



Chi siamo?

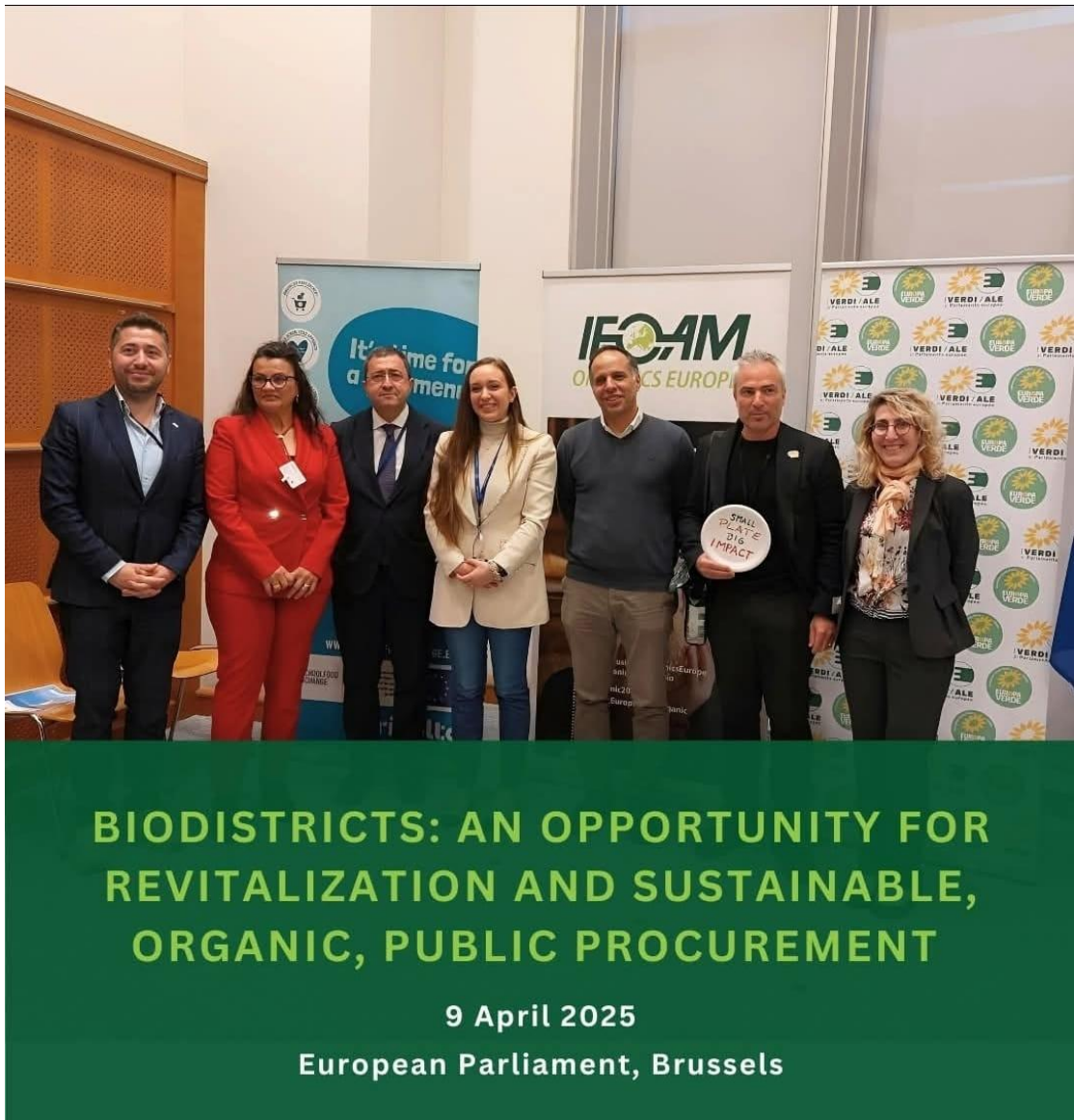
- Nel primo quaderno dei Bio-Distretti, “Anna dei Sapori e dei Saperi”, siamo descritti come un “modello aziendale di sinergia uomo-natura nel Cilento”. In altre parole, scegliere il Cilento come meta significa scoprire che, ciò che oggi è considerato un principio dell’agricoltura biologica moderna è, in realtà, una tradizione consolidata per i cilentani e per i popoli antichi. Qui, l’economia circolare e quella domestica sono pratiche quotidiane: tutto ritorna in azienda, gli sprechi sono ridotti al minimo, e lo stile di vita è lontano dalla logica capitalista. Respect, well-being and true care of human relationships are part of our inner Cilentani’s shared values.
- Siamo **un tessuto connettivo** basato sul legame familiare, la conservazione della memoria degli individui delle generazioni precedenti, e il rispetto della natura. Il Professor Fabio Caporali, ha voluto enfatizzare il ruolo che il flusso di conoscenza, il processo informativo o passaggio di informazioni intergenerazionale, riveste nel concretizzare la specificità dell’azienda.

