

Eccellenze bio

LE AZIENDE. DAI CASEIFICI ALLE CANTINE VINICOLE, DAI GRANI TIPICI SICILIANI AI PRODOTTI CHE ARRIVANO DAI CAMPI, DALLE MASSERIE AGLI AGRITURISMI



AZIENDA AGRICOLA Schirò
Cda Feotto - San Giuseppe Jato (PA)



VENDITA DIRETTA DAL PRODUTTORE AI CONSUMATORI DI FORMAGGI, CARNI MACELLATE FRESCHE VINI E PRODOTTI TIPICI DELLA VALLE DELLO JATO

C. da Feotto - 90048 San Giuseppe Jato (PA)
PUNTO VENDITA:
Viale Strasburgo, 386 Palermo (vicino cinema Metrozollan)
E-mail: aziendaaschiro@virgilio.it
Celli: 334.7506398
393.6763020
380.3819717



Leone
CANNOLICCIO - BISCOTTIFICIO

La nostra Specialità!
Il Cannolio Siciliano



LEONE srl
C/da Gianvicario - San Cipirello (PA) SICILIA
Tel/Fax 091 8578484 - 328 3929954



Passione & Tradizioni
Bio Km 0 della Valle dello Jato
Azienda Agricola Pullarà - www.passionetradizioni.com

Passione & Tradizioni
Bio Km 0 della Valle dello Jato
Azienda Agricola Pullarà - www.passionetradizioni.com
Corso Umberto I, 1401 San Giuseppe Jato (PA)
Celli: 3382401205 - 3332220873
e-mail: info@passionetradizioni.it



B&B FEDERICO II
di Palazzolo

Aria Condizionata • Wi-Fi • Bagno in camera • Tv • Finestre in camera



Sapori & Sapori
di Palazzolo

Panini imbottiti e Street Food

Via Berlinguer 1A - San Cipirello (PA)
Tel. 091 5070997 - 349 1173338 - 339 7251371

La natura com'era una volta

Uno straordinario palcoscenico da conoscere tra arte, storia e cultura Tante realtà nel segno dell'eccellenza

Tante splendide realtà nella Valle dello Jato in uno straordinario contesto dove la natura è ancora quella di una volta, incontaminata e incantevole.

La **Cooperativa Cantina Sociale dell'Alto Belice** nasce nel 1971 da appena 36 soci, oggi ne conta oltre 800. Si trova a San Cipirello, zona sovrastata dal Monte Jato, che con i suoi 852 metri regala dalla cima una suggestiva vista fino al mare. Per la propria configurazione fu considerata nell'antichità un'area d'insediamento sicura e abitata ininterrottamente dagli inizi del primo millennio a.C. fino all'alto Medioevo. La cantina si erge a fianco dei fiumi Belice e Jato, fra due colline che per l'ideale posizione consentono la produzione di uve d'ottima qualità. Infatti calore e luce sono proprio quelli di cui la pianta della vite ha bisogno. Essa utilizza queste meraviglie uve per dar vita a vini che fanno parte delle attrattive della zona. Tutto comincia da vendemmie effettuate solo quando gli acini hanno raggiunto la piena maturazione, per sfruttarne la ricchezza che poi conferisce ai vini anche la gradazione alcolica. La fermentazione avviene a temperatura condizionata, utilizzando mosto «putito», ottenendo il delizioso e delicato «vino bianco fiore», dell'inconfondibile colore giallo paglierino. La Cantina produce varie linee di vini da tavola: bianchi, rossi e rosati, sia sfusi che imbottigliati. I vini in bottiglia sono tutti I.G.T. Sicilia, nascono quasi tutti alle falde del Monte Jato. Il territorio è stato valorizzato grazie all'istituzione della Doc Moaleale.

