

Dal design glamour e raffinato, ogni stanza è diversa dall'altra per colori e dettagli. Lasciatevi incuriosire dal nostro stile.

Glamour and refined design, each room is different in color and details. Let intrigued by our style.



PROMOTION
FOR LOVERS ONLY

EAT MORE

A TUTTI GLI INNAMORATI CHE SCELGONO DI MANGIARE IN #BIOSTERIA LA CAMERA IN HOTEL COSTA LA METÀ.

SE MANGI DA NOI DORMI A METÀ!



ROOM DESIGN



emozione



PARI #BIOSTERIA
VIA F. GREGORIO, 40 — CAPACCIO PAESTUM (SA) — 0828 851525
OSTE@BIOSTERIAPARI.IT — WWW.BIOSTERIAPARI.IT

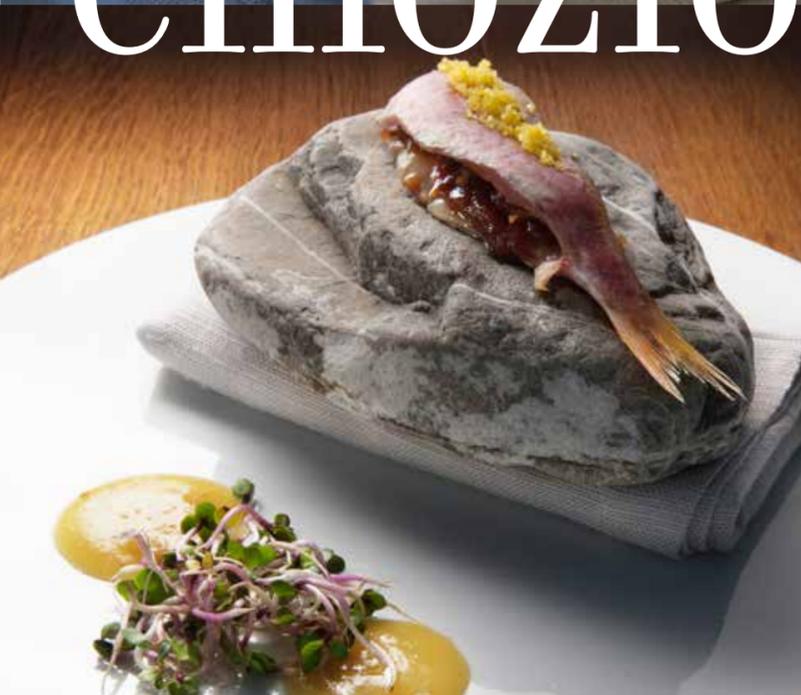
 **pari_biosteria**
#matchtastelove

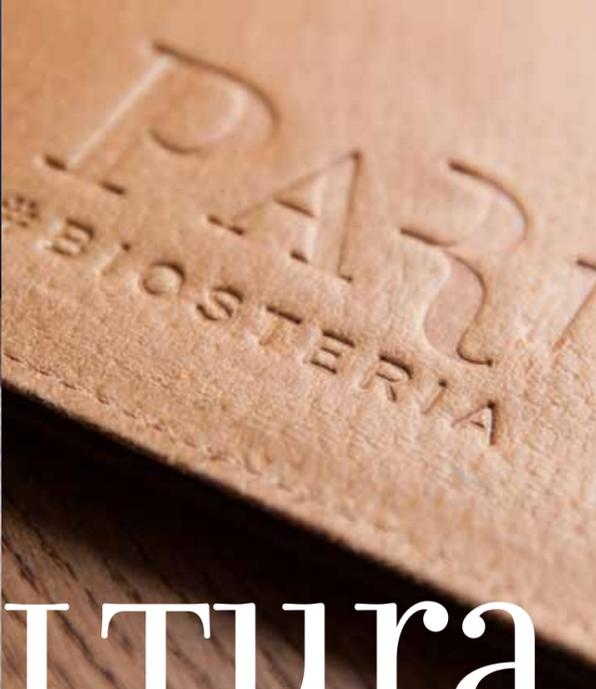


EMOZIONE, CULTURA, MEMORIA.

E' il viaggio che, da sempre, desideriamo intraprendere con tutti voi. E' l'idea che ci accarezzava da tempo. E' la risposta ad un bisogno espresso. E' Pari #biosteria. Un ambiente in cui si mescolano tutti gli elementi della sana convivialità, non semplicemente espressione dell'arte culinaria, ma simposio perfetto che sposa l'ospitalità e la conoscenza.

Here at Pari #biosteria we wish to take you on a journey through the Emotions, Culture and Memory of our land. Our inn offers healthy conviviality, hospitality and wit. Pari is a laboratory where to experiment with the local Zero Kilometre and True Kilometre foods and wines.





Un laboratorio di sperimentazione, coerente con il terroir, che non rischia di cadere nel cliché del «bello uguale buono» o del «lontano uguale nuovo». Ecco perché al concetto di km zero, noi associamo quello di km vero, che ci consente di esplorare anche al di là del nostro territorio, al fine di offrirvi prodotti unici per specificità e filiera di produzione rintracciabile. Una cucina Biodiversa che pone al centro l'«agri-cultura».