SAPORI= alimentazione e salute

SAPERI= tradizione e innovazione, soprattutto generazionale, per i continui confronti fra generazione vecchia e nuova.

- Siamo un agriturismo gestito da una famiglia di cinque membri principali, tutti autodidatti e self-made nel mondo dell’agricoltura e del turismo sostenibile: Anna e Felice, rispettivamente ragioniera contabile e meccanico - prima di abbandonare il famoso e comodo ‘posto fisso’, intorno al 2006, per dedicarsi in seguito all’agricoltura e a quel fenomeno chiamato oggi ‘ritorno alle origini e alla terra’; Bibiana, seconda figlia, laureata in Inglese e Cinese, espatriata in Olanda e poi ritornata in Cilento; Rosa, espatriata a Londra, manager di un McDonald, e poi tornata in Cilento insieme al marito Carlo, anche lui manager di un McDonald e tecnico di macchine utensili in Veneto, trasferitosi in Cilento dove si sta specializzando in agricoltura.
- Il nostro antico casale in pietra offre vibes miste di eleganza e tranquillità’. In totale disponiamo di 5 camere, 3 al piano terra con vista portico e giardino privato; 2 al piano superiore. Ci piace il metodo del ‘riutilizzo creativo’, upcycling di oggetti o mobili che riacquistano un nuovo valore o una nuova vita come elementi di design e funzionali, senza creare ulteriore quantità di rifiuti.
- Offriamo un'esperienza culinaria con prodotti a km 0, serviti con professionalità e gentilezza in un ambiente piacevole e rilassante. Pasta fatta a mano, tante verdure ed erbe spontanee, carne nostrana e tanto altro. Produciamo e vendiamo olio extravergine d’oliva e fichi bianchi del Cilento.

- Nel 2007, assieme ad un gruppo di agricoltori, partecipammo intuitivamente alla creazione del primo **Bio-Distretto del mondo**, <https://biodistretto.net/progetti/>, progetto esportato in tutto il mondo, fino alla Cina. Il 9 Aprile 2025 siamo stati onorati di rappresentare il Bio-Distretto Cilento al Parlamento Europeo a Bruxelles, all'interno di un progetto comunitario SchoolFood4Change.



Benvenuti nel nostro Bed&breakfast!

Vogliamo che il vostro soggiorno sia il più piacevole possibile. Vi chiediamo di leggere e rispettare le seguenti regole per garantire un'esperienza serena per tutti gli ospiti.

Portiamo avanti il concetto di buona ospitalità e cerchiamo di creare connessioni autentiche con i nostri ospiti. Rilassatevi, dormite e godetevi la natura.

Non siamo solo un posto dove “dormire e mangiare”, ma siamo un luogo dove armonizzarsi e ritrovarsi. Siamo una elegant house, completa di Wi-Fi gratuito, arredi accoglienti, sorrisi e un letto confortevole.