Da una realtà a un'altra. Nel 2012 nasce l'azienda «Sapori&Sapori», un piccolo minimarket con uno spazio dedicato a frutta e verdura. Passano gli anni e, con tanti sacrifici, questa azienda diventa un punto di riferi-

mento per l'ortofrutta di qualità. Azienda che nel 2015 inaugura il **B&B Federico II** con 4 camere matrimoniali con bagno in camera e tutti i comfort e, successivamente, inaugura nel 2017 lo street food, una cucina con cibo da asporto.

Merita di essere conosciuta anche **Passione & Tradizioni** che è il frutto di una storia che inizia nella Valle Jato - San Giuseppe Jato - paese dove si produce grano da sempre. Gianpaolo Pullarà inizia un'esperienza con i grani antichi siciliani, riscoprendo diverse varietà tra cui la pregiata Tuminia, Perciasacchi, Maiorca e tante altre. Si ribella alle tecniche insostenibili della moderna agricoltura e rinuncia alle iperproduzioni. Inizia anche a coltivare e a distribuire legumi, frutta secca, olio, vino, pasta e biscotti. I prodotti, tutti a km zero, si trovano presso il mercato contadino ogni sabato mattina in piazza Campo e Parco Uditore a Palermo. La domenica mattina a Mondello via Regina Margherita.

Acqua Drip è invece un'azienda giovane e dinamica che opera nel commercio di prodotti per l'irrigazione, termoidraulica, climatizzazione, sanitari e rubinetterie, con un ampio assortimento di oltre 5.000 articoli. Acqua Drip è specializzata nella progettazione e realizzazione di impianti d'irrigazione per uso agricolo e residenziale e nella realizzazione di prati verdi. La continua ricerca di soluzioni innovative consentono ad Acqua Drip di soddisfare le esigenze sia degli installatori, sia del privato. Acqua Drip fornisce a noleggio le attrezzature per la realizzazione di impianti idraulici a pinnare e le saldatrici per la raccorderia ad elettrofusione in polietilene.

Ha una lunga tradizione invece l'**Azienda zootecnica di Filippo Palazzo-**



lo e i fratelli Vito e Saverio. Una storia che comincia nel 1970, quando il loro padre Alessandro, con le sue antiche tecniche artigianali di lavorazione casearia, trasforma il latte fresco in formaggi e ricotta. Negli anni caseificio, a conduzione familiare, vede aumentare il suo potenziale quando subentrano anche i nipoti. Oggi l'azienda conta 200 ettari di terreno, 1500 capi di bestiame, pecora di razza comisana e Valle del Belice, munita di mungitrice meccanica, produce al giorno dai 500 ai 700 litri di latte fresco.

Un altro storico punto di riferimento è **Z'Alia**, locale di San Giuseppe Jato, nel settembre del 2016 passa sotto la proprietà di Giuseppe e Rosalia, amanti della buona cucina, ma nuovi nella gestione di una trattoria, intraprendono la strada del Km0 e dei pro-

dotti tipici, offrendo pizze pane e pasta con farine siciliane non usando farine raffinate, riescono in pochissimo tempo a far diventare il loro locale un'eccellenza dello Jato.

Splendida la **Masseria La Chiusa**. Sorto tra la fine del 1400 e i primi del 1500, il Feudo aveva comode case, una cappella, vigne e giardini, acque abbondanti, due mulini e una cartiera. La Masseria è oggi espressione di un'architettura rurale sobria e al contempo raffinata, dove i luoghi della tradizione contadina e l'uso sapiente della roccia viva si fondono perfettamente con i confortevoli spazi adibiti agli ospiti. È oggi un prezioso gioiello di storia e architettura, confortevole soluzione per chi desidera coniugare relax alla scoperta di percorsi tradizionali e culturali della Sicilia feudale.



