

LASESSANELLA

Siamo una piccola azienda agricola a conduzione familiare che si trova in frazione di Sessa Aurunca sulle pendici del vulcano di Roccamonfina, su un caratteristico terrazzamento denominato Le Toraglie da cui si gode di un clima mite e di un panorama mozzafiato che va dal promontorio di Mondragone al golfo di Gaeta. Gestiamo un oliveto biologico che produce olio da "sessanella o cicinella" ; alleviamo capre e pecore da latte (circa 40 capi) e produciamo la "marzolina", tipico e tradizionale formaggio locale; trasformiamo gli ortaggi e la frutta in conserve dolci e salate, succhi di frutta e patè. Il nostro progetto punta all'autoproduzione nel rispetto e nella sostenibilità della natura che ci ospita e le attività che vi proponiamo rientrano in un percorso di "ACCOGLIENZA RURALE".

COME RAGGIUNGERCI

Ci troviamo a Lipaoli a 6 Km da Sessa Aurunca ed arrivare è semplice: autostrada per Roma, uscita Capua, proseguire sull'Appia – direzione Roma Sessa- per 20 Km – superare il bivio per Formia ed entrare nella città di Sessa - dopo il ponte alla rotonda salire sulla destra e attraversare tutta la città seguendo indicazioni per Roccamonfina fino al bivio di Ponte dove vi veniamo a prendere al Bar ITALIA. In sintesi dall'uscita di Capua andare sempre dritti senza mai girare fino a Ponte.

Per informazioni e prenotazioni :

Dott.ssa Eleonora Venturelli Tel 3382621257

Email: lasessanella@gmail.com