistico.

Il Progetto prevede dunque la realizzazione di un **Sistema di Ospitalità Diffusa** che:

- 1) utilizzi gli edifici esistenti quali potenziali strutture ricettive, senza costruirne di nuovi utilizzando la formula del Bed & Breakfast o altre strutture similari.
- 2) organizzi e gestisca un circuito integrato di servizi, attraverso la creazione di itinerari che consentano la scelta di una specifica tipologia di vacanza in una determinata area del Parco Nazionale del Cilento.

Attraverso il Sistema si intende realizzare una **Struttura Ricettiva Multi - area**, caratterizzata da uno standard ed un **Disciplinare** unico, sotto l'ombrello di un **Marchio d'Area qualificato**. L'ospitalità che ne deriva può essere definito come una sorta di albergo orizzontale, situato in più centri storici, con camere e servizi dislocati in edifici diversi, seppure vicini tra di loro.

Il Sistema si rivolge ad una domanda interessata a soggiornare in un contesto urbano di pregio, a contatto con i residenti. Tale formula si è rivelata particolarmente adatta per borghi e paesi caratterizzati da centri storici di interesse artistico ed architettonico, che in tal modo possono recuperare e valorizzare vecchi edifici chiusi e non utilizzati, ed al tempo stesso possono evitare di risolvere i problemi della ricettività turistica con nuove costruzioni.

La proposta della Struttura Ricettiva Multi - area si muove direttamente nella direzione di **recupero del patrimonio artistico e culturale dei centri minori**, perseguito con tenacia sia dalle politiche comunitarie che da quelle nazionali e locali, e mostra di possedere la potenzialità per incrementare il reddito e l'occupazione dei piccoli centri, **per mantenere o incrementare la popolazione**, senza per questo intervenire contaminando la cultura, l'ambiente, l'identità dei luoghi. Può avere la funzione di "animatore" culturale ed

economico dei centri storici, che possono rivitalizzarsi mantenendo al loro interno una complessità di funzioni, residenziale, commerciale, artigianali.

Il turista che si indirizza verso la Struttura Ricettiva Multi - area ha a sua disposizione un vasta gamma di scelte tutte offerte **dallo stesso Operatore Ricettivo**. Il prodotto è di per sé differenziato in termini di diverso livello di comfort delle varie unità abitative, diversa distanza dal centro, diverse caratteristiche architettoniche degli edifici... e consente una politica di differenziazione (anche di prezzi) con l'intendimento di rivolgersi con proposte diverse a differenti fasce di utenza.

I requisiti di base di una Struttura Ricettiva Multi - area sono:

1. esistenza di un contesto paesaggistico ed urbanistico di interesse naturalistico e culturale, di edifici e strutture di rilevanza storica e artistica, strutture di pregio o tipiche, di contesti ambientali unici,
2. **disponibilità di alcuni edifici non abitati all'interno del paese, adatti ad una ristrutturazione a fini turistici** tale da prevedere camere e servizi comuni,
3. presenza dei servizi di base, oltre che commerciali, culturali e turistici, per residenti e turisti,
4. possibilità di localizzare le **strutture per l'accoglienza** in posizione centrale rispetto alle camere, e comunque vicine e facilmente accessibili,
5. numero di abitanti che definisca una dimensione demografica tale da garantire la possibilità di rapporti interpersonali,
6. **segnaletica** che permetta ai turisti di muoversi agevolmente nel centro storico e nei dintorni, che permetta anche di conoscere ed apprezzare la storia e gli aspetti artistici e culturali dell'area,
7. presenza di una Comunità ospitante, con un spirito di appartenenza e cultura di accoglienza,
8. esistenza di iniziative ed eventi organizzati da Enti ed Associazioni volontarie interessate alla salvaguardia ed alla valorizzazione della località,
9. presenza di tradizioni (culturali, gastronomiche...) da valorizzare,
10. **gestione unitaria degli immobili, dei servizi di accoglienza e di ospitalità**, con uno stile gestionale coerente con l'idea progettuale e non semplicemente una messa a sistema di appartamenti o di affittacamere con un booking centralizzato



# Obiettivi specifici d'intervento

Il Progetto prevede la realizzazione di un Sistema di Ospitalità Diffusa che:

1. **Riqualifichi il territorio attraverso il recupero funzionale ed il decoro degli immobili pubblici e privati presenti sul territorio;**
2. **Utilizzi edifici esistenti recuperati quali potenziali strutture ricettive e di servizi di accoglienza al turista ;**
3. **Organizzi e gestisca un circuito integrato di servizi, attraverso la creazione di itinerari che consentano la scelta di una specifica tipologia di vacanza in una determinata area del Parco Nazionale del Cilento.**
4. **Creazione di un marchio d'area che contraddistingua il Sistema Ricettivo Multi - area, che si intende realizzare, caratterizzato da uno standard ed un Disciplinare unico.**

