1. Eremo di Santa Rosalia

1. Case Ficuzza
2. Borgo Callea
3. Monastero S. Stefano di Mèlia

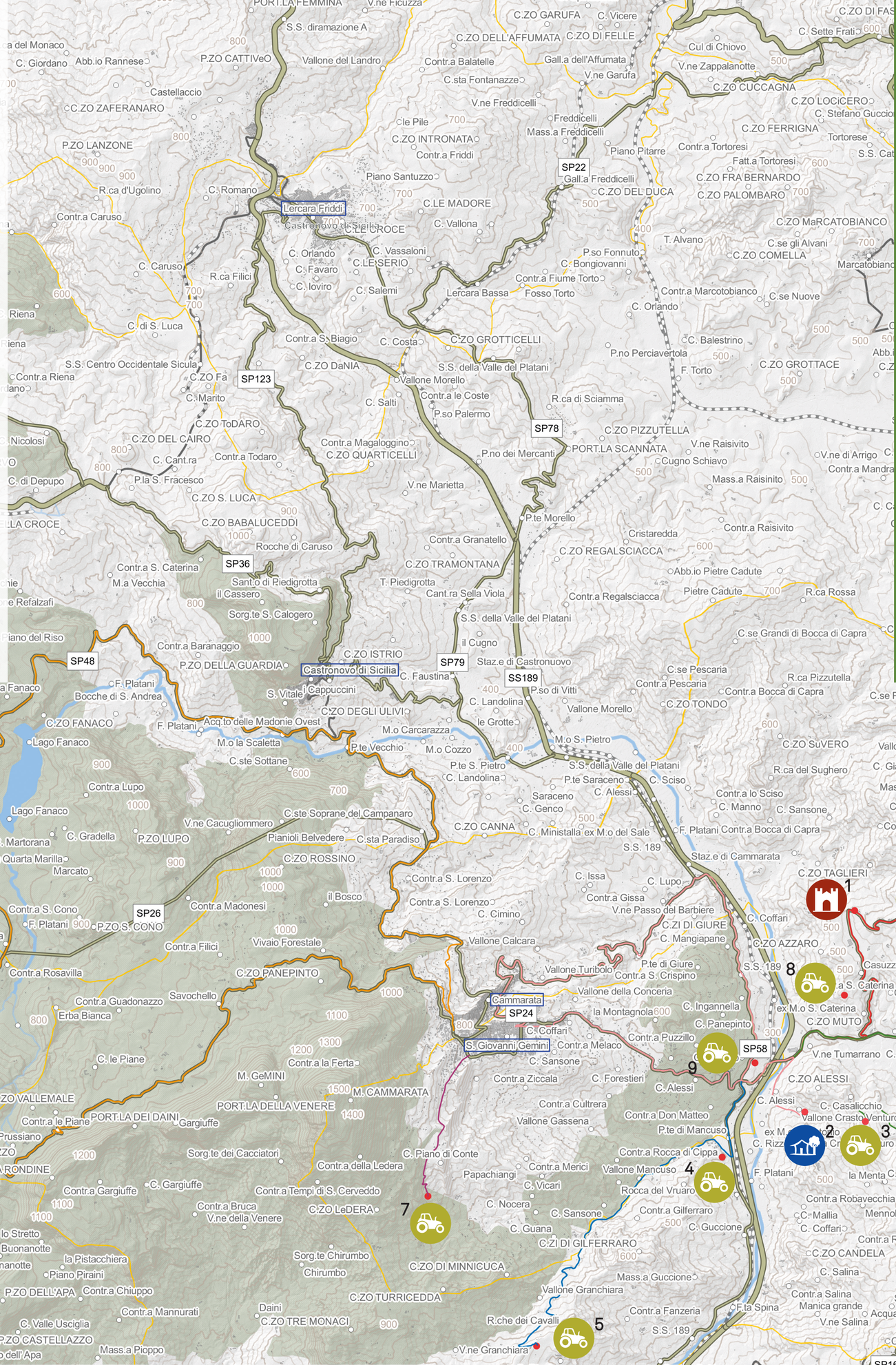
1. Agriturismo Casalicchio
2. Agriturismo Colle dei Venti

