

GUSTO COSTIERA AMALFITANA

La "Divina Costiera" è patrimonio Culturale e Mondiale dell'UNESCO, un libro di cultura e storia che trova la sua massima espressione nell'Antica Repubblica Marinara di Amalfi; che dire poi di Ravello con le sue ville Rufolo e Cimbrone e Positano col suo spettacolare paesaggio. Furore ben si inserisce nello scenario della Costiera Amalfitana con le rocce a strapiombo, la vegetazione abbarbicata alle pareti, i gruppi di case ricavate con tenacia dal suolo impervio, le onde che si infrangono tra gli anfratti della costa, il colore profondo del mare e la spiaggia disseminata di barche. Le eccellenze gastronomiche sono innumerevoli: qui intere generazioni hanno lavorato intensamente per oltre cinquecento anni con l'unico scopo di produrre la pasta migliore; i crinali con molte colline del buon vino, hanno il profilo sinuoso; con i "piedi" immersi nell'acqua e il volto baciato dal sole, i limoni della regione producono un impareggiabile limoncello.



CURIOSITÀ

Furore grazie ai suoi murales è un autentico museo all'aperto, dove l'asprezza del territorio viene mitigata dalla fantasia degli artisti che, con le loro opere, hanno dato un'identità culturale al paese. Furore aderisce all'Associazione Italiana Paesi Dipinti.

DOVE DORMI

A partire da € 38
Agriturismo Sant'Alfonso

Esperienze da vivere

Vini e Limoncello

Iniziamo con la Cantina Marisa Cuomo dove nel 1980 Andrea Ferraioli, poco più che ventenne "assorbe" la ditta concorrente, la "Vini Gran Furor - Divina Costiera". Crea, così, i presupposti per rilanciare la grande tradizione di famiglia e ne fa un vero e proprio "regalo di nozze" per Marisa, che diverrà la grande "donna del vino" di Furore. Nel 1995 arriva la "Denominazione di Origine Controllata" per i vini Costa d'Amalfi; il prestigio dell'Azienda cresce negli anni, fino ad esplodere in una quasi pirotecnica conquista di premi e riconoscimenti a livello internazionale. L'Oscar del Vino al "Fiorduva" quale "miglior bianco d'Italia 2006", i "Tre bicchieri" sul Gambero Rosso, i "Cinque grappoli" dell'A.I.S. Si prosegue poi con un'altra azienda leader dove il fondatore realizza la sua idea di raccogliere le ricette antiche dei Monti Lattari e della Costiera

Amalfitana di distillati tradizionali e produrli sempre artigianalmente in larga scala, diffondendoli con la sua ditta e facendoli così conoscere in tutto il mondo. € 17 (con mezzi propri); € 23 con trasferimenti inclusi.

Artigianato e gastronomia

La bellezza del paesaggio, la sua luminosità hanno da sempre stimolato la creatività degli artigiani locali divenuti famosi nel mondo per la produzione di ceramiche. È prevista la visita ad un'azienda che produce oggetti di tutti i tipi dipinti a mano, come richiede l'antica tradizione Vietrese, dall'oggettistica di arredamento, ai piatti murali, alla stoviglie ai vasi di tutte le dimensioni e forme. Un settore particolare è la decorazione di pannelli e mattonelle con paesaggi della Costiera Amalfitana e la riproduzione tipica di ambienti, luoghi e personaggi di antichi quadri (in particolare pittura

Napoletana dell'800). Si prosegue poi con la visita ad un conosciuto caseificio con dimostrazione della produzione e piccola degustazione di prodotti derivati dal latte, dal sapore inconfondibile della genuinità.

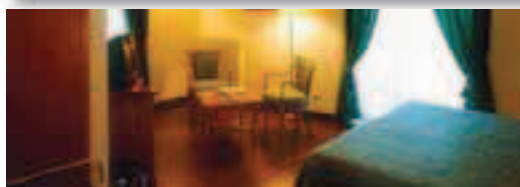
€ 17 (con mezzi propri); € 23 con trasferimenti inclusi



ESPERIENZE DA VIVERE

Napoli sotterranea opera tutti i giorni, durata un'ora e mezza € 10

Napoli Barocca Opera tutti i giorni con guida privata. Orari verranno comunicati all'atto della prenotazione. Durata 3 ore circa. Non include i biglietti di ingresso ai monumenti minimo due persone € 65, minimo tre persone € 45, minimo quattro persone € 33.



Cod. 334
Prod. E0-11540

Del Real Orto Botanico

Valutazione Alpitour ●●●●○ Cat. Uff. ★★★★★

Antico edificio settecentesco si inserisce nell'affascinante realtà del centro storico di Napoli, a 500 metri dal Museo Archeologico Nazionale e da via Duomo crocevia fondamentale per una visita ai decumani ed alla Napoli storica. Le 36 camere sono accoglienti ed arredate con charme, dotate di tutti i moderni confort quali aria condizionata autonoma, tv sat, cassaforte, minibar, telefono e sistema wireless per l'accesso ad internet. L'albergo dispone di un comodo garage convenzionato pagabile direttamente.