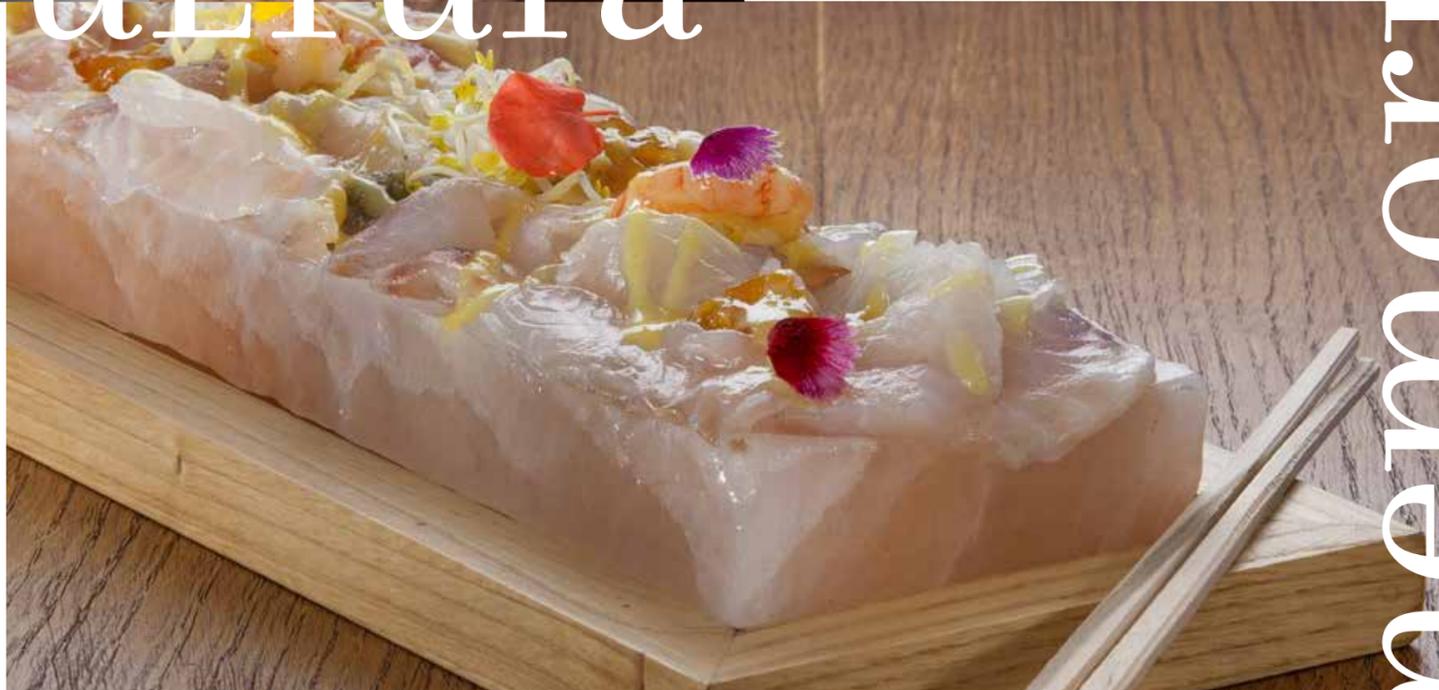
Our cuisine relies on organic farming and all the unique products we offer can be traced back to their producers. We believe in and buy from organic and biodynamic farms that practice natural forms of agriculture, because they are the true custodians of the ancestral knowledge of the Earth.



agricoltura

Crediamo che la biodiversità sia racchiusa nelle mani dei piccoli produttori, che svolgono un'agricoltura minuta, facendosi custodi dei saperi ancestrali della terra. Scegliamo di lavorare, ogni giorno, con aziende agricole biologiche e biodinamiche che praticano forme di agricoltura naturale. Lavoriamo solo materie prime di stagione, mettendo al bando ogm e surgelati perché, il nostro, è un menù senza asterischi. Curiamo i nostri piatti, rispolverando le ricette della tradizione, per poi rileggerli in chiave personale, pur preservandone la memoria.

In Pari's kitchen there is space only for seasonal raw foods, as GMOs and frozen ones are banned. Our menu does not feature asterisks and footnotes. We take care of our dishes, often dusting off traditional recipes and reinterpreting them while preserving their memory.



Il Bio a trecentosessanta° è anche arredo intelligente, che permette di recuperare vecchi oggetti attraverso una buona assimilazione della pratica dell'upcycling, donandogli vita nuova. Siamo orgogliosi di presentarvi questo nuovo concept di gastronomia ed accoglienza, che spazia dall'enoteca biologica ad un presidio d'informazione bio ed eco e, non ultimo, ad una biblioteca di poesia internazionale aperta tutti i giorni h24. Pari #biosteria nasce a Paestum, nel cuore del Cilento, dove terra e mare si incontrano!

We are proud to present this new concept of gastronomy and hospitality, ranging from organic enology, an information point on organic food to a library of international poetry.

memoria