1. Azienda agricola Loria
2. Feudo Montoni
3. Azienda agricola Mangiapane
4. Azienda agricola Barno
5. Azienda agricola Maggio
6. Azienda agricola Reina
7. Azienda agricola Rizzico
8. Azienda agricola Russotto
9. Oleificio Santa Chiesa

Punti di interesse
Toponimi
Strade Statali
Strade Provinciali
Altre strade
Ferrovia
Confini comunali
Edificato
Parco dei Monti Sicani
Fiumi principali
Altri fiumi
Laghi
Curve di livello (100 m)
Curve di livello (25 m)

ITINERARI

1. In visita in cantina passando dai fattori
2. Ad assaggiar caciocavallo a Casalicchio
3. In groppa all'asino pensando alle conserve
4. Dal misticismo all'arte della Quisquina
5. Dalla pianta alla goccia d'olio
6. Alla scoperta del pecorino siciliano DOP



Gal Sicani
distretto rurale di qualità dei sicani

ASSOCIAZIONE A.S.D. L'ARCA ONLUS

L'ARCA IN CAMPAGNA

A.S.D. L'Arca Onlus
via Garibaldi, 64 - 92022 Cammarata (AG)
Phone: +39 340 2412517; +39 328 2160181
e-mail: vincenzoloscrudato@libero.it
kater1959@libero.it

L'Associazione Sportiva Dilettantistica L'ARCA ONLUS, operante nel territorio di Cammarata, dal 2003 accoglie le esigenze di ragazzi e adulti diversamente abili promuovendo iniziative ed attività socio-educative con il fine di sollecitare una sempre maggiore cultura dell'autonomia e dell'integrazione sociale.
L'associazione realizza non solo attività culturali, sportive, ludico-ricreative e laboratoriali ma anche fornisce servizi in collaborazione con l'istituzione scolastica, Enti Comunali e altre associazioni del territorio con l'obiettivo prioritario della socializzazione tra disabili, giovani e volontari, dello sviluppo dell'autonomia e dell'inclusione sociale e per migliorare la qualità della vita dei soggetti diversamente abili.

The Amateur Sports Association ARCA ONLUS, active in the territory of Cammarata, since 2003 takes care of the needs of disabled adults and young promoting educational activities that help improve the culture of integration and autonomy.
The association not only carries out cultural, educational and sports activities but it also collaborates with schools and various institutions around the area with the objective of getting disabled people to socialize more with each other and to better integrate in the life of the community.

UNIONE EUROPEA
FEASR

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA MEDITERRANEA

L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Programma di Sviluppo Rurale
Regione Sicilia 2007-2013
Reg. CE 1698/2005

ITINERARI

L'Arca propone ai disabili azioni finalizzate alla scoperta ed alla promozione del territorio dei "Monti Sicani", che per le sue caratteristiche orografiche, economiche e sociali può essere considerato interamente come rurale, della sua cultura, delle sue tradizioni, dei suoi prodotti agricoli e della buona cucina.
È nostro intendimento quindi:
- promuovere un segmento turistico nel nostro territorio rivolto ai disabili;
- fornire uno strumento utile agli operatori turistici del settore;
- promuovere l'afflusso di turisti amanti della natura nel nostro territorio.

ITINERARY

ARCA gives disabled subjects the possibility to do activities that allow them to explore the territory of the Sicani Mountains, that because of their social and economic characteristics can be considered completely rural, with a very ancient tradition of agricultural products and cuisine.
It is therefore our intention:
- *to promote a kind of tourism in this territory to disabled subjects;*
- *to provide support to the touristic agents of the area;*
- *to increase the popularity of this region among nature lovers.*

La rete delle fattorie didattiche individuate è parte integrante del percorso che è suddiviso in 6 itinerari.

