MATTEO GIORDANO
Hiking Guide
Amalfi Coast

LE FORMICHELLE
FORME DI NATURA

SCOPRI L' ANIMA NASCOSTA DELLA COSTA D' AMALFI

Cammini iconici e angoli segreti
Sapori genuini.
Ricordi di famiglia.



SCOPRI CON ME

MATTEO GIORDANO
Hiking Guide
Amalfi Coast

LA COSTIERA AMALFITANA

Mi chiamo **Matteo Giordano**, sono una **Guida Escursionistica** dal 2018, organizzo passeggiate ed attività esperienziali in **Costiera Amalfitana**, lungo i percorsi più noti e quelli più remoti, essendo cresciuto in questo luogo davvero suggestivo e autentico, ricco di storia, natura e tradizioni.

A queste attività si intreccia un progetto di famiglia, nato dal cuore e dalle radici.

Da qualche anno abbiamo dato vita all' **Azienda Agrituristica** di famiglia, nata per onorare e valorizzare i preziosi limoneti e uliveti ereditati dai nostri nonni, custodi della nostra storia, proponendo diverse attività abbinate ai sapori genuini della nostra Terra.

Inoltre, come **membro CAI** nonché di un' **Associazione di Promozione Territoriale**, ho contribuito a ripristinare e valorizzare parte dell' antica rete sentieristica della Costiera ed in particolare quella del paese dove abito Tramonti, la piccola Toscana della Costa D'Amalfi, con l' obiettivo di creare una destinazione che unisca l' iconico ad esperienze più autentiche e sostenibili, a "**Passo Lento**".

Questo mi ha permesso di conoscere a fondo la mia terra e di proporla ai molti appassionati attraverso **tour giornalieri**, **settimanali** e **attività esperienziali**, create per raccontare e far vivere il lato più autentico di questa magnifico scorcio d' Italia.



MATTEO GIORDANO

Hiking Guide

TREKKING

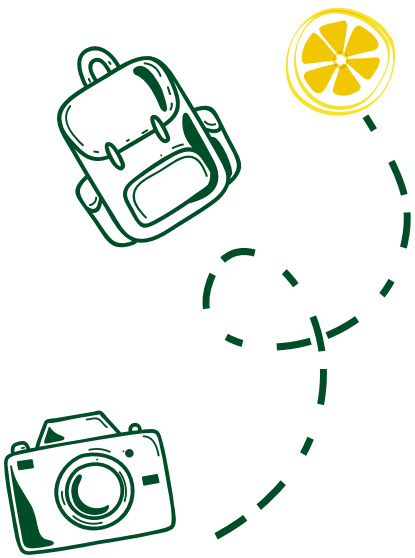
Itinerari GIORNALIERI

- **Sentiero degli Dei**
- **Sentiero dei Limoni**
  DA MAIORI A MINORI
- **I Borghi di Scala e la Valle delle Ferriere**
- **Il Sentiero dei Monaci**
- **Tramonti**
  LA PICCOLA TOSCANA DELLA COSTA D'AMALFI
- **Cammini Verticali**
  DA RAVELLO ALLA COSTA

Itinerari URBANI

Amalfi
TRA CATTEDRALE, VICOLETTI E TRADIZIONE CARTARIA

Ravello
IL BALCONE ROMANTICO DELLA COSTIERA AMALFITANA













Itinerari SETTIMANALI

TREKKING DI GRUPPO TRA GLI AFFASCINANTI BORGHI DELLA DIVINA

Cosa vedremo?

Capri e i suoi angoli nascostiti

Amalfi - il duomo e il museo della Carta

Positano - Il suggestivo Sentiero degli Dei

Ravello - le sue eleganti Ville

Minori - il Sentiero dei Limoni e la Pasticceria Sal De Riso

Tramonti - la piccola Toscana della Costa D' Amalfi

Scala - i borghi medievali e la Valle delle Ferriere

Durata: 6 giorni 7 Notti
Difficoltà: Medio/Facile
Ore di Cammino: da 3 a 5
Partecipanti: da 10 a 20 persone
Spostamenti: Bus privato

Alloggio nell'incantevole e tranquilla Valle di Tramonti e sistemazione in B&B con bagno privato in Camera.