## Requisiti strutturali e gestionali

La realizzazione degli obiettivi specifici richiedono l'istituzione di un **Osservatorio** permanente con lo scopo di **individuare i requisiti strutturali e gestionali** del servizio, nonché gli specifici impegni, il cui rispetto ed applicazioni da parte degli aderenti costituiscono la premessa essenziale per garantire un servizio di qualità al cliente sempre coerente con le aspettative di chi privilegia questo tipo di ospitalità. Il rispetto di tali condizioni, a livello di sistema, garantisce inoltre una forte riconoscibilità e visibilità in termini di immagine, con indiscutibili vantaggi e ricadute economiche per l'intero sistema, oltre che per i singoli partecipanti.

La funzione di Osservatorio viene svolta dal costituendo uno **Sportello Unico delle Attività Produttive** (S.U.A.P.) dell'Unione dei Comuni dell'Alto Calore per la semplificazione dei procedimenti di autorizzazione per la realizzazione, l'ampliamento, la ristrutturazione e la riconversione di impianti produttivi, per l'esecuzione di opere interne ai fabbricati, nonché per la determinazione delle aree destinate agli insediamenti produttivi. Lo Sportello Unico delle Attività Produttive acquisisce, altresì, le Denunce di Inizio Attività del settore alimentare, per il controllo igienico sanitario e si relaziona con la ASL, competente per i successivi adempimenti e sopralluoghi. Il servizio S.U.A.P. si impegna nella gestione delle procedure autorizzatorie, sotto il profilo tecnico (edilizio ed urbanistico) ed amministrativo, delle diverse attività ricettive di tipo alberghiero, extra-alberghiero e all'aria aperta.

### I REQUISITI STRUTTURALI

L'individuazione dei requisiti strutturali viene fatto sulla base dalla **L.R. 24 novembre 2001, n. 17 in materia di Disciplina delle strutture ricettive extralberghiere**. Sulla scorta di tale Disciplina possono aderire al Sistema e quindi godere delle Misure di finanziamento per la **perequazione infrastrutturale**:

**A.** i soggetti (persone fisiche e non) che dispongano di abitazioni quali:

- 1.** *Esercizi di affittacamere*
- 2.** *Case e appartamenti per vacanze*
- 3.** *Attività ricettive in case rurali*
- 4.** *Rifugi di montagna*

**B.** gli Enti pubblici, associazioni o enti morali operanti statutariamente senza fini di lucro, per il conseguimento di finalità sociali, culturali, assistenziali, religiose o sportive e privati e Associazioni senza scopo di lucro che dispongano di abitazioni quali:

1. *Case per ferie*
2. *Ostelli per la gioventù*
3. *Case religiose di ospitalità*

**C.** Gli operatori economici che appartengono alla filiera turistico-ricettiva (per esempio rifugi montani, ristoranti, agriturismi, negozi di prodotti tipici locali, agenzie di viaggio, musei, botteghe artigiane, pro loco, tour operator, etc.)

**L'Osservatorio** ha il compito di comprendere con L'UNIONE DEI COMUNI quale sia il loro PATRIMONIO DI EDIFICI CONVERTIBILI A POSTI LETTO. Ha inoltre la funzione di **HUB** per:

- 1) la **“mappatura”** del territorio dell'UNIONE DEI COMUNI al fine di censire e valutare le richieste di interventi strutturali degli Enti pubblici, associazioni o enti morali fino alla saturazione dei fondi di cui la Misura finanziaria dispone per il raggiungimento dell'Obiettivo generale.
- 2) l'informazione e la **formazione** dei soggetti privati e operatori economici che appartengono alla filiera turistico-ricettiva (per esempio rifugi montani, ristoranti, agriturismi, negozi di prodotti tipici locali, agenzie di viaggio, musei, botteghe artigiane, pro loco, tour operator) per la partecipazione alla Misura finanziaria.

### **I REQUISITI GESTIONALI: “LA CARTA DEI SERVIZI”**

Non esistendo un modello di riferimento, un “giusto o sbagliato”, **la casa** è interessante per il potenziale ospite perché è “unica”, diversa sicuramente dalle altre, ricca di tante piccole attenzioni che la caratterizzano e che incorporano i valori della storia, dell'educazione e della cultura della famiglia ospitante. L'ordine, la pulizia e la cura dei dettagli, l'armonia dell'insieme, la piena disponibilità e cortesia nei confronti dell'ospite devono rappresentare valori “comuni”, condivisi e garantiti in tutto il Sistema della Struttura Ricettiva Multi-area collegato in rete attraverso l'adesione alla **Carta dei Servizi** dell'UNIONE DEI COMUNI ALTO CALORE.