This educational project will be divided in 6 trips.

DESCRIZIONE DELL'ITINERARIO "IN VISITA IN CANTINA PASSANDO DAI FATTORI"

Il primo itinerario proposto si svolge interamente nel vasto territorio di Cammarata, il paese in cui ha sede l'Arca. Accolti gli utenti, si parte alla volta delle affascinanti campagne per trovare i sapori, antichi e decisi, dei prodotti tipici e dei vini, sapori ricchi di tradizioni comuni in tutto il territorio, sapori legati alla genuinità tipica delle valli e dei Monti Sicani. Arrivati a Ficuzza, si possono visitare le ormai rovine della casa colonica di epoca fascista caratterizzata da innumerevoli archi in mattoni pressati, sicuramente fabbricati nello "Stazzone" di Cammarata, e proseguire per la fattoria Loria poco distante. La fattoria didattica della famiglia Loria, produce formaggi in regime biologico all'interno di un moderno caseificio nel centro aziendale in cui tutti i componenti della famiglia abitano. Il centro aziendale è attrezzato con una sala didattica capace di ospitare anche i disabili con tutti i servizi annessi. Si possono quindi degustare i profumati prodotti comodamente seduti nella sala opportunamente arredata e riscaldata da un bellissimo camino. Si potranno realizzare durante la visita anche dei laboratori specifici. *Il ciclo del pane*, iniziando con la presentazione del grano e subito dopo illustrando tutti i passaggi che vengono fatti dal contadino, dalla raccolta alla sgranatura fino alla trasformazione del chicco di grano in farina. Quindi si impasterà e si attenderà la lievitazione naturale prima di dare forma ed infornare per la cottura del pane. *Il ciclo della lana*, spiegando la filiera completa della lana partendo dalla tosatura delle pecore, passando per il lavaggio, per la cardanatura e poi anche la filatura con gli antichi fusi arrivando fino alla tessitura con il telaio. Salutata la famiglia Loria si va in visita alla cantina Feudo Montoni, fiore all'occhiello di Cammarata per le sue blasonate produzioni di ottimi vini. La cantina è posta all'interno di uno degli edifici rurali più importanti e ben conservato del territorio di Cammarata, il baglio Montoni Vecchi, tipica costruzione siciliana del 1469. I vigneti appartenenti ai sig. Sireci, proprietari della cantina, sono adagiati a filari sulle colline circostanti e danno forma ad un panorama inusuale per la zona, che rientra nell'area già DOC "Contea di Sclafani", oggi DOC "Sicilia". La visita alla cantina prevede l'illustrazione del processo di lavorazione del vino ed una degustazione degli ottimi e premiati vini.

DESCRIPTION OF THE "VISIT THE WINERY WITH THE FACTORS" ITINERARY

1st stop will be in Cammarata, hometown of L'ARCA. Once all the participants are gathered, the group will leave to the countryside to explore and taste local products and wines, typical of the Sicani Mountains region. Once arrived at Ficuzza, will be possible to visit the ruins of a colonial house built during the fascist era. The group will then proceed towards the Loria farm, which produces organic cheese inside a modern structure (called caseificio) representing the heart of the farm. The place is also equipped with a classroom (easily accessible to the disabled) where the farmers can explain and demonstrates their techniques. Needless to say, it will also be possible to taste some of these amazing products in front of the fireplace after the demonstration. Being the farm also full of sheep the kids will have the chance to interact with the animals and see how they produce the milk that gets then turned into cheese. It will also be possible to learn about the bread making process: the farmers will demonstrate how wheat becomes bread, pasta and obviously pizza! Another interesting ancient tradition to learn more about is the cycle of wool, which is a process starting with the shaving of the sheep; the obtained wool is then put through special frames operated by the women of the farms who with experienced hands end up making fine wool sweathers and scrves. After the visit to the Loria Family the group will proceed to the famous Feudo Montoni, where there is amazing wine is produced. The wine cellar is situated inside one of the oldest and best preserved buildings of the region, the "Baglio Montoni Vecchi", typical Sicilian construction from 1469, of a squared shape, with a charming outside courtyard paved with tiny "river stones". The vineyards, which belong to Mr. Sireci, rest on gently curved hills, forming a beautiful landscape, in an area that is considered DOC (the Italian quality denomination for organic local products). The visit most certainly involves the demonstration of the wine making process, from the picking of the grapes to the storage in old wooden barrels.

