

La nostra cucina... i nostri prodotti

Un numero sempre maggiore di persone oggi ritorna in campagna e cerca di ritrovare un mondo che sembrava scomparso. Quello a cui punta il nostro agriturismo è proprio il ritorno all'origine delle cose genuine, ecco perché "Fattoria Torