



## **Den Geschmack des Cilento erleben**

### **Auf den Spuren von Bio-Olivenöl und Bio-Wein im süditalienischen Unesco-Weltkulturerbe**

**Regensburg, 26. Juli 2010 – Der Cilento im Süden Kampaniens wartet mit einer vielfältigen regionalen Küche auf. Berühmt ist die Nationalpark-Region für sein exzellentes Olivenöl und seine vorzüglichen Weine. Die Ferienhausagentur Cilento bietet ihren Kunden im Herbst 2010 Führungen durch Olivenhaine und Weinberge mit anschließender Verkostung an. Die Teilnehmer wandeln auf den Spuren cilentanischer Traditionen und werden von einheimischen Produzenten in die Geheimnisse der Olivenöl- und Weinherstellung eingeweiht.**

Der Anbau von qualitativ hochwertigen landwirtschaftlichen Produkten hat im Cilento eine lange Tradition. Wenn im Herbst Wein und ab November Oliven geerntet werden, hilft meist der ganze Ort mit. Aber es ist auch die Zeit des Wiedersehens: Oft kommen die Familienmitglieder aus ganz Italien zusammen, um bei der Ernte mitzuhelfen.

#### **Olivenöl – das Gold des Cilento**

Die Bedeutung des Olivenöls für die Region erschließt sich bereits aus dem Landschaftsbild: Immergrüne Olivenhaine dominieren die Berghänge an der Küste und im Hinterland. Laut Überlieferung wurden die ersten Pflanzen einst von griechischen Siedlern eingeführt. Mittlerweile erscheint das milde Olivenöl mit der strengen Qualitätsgarantie "D.O.C.", oft auch in Bio-Qualität.

#### **Führungen durch den Olivenhain**

Fast jede Familie im Cilento stellt ihr eigenes Olivenöl her, so auch die Familie Perazzo aus dem Küstendorf Marina di Ascea. Franco Perazzo, der hervorragend deutsch spricht, wird die Cilento-Kunden durch seinen Olivenhain führen und ihnen sein Wissen um den Olivenanbau weitergeben.

Familie Perazzo legt bei ihren Produkten Wert auf höchste Qualität. Als vor etwa 25 Jahren ein neuer Olivenhain angelegt wurde, wurden zunächst Bodenproben entnommen und die Zusammensetzung der Erde genau analysiert. Danach wählte Familie Perazzo Olivensorten

aus, die für die Bodenbeschaffenheit optimal waren. Der Anbau erfolgt seither rein biologisch. Besonders behutsam gehen Franco Perazzo und seine Frau Antonietta bei der Ernte vor: Die Oliven werden nicht, wie normalerweise üblich, geschüttelt, sondern von Hand gepflückt und noch am selben Tag gepresst. So werden die Früchte nicht beschädigt und es bildet sich keine Säure, was die Qualität des Öls mindern würde.

Dieser Herstellungsweg garantiert den reinen und erlesenen Geschmack des „Olio extra vergine di Oliva“. Nach etwa eineinhalbstündiger unterhaltsamer und informativer Besichtigung können die Teilnehmer das exzellente Öl von Franco Perazzo selbst verkosten und bekommen auch noch eine Flasche selbst gemachten Limoncello mit auf den Weg.

### **Termine**

Die Führungen in deutscher Sprache finden vom 28. September bis zum 21. Oktober 2010 jeden Dienstagvormittag ab 10 Uhr und jeden Donnerstagnachmittag ab 15 Uhr statt. Die Kosten pro Person betragen 5 Euro. Für Kinder ist die Teilnahme kostenlos. Nähere Informationen unter: [www.cilento-ferien.de/Aktuelles](http://www.cilento-ferien.de/Aktuelles)

### **Genuss pur: Bio-Wein aus dem Cilento**

Wein wird im Cilento überwiegend von kleinen Erzeugern angebaut. „Lieber wenig, dafür aber den besten Wein produzieren“ hat sich auch die Weinkellerei Scorziello Ianniello auf die Fahnen geschrieben. Seit zwanzig Jahren führt Mario Ianniello zusammen mit seiner Frau Maria Rosaria Scorziello die „Azienda Agricola Scorziello Ianniello“ in der Kommune Roccadaspide. Die Kellerei stellt biologisch zertifizierte Weine der Marke Bios her, die mittlerweile auch über die Grenzen Italiens hinaus bekannt sind. Köstlichkeiten wie der Barbera Castel San Lorenzo DOC oder der Bianco Castel San Lorenzo DOC machen Lust auf Italien.

Mario Ianniello führt seine Besucher zunächst durch den fünf Hektar großen Weinberg. Die Teilnehmer lernen sowohl die biologischen als auch die konventionellen Methoden des Weinanbaus kennen und bekommen Einblick in die verschiedenen Arbeitsschritte. Die Weinreben von Scorziello Ianniello werden nur mit Schwefel und Kupfer behandelt – die einzigen beiden Produkte, die die biologische Herstellung erlaubt. Synthetische Dünger und Unkrautbekämpfungsmittel kommen nicht zum Einsatz.

### **Verkostung exzellenter Weine und lokaler Spezialitäten**

Nach der Besichtigung des Weinberges geht es weiter in den Weinkeller, wo Mario Ianniello die verschiedenen Schritte von der Ernte der Trauben bis zur verkaufsfertigen Weinflasche

erklärt. Die Trauben von Scorziello Ianniello werden schon wenige Minuten nach dem Schnitt verarbeitet, was die hohe Qualität der Bios-Weine garantiert. Ergebnis der aufwendigen Herstellung sind vorzügliche und hochwertige Weine, die in vielen Restaurants an der Amalfiküste und im Cilento gereicht werden. Vom erstklassigen Geschmack der Weine können sich die Teilnehmer bei der anschließenden Verkostung selbst überzeugen. Zur Weinprobe werden lokale Spezialitäten gereicht.

## **Termine**

Die Führungen in deutscher Sprache mit anschließender Verkostung finden vom 29. September bis zum 20. Oktober 2010 jeden Mittwochnachmittag ab 15 Uhr statt. Die Kosten pro Person betragen 15 Euro. Für Kinder ist die Teilnahme kostenlos. Nähere Informationen unter: [www.cilento-ferien.de/Aktuelles](http://www.cilento-ferien.de/Aktuelles)

## **Ausgewählte Ferienunterkünfte**

Cilentano ist seit seiner Gründung der führende Anbieter von Ferienunterkünften im Cilento. Aus rund 170 Ferienhäusern, -wohnungen und Hotels können Kunden ihr Urlaubsdomizil auswählen. Alle Ferienunterkünfte werden persönlich besichtigt und ausgewählt. Neben dem Cilento hat Cilentano auch Unterkünfte an der Amalfiküste, in Sizilien, Tropea und Apulien im Programm. Zudem bietet das Regensburger Unternehmen Wander- und Sprachreisen an.

**Weitere Informationen unter [www.cilento-ferien.de](http://www.cilento-ferien.de).**

---

**Cilentano** hat sich auf die Vermittlung von persönlich ausgewählten Ferienunterkünften in Süditalien, insbesondere im Cilento, spezialisiert. 1999 gegründet, ist das Regensburger Unternehmen heute der größte Anbieter von Ferienwohnungen und -häusern im Cilento und hat rund 170 Objekte im Programm. Außerdem vermittelt Cilentano Sprach- und Wanderreisen. Die Homepage [www.cilentano.de](http://www.cilentano.de) bietet umfassende Informationen und viele Fotos zum Angebot von Cilentano. Ferienwohnungen und -häuser aller Preisklassen, aber auch Landhäuser, B&B-Unterkünfte und Hotels sind detailliert beschrieben und direkt buchbar.

Cilentano ist Mitglied im „forum anders reisen“, einer Organisation von Reiseveranstaltern, die sich dem sanften Tourismus verpflichtet fühlen. Seit 2010 trägt das Regensburger Unternehmen auch das CSR-Siegel, das für umwelt- und sozialverträgliches Wirtschaften verliehen wird.

Der Cilento beginnt etwa 100 Kilometer südlich von Neapel. Zwischen Paestum im Norden, den Monti Alburni im Osten und Sapri im Süden liegt ein Paradies für Genießer und Aktive. Als zweitgrößter Nationalpark Italiens und UNESCO-Weltkulturerbe ist der Cilento vom Massentourismus verschont geblieben. Die Küste bietet auf rund 100 Kilometern feinste Sandstrände im Wechsel mit steilen Klippen; die Wasserqualität ist eine der besten in ganz Italien. Im hügeligen Hinterland gedeihen Wein, Oliven und Obstbäume, dahinter erheben sich bis 1.900 Meter hohe Berge. Mountainbiker, Wanderer und Reiter finden hier ihr Eldorado. In die Landschaft eingebettet sind Kulturdenkmäler von Weltrang, darunter die griechischen Tempel von Paestum und die antike Philosophenschule in Velia.

**Für weitere Informationen und Bildmaterial wenden Sie sich bitte an:**

**Cilentano**

Barbara Weber  
Margaretenstr. 14  
93047 Regensburg  
Tel. (0941) 567646-0  
Fax (0941) 567646-1  
E-Mail: [info@cilento-ferien.de](mailto:info@cilento-ferien.de)  
Internet: [www.cilento-ferien.de](http://www.cilento-ferien.de)