DESCRIZIONE DELL'ITINERARIO "AD ASSAGGIAR CACIOCAVALLO A CASALICCHIO"

Il secondo itinerario che vogliamo proporre conduce in contrada Casalicchio a visitare per prima le antiche case e a trovare il sig. Liborio Mangiapane nella sua fattoria didattica. In azienda si possono intraprendere diverse attività quali il laboratorio del formaggio a pasta filata, mostrando tutta la filiera del formaggio ed i segreti della caseificazione. Il laboratorio dà la possibilità agli ospiti non solo di essere spettatori delle varie fasi di trasformazione del latte fino ad arrivare al formaggio ma li può rendere protagonisti principali ed anche creatori di opere d'arte come l'"ainuzzi", piccoli animali di formaggio a pasta filata. Nella sala allestita appositamente per le visite in azienda e dotata anche di servizi per disabili, si propongono dei laboratori del gusto con i prodotti aziendali. La presentazione sarà effettuata illustrando tutte le informazioni sulla produzione, la trasformazione, la storia e le origini degli alimenti proposti. Nel contempo gli ospiti potranno annusare, assaggiare, confrontare e scambiare pareri e commenti. Lasciando l'azienda Mangiapane si raggiunge per un pranzo genuino l'azienda agrituristica "Casalicchio", poco distante dalla fattoria. L'azienda agrituristica è posta all'interno di un altro edificio storico di Cammarata, le case Viola, tipica masseria della zona composta da una serie di edifici posti ad U a formare un cortile interno che in questo caso è chiuso da un muro con cancello. Le pietanze offerte dall'agriturismo Casalicchio sono create con diversi prodotti biologici provenienti dall'azienda agricola e preparate con metodo tradizionale seguendo le ricette di famiglia. Ultimato il pranzo si prosegue verso il borgo rurale del Tumarrano, Borgo Callea, un insediamento di epoca fascista con uno specifico carattere rurale che fungeva come centro di servizi per l'insediamento agricolo sparso, infatti all'interno del borgo sono presenti la posta, la scuola, la chiesa e lo spaccio con il telefono pubblico. Infine si propone una visita alla graziosa chiesetta in pietra, per una preghiera.

DESCRIPTION OF THE "TASTING THE CACIOCAVALLO CHEESE IN CASALICCHIO" ITINERARY

The second trip we are proposing leads us to the Casalicchio road, starting from the farm of Mr. Liborio Mangiapane, not far away. Therefore, in this farm guests can learn about the cheese that these wonderful animals produce: they can witness not only the transformation of milk into cheese but also make the cheese themselves, working, hands-on, the cheese dough. One of the laboratories of the farm is equipped for welcoming groups of people (accessible to handicapped as well) and let them taste the products, learn their story and their origin, notice the difference in taste between them, pay attention to the small nuances, exchange opinions and make comments/ask questions. After leaving the Mangiapane farm the group will proceed towards the Casalicchio farm, to have a healthy, tasty lunch. The main building representing the center of the agritourism is an old manor farm belonging to the Viola family. The whole structure, including the stables and warehouses, was renovated and upgraded to more modern farming techniques. The products offered in the farm are made organically, without GMO's, following the ancient traditions of the family. The lunch is followed by a visit to the Borgo Callea, ancient village built during the fascist era that functioned as the rural center for all the agricultural settlements around this particular area called Tumarrano. In fact the village has a post office, a school, a church, a grocery store and public phone.