Prezzi giornalieri per persona - Pernottamento e prima colazione

| SOGGIORNI dal/al | CAMERA doppia | SUPPL. singola | RIDUZ. 3°letto adulti | RIDUZ. 3°letto 2/12 anni | RIDUZ. 4°letto |
|---|---------------|----------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| 01/04-30/06 • 01/09-31/10 • 30/12-02/01 | 53 | 21 | -39 | GRATIS | -10 |
| 01/07-31/08 • 01/11-29/12 • 03/01-31/03 | 36 | 30 | -10 | GRATIS | -10 |

4=3 e 7=6: 4 notti al prezzo di 3 dall'1/7 al 31/8, 7 notti al prezzo di 6 nei periodi 1/4-30/6 e 1/9-31/10.
Spesi: Bottiglia di spumante in camera.



Cod. 22530
Prod. E0-11540

Magris

Valutazione Alpitour ●●●●○ Cat. Uff. ★★★★★

Nelle immediate vicinanze del Centro Direzionale, l'hotel coniuga la modernità delle linee con un servizio curato e puntuale. Le 46 camere, luminose e arredate sobriamente, sono accoglienti e dotate di ogni comfort. L'hotel dispone di ristorante, american bar, palestra, solarium, centro congressi e ampio parcheggio.

Prezzi giornalieri per persona - Pernottamento e prima colazione

| SOGGIORNI dal/al | CAMERA doppia | SUPPL. singola | RIDUZ. 3°letto adulti | RIDUZ. 3°letto 4/7 anni | RIDUZ. 3°letto 7/12 anni |
|-------------------------------------|---------------|----------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------|
| 01/04-30/06 • 01/09-31/10 | 38 | 14 | no riduz. | 50% | 30% |
| 01/07-31/08 • 01/11-31/03 (ven/dom) | 31 | 16 | no riduz. | 50% | 30% |
| 01/07-31/08 • 01/11-31/03 (lun/gio) | 38 | 14 | no riduz. | 50% | 30% |

Supplemento notti 15/8 e 31/12-1/1 € 7 per persona.



Cod. 22760
Prod. E0-11540

San Francesco al Monte

Valutazione Alpitour ●●●●○ Cat. Uff. ★★★★★

È stato ricavato da un ex convento, preservandone con sapienza ambienti suggestivi e spazi importanti come il forno dove veniva cotto il pane e il Refettorio affrescato dove sembra risuonare ancora l'eco lontana delle preghiere e delle letture che accompagnavano l'ora del pasto. Qua e là emergono frammenti di affreschi, vecchie maioliche e decorazioni, testimonianza del patrimonio artistico del luogo. Le camere sono state ricavate dall'attenta ristrutturazione delle antiche celle dei frati. La Cappella di San Giovan Giuseppe della Croce, pregevole delle sue memorie, è stata fedelmente conservata e può essere visitata.

Prezzi giornalieri per persona - Pernottamento e prima colazione

| PARTENZE dal/al | CAMERA doppia classic | CAMERA doppia special | CAMERA doppia superior | SUPPL. singola classic | RIDUZ* 3°letto adulti | RIDUZ* 3°letto 2/12 anni |
|---------------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|-----------------------|--------------------------|
| 01/04-30/06 • 01/09-31/10 | 95 | 108 | 123 | 85 | -35 | 50% |
| 01/07-31/08 • 01/11-31/03 | 80 | 93 | 105 | 70 | -35 | 50% |

* 3° letto disponibile solo in camera special e superior.

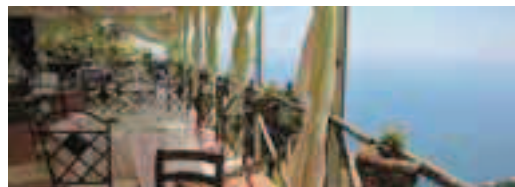
Costiera Amalfitana

ESPERIENZE DA VIVERE

Capri per pochi opera tutti i giorni, giornata intera con skipper € 50. Partenza dal molo di Positano alle ore 09.30, rientro alle ore 19.00

Cena con vista menu degustazione € 30

Vini e limoncello o Artigianato e gastronomia (per clienti che prenotano l'Agriturismo Sant'Alfonso) € 17 con mezzi propri, € 23 con trasferimenti inclusi.



Cod. 22709
Prod. E0-11540

Agriturismo Sant'Alfonso

Valutazione Alpitour ●●●●○

È situato a Furore, splendido comune della Costiera Amalfitana. L'azienda ha sede in un antico casolare del XVI secolo che, interamente ristrutturato, conserva particolari architettonici di rilievo. Le camere, arredate con gusto secondo la tradizione locale sono dotate di tutti i comfort. La cucina è un forte richiamo ai sapori tipici della Costiera Amalfitana: gli ospiti possono gustare piatti tipici della tradizione locale, realizzati esclusivamente con prodotti genuini e di alta qualità, provenienti dal territorio circostante, profumati delle erbe aromatiche spontanee del territorio e accompagnati da un buon vino D.O.C. prodotto in azienda.

Prezzi giornalieri per persona - Pernottamento e prima colazione

| SOGGIORNI dal/al | CAMERA doppia | SUPPL. singola | SUPPL. mezza pens. | RIDUZ. 3°letto |
|---|---------------|----------------|--------------------|----------------|
| 01/04-30/04 • 02/05-01/06 • 03/06-31/07 • 01/09-22/12 • 10/01-31/03 | 38 | 23 | 20 | -18 |
| 01/05; 02/06 • 01/08-31/08 • 23/12-09/01 | 45 | 27 | 20 | -25 |