Orari di Check-in e Check-out

- Check-in: 14:00- 15:00 o dalle 18:00 alle 19:30
 - Si prega di mostrare ID cards o altri documenti validi appena arrivati in struttura.
- Check-out: entro le 10:00. Gentilmente spegnere luci, tv e condizionatore e chiudere porte e finestre.

Orari dei Pasti

- Colazione: 8:00 - 9:30
- Pranzo: 12:45 - 13:30
- Cena: 20:00 - 21:30

Uso dell'Aria Condizionata e frigorifero

Per garantire un ambiente sostenibile zero waste, vi preghiamo di tenere chiuse le imposte di vetro quando utilizzate l'aria condizionata e di accendere il frigorifero solo in caso di bisogno.

Orari di Riposo

Per rispettare il riposo degli altri ospiti e dei proprietari, vi chiediamo di mantenere un comportamento silenzioso e rispettoso nei seguenti orari:

- Pomeridiano: 15:00 - 18:00
- Notturmo e Mattutino: 00:00 - 08:00

Connessione Internet

- La connessione internet è gratuita. (Ma non dimenticatevi di godervi la natura.)
- SSID: Saporiwifi
- Password: anna1234

Regole sul Fumo

È severamente vietato fumare all'interno della struttura. Abbiamo plenty of spazio verde all'esterno per i fumatori, affinché non disturbino gli altri ospiti non fumatori.

Danni alla Struttura

Per eventuali danni alle camere, alla struttura in pietra e alla sala ristorazione, causati dal vostro gruppo durante il soggiorno, ed eventuali oggetti mancanti alla vostra partenza, il cliente è tenuto a risarcire il proprietario della struttura.

Ricordiamoci che **nessun uomo è un'isola**. In un mondo dove la connessione con gli altri e il contatto con la natura sono risultati fondamentali, adottare un comportamento socialmente responsabile porta pace al cuore e all'anima.

Vi invitiamo naturalmente ad esprimere i vostri bisogni e necessità. Se avete bisogno di fare colazione al di fuori degli orari stabiliti o avete necessità di altro, saremo felici di fare delle eccezioni, basta comunicarlo. Il dialogo è alla base di una connessione felice e serena.
Stay informed and be happy!

Grazie per la vostra collaborazione e buon soggiorno!

2. Dedicà

Conoscere un luogo significa saperlo aprire, rovesciarlo, amarlo e maledirlo; è come conoscere se stessi e gli altri come tanti se stessi. Non basta viverci, farci l'amore, mangiarci e dormirci, bisogna che lui voglia viverti dentro, parlarti.

Bernari Carlo, *Era l'anno del sole quieto*, 1964

Anna Dei Saporì è un'esperienza e un'abitudine; è esperienza sensoriale ed è uno state of mind. È una topografia di valori, rispetto verso l'altro e verso la natura, e l'attuazione dell'African concept UBUNTU, "I am only because you are". ASSI, Anna dei Saporì e dei Saperi, significa being part of a larger whole, in which the "dreadful" modern disharmony between our material and spiritual development comes to an end. ASSI means kindness: we are humans before being managers, employers or employees; è raro che ricordo i miei genitori aver negato un bisogno di un nostro collaboratore; mi piace pensare che loro appartengano a quella minoranza silenziosa di persone comuni che sono state lungimiranti abbastanza da comprendere che l'uomo è tale solo se in stretto contatto con la natura e in stretta empatia con l'Altro, il diverso. Siete nel luogo dove la gentilezza famiglia non passa mai di moda. È un luogo del dialogo **con** l'estraneo, ci si siede con l'ospite e si **'sta'**, andando oltre il vederlo come un mero consumatore. È un luogo che "crea dipendenza", un attaccamento sano perché non porta a deterioramento ma ad uno sviluppo interiore distaccato e **disinteressato**, come la natura si comporta verso di noi.