DESCRIZIONE DELL'ITINERARIO "IN GROPPA ALL'ASINO PENSANDO ALLE CONSERVE"

Il terzo itinerario propone inizialmente una visita nell'azienda agricola Barno, in contrada Malandrino. L'azienda zootecnica in cui si trascorrerà la mattinata alleva ovini e asini, ma anche trasforma il latte producendo degli ottimi formaggi pecorini. Verrà ancora dimostrato il ciclo di lavorazione del formaggio all'interno del caseificio e sarà proposta una passeggiata a dorso degli asini per rivivere gli antichi lenti movimenti, ed ancora, i giovani disabili potranno vivere l'emozione di accarezzare i morbidi asinelli come fossero peluche! La signora Barno offrirà quindi il pranzo nel ristorante del Turismo rurale Casale Margherita a pochi passi dall'azienda. Il pomeriggio si procederà l'itinerario verso l'azienda del signor Alfonso Maggio, in località Giardinello, costeggiando il vallone Mancuso, corso d'acqua affascinante per le numerose cascatelle visibili in ogni periodo dell'anno tra i verdi arbusti che lo circondano. Dall'azienda del signor Maggio si ammira uno splendido panorama verso il Monte Cammarata che con i suoi 1572 metri di altezza domina la valle del fiume Platani verso est e i colli Sicani verso ovest. La produzione agricola del sig. Maggio si concentra tutta su ortaggi biologici che vengono trasformati in un laboratorio ubicato all'interno del centro aziendale. "I Sapori del Giardinello", così si chiama il marchio delle conserve prodotte che rappresentano l'unica realtà del genere nel territorio montano. La specialità della casa è "la passata siciliana", ossia sugo di pomodoro biologico, ma vengono prodotti anche diversi condimenti per la pasta e creme di ortaggi. Tutte le salse sono preparate sulla base delle ricette più tradizionali ed offrono al palato un'immediata sensazione di prelibatezza, un gusto casalingo, grazie all'esclusivo impiego di prodotti freschi, all'assenza di trattamenti, di additivi, di conservanti e soprattutto all'utilizzo di olio extra vergine d'oliva locale. La permanenza in azienda prevede la visita nei campi, durante la raccolta o durante la piantagione a seconda della stagione in cui si effettua la visita e, naturalmente, la dimostrazione del ciclo di lavorazione dei prodotti all'interno del laboratorio.

DESCRIPTION OF THE "RIDING ON THE DONKEY'S BACK" ITINERARY

The Third Trip will take us to the agriturism of Mr. Barno in Malandrino Street. This farm breeds donkeys and sheep, and also uses their milk to produce a delicious goat cheese.The cycle of production of cheese will, again, be demonstrated and the guests will also have the chance to get on the backs of the donkeys for a slow ride. Mrs. Barno will then offer us lunch in the rural restaurant "Casale Margherita" just a few yards from the farm. In the afternoon the group will proceed towards the farm of Mr. Alfonso Maggio in the Giardinello area. During the way there it will be possible to see the beautiful waterfalls created by the Mancuso Valley River. Mr. Maggio produces mostly organic vegetables, which are packed and prepared inside a lab at the center of the farm. The brand of Mr. Maggio is called "Sapori del Giardinello" (Tastes of Giardinello) and it is the only reality of its kind in this region. The specialty of the house is the Sicilian tomato sauce, but there are many more delicious condiments and sauces prepared here, all of them following ancient traditional recipes and fresh, organic, locally grown products. The group will have a chance to see the fields where the veggies are grown and also to witness the preparation of these amazing products.