L'Osservatorio ha il compito di formare e valutare l'idoneità dei singoli partecipanti in funzione alla Carta dei Servizi.

Allo scopo di mantenere un sufficiente orientamento all'aggiornamento e alla formazione sulle materie riguardanti l'ospitalità turistica familiare, l'Osservatorio potrà organizzare periodicamente momenti di formazione finalizzati ad aumentare le conoscenze degli aderenti e a favorire l'interscambio delle esperienze più innovative e positive acquisite.

Inoltre:

- 1) Organizza una visita iniziale per l'ammissione dei richiedenti al Sistema della Struttura Ricettiva Multi - area e per la valutazione di quanto da questi offerto. Inoltre può effettuare visite periodiche per valutare il rispetto dei requisiti presenti nella Carta dei Servizi e gli standard qualitativi offerti.

- 2) Realizza un monitoraggio sull'attività generale e raccoglie, archivia ed elabora tutte le **Schede di soddisfazione del servizio** e le segnalazioni pervenute;
- 3) Organizza e promuove incontri periodici rivolti ai soggetti aderenti al sistema Ospitalità Diffusa finalizzati alla formazione ed all'interscambio di esperienze;
- 4) Verifica l'utilizzo corretto e coordinato del marchio in tutte le pubblicazioni ed i materiali grafici.

## Il “Terzo Settore”

L'Osservatorio ha il compito di comprendere con L'UNIONE DEI COMUNI quale sia il loro PATRIMONIO DI EDIFICI CONVERTIBILI A SERVIZI TURISTICI (MUSEI...) OPPURE IL PATRIMONIO TERRITORIALE SU CUI STRUTTURARE SERVIZI TURISTICI (IPPOTERAPIA, BIKE, BIRD WATCHING...).

Per i turisti che si rivolgono all'ospitalità nella Struttura Ricettiva Multi - area, le motivazioni che agiscono principalmente a livello di immaginario sono sicuramente riconducibili ai valori propri di un'ospitalità genuina e familiare: l'autenticità, la tipicità, il radicamento e lo stretto legame al territorio e alla cultura di appartenenza, la salvaguardia della tradizione, l'entusiasmo nel rapporto umano. Questi fattori, messi a disposizione dell'ospite e valorizzati, costituiranno il punto di forza del sistema di ospitalità che si intende tutelare e promuovere.

L'ospite che si rivolge all'accoglienza familiare si presume apprezzi un contatto diretto con la

famiglia ed il sistema ospitale, sarà probabilmente curioso, avrà bisogno di informazioni: gradirà essere “guidato” nella scoperta del territorio e della cultura della località in cui si trova. Ciò significa essere preparati, informati e mettere a disposizione dell'ospite materiali informativi di vario genere, conoscere i servizi e le proposte turistiche, artigianali, culturali, enogastronomiche e di intrattenimento esistenti nel territorio.

Per questo motivo l'Osservatorio permanente ha lo scopo di **individuare tutti gli interventi strutturali sul territorio** che l'UNIONE DEI COMUNI ALTO CALORE intende porre in essere **per arricchire l'offerta di servizi** fino alla saturazione dei fondi di cui la Misura finanziaria dispone per il raggiungimento dell'Obiettivo generale.

## Analisi sul bacino di riferimento:

L'Unione dei Comuni insiste nel Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, che è Riserva MAB (Man and Biosphere) dell'UNESCO.

### LE PRODUZIONI TIPICHE LOCALI

#### **Artigianato contadino**

L'artigianato contadino ha saputo evolversi e dar luogo ad attività che nel tempo hanno assunto autonomia produttiva, passando dall'autoproduzione di utensili alla specializzazione di cestai, falegnami, fabbri, scalpellini e ceramisti che hanno tramandato e evoluto fino alla produzione artistica la capacità di manipolazione della materia naturalmente presente sul territorio.

I maestri scalpellini del Vallo di Diano o gli artigiani della pietra di Centola; i fabbri del ferro battuto del Bussento; i maestri d'ascia dei cantieri costieri o i falegnami che creano dal castagno e dal faggio; i ceramisti del Montestella e del Mingardo che perpetuano le fogge dei maestri della Magna Grecia; i cestai dell'Alento che piegano e intrecciano a loro volontà vimini, canne, paglie e sottili sfoglie di legno di castagno; le ricamatrici del Basso Cilento trasmettono con il loro lavoro un'idea di unicità della produzione, di personalizzazione del manufatto che imprime estrema dignità al lavoro.