Cantina Sociale ALTO BELICE

Viale E. Berlinguer, 2
90040 San Cipirello PA
tel 091/8513558 fax 091/8519905
info@cantinaaltobelice.it

Il territorio in cui opera la nostra cantina:




FARAONE FM RICAMBI

RICAMBI TRATTORI di FARAONE MICHELANGELO
Via E. Berlinguer, 14 - San Cipirello (PA)
www.faraonecambi.com



dello Jato

I BISCOTTI SECONDO LE TECNICHE DELLA NONNA, LA CARNE GENUINA, I FANTASTICI CANNOLI, I PRODOTTI TIPICI



♦♦♦ Un'azienda solida e sicura, al passo con i tempi e le tue esigenze è il punto vendita di **Faraone Ricambi** dove sono disponibili una serie di ricambi per trattori e macchine movimento terra. Il punto vendita ha ampliato talmente il proprio catalogo di articoli da riuscire ad evadere gli ordini sempre in tempi rapidi. Grazie alla tempestività dei servizi, Faraone Ricambi è diventata un punto di riferimento per tutti i clienti alle prese con la sostituzione dei componenti usurati/danneggiati delle macchine. Il Punto Vendita a San Cipirello Faraone Ricambi Agricoli Industriali è al servizio di clienti privati e officine alle prese con la sostituzione di componenti usurate di trattori, escavatori e veicoli industriali.

Per chi cerca i sapori di una volta l'**azienda Leone** nasce negli anni 70 come biscottificio e produzione di cannoli siciliani. Negli anni, pur mantenendo la produzione di biscotti vari, diventa azienda leader sulla produzione dei cannoli siciliani, anche grazie all'ausilio di tecnologie all'avanguardia. Infatti pur mantenendo una produzione rigorosamente artigianale, il Cannolificio Leone è rimasto al passo coi tempi, e grazie all'ausilio di nuove tecnologie propone un ottimo servizio e un'alta qualità del prodotto. Le produzioni sono garantite dal sistema di autocontrollo HACCP, attestando la qualità conformemente alle normative italiane e CE. Il Cannolificio Leone è a San Cipirello. Il cannolo prodotto, grazie all'ottimo

connubio qualità-prezzo, è tra i più richiesti in Italia e in molti paesi Europei. La produzione, oltre alla linea classica «palermitana», è «Customer Oriente»; ovvero personalizzata sull'esigenza della clientela, con l'obiettivo di soddisfare ogni richiesta, ponendo al centro il cliente. E quando si parla di Piana degli Albanesi si pensa subito al cannolo, famoso ormai in tutto il mondo per la sua calda croccantezza che al suo interno racchiude una succulenta ricotta dolce alternata da gocce di cioccolato. La lavorazione del cannolo è una vera e propria arte, e **Giorgio Clesceri** in questo è un vero e proprio maestro. Da 25 anni, infatti, dirige con sapienza e dedizione il suo laboratorio dolciario: le sue specialità sono canno-

li, sfince, cassate e dolci della tradizione. Nel 2012 Clesceri fu incaricato, dall'allora amministrazione locale, di progettare e realizzare un cannolo sovra dimensionato. Ne venne fuori uno di 4,03 metri di lunghezza, interamente commestibile. La qualità del suo lavoro l'ha portato ad essere convocato presso i laboratori della più famosa pasticceria francese Ladurée per tenere una lezione sulla lavorazione dei cannoli.

Irresistibile pure l'**Azienda Agricola Schirò** dove puoi acquistare formaggi, carni macellate fresche, vini e prodotti tipici della Valle dello Jato. Si trova a San Giuseppe Jato in c.da Feotto e a Palermo in Viale Strasburgo 396 vicino al cinema Metropolitan.

**IRRIGAZIONE
IDRAULICA
ACQUEDOTTISTICA
TERMOIDRAULICA
GIARDINAGGIO
UTENSILERIA**

Via M.D'aleo, 1 • 90040 San Cipirello (PA)
www.acquadrip.net

**Pasticceria
Clesceri Giorgio**

Via F.sco Crispi, 226
PIANA DEGLI ALBANESI
Tel. 091.8574412 - Cell. 328.5422934 **mario calivà**