È uno spazio di creazione e "di dettagli che si sapranno far ricordare". Di rado ho avuto esperienza di un'attenzione così acuta e una cura minuziosa in ogni azione dei miei genitori volta alla preservazione dell'ambiente umano e naturale. Chi crea vuol dire che ha visualità e ha una visione d'insieme, e io di rado ho visto i miei genitori fermarsi e non creare, striving for both their social mission and their personal accomplishments; sempre cercando di mantenere il link fra passato e presente che, se si rompe, 'l'umanità' passa un grande guaio.'

È sede di informazione e trasmissione del sapere, dove ai clienti viene chiesto di sentirsi a proprio agio perché i proprietari sono lì pronti ad informarli correttamente su quello che mangiano nel loro quotidiano e sul perché quello che mangeranno questa sera sarà differente.

È un luogo dove il capitalismo e il Dio denaro, the Almighty God, finalmente vengono sconfitti.

ASSI non è perfetto o unico al mondo, ASSI è ASSI perché risponde, non forzatamente o perché il mainstream lo vuole, alle **esigenze moderne di semplicità e di collettività** di un'umanità ormai degradata. It is a place where you can freely shape your identity cause it enables you to live accordingly and **consistently** with it. È una grande responsabilità avere coraggio di portare avanti la propria linea di pensiero e trasferirla ad un numero sempre maggiore di persone. ASSI, come tante altre attività cilentane, racchiude storie su storie di vite resilienti, che nel proprio piccolo sono tanto grandi.

OUR BED AND BREAKFAST







Non la tipica colazione “cornetto e cappuccino”! Offriamo torte e biscotti fatti in casa con olio d'oliva o burro naturale; pancake preparati con farine non raffinate, come quella di fave, avena o riso; succhi di frutta, tè o tisane fatti in casa da artigiani locali; miele e marmellate provenienti da aziende agricole biologiche; yogurt di bufala.

Avete voglia di una colazione salata? Potete prenotarla la sera prima per il mattino successivo; vi offriamo uova strapazzate aromatiche, salumi misti e formaggi cilentani fatti in casa, freselle con pomodorini su richiesta. Le immagini qui sotto sono solo indicative, perché i nostri prodotti cambiano a seconda delle stagioni; ad esempio, se venite in Ottobre, è difficile trovare fichi freschi perché la stagione dei fichi è già finita.





Hereby a small dedication to our agro-tourism.

2. Dedicà

Conoscere un luogo significa saperlo aprire, rovesciarlo, amarlo e maledirlo; è come conoscere se stessi e gli altri come tanti se stessi. Non basta viverci, farci l'amore, mangiarci e dormirci, bisogna che lui voglia viverti dentro, parlarti.

Bernari Carlo, *Era l'anno del sole quieto*, 1964

Anna Dei Saporì è un'esperienza e un'abitudine; è esperienza sensoriale ed è uno state of mind. È una topografia di valori, rispetto verso l'altro e verso la natura, e l'attuazione dell'African concept UBUNTU, "I am only because you are". ASSI, Anna dei Saporì e dei Saperi, significa being part of a larger whole, in which the "dreadful" modern disharmony between our material and spiritual development comes to an end. ASSI means kindness: we are humans before being managers, employers or employees; è raro che ricordo i miei genitori aver negato un bisogno di un nostro collaboratore; mi piace pensare che loro appartengano a quella minoranza silenziosa di persone comuni che sono state lungimiranti abbastanza da comprendere che l'uomo è tale solo se in stretto contatto con la natura e in stretta empatia con l'Altro, il diverso. Siete nel luogo dove la gentilezza famiglia non passa mai di moda. È un luogo del dialogo **con** l'estraneo, ci si siede con l'ospite e si **'sta'**, andando oltre il vederlo come un mero consumatore. È un luogo che "crea dipendenza", un attaccamento sano perché non porta a deterioramento ma ad uno sviluppo interiore distaccato e **disinteressato**, come la natura si comporta verso di noi.