LE FORMICHELLE
FORME DI NATURA

Amalfi Coast Farm Experience

Lemon Tour | Pasta&Pizza Class | Farm to table Lunch
Shipping of Local Farm Products Km 0

Il nome della nostra Azienda Agricola è dedicato a **nonna Avvocata**, la nostra **Formichella**, che come tante altre donne nel **XVI secolo**, ha scritto la storia della **logistica agricola** della **Costiera Amalfitana**.

La **Bisnonna Carolina** e poi nostra nonna, infatti, sotto il solleone portavano per **chilometri**, lungo **sentieri sterrati** di **montagna** e **lunghe scalinate**, proprio come **formiche laboriose**, con tanta fatica ed equilibrismo, **ceste** di decine e decine di chilogrammi dell'oro giallo della Divina: il **limone sfusato amalfitano,** il limone dolce e ricco di olii essenziali alfiere della Costa Amalfitana nel mondo.

Fortemente legati alla nostra terra, **Tramonti**, abbiamo scelto di mettere insieme terreni di famiglia scommettendo sulle sue ricchezze più grandi.

La nostra **famiglia**, infatti, coltiva da generazioni seguendo i ritmi naturali delle stagioni, studiando con sapienza le composizioni dei terreni con metodi tramandati nel tempo. I nostri **terreni** sono, infatti, ricchi di **argille** e **minerali**; le coltivazioni e le piantagioni beneficiano dell'**acqua** e del **sole** e della protezione dei **Monti Lattari** dai venti.

LA NOSTRA MISSION: esprimere e **rafforzare** il meglio dell'**identità territoriale** del luogo attraverso la creazione di una piccola realtà imprenditoriale che possa essere espressione dell'**eccellenza agro-alimentare** della Divina nella sua massima espressione.



Lemon Tour

Tramonti – Costiera Amalfitana

I **Lemon Tours** della nostra Azienda Agricola rappresentano un'esperienza **culturale** e **sensoriale unica**, nella parte più autentica della Costiera Amalfitana.
Vi portiamo alla scoperta dei **giardini verticali** che punteggiano di giallo il nostro angolo di paradiso con una serie di **pergolati** di legno di **castagno** che formano gallerie profumatissime.
Iniziamo con un **caffè** caldo rigorosamente con **scorzetta di limone**, raggiungiamo il limoneto dove il custode contadino, **nonno Ruben** racconterà la **vera storia** dell'oro giallo fatta di **mani** e **cuori**, **passione** e **tradizione**.

Dalle **proprietà organolettiche**, passando per le **tecniche di coltivazione**, il **sistema di raccolta** e gli **svariati usi** e **benefici** del profumato **Sfusato Amalfitano**.

Non mancheranno gli **aneddoti** di vita quotidiana che fanno di quei limoni un vero pezzo di vita e vanto.
Per finire, il tour lascerà a tutti i nostri ospiti la preziosa **ricetta** di casa per produrre il nostro speciale **limoncello** che sarà utilizzato per preparare un gustoso aperitivo abbinato a taglieri di prodotti locali.
Ma prima di assaporarlo tutti pronti a **sbucciare limoni** e lasciarsi travolgere dall'inebriante **profumo**.









MATTEO GIORDANO
Hiking Guide
Amalfi Coast

LE FORMICHELLE
FORME DI NATURA

Ogni prodotto dell'**Azienda Agricola "Le Formichelle"** nasce dal terreno dei **Monti Lattari** e arriva sulle tavole con la sincerità di chi **rispetta la natura** e preserva le tradizioni locali.
Le punte di diamante del paniere a marchio "**Le Formichelle: Forme di Natura"** sono:

- **i limoni in essenza** (Lo Sfusato Amalfitano è prodotto nei nostri terreni può fregiarsi dell'Indicazione Geografica Protetta - **IGP Costa D'Amalfi** a tutelare l'eccellenza della nostra produzione e delle sue proprietà organolettiche.
- **il limoncello**
- **il rosolio divenuto**, soprattutto negli ultimi decenni, una vera e propria icona della Costiera Amalfitana nel mondo.
- **la crema di limone**
- **l'olio**
- **l'olio al limone in purezza**