PRODOTTO BIOLOGICO

C.da ARGIVOCALE
AGRO DI MONREALE
TEL. 091.9865701 - 339.8562508

Z'ALIA

**Passione e professionalità
... 28 tipi di impasti diversi
... divieto assoluto
di farine raffinate (0 e 00)
... lunghe maturazione
degli impasti e uso
di farine di grandi siciliani
antichi e moderni.
Questo è il segreto per
ottenere un'ottima pizza.**

Giovanni Laudani (pizzeria Z'alia)

Via Piana degli Albanesi, 2 - San Giuseppe Jato (PA)

Eccellenze bio

L'ITINERARIO. DAI RISTORANTI ALLE PIZZERIE, AI BAR FINO AL PRESIDIO SLOW FOOD DELLA RAZZA CINISARA

Una terra generosa e solare

Gli agricoltori usano le tecniche tradizionali per prodotti che regalano sapori che sembravano dimenticati

Una scoperta dopo l'altra in un itinerario che regala emozioni ad ogni angolo. Apud Jatun letteralmente dal latino «Presso lo Jato» con riferimento al monte che sovrasta l'omonima valle. Tutto cominciò nel lontano 1987. Il ristorante pizzeria gestito dalla famiglia Traina inizialmente si chiamava Pollicione. Qualche anno dopo la sua apertura cambiò nome e adesso, da vent'anni a questa parte, è conosciuto come Apud Jatun. Da sempre punto di riferimento gastronomico per il paese di San Cipirello e di quelli limitrofi. Negli anni l'attività è stata caratterizzata da una continua crescita accompagnata dalla ricerca e dal continuo studio di prodotti di alta qualità volti a garantire ai clienti un'offerta di altissimo livello.

Chi ha creato un connubio perfetto tra la qualità eccellente dei prodotti e la ventennale esperienza nel settore delle carni è l'Arca dello Jato. I riflettori si accendono su una razza rusticissima siciliana dal manto nero, la Cinisara. Viene allevata esclusivamente al pascolo e grazie alla sua agilità raggiunge la vegetazione più impervia della macchia mediterranea. Grazie all'impegno del Presidente del Consorzio di tutela della razza Cinisara, Salvino Polizzi, e di tutti i consorziati nel 2013 la razza è divenuta Presidio Slowfood. La cella di frodatura è l'elemento chiave per l'ottenimento di una carne biologica tenerissima e molto saporita.

Suggestivo il panorama dall'azienda agricola Polizzi in c/da Dammusi Agro di Monreale. Produciamo formaggi a latte crudo prodotto esclusivamente con latte di vacche Cinisara e pecore Belicine allevate in azienda. La Polizzi ha ricevuto da parte del Consorzio di tutela della razza bovina Ci-

nisara il riconoscimento del marchio di qualità. Valorizzare la zootecnia delle zone interne del territorio palermitano ed orientarsi su prodotti di alta qualità, come i formaggi lavorati con latte crudo appena munto dalle nostre vacche Cinisara e pecore Belicine è il principale obiettivo che la nostra azienda si è posta. È immersa nei tipici pascoli di macchia mediterranea, tra colline e montagne vocate ad un pascolo di elevata qualità per le erbe ricche di aromi e profumi. Radure, erbe, arbusti costituiscono l'habitat naturale per vacche e pecore. I nostri animali vivono di pascolo; la loro dieta viene integrata in stalla con fieni e cereali di elevata qualità, che costituiscono la naturale integrazione alimentare. Il latte crudo degli animali per le caratteristiche organolettiche e la particolare microflora presente, si presta felicemente ad una trasformazione casearia in prodotti unici e irripetibili in altri contesti territoriali. A questo dono della natura si unisce un'antica tradizione familiare, pastorale e casearia, la quale, lontana da mode correnti e da facili smanie di protagonismo, è stata adeguata alle nuove esigenze del mercato alimentare ed ai mutati gusti dei consumatori. Il tutto con modestia e tanta passione. Assaggiando i formaggi se ne può apprezzare il sapore intenso e al contempo delicato con sentore di frutta secca, verificando così la sintesi aromatica tra territorio e genuinità di un prodotto. In Sicilia, oggi, oltre a grandi vini ed eccellenti oli extra-vergini, si producono formaggi che a tavola portano aromi intensi e delicati allo stesso tempo con lo squisito gusto di una memoria ritrovata.