DESCRIZIONE DELL'ITINERARIO "DAL MISTICISMO ALL'ARTE DELLA QUISQUINA"

Questo itinerario trasferisce il gruppo di visitatori nel territorio del comune di Santo Stefano Quisquina, attraversando con una comoda strada provinciale la Riserva del Monte Cammarata. La Riserva Naturale Orientata, oggi inserita nel più vasto Parco di Monti Sicani, rappresenta per il territorio la più valevole e vasta oasi ambientalistica del territorio. Dopo aver lasciato il bosco di Buonanotte si fa una piccola deviazione per andare a visitare l'Eremo di Santa Rosalia, luogo sacro, caro alla Santuzza Patrona di Palermo, dove vi si rifugiò per un lungo periodo della sua vita all'interno di una grotta. Lasciato questo luogo suggestivo si prosegue verso la straordinaria azienda didattica "Rocca Reina". Perché straordinaria? Perché la sua location è intrisa della straordinaria personalità del proprietario definito "Pastore del le nuvole". Lorenzo Reina è un agricoltore, ma è anche un artista e pertanto tutto ciò che lo circonda è impregnato di arte. Così all'interno dell'azienda sono state ripristinate le numerose archeologie rurali quali "i pagliara", il "marcatu" e "la carcara", sono stati realizzati due orti botanici di cui uno facilmente visitabile anche dai disabili in quanto posto su di un pianoro da cui si può ammirare un meraviglioso panorama che arriva fino al mare. Ma uno degli spazi più interessanti creato dal signor Reina è un teatro posto su una terrazza naturale sulla valle del fiume Magazzolo dove il panorama mozzafiato fa da scena, un luogo degno di ospitare delle vere e proprie rappresentazioni. Il teatro, adagiato su una conca naturale, ha una superficie di circa 570 mq ed ha in platea 107 posti a sedere costituiti da due blocchi di pietra di Alcamo ubicati sul terreno a formare la costellazione di Andromeda; al centro la scena è realizzata con l'esatta forma della traiettoria ellittica della Terra attorno al Sole. Ancora, proprio in azienda, è ubicata la cosiddetta "Rocca di Santa Rosalia", luogo nel quale, secondo leggenda, la Santa Patrona di Palermo, durante il suo peregrinare, in un momento di preghiera ha impresso il segno della croce in una roccia. Nel pomeriggio si percorre per il ritorno un itinerario diverso, verso la valle Mèlia dominata dal lago artificiale omonimo. Su una piccola altura che domina proprio la valle andiamo a trovare il bellissimo complesso di Santo Stefano di Mèlia. Il casale era un tempo un monastero bizantino che apparteneva fino al XII sec. ai monaci Basiliani. Il complesso si presenta di forma rettangolare con un significativo arco che immette all'interno di un grande baglio che al centro mostra una bellissima fontana ottagonale, messa in risalto da un basamento di analoga forma. Percorrendo ancora qualche chilometro si rientra alla base dopo aver goduto di tante esperienze tra le campagne del nostro bellissimo territorio.

