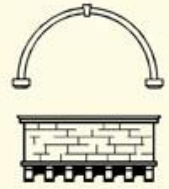




# Agriturismo Serine



## TANTE BUONE RAGIONI PER SCEGLIERE SERINE

### **PERCHE' IL VERO AGRITURISMO E' QUI**

Serine è un agriturismo genuino. La conduzione aziendale non è di tipo speculativo come in tanti casi di aziende agrituristiche poco affidabili. Le sorprese saranno solo...in positivo. In tal senso si sono espressi tutti i nostri Ospiti sin dal 1996. Vi invitiamo a darci fiducia: non rimarrete delusi.

### **PER LA POSIZIONE STRATEGICA**

Serine è ubicata proprio sul tacco d'Italia e quindi all'incrocio dei mari Jonio e Adriatico. Da qui è possibile visitare tutto il Salento sia sulle coste che all'interno con estrema facilità, grazie anche alla efficiente viabilità e agli itinerari particolarmente vantaggiosi che noi stessi proponiamo ai nostri Ospiti. Inoltre, l'azienda è posta in campagna ma a soli 3 Km dal mare di Santa Maria di Leuca, quindi sufficientemente distante dalle marine più affollate, ma nel contempo molto vicina ai due litorali.

### **PER LA BELLEZZA E LA TIPICITA' DEL PAESAGGIO**

Per gli amanti delle vacanze al mare, Serine ne propone addirittura due: lo Jonio e l'Adriatico. Il "menù" è particolarmente ricco e per tutti i gusti: costa alta e rocciosa con grotte incantevoli a levante da visitare in barca, litorali rocciosi accessibili a piedi e spiagge incantevoli a ponente. Il tutto condito dall'impronta indelebile delle nostre campagne, con gli ulivi maestosi e i muretti a secco lì a raccontare millenni di storia. Il Salento ha un paesaggio tipico, unico, sorprendente.

### **PERCHE' NON C'E' SOLO IL MARE**

Il Salento, per gli amanti delle vacanze fuori stagione, offre tanto in termini di cultura, svago, tipicità. Tanti centri storici aprono le porte a migliaia di visitatori increduli davanti a cotanta inaspettata bellezza. Serine propone tanti itinerari di tutti i tipi, offrendo all'Ospite un manualetto appositamente creato per rendere più facile e interessante la permanenza nei nostri luoghi.

### **PER LA NOSTRA CUCINA TIPICA**

A detta di tutti i nostri Ospiti, la cucina è il punto di forza dell'Azienda. Non abbiamo cuochi da ristorante o personale proveniente dalle scuole alberghiere, ma solo mamme di famiglia che lavorano in agricoltura e che in cucina esaltano le proprie qualità di eccellenti protagoniste della cucina casereccia. L'agriturismo, per legge, non può assumere personale al di fuori dell'ambito dell'azienda agricola ed inoltre la

prevalenza delle materie prime utilizzate deve essere di provenienza aziendale: da noi funziona così. Non occorre essere buongustai per apprezzare una cucina come la nostra: la differenza con il ristorante classico è tutta nelle materie prime utilizzate e negli attori protagonisti di cotanta bontà.

#### **PER LA TRASPARENZA DELLA NOSTRA GESTIONE**

Non abbiamo nessun segreto da celare: abbiamo un agriturismo chiaro, coerente con le norme che lo regolano, soprattutto quelle del buon senso. Niente lusso, nessun servizio da albergo a 5 stelle. Per noi va bene così, abbiamo meno soldi, ma tanti Ospiti (la vera nostra risorsa) che ritornano e parlano bene di noi. All'ingresso della nostra azienda noi abbiamo i campi coltivati ad orto e frutta, altri i campi da tennis e la piscina. Il nostro giardino è curato non da giardinieri professionali, ma da sapienti contadini locali; non diserbiamo, né coltiviamo il prato inglese, semplicemente lasciamo che l'erba spontanea cresca per un po' con i fiorellini gialli: l'agriturismo è anche questo.

#### **PERCHE' VI OFFRIREMO TUTTA LA NOSTRA DISPONIBILITA'**

Quante volte il visitatore spaesato ha incontrato difficoltà ad organizzare la propria vacanza in un territorio a lui sconosciuto, senza avere una "guida" che lo consigliasse? Noi di Serine siamo a completa disposizione dei nostri Ospiti, anzi, proponiamo di nostra iniziativa una serie di itinerari illustrati sul territorio grazie alla visione di un ricchissimo archivio fotografico che abbraccia tutte le zone del Salento più meritevoli di essere visitate. Cerchiamo di organizzare la giornata dell'Ospite a seconda delle Sue esigenze, per ritrovarci tutti insieme la sera a raccontarci le esperienze vissute in giornata, scherzarci su, davanti ad un fumante piatto di orecchiette.