Questa volontà di indipendenza del lavoro e soprattutto di evoluzione creativa fanno degli artigiani del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano la spina dorsale del tessuto produttivo che, al fianco dell'agricoltura, sta riemergendo dall'oblio dell'emigrazione e del modello produttivo industriale

#### **PRODOTTI DI ATELIER ARTISTICO**

Confezioni e abbigliamento  
Creazioni di sartoria  
Lavorazione di tessuti e filati  
Lavorazione di ceramiche e vetro  
Lavori pittorici su supporti diversi  
Lavori pittorici su tessuti  
Prodotti di erboristeria  
Sculture in legno  
Trasformazione di piante officinali  
Vetrate artistiche

#### **PRODOTTI DI CAVA**

Lavorazione della pietra  
Lavorazione dei marmi  
Lavorazione della pietra a secco  
Lavorazione della pietra da cava  
Lavori in pietra, ornamenti e mosaici  
Manufatti in pietra locale  
Miniature e sculture in pietra  
Oggettistica in pietra  
Sculture in pietra locale  
Sculture in pietra, legno, bronzo e gesso

#### **PRODOTTI DI CESTERIA**

Ceste di canne

#### **PRODOTTI DI FALEGNAMERIA**

Arredi in legno locale ed in castagno

Ceste di castagno	Arredi tradizionali
Ceste di vimini e canne	Infissi in legno locale
Ceste ed oggettistica in vimini	Lavorazione di radica ed erica
Contenitori con elementi in canna	Maestri d'ascia: barche in legno
Lavori in vimini: ceste e panieri	Oggettistica in legno d'ulivo
Impagliatura per sedie	Tini e botti di legno di castagno

## PRODOTTI DI FORNACE

Lavori in terracotta  
 Oggettistica in terracotta  
 Mattonelle in cotto  
 Oggettistica in ceramica

### Prodotti tipici

## PRODOTTI DI FUCINA

Arredi ed utensili in ferro battuto  
 Attezzi agricoli tradizionali  
 Infissi in ferro con lavorazione artistica  
 Lavori in rame

### Pancetta, longa o longarella

Si tratta di una pancetta aromatizzata per la produzione della quale vengono usate abbondanti dosi di peperone dolce o piccante (seccato). Spesso vengono aggiunti anche pepe, aglio, finocchietto, prezzemolo ed altre erbe aromatiche. Ultimata la preparazione la si può lasciare stesa (da qui deriva il nome di longa o longarella) oppure la si puo' arrotolare e legare (lavoro svolto manualmente e con la dovuta cura per evitare infiltrazioni d'aria). E' un salume molto grasso e di conseguenza una volta appeso viene lasciato stagionare per un periodo minimo di sei mesi (spesso anche piu' di un anno).

### **Soppressata di Gioi**

Di colore rosso intenso, si presenta magra e compatta con al centro un lardello. E' un prodotto antichissimo che prende il nome dal paese di Gioi nel quale viene prodotta durante la stagione fredda. Si utilizzano le carni nobili e il lardo del maiale opportunamente selezionate, sminuzzate e condite con sale e pepe. Al centro del salume viene poi inserita a mano una fettuccia di lardo ed il tutto viene lasciato riposare per una decina di ore prima di essere insaccato. Si passa poi alla stagionatura, preceduta in alcuni casi da una fase di affumicatura. Per assaporare al meglio il suo gusto caratteristico, la soppressata deve essere affettata in modo molto sottile, quasi in trasparenza.

### **Fagiolo di Controne**

Il fagiolo di Controne è rinomato per le sue ottime qualità nutritive e per il suo delicatissimo sapore. La sua buccia sottile fa sì che sia agevolmente digerito. Dall'aspetto piccolo e rotondo, è di colore bianchissimo, senza nessuna macchia. Ha una lunga ed antica tradizione, ed ogni anno, nel mese di Novembre, viene organizzata una sagra nel paese di Controne in occasione della quale è possibile degustare il pregiato fagiolo nei modi più variegati (fagioli al tozzetto, fagioli con la scarola, la classica pasta e fagioli, etc) ed acquistarlo per prepararlo come più ci aggrada.

### **Alici di menaica**

La menaica, in italiano menaide, è una rete per la pesca del pesce azzurro, usata in passato anche dai Greci, che consente di selezionare le alici più grandi. Questo tipo di pesca viene ancora oggi praticata a Pisciotta da pochissimi pescatori e viene effettuata di notte nelle giornate di mare calmo. Le alici pescate, all'alba vengono pulite e disposte sotto sale in vasetti di terracotta (si alterna il pesce a strati di sale marino grosso). La salatura è una tecnica antichissima legata alla tradizione di Pisciotta. Le alici di menaica hanno un valore organolettico straordinario e si distinguono per le loro carni chiare tendenti al rosa.