DESCRIPTION OF THE "FROM MYSTICISM TO QUISQUINA'S ART" ITINERARY

The next Trip will bring the kids to Santo Stefano di Quisquina, passing through the Monte Cammarata natural reserve. This region, part of the Monti Sicani Park is particularly beautiful with all its stunning views and lush forests, which are visible thanks to a series of hiking trails that wind up the top of some of the highest peaks.
First stop will be the Buonanotte Park, equipped with BBQ's and pic-nick tables in the middle of the Reserve where families usually go to spend a day in nature. After that, there will be a visit to the Santa Rosalia Shrine, located inside a cave not far from the Buonanotte Park, a sacred place dedicated to the Saint Patron of Palermo.
Coming out of the woods, the group will reach the farm of Mr. Reina, called "Rocca Reina". Mr. Reina is known as the shepherd of the clouds, because other than being a farmer, he also is an artist, and everything in his farm communicates that. He renovated and brought back to life some of the most ancient tools and buildings of this region and created beautiful botanic gardens placed on natural platforms from which guests can enjoy the amazing landscape reaching as far as the sea. He even built an amphitheater on the valley of the Magazzolo River. This theatre is 570 square meters big, and it can hosts up to 107 people with its stone made seats, placed in away that reminds the Andromeda constellation. Inside the farm is also possible to visit another sacred landmark, the "Rocca di Santa Rosalia", which, like the shrine before mentioned, was dedicated to the Saint Patron of Palermo. Here, it is believed, the Saint passed by during a pilgrimage and marked a big stone with the cross symbol. The farm, obviously, is equipped with the necessary infrastructure to welcome the handicapped. On the way back, the group will take a different route that will lead through the Melia valley, dominated by a beautiful lake of the same name. The final stop will be the complex of Santo Stefano di Melia, an old building, once a Monastery belonging to Basilian monks in the XII sec.

DESCRIZIONE DELL'ITINERARIO "DALLA PIANTA ALLA GOCCIA D'OLIO"

Il percorso dell'itinerario proposto si svolge tra le colline prospicienti la valle del Fiume Platani, il vecchio Halykos che scorre ancora veloce nel territorio di Cammarata. La prima tappa dell'itinerario è nell'azienda agricola della signora Marisa Russotto, una fiorente realtà di attività olivicola in contrada Ficuzza. La visita può essere effettuta in tutti i periodi dell'anno ma sicuramente risulta più interessante in autunno, durante la raccolta delle olive che avviene ancora manualmente con le classiche scale e tende. Partecipare alla raccolta sarà un'esperienza unica a diretto contatto con la vera natura agricola. Stanchi dell'intensa mattinata si ci trasferisce nella collina dirimpettaia alla Ficuzza, al ristorante dell'agriturismo "Colle dei Venti" per un meritato riposo rifocillante. Il signor Lo Re, proprietario dell'agriturismo, offrirà un pranzo tipico che conterrà tutti i prodotti dell'azienda zootecnica di famiglia: carne, formaggi ed ortaggi. Le pietanze saranno preparate in modo casalingo per deliziare i palati dei clienti. Compiaciuti da tante bontà si prosegue l'itinerario seguendo ancora il percorso delle olive fino all'assaggio dell'olio nuovo. Si arriva quindi nel frantoio "Santa Chiesa" della signora Russotto, ad assistere alla tipica molitura con la mola e le "coffe". Nel frantoio sarà offerta una degustazione dell'olio appena sgorgato sul pane caldo e dell'aromatico olio al limone, ricetta esclusiva della famiglia. Si ritorna al punto di partenza.

DESCRIPTION OF THE "THE MAKING OF OLIVE OIL " ITINERARY

This trip will take us to the hills facing the valley of the Platani River. First stop is the farm of Mrs. Marisa Russotto, the owner of the most productive olive oil business in this region. The visit can be made all year round but it is surely more interesting during autumn, during the picking of the olives, which is still done traditionally, by hand, using ladders and nets; the kids will have a chance, when possible, to pick the olives themselves. On the opposite hill to the one where Mrs. Russotto farm is situated, there is a beautiful country restaurant called "Colle dei Venti" (hill of the winds), where the group can have a healthy lunch after the visit. Mr. Lo Re, the owner of the restaurant, will prepare an organic meal for all using the products of his own family farm: local meat, cheese and veggies. The second part of the trip includes a visit to the frantoio (olive oil mill) of Mrs. Russotto, called "Santa Chiesa".
In here the pressing of the olives occurs, through a slow process that has as its final outcome delicious oil. The oil itself can be tasted with warm home made bread.