È uno spazio di creazione e "di dettagli che si sapranno far ricordare". Di rado ho avuto esperienza di un'attenzione così acuta e una cura minuziosa in ogni azione dei miei genitori volta alla preservazione dell'ambiente umano e naturale. Chi crea vuol dire che ha visualità e ha una visione d'insieme, e io di rado ho visto i miei genitori fermarsi e non creare, striving for both their social mission and their personal accomplishments; sempre cercando di mantenere il link fra passato e presente che, se si rompe, 'l'umanità' passa un grande guaio.'

È sede di informazione e trasmissione del sapere, dove ai clienti viene chiesto di sentirsi a proprio agio perché i proprietari sono lì pronti ad informarli correttamente su quello che mangiano nel loro quotidiano e sul perché quello che mangeranno questa sera sarà differente.

È un luogo dove il capitalismo e il Dio denaro, the Almighty God, finalmente vengono sconfitti.

ASSI non è perfetto o unico al mondo, ASSI è ASSI perché risponde, non forzatamente o perché il mainstream lo vuole, alle **esigenze moderne di semplicità e di collettività** di un'umanità ormai degradata. It is a place where you can freely shape your identity cause it enables you to live accordingly and **consistently** with it. È una grande responsabilità avere coraggio di portare avanti la propria linea di pensiero e trasferirla ad un numero sempre maggiore di persone. ASSI, come tante altre eccellenti attività commerciali cilentane, racchiude storie su storie di vite resilienti, che nel proprio piccolo sono tanto 'grandi'.

WHAT TO DO AND WHERE TO GO IN CILENTO

In these modern times, Cilento is a rare example of authenticity, struggling for attracting an eco-green and sustainable local tourism that does respect the natural landscape and the ancient ruins. The secluded coves, long stretches of sand, clear, deep-blue sea and underwater cave worlds, the virtually unchanged villages and the lush green expanse of the Cilento Vallo di Diano and Alburni National Park all contribute to the appeal of this area.

The closest beaches to our agrotourism are: Ascea Marina and Casal Velino Marina, 8/10 min by car.

Lido Il Brigantino

Lido Poseidonia Beach club

Lido La Scogliera

Lido Sciabecco

DESTINATION TO VISIT - COAST TO COAST

ACCIAROLI - an ancient fishing village

PIOPPI- cradle of the Mediterranean Diet

SANTA MARIA DI CASTELLABATE - “Where you never die”

PALINURO - Buondormire beach and Natural Arch, Baia degli Infreschi boat tours

PUNTALICOSA AND RIPE ROSSE

ARCHAEOLOGICAL SITES

Elea Velia - cradle of the Eleatic philosophical school of Parmenides and Zeno.

Paestum - beautiful by night! <https://museopaestum.cultura.gov.it/il-parco-archeologico/>

MUSEUMS

Museum della Civiltà contadina, ex Franciscan monastery

Museum of the Mediterranean Diet

VILLAGES TO VISIT

CASTELNUOVO CILENTO - Guerino Galzerano and his pebbles' house and grave

ORRIA - a characteristic ceramics laboratory is located in it

PIANO VETRALE - a peculiar village fully covered with ancient and modern paintings on the walls

LE SORGENTI DEL SAMMARO/ROSCIGNO VECCHIA - an abandoned 'ghosty' town

PLACES TO EAT

ALESSANDRO FEO - Chef gourmet

LA SCOGLIERA - seafood

L'AMMACCATA - Cilento characteristic pizza homemade

DO YOU LOVE FLYING?

<https://www.cilentoinvolo.info/> is a must! You will fly over beautiful landscapes with a scenic zipline!

parapendiotandempaestum.com/ - Tandem paragliding - Paestum

MOUNTAINS

CERVATI MOUNTAIN- Inghiottitoio di Vallivona - Ponte Inferno

INSTAGRAM PAGES TO FOLLOW

- Cilentolab - Artistic ceramics laboratory in Orria
- Cilentomeraviglie - Cilento blog on all places to visit
- Cilento_accuvato - you can discover all hidden gems of Cilento
- Cilento_foodandplaces - where to have lunch or dinner and discover beautiful destination