### **Muzzarella co' a mortedda (mozzarella con la mortella)**

Il mirto cresce spontaneo e florido nei boschi del Cilento. In passato, per trasportare la mozzarella e conservarla in modo ottimale, si usava avvolgerla nei rametti di mirto; da qui nasce molto probabilmente la mozzarella con la mortella. Il contatto con il mirto conferisce un sapore particolare, quasi erbaceo, ed un'acidità più pronunciata rispetto alla mozzarella classica. La tecnica di produzione è quella tradizionale con la differenza che la maturazione della cagliata avviene in assenza di siero; ciò determina un formaggio profumato, asciutto, compatto e dalla forma allungata. La mozzarella così prodotta viene confezionata con i rametti di mirto legati con germogli di ginestra o altre erbe. E' un formaggio da tavola molto indicato come antipasto che va degustato accompagnato da un buon vino (Cilento Bianco, Fiano).

### **Cilento DOP (Olio extravergine di oliva)**

L'olivo nel Cilento ha radici antiche (era presente già nel IV sec. a.C.). La tradizione, invece, vuole che le prime piante fossero state introdotte dai coloni Focesi, una popolazione profuga di origine greca. Furono essi infatti ad introdurre la più antica varietà da olio locale, la Pisciotтана (molto resistente ai venti salmastri della zona). L'olio Cilento DOP si ottiene dalla premitura di olive delle varietà Pisciotтана, Rotondella, Ogliarola, Frantoio, Salella e Leccino per almeno l' 85%. E' discretamente fluido e di colore giallo paglierino. Per essere ammesse alla produzione di olio DOP le olive devono essere raccolte rigorosamente a mano e molite entro 48 ore dalla raccolta.



### **Fico bianco del Cilento**

Introdotta dai Greci nel VI secolo a.C, il fico bianco è diventato uno dei prodotti tipici più importanti del Cilento. Alimento pregiato, dalla buccia gialla e rugosa, lo si trova sia fresco che essiccato. Tutte le fasi della sua lavorazione si svolgono interamente nell'area geografica di produzione, presso piccole aziende. Viene raccolto fra Agosto e Settembre e posto in commercio a Dicembre. I fichi (a volte dopo essere stati sbollentati in acqua aromatizzata con alloro, finocchietto o altre essenze naturali) si fanno asciugare e si passano in forno. Possono essere degustati al naturale oppure impaccati (ripieni di noci, mandorle, scorze di arancia o di limone, finocchietto o spicchi di mandarino). Successivamente vengono "steccati" (infilzati con degli spiedini di legno) oppure conservati in ceste di vimini. Da provare quelli ricoperti di cioccolato fondente.

### **Vino del Cilento**

Il terreno argilloso-calcareo ed il clima particolare del Cilento permettono di ottenere dei vini di pregiata qualità. Nel territorio del parco abbiamo due Doc: Cilento e Castel San Lorenzo. La Doc Cilento comprende quattro vini: Rosso, Rosato, Bianco ed Aglianico. Per quanto riguarda la Doc Castel San Lorenzo abbiamo invece Rosso, Bianco, Rosato, Moscato Spumante, Moscato Lambiccato, Barbera e Barbera Riserva. Ogni anno viene organizzata a Castel San Lorenzo la festa dei 7 vini Doc che associa alla degustazione degli stessi le squisite pietanze locali

## **LE INIZIATIVE PRESENTI NELL'AREA VASTA : PARCO DEL CILENTO**

Il Parco esercita una specifica funzione promozionale e socio-economica che tiene conto delle interrelazioni tra beni culturali e beni naturali. Quindi il territorio in cui è inserito l'Unione dei Comuni ha una valenza trans-nazionale e mondiale avendo stipulato un "patto" prioritario per garantire quei collegamenti fra ecosistemi. La Riserva di Biosfera preserva e genera valori naturali e culturali attraverso una gestione scientificamente corretta, culturalmente creativa ed operativamente sostenibile.

Funzione del Parco è:

- Garantire la conservazione di specie animali o vegetali, associazioni vegetali o forestali, singolarità geologiche, comunità biologiche, biotopi, processi naturali, equilibri idraulici e idrogeologici, equilibri ecologici.
- Realizzare un'integrazione tra uomo e ambiente naturale, anche mediante la salvaguardia dei valori antropologici, archeologici, storici e architettonici e delle attività agro-silvo-pastorali e tradizionali.
- Promuovere attività di educazione, di formazione e di ricerca scientifica, nonché attività ricreative compatibili.
- Valorizzare attività produttive compatibili.

Nello specifico, il turista che accede al Parco ha la possibilità di:

### **1. Cicloturismo e mountain bike**

Le numerose strade panoramiche che attraversano l'area protetta, sia lungo la costa che nella sua parte più interna, consentono belle passeggiate in bicicletta. Conviene munirsi di una carta stradale aggiornata, ideali le tavolette 1:50.000 dell'Istituto Geografico Militare.