Tramonti, infatti, non è soltanto terra di limoni, ma ben esprime anche una parte rilevante della **tradizione olearia** del nostro territorio.
La Nostra Azienda Agricola, infatti, punta ad una vera e propria **rievocazione** dell'**antica sapienza popolare**, che della manualità ha saputo fare la sua principale **forza** competitiva, che oggi ancor di più affascina in un mondo che va veloce e che cerca rifugio nei **ritmi slow** tipici della **"Montiera".**

LE FORMICHELLE
FORME DI NATURA



CORSO DI PASTA & PIZZA

Fatti coinvolgere in un'esperienza culinaria immersiva nella nostra **Masseria del XVI secolo**, a **Tramonti**: in un contesto rurale suggestivo.
Scopri l'arte della **pasta fatta in casa** in un'atmosfera conviviale e autentica. Il corso è pensato per imparare insieme le basi della pasta fatta in casa, divertendoci a ricrearne le tipologie tipiche dei nostri luoghi.

Questi incontri offrono un perfetto equilibrio tra **apprendimento culinario**, divertimento assicurato dal **dolce sorriso** di **Nonna Luisa**, alla scoperta della **cultura gastronomica locale**.

Un'esperienza unica che unisce **tradizione**, **manualità** e **sapori autentici**.

Il nostro non è solo un **corso di pizza**, è un'esperienza immersiva a Tramonti combinando lezioni pratiche con un **pizzaiolo esperto** e un contesto **bucolico** con **vista sul mare**.

L'esperienza, arricchita da **visite guidate ai limoneti**, prevede la realizzazione della **pizza tradizionale** con **ingredienti freschi** e **locali**, la cottura nel **forno a legna** all'interno del **Casale**, lo stesso forno usato dai nostri **bisnonni**.

Potrai imparare l'arte della "**mozzatura**", la preparazione dell'impasto, la **stesura a mano** e le **tecniche di cottura** e potrai **degustare la pizza** prodotta accompagnata dagli squisiti **antipasti** di **Nonna Luisa**.

Il nostro Corso di Pizza è un connubio tra **tradizione**, **relax in campagna** e **apprendimento culinario**, ideale per **rilassarsi** ma al contempo divertirsi e scoprire i **segreti** della **vera pizza italiana**.

Pranzo a KM 0
Dalla terra alla tavola

Raggiungi il CASALE del XVI secolo e fai un salto nel passato

Una **pausa gustosa**, avvolti dai **colori** e dal **calore** della **Famiglia** .

Farm To Table significa **valorizzazione** dei prodotti della nostra Azienda Agricola attraverso l'esaltazione della cucina, 3 sono i suoi principi cardine: **SOSTENIBILITÀ, NATURA E ORIGINALITÀ.**

Il principio alla base del Farm To Table, infatti, è la **filiera corta** e quindi la **produzione del cibo a pochi metri della cucina**.

Il Farm To Table ha un altro incredibile vantaggio: in cucina ci sono solo **prodotti di stagione** che arrivano a **maturazione perfetta.** Noi vogliamo anche che le nostre proposte siano originali: ed è qui che l'erede della **Formichella**, Nonna Luisa, la nostra cuoca, in grado di unire tradizione e innovazione, restituisce originalità ai cibi preparati dalle sue **mani laboriose**.

Con questo concept vogliamo offrire ai nostri ospiti un'**esperienza di grande qualità**, unendo la **natura** e il **panorama**, la **freschezza** degli ingredienti, il contatto con la **realtà agricola**, coi nostri **limoneti** e il nostro **orto**, fino alla **delicatezza del piatto finito.**

MATTEO GIORDANO
Hiking Guide
Amalfi Coast

LE FORMICHELLE
FORME DI NATURA

Cammini iconici e angoli segreti
Sapori genuini.
Ricordi di famiglia.

+39 320 272 2599
info@leformichelle.com
www.leformichelle.com

SEGUICI
Azienda Agricola
"Le Formichelle"