

il club delle Mentor *Le donne per le donne*

Scheda di presentazione della Mentor

nome e cognome	FRANCESCA PARISI
denominazione impresa	LE MASSERIE DI CORONA
indirizzo dell'impresa	Contrada Civita Superiore
localita'	TEORA
cap	83056
telefono e fax	0827/51550
e-mail	
sito web	

SETTORE IN CUI OPERA

<input type="checkbox"/>	Ricettività alberghiera
<input checked="" type="checkbox"/>	Ricettività extralberghiera
<input type="checkbox"/>	Servizi Turistici
<input checked="" type="checkbox"/>	Ristorazione
<input checked="" type="checkbox"/>	Agricoltura/Agriturismo
<input type="checkbox"/>	Artigianato

Tipologia dei prodotti/servizi e specialità dell'impresa

AGRITURISMO con 12 Posti letto e ristorante con 60 posti.
Produzione agricola con metodo biologico di ortaggi, frutta e formaggi pecorini.
Attrezzature: equitazione, biliardo, ping pong, campo calcetto, bocce, pallavolo, tiro con l'arco

Fattori tipici di successo dell'impresa

<input type="checkbox"/>	Innovazione tecnologica e/o di processo
<input type="checkbox"/>	Innovazione organizzativa
<input type="checkbox"/>	gestione delle risorse umane (incentivi, formazione e aggiornamento, condivisione, ecc...)
<input type="checkbox"/>	nuove strategie di mercato
<input type="checkbox"/>	capacità di esportare
<input type="checkbox"/>	competenze professionali specifiche
<input type="checkbox"/>	dimensione
<input type="checkbox"/>	altro



il club delle Mentor *Le donne per le donne*

Breve storia dell'impresa/attività di lavoro autonomo

L'azienda è nata oltre venti anni fa, ed inizialmente operava nel settore zootecnico con un allevamento di circa 150 capi bovini .
Dalla passione per il suo lavoro, unita all'idea di valorizzare il territorio ove è nata e cresciuta, è sorto l'agriturismo Le Masserie di Corona, ambiente particolarmente adatto a chi ricerca cibi sani, genuini ed un reale contatto con la natura.
L'azienda, pioniera dell'agriturismo in irpinia, produce con metodo biologico, ortaggi, frutta e formaggi pecorini che utilizza sia per la vendita diretta che nella realizzazione di piatti tipici quali fusilli alla boscaiola, cavatelli e fagioli, matasse con ceci, la rucolata, i fusilli e melanzane.

Esperienza personale della mentor (anche esterna all'impresa)

La personale e iniziale ricerca di una struttura che possa soddisfare le diverse esigenze ricercate dal turista rurale, ovvero dalle famiglie desiderose di conoscere ed essere a diretto contatto con la natura e la vita semplice di una fattoria agricola, mi ha spinto a realizzare tale progetto, che si consolidato anche attraverso la partecipazione attiva alle attività associative di Terranostra.

Esperienza da offrire

La pluriennale esperienza nel settore turistico rurale.