



Come arrivare

Da Palermo: S.S.624 Palermo-Sciacca uscita Sambuca di Sicilia; attraversata la circonvallazione proseguire per Contrada Adragna-Cicala. **Da Agrigento:** percorrere la S.S. 615 per Sciacca, proseguire sulla S.S. 624 Sciacca-Palermo uscita Lago Arancio-Sambuca di Sicilia; attraversata la circonvallazione proseguire per Contrada Adragna-Cicala. **Da Trapani:** Autostrada A29 Palermo-Mazara del Vallo uscita svincolo Castelvetro, poi superstrada Castelvetro-Sciacca uscita Menfi, seguire le indicazioni per Sambuca di Sicilia; attraversata la circonvallazione proseguire per Contrada Adragna-Cicala.



Sambuca di Sicilia (AG) - C.da Galluzzo - Adragna
 Tel. 0925 946059 Cell. 333 3618506 - 338 1894990
www.ruvettu.it - email: massariaruvettu@libero.it



MASSARIA RUVETTU

*Azienda Agricola - Zootecnica
con annessi*

*Caseificio Aziendale
Ristorante Tipico
Massaria Didattica*

Chi siamo

La "Massaria Ruvettu", di antica costituzione, sorge a 600 mt. di altitudine in agro di Sambuca di Sicilia, alle pendici del Monte Adranone, sito archeologico, e della Riserva Naturale Monte Genuardo-Santa Maria del Bosco.

La Massaria gode di una splendida posizione panoramica con vista del centro abitato di Sambuca, fino al 1928 Sambuca Zabut, del Lago Arancio e della costa Selinuntina.



È circondata da boschi e da terreni coltivati a vigneto, uliveto e seminativo con rotazione a pascolo. L'azienda punta sulla multifunzionalità intesa come gestione articolata fra più attività (allevamento zootecnico, valorizzazione del territorio, massaria didattica, ristorazione) per la realizzazione della filiera corta.



Azienda Zootecnica

Si allevano ovini della razza Valle del Belice, accuratamente selezionati per produrre un latte di qualità che viene trasformato all'interno del caseificio aziendale in "Vastedda della Valle del Belice DOP", l'unico formaggio ovino a pasta filata, che proprio per la sua unicità ha ricevuto il riconoscimento comunitario della Denominazione di Origine Protetta.



Si producono inoltre formaggio pecorino siciliano DOP e ricotta. Nella Massaria si allevano anche cavalli, asini, animali da cortile ecc.



Massaria Didattica

L'azienda apre le porte alla scuola e al pubblico in un'ottica di coinvolgimento attivo, organizza vari percorsi conoscitivi per creare un collegamento tra città e campagna, far conoscere l'ambiente agricolo, l'origine dei prodotti alimentari, la vita degli animali.



Ristorante



In un ambiente accogliente e raffinato sarà un piacere accogliere gli amanti dei gusti antichi e genuini per un indimenticabile viaggio alla scoperta di un ricco menu di piatti della tradizione siciliana e mediterranea.

La Massaria Ruvettu aderisce all'Associazione Club Papillon, fondata da Paolo Massobrio, noto giornalista del settore eno-gastronomico, ed è presente nella sua guida eno-gastronomica "Il Golosaio".