Marena a San Cipirello nasce nel 1970 con il marchio «Al Tropical Bar» di Martin Deni, zona turistica famosa



per il patrimonio archeologico. La pasticceria e rosticceria, aperta dal nonno dell'attuale proprietario Daniele Ragusa, è lieta di offrire ai propri clienti un'ampia varietà di specialità dolci e salate, frutto di un'esperienza pluriennale nel settore. Puntando costantemente sull'utilizzo di ingredienti di prima qualità, lavorati dalle sapienti mani dei suoi qualificati maestri pasticceri, Marena a San Cipirello è l'ideale per ogni buongustaio in cerca di un posto dove degustare ottime brioches, prodotti da forno, biscotti, torte e specialità tipiche siciliane. L'attività è a conduzione familiare, mai titolari possono contare sul supporto di uno staff competente per consentire ad ogni cliente di godere ad ogni ora di specialità di alto livello. Il bar pasticceria Marena a San Cipirello si estende

su 250 mq, di cui 160 sono adibiti a laboratori. Uno di questi, completamente ristrutturato nel 2013, è specializzato nella produzione di prodotti di pasticceria, rosticceria e gelateria, mentre il secondo, inaugurato nel 2016, produce, grazie a macchinari di ultima generazione, creme spalmabili e semilavorati per pasticceria e gelateria. Tra le lavorazioni si annoverano ottime marmellate e deliziosi gelati, con frutta di stagione freschissima. I prodotti di Marena a San Cipirello riescono a lasciare un segno indelebile nei ricordi di ogni goloso, che si tratti di un semplice momento di pausa o di un'importante ricorrenza. L'attività è aperta alla clientela dal martedì alla domenica dalle ore 6 alle ore 24 con orario continuato, mentre il lunedì è chiusa.

CACIOCAVALLO PALERMITANO

Ub. Az. C/da Dammusi Agro di Monreale (PA)
E-mail: salvinopolizzi@libero.it - Cell. 351.1827564

NERO CINISARA
la razza rusticissima Siciliana

Arca dello Jato
info@arcadellojato.com

Gustosa Corleone
pasta di Corleone

MADE IN SICILY

DA SEMPRE SCEGLIAMO SOLO I MIGLIORI GRANI DURI SICILIANI PER GARANTIRE UNA PASTA SICURA E DALLE QUALITÀ UNICHE

PASTA ARTIGIANALE DI QUALITÀ TRAFILATURA RUVIDA AL BRONZO LENTA ESSICCAZIONE A BASSE TEMPERATURE

100% GRANO DURO SICILIANO

A 2 KM DA CORLEONE CONTRADA RUBINA

Masseria La Chiusa

Contrada Chiusa S. Giuseppe Jato - 90048 - +39 091 857 77 83
www.masserialachiusa.it

13 SFUMATURE DI SFINCE

MARENA
MAESTRI DELLA QUALITÀ DAL 1970

RICOTTA CREMA GALLA
CREMA AL CIOCCOLATO
CREMA NOCCIOLA
FRUTTI DI BOSCO
CREMA AL TACCHIO
PANNA AL TACCHIO
CREMA CHANTILLY
CREMA ALLA FRAGOLA
RICOTTI FAMILI
KEFIR AL LATTE
E CANNELLA
CREMA ALL' LIMONE

UOVA DI PASQUA PERSONALIZZATE

Pizza Vittorio Veneto, 3 - San Cipirello (PA) Tel. 091 8572086 www.marenasrl.it

dello Jato

DALLE AZIENDE AGRICOLE IMMERSE NEI TIPICI PASCOLI ALL'ESCLUSIVO RELAIS CON SPA, DAL PASTIFICIO ALLE CANTINE



••• Alle pendici dell'incantevole e storica risorsa archeologica del Monte Jato, nella culla della sua valle, accarezzata dalle calde note del sole di Sicilia, nascono le **Cantine Simonetti** conubio di cultura e tradizione vitivinicola. Le Cantine Simonetti producono, vini forti e generosi estremamente ricchi della fragranza e del sapore mediterraneo. La linea perla di Sicilia è l'espressione della competenza e tradizione vinicola, il successo della produzione è dovuto ad anni di impegno e duro lavoro.

