



Touring Club Italiano

CLUB DI TERRITORIO TERRA DI LAVORO

MASSA LUBRENSE (NA): la Terra delle Sirene

DOMENICA 11 OTTOBRE 2026

In esclusiva per gli Iscritti e gli Amici del Touring Club Italiano visita a Massa Lubrense, il comune più esteso della Penisola Sorrentina, dal Capo di Sorrento a Punta Campanella, suddiviso in numerose frazioni, tra cui Sant'Agata sui Due Golfi. Alla scoperta delle bellezze artistiche del Complesso del Santissimo Rosario di Monticchio e del Caseificio Cacace, che salvaguarda le tradizioni locali e l'eccellenza del Provolone del Monaco DOP.

PROGRAMMA DI MASSIMA

Ore 9.45 Raduno dei partecipanti (mezzi propri) presso il complesso Chiesa / Conservatorio SS. Rosario – Largo Suor Cristina Olivieri – località Monticchio – Massa Lubrense (NA).

Saluti istituzionali. Visita guidata al sito.

Trasferimento (mezzi propri) per raggiungere il Caseificio Cacace. Visita guidata.

Ore 13.00 Trasferimento (mezzi propri) all'allevamento aziendale ubicato in una particolare posizione con vista mozzafiato sui due Golfi di Napoli e di Salerno. Pranzo con degustazione guidata dei formaggi aziendali - al costo di 20 euro a persona – con il seguente menù: selezione di formaggi e del Provolone del Monaco Dop, salumi, pasta al forno, dessert, acqua minerale, vino e caffè.

Ore 16.00 Termine della manifestazione.

SCHEDA DELLA VISITA

MASSA LUBRENSE: da qui ci si riempie gli occhi con la sagoma di Capri e l'azzurro del Tirreno e si cercano i vecchi casali agricoli scampati alla "modernizzazione" perché esclusi dai percorsi turistici. Il comune è formato da più nuclei. Domina piazza Vescovado l'ex cattedrale di Santa Maria delle Grazie, costruita nel 1512 – 36 e rifatta nel 1760; nell'abside conserva una Madonna delle Grazie di Marco Cardisco (XVI secolo) e in sagrestia armadi e stucchi del '700. Sul mare, Marina della Lobra è un pittoresco villaggio di pescatori con porticciolo, piccola spiaggia e in Santuario di Santa Maria della Lobra (1528), eretto su un tempio forse di Minerva. A circa 6 km a sud di Massa Lubrense si trova la frazione di Termini da cui si può scendere (4,5 km) alle altre frazioni Nerano e Marina del Cantone, la più ampia spiaggia della Penisola Sorrentina.



Contributo di partecipazione:

Iscritti Tci	2,50 euro a persona
Non iscritti	5,00 euro a persona

Pranzo/ degustazione:

20,00 euro – da pagare direttamente al Caseificio Cacace.

Il contributo di partecipazione (da versare all'arrivo, il giorno della manifestazione) comprende le spese organizzative del Club di Territorio Terra di Lavoro, l'assistenza del Volontario Touring, l'assicurazione per la responsabilità civile.

CON IL CONTRIBUTO DI



Banca
di Credito
Popolare



Touring Club Italiano

CLUB DI TERRITORIO TERRA DI LAVORO

IL CONSERVATORIO E LA CHIESA DEL SS. ROSARIO: fu fondato nel 1723 dalla nobildonna Cristina Olivieri con altre Suore di Clausura dell'Ordine Domenicano. Nel 1762 il Vescovo Bellotti consacrò la chiesa annessa al Conservatorio, un piccolo gioiello settecentesco ancora intatto. Alla chiesa del Conservatorio, a croce greca, si accede da un ampio scalone, a due rampe semicircolari. Fu iniziata nel 1746 ed ultimata nel 1762. L'interno è barocco con elegante architettura e decorazione. L'altare maggiore è in marmo con bel quadro della Madonna del Rosario. Il pavimento è in maiolica artistica, uno straordinario esempio di ceramica del '700 napoletano, opera del "Reggiolaro" Ignazio Chiaiese. Suo è anche lo splendido pannello murale in maiolica realizzato nel chiostro dello stesso Convento.

IL CASEIFICIO CACACE. Da oltre un secolo il Caseificio Cacace, fondato nel 1912 da nonno Salvatore avvalendosi fin dall'inizio della collaborazione dell'intera famiglia, lavora per garantire la qualità e la genuinità senza trascurare l'artigianalità dei prodotti.

Oggi come allora, l'intera famiglia Cacace è coinvolta nella produzione delle eccellenze casearie nel territorio che si può definire "un angolo di paradiso" quale è Massa Lubrense. I formaggi prodotti rispecchiano la filosofia imprenditoriale che ha come obiettivo primario la massima soddisfazione del cliente. La ricca gamma di prodotti tipici dell'azienda comprende: treccia tipica sorrentina, fior di latte, provola affumicata, provoloncino dolce fresco e stagionato, ricotta fresca, diavoletti farciti, tanti altri prodotti ed ovviamente il Provolone del Monaco DOP.

PROVOLONE DEL MONACO DOP. Il Provolone del Monaco DOP è un formaggio semiduro a pasta filata, stagionato, prodotto nell'area della Penisola Sorrentina, esclusivamente con latte crudo e con almeno il 20% di latte della razza bovina Agerolese da sempre allevata nella zona. Oggi si producono 200 mila chili di prodotto marchiato, un trend in crescita negli ultimi anni. Questi straordinari risultati sono ottenuti grazie agli undici caseifici che ogni giorno portano avanti storia e tradizioni antiche, ma soprattutto grazie alla resistenza dei trenta eroici allevatori, custodi del territorio. Fare zootecnia, tra vincoli urbanistici e sviluppo delle attività turistiche, nella Penisola Sorrentina e Monti Lattari non è la stessa cosa di farla in altri territori nazionali.

Una curiosità: la tesi più accreditata sulle origini della denominazione Provolone del Monaco DOP si riferisce al fatto che i casari sbarcavano all'alba nel porto di Napoli dopo un viaggio lungo e faticoso che iniziava nel cuore della notte. I provoloni, trasportati a dorso dei muli fino alle spiagge, venivano caricati su imbarcazioni; i contadini con il loro carico di provoloni provenienti dalle varie località della penisola sorrentina, per proteggersi dal freddo e dall'umidità, erano soliti coprirsi con un mantello di tela di sacco, che era simile al saio dei monaci, e di conseguenza il formaggio che essi trasportavano fu denominato Provolone del Monaco.

Prenotazioni:

a mezzo email

msanza60@gmail.com

Trasporti: mezzi propri

Volontario Touring accompagnatore e telefono attivo il giorno della visita:

socio Mario Sanza
335 121 9546

Guide: locali

Partecipanti: massimo 30 persone

Condizioni di partecipazione:

Le prenotazioni sono aperte e si chiuderanno **mercoledì 7 ottobre 2026.**

Il Volontario Touring accompagnatore ha la facoltà di variare l'itinerario e di annullare / rinviare la manifestazione in caso di pioggia.

Il Club di Territorio "Terra di Lavoro" del Touring Club Italiano si riserva il diritto di accettare o meno la prenotazione.

Manifestazione organizzata per gli iscritti e gli amici del TCI e soggetta al regolamento della Commissione regionale consoli della Campania. Sono ammessi in via eccezionale i non soci perché possano constatare la qualità e l'interesse delle nostre manifestazioni, e quindi iscriversi.

CON IL CONTRIBUTO DI



Banca
di Credito
Popolare