DESCRIZIONE DELL'ITINERARIO "ALLA SCOPERTA DEL PECORINO SICILIANO DOP "

L'itinerario è volto alla scoperta di una delle "chicche" gastronomiche del territorio di Cammarata, il "pecorino siciliano DOP" del signor Rizzico. Il pecorino siciliano DOP è prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fresco e coagulato con caglio di agnello. Il latte da caseificare proviene da pecore allevate al pascolo spontaneo. Fra le caratteristiche peculiari del Pecorino Siciliano DOP, vanno annoverati anzitutto il gusto leggermente piccante e l'incantevole profumo. L'azienda zootecnica del signor Rizzico si trova in contrada Minaga, in una delle vali più belle del territorio, ridondante di vegetazione e di acqua per la presenza di diverse sorgenti. Il signor Rizzico ospita i fruitori in un fabbricato ristrutturato con fondi europei dove è ubicato anche il caseificio. Finite l'illustrazione e la visione del ciclo di lavorazione si possono degustare ed acquistare i prodotti aziendali in una sala.

DESCRIPTION OF THE "DISCOVERING THE PECORINO CHEESE " ITINERARY

This stop will allow us to explore one of the prides of the area, the Pecorino cheese of Mr. Rizzico. This cheese is entirely produced with whole goat milk. It ages for about 4 months in well-aired rooms. Every piece of cheese is manually salted. The goats are raised in harmony with nature, they are free to pasture in the fields and no artificial additives are added to their milk. All of these factors make this cheese a DOP (government denomination for a high quality guaranteed product). The farm is situated in a country road called Minaga Street, in a valley that is one of the most beautiful around the area, with all its natural rivers and thick vegetation. At the end of the demonstration it will be possible to taste or buy some of the products of the farm.

INFORMAZIONI UTILI: DOVE DORMIRE/MANGIARE
USEFUL INFORMATION: WHERE TO SLEEP/TOEAT

Agriturismo Casalicchio
c.da Casalicchio - 92022 Cammarata (AG)
Phone: +39 0922 908144
Mobile: +39 339 6555609
website: www.casalicchio.info; e-mail: info@casalicchio.info

Agriturismo Colle dei Venti
c.da Casalicchio - 92022 Cammarata (AG)
Mobile: +39 393 9088196; +39 348 4727740; +39 393 9204260
e-mail: saviema@tiscali.it

Azienda Agricola Caseificio Loria
c.da Ficuzza - 92022 Cammarata (AG)
Mobile: +39 340 0003872; +39 347 8124131

Azienda Agricola Barno Lo Scrudato
c.da Gilferraro - 92022 Cammarata (AG)
Phone: +39 0922 905601; +39 0922 909593
Mobile: +39 340 8424630

Azienda Agricola Maggio
c.da Giardinello - 92022 Cammarata (AG)
Phone: +39 0922 900453
Mobile: +39 328 0229234
website: www.isaporidelgiardinello.it
e-mail: maggiobios@virgilio.it

Azienda Agricola Mangiapane
c.da Casalicchio - 92022 Cammarata (AG)
Mobile: +39 328 0211255; +39 328 3080712
e-mail: pinudomenico@hotmail.it

Fattoria dell'Arte ed Az. Agricola *Rocca Reina* (Spazio Rurale Multiservizi)
c.da Rocca - 92020 Santo Stefano Quisquina (AG)
Mobile: +39 328 3052920; +39 328 7671914

Feudo Montoni
Largo Val di Mazara, 2 - 90144 Palermo
Phone: +39 091 513106
website: www.feudomontoni.it
e-mail: info@feudomontoni.it

Frantoio Oleario Santa Chiesa
c.da Puzzillo - 92020 San Giovanni Gemini (AG)
Mobile: +39 347 9948015; +39 328 1256175

Turismo Rurale Casale Margherita
c.da Malandrino - 92022 Cammarata (AG)
Phone: +39 0922 906188
website: www.casalemargherita.eu
e-mail: info@casalemargherita.eu