### **2. Grotte**

Le più famose e visitabili sono quelle di Pertosa a circa 264 metri d'altezza alle pendici del Monte Intagliata, massiccio della catena degli Alburni, tra i centri di Polla e Auletta. Il loro sistema di gallerie è lungo 2.270 metri e sono percorse da un fiume sotterraneo, che sfocia in un laghetto artificiale. Sono anche un luogo di culto religioso, vi è il piccolo tabernacolo con la statua dell'arcangelo San Michele, ma ad attirare soprattutto i visitatori sono le suggestive concrezioni dalle forme bizzarre: elefante, lingua della suocera, presepe, braccio dei pipistrelli.

### **3. Musei**

#### **ALBANELLA**

Museo Etnografico della Civiltà Contadina

#### **CAGGIANO**

Museo del Borgo

#### **CAMEROTA**

Eco museo Grotta di Lentiscelle

#### **CAPACCIO**

Museo Archeologico Nazionale di Paestum

Museo Narrante del Santuario di Hera

Museo Paestum nei percorsi del Grand Tour

#### **CASALETTO SPARTANO**

Museo della Civiltà Contadina

#### **CASAL VELINO**

Museo della Casa Contadina

#### **CASTEL SAN LORENZO**

Museo della Civiltà Contadina

#### **CASTELCIVITA**

Museo della Civiltà Contadina

#### **CASTELLABATE**

Antiquarium comunale (resti sottomarini)

Museo d'Arte Sacra

#### **CORLETO MONFORTE**

Museo Naturalistico degli Alburni

#### **CUCCARO VETERE**

Museo della Civiltà Contadina

#### **LAUREANA CILENTO**

Museo di Storia Naturale

#### LAURINO

Museo archeologico

#### MAGLIANO VETERE

Museo Paleontologico

#### MOIO DELLA CIVITELLA

Museo della Civiltà Contadina

#### MONTANO ANTILIA (MASSICELLE)

Museo dei Giochi tradizionali

#### MONTECORICE – ORTODONICO

Museo della Civiltà Contadina

#### MORIGERATI

Museo della Civiltà Contadina

#### ORRIA

Museo della Civiltà Contadina

#### PERDIFUMO

Museo della Civiltà Contadina

Museo Vichiano – in memoriadi G.B. Vico

#### PERTOSA

Museo Civico

#### POLLICA (PIOPI)

Museo del mare

#### ROCCAGLORIOSA

Antiquarium comunale

#### ROSCIGNO VECCHIA

Museo della Civiltà Contadina

#### SAN MAURO CILENTO

Museo della Civiltà Contadina

#### SASSANO

Museo vivente della Valle delle Orchidee e delle antiche coltivazioni

Museo Preistorico a Sassano

#### SESSA CILENTO (VALLE CILENTO)

Ecomuseo del Parco

#### TEGGIANO

Museo delle erbe

Museo della Civiltà Contadina

#### VALLO DELLA LUCANIA

Museo Diocesano

#### **4. TREKKING ALL'INGHIOTTITOIO DI VALLIVONA E CIMA DEL CERVATI**

L'escursione si svolge all'interno del Parco Nazionale del Cilento, nel territorio di Sanza (Sa). Dopo circa un'ora di sentiero, si giunge all'ingresso dell'ipogeo che in 300 metri conduce all'interno della grava. Un viaggio nel tempo, in un paesaggio giurassico, racchiuso nella grigia roccia calcarea. Dall'inghiottitoio si ritorna sulla sterrata che, in loc. Varco del Pero (1250 s.l.m), allarga lo sguardo dal Vallo di Diano al Golfo di Policastro fino a Palinuro (Salerno).

#### **5. CILENTO IN CANOA**

Un trekking in canoa sulla rotta di Ulisse, sguardi lontani sul mare cristallino del Parco Nazionale del Cilento (Campania). Marina di Camerota con la sua scogliera piena di grotte da scoprire entrandovi direttamente con la canoa, Palinuro con l'arco naturale e la grotta Azzurra, Ogliastro Marina con la sua costa e la pineta incontaminata: tre possibili escursioni lungo i tratti più belli della costiera cilentana.

#### **6. RAFTING NEL CILENTO**

Nel periodo invernale proponiamo la discesa in gommone o in canoa alla scoperta dei fiumi campani: il Tanagro, il Sele e il Calore nel pieno della loro portata. Una guida esperta accompagnerà alla scoperta dei segreti del fiume e di come navigarlo, immersi in una natura che saprà regalarti molte emozioni.