C'era una volta... Ma c'è ancora, a pochi km da Palermo, una valle millenaria dove la natura mostra il suo volto più bello e la storia fa capolino tra preziose testimonianze archeologiche che raccontano affascinanti culture. È questo il magnifico scenario dove è immerso **Casale del Principe Agirelais & Spa**, un angolo di paradiso incontaminato, ricco di vicende che hanno visto come protagonisti uomini ingegnosi e fieri come gli Arabi, cavalieri audaci e indomiti come i Normanni. Un'antica masseria fortificata è il nucleo storico dell'Agirelais, che accoglie i visitatori dopo aver percorso un lungo viale di alberi di eucalipto e campi agricoli. Tra le mura possenti dell'antica masseria gli ospiti dell'Agirelais possono abbandonarsi ad un piano relax, facendosi coccolare dai servizi della Spa, apprezzare i sapori genuini di una cucina tra-

ditionale e andare alla scoperta degli scenari naturalistici di grande valore della Valle dello Jato. Da una splendida realtà a un'altra. Il **Pastificio Rinascita Corleonese** nasce nel 2007 dall'idea di 9 giovani di Corleone, alcuni dei quali mastri pastai, di unirsi in cooperativa col desiderio di creare un pastificio, al fine di produrre pasta artigianale di elevata qualità. Per i soci della cooperativa essere produttori di pasta artigianale, significa far riscoprire l'antica tradizione pasta italiana, utilizzando anche il vecchio metodo di stenditura manuale su "canne" per la pasta lunga, e su telai in legno per la corta. Queste particolari lavorazioni donano alla pasta il sapore

e l'odore tipici di una volta. Ecco gli ingredienti per la produzione di una pasta artigianale che riporta sulle tavole il gusto della cucina tradizionale. La pasta viene prodotta utilizzando semola di grano duro con l'aggiunta di sola acqua. Viene poi trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura, in modo da preservarne le proprietà organolettiche. Tutto ciò conferisce alla pasta una maggiore rugosità della superficie che le permette di assorbire meglio sughetti e condimenti.

Un susseguirsi di emozioni che regala la Valle dello Jato con tutte le sue splendide realtà capaci di regalare ad ogni visitatore emozioni indimenticabili.

PERLA di Sicilia

NERO D'AVOLA SICILIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CS

CANTINE SIMONETTI

SAN CIPIRELLO (PA)
www.cantinesimonetti.it
info@cantinesimonetti.it

Apud Jatum
RISTORANTE - PIZZERIA

Certificato di Eccellenza

NEW OPENING
Tradizione e innovazione gastronomica
sempre al servizio dei clienti

Beautiful Mortadella
Inconfondibile, raffinata

Beautiful Fungo
Ingegno e maestria
si fondono con la tradizione

Mortadella Bologna IGP
Puntarelle di Philadelphia
Mozzarella dei Nebrodi
Granella di pistacchio
Crema di pistacchi
Fettine di limone

Funghi Champignon
Funghi Porcini
Speck Alto Adige IGP
Granella di pistacchio
Formaggio affumicato
Colata di Parmigiano

Corso Trento, 49/51 - San Cipirello (PA)
Tel. 091 8576188 - Cell. 3401499385

CASALE DEL PRINCIPE
AGIRELAIS & SPA

Il Casale • La Spa • Le Camere • La Cucina

Casale del Principe Agirelais & SPA
Contrada Dammusi - 90046 Monreale (PA) Italy
Tel. +39 091 857 99 10 • www.casaledelprincipe.it

CERTIFICATO DI ECCELLENZA
tripadvisor