#### **7. ESCURSIONE SULLA MELARA INNEVATA**

Per non rinunciare alla montagna nemmeno nei periodi più freddi, proponiamo trekking con le racchette da neve sui candidi sentieri del Parco della Melara, tra i comuni di Buccino e San Gregorio Magno (Sa). Querce e faggi secolari si alternano ad ampi pianori destinati al pascolo, accompagnati da scorci panoramici mozzafiato. Al termine del trekking ci ritempereremo assaporando la caratteristica cucina locale.

#### **8. ARCOTREK**

Un'innovativa attività che unisce l'escursionismo al tiro con l'arco. Lungo il sentiero si apprenderanno le basi di questa antica disciplina e ci si eserciterà con tiri istintivi su sagome tridimensionali. A richiesta è anche possibile fare il corso (singolo o di gruppo) con un istruttore di tiro con l'arco. Il corso permetterà l'iscrizione alla FIARC (Federazione Italiana Arcieri Tiro di Campagna).

#### **9. TREKKING SUL MONTE PANORMO E GOLE DI S. ANGELO A FASANELLA**

Cammineremo nelle meravigliose e silenziose faggete dei monti alburni e raggiungeremo la cima del mt. Panormo (1742s.l.m.) dalla quale lo sguardo spazia a 360°. Pranneremo poi al rifugio Panormo, ineguagliabile per disponibilità del suo personale e per la bontà e l'abbondanza delle pietanze. Dopo pranzo sarà possibile scendere in mountain bike alle suggestive gole di S. Angelo a Fasanella.

#### **10. "City Sightseeing Cilento" nelle aree di Paestum ed all'interno del Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano, un itinerario alla scoperta del Cilento.**

**Dal 5 luglio al 12 settembre**, i turisti avranno la possibilità di effettuare escursioni a bordo dei bus del City Sightseeing, con percorsi ideati per esaltare le mille sfaccettature del territorio del Parco: il fascino inalterato dei borghi antichi; i capolavori monumentali come la certosa di Padula; gli straordinari fenomeni carsici e le meravigliose opere della natura che, nel corso di millenni, hanno dato vita a scenari e paesaggi unici, che lasciano senza fiato i visitatori.

Diciotto diversi itinerari, con un enorme impegno da parte dell'Ente Parco, che ampliano l'offerta turistica e valorizzano, nel contempo, le innumerevoli risorse e peculiarità delle aree interne. Suggestivi percorsi per scoprire le bellezze naturalistiche e culturali di questo straordinario territorio e gustare i sapori unici dei suoi prodotti tipici

<b>LUN</b>	<p><b>ore 9.00 Un mare di storia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acciaroli • Vallo della Lucania 🏰 • Moio della Civitella 🏰 🏰</li> </ul> <p><b>ore 9.15 In viaggio tra le meraviglie</b> 🏰</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Camerota • Palinuro • Padula 🏰 • Teggiano 🏰 🏰</li> </ul> <p><b>ore 17.00 Sulle tracce di Giambattista Vico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• San Marco di Castellabate • Santa Maria di Castellabate • Vatolla 🏰 🏰</li> </ul>
<b>MAR</b>	<p><b>ore 9.00 I tesori del Cilento e del Vallo di Diano</b> 🏰</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Camerota • Palinuro • Sanza • Pertosa 🏰</li> </ul> <p><b>ore 9.15 Navigando nel tempo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Santa Maria di Castellabate • Acciaroli • Marina di Casal Velino • Velia 🏰</li> </ul> <p><b>ore 16.00 Passeggiando tra i templi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acciaroli • Santa Maria di Castellabate • Paestum 🏰</li> </ul>
<b>MER</b>	<p><b>ore 9.00 Il cuore antico del Cilento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marina di Casal Velino • Acciaroli • Pollica 🏰 • Celso 🏰 • Galdo 🏰 • San Mauro 🏰 🏰</li> </ul> <p><b>ore 17.00 Il borgo antico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marina di Ascea • Marina di Casal Velino • Acciaroli • Castellabate 🏰 🏰</li> </ul>
<b>GIO</b>	<p><b>ore 9.30 Tra natura, cultura e spiritualità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acciaroli • Vallo della Lucania • Novi Velia (Monte Sacro) 🏰</li> </ul>
<b>VEN</b>	<p><b>ore 9.00 Un tuffo nella natura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Policastro • Scario • Morigerati 🏰 🏰 • Caselle in Pittari 🏰</li> </ul> <p><b>ore 16.00 Cilento tra storia e sapori</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Palinuro • Roccagloriosa 🏰 • Pisciotta 🏰 🏰</li> </ul>
<b>SAB</b>	<p><b>ore 9.00 Alla scoperta dei borghi</b> 🏰</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acciaroli • Marina di Casal Velino • Marina di Ascea • Sanza • Padula 🏰</li> </ul> <p><b>ore 17.00 Le vie del vino</b> 🏰</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acciaroli • Santa Maria di Castellabate • Rutino 🏰 • Torchiara 🏰 • Prignano 🏰 🏰</li> </ul>
<b>DOM</b>	<p><b>ore 9.00 Il verde del Cilento</b> 🏰</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Santa Maria di Castellabate • Acciaroli • Marina di Casal Velino • Campora • Laurino 🏰</li> <li>• Piaggine 🏰 • Valle dell'Angelo 🏰 🏰 • Roscigno 🏰 • Corleto Monforte 🏰</li> </ul> <p><b>ore 9.30 Un'avventura nelle grotte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Santa Maria di Castellabate • Agropoli • Castelvita 🏰</li> </ul>

## 11. Programma neve sul Monte Cervati

ore 08:30: raduno in piazza Vittorio Veneto, Piaggine

ore 09:00: salita verso il rifugio monte Cervati (q. 1600) con sci o ciaspole

ore 13:30: degustazione di prodotti tipici

## L'ACCESSIBILITA' ALL'AREA

### In auto

L'autostrada A3 Salerno-Reggio Calabria costeggia gran parte dei confini settentrionali e orientali del Parco. Le uscite più convenienti sono:

- ✓ Battipaglia per chi si dirige verso la costa da Agropoli a Palinuro;
- ✓ Campagna, Sicignano e Petina per i Monti Alburni;
- ✓ Sala Consilina e Padula per la valle del Cervati;
- ✓ Padula per Policastro e Marina di Camerota.

Numerose sono le strade statali che attraversano l'area protetta con percorsi tortuosi, come la 18 Tirrena inferiore (di fatto una superstrada), che va da Agropoli a Policastro passando per Vallo della Lucania; la statale 166 degli Alburni, che taglia in senso latitudinale il Parco da San Rufo a Capaccio Vecchio; la 267 del Cilento che segue la costa da Agropoli fino a Velia per innestarsi poi sulla 447 di Palinuro.

#### **In treno**

Sono due le linee ferroviarie che servono l'area del Parco. La prima è la Napoli-Salerno-Reggio Calabria e interessa tutta la zona costiera. La seconda è la Battipaglia-Lagonegro e costeggia il versante settentrionale degli Alburni. Nonostante le stazioni ferroviarie siano numerose, occorre precisare che esse sono spesso lontane dai centri abitati e risultano poco funzionali alla visita del Parco.

#### **In bus**

Una nutrita rete di autolinee regionali collega Salerno con gran parte dei centri del Parco: gli orari sono pubblicati ogni giorno sul quotidiano Il Mattino.

#### **In aereo**

Aeroporto di Salerno Pontecagnano con voli in arrivo da Milano Malpensa.

#### **Via mare**

Linee turistiche via mare tra Cilento, Capri e Salerno

#### **LINEA COSTA DEL CILENTO**

Ogni sabato e domenica

Salerno / Agropoli / S. Marco di Castellabate / Acciaroli / Casalvelino / Palinuro

#### **LINEA GOLFO DI SALERNO**

Dal lunedì al venerdì

Salerno / S. Marco di Castellabate / Agropoli / Positano / Amalfi

#### **LINEA SAPRI CAPRI NAPOLI**

Tutti i giorni

Sapri / Palinuro / Casalvelino / Acciaroli / S.Marco / Capri / Napoli Beverello

#### **AUTOLINEE PER IL CILENTO**

1. Curcio Viaggi – Tel. 0975-391321 - <http://www.curcioviaggi.it>
2. Autoservizi Giuliano – Tel. 0974-836185 – <http://www.giulianobus.com>
3. Sita – Tel. 089-405145 – <http://www.sitabus.it>
4. S.C.A.T. – Tel. 0974-838415 – <http://web.oneonline.it/scat/index.htm>
5. CSTP – Tel. 800016659 – <http://www.cstp.it>
6. Autolinee Eliseo – Tel. 0828/974009
7. Autolinee Lamanna – Tel. 0975-520426
8. Autolinee Palmentieri – Tel. 0828-601033
9. Autolinee Peduto – Tel. 0828-944469
10. Autolinee Peluso – Tel. 0974-821137
11. Autolinee Pecori – Tel. 0828-963082
12. Autolinee S.M.E.C. – Tel. 0974/961565 – <http://www.autolineesmec.it>
13. Cilento Bus – Tel. 0974/932938 – <http://www.agenziainfanteviaggi.it>  
linea straordinaria di autobus GranTurismo attiva dal 15 luglio 2011 con le seguenti fermate:
  - a. Marina di Camerota – Palinuro – Biv.Poderia – Paestum
  - b. Pompei Scavi Arch. – Aeroporto di Pontecagnano
  - c. NAPOLI Molo Beverello – NAPOLI APT Capodichino – Caserta Terminal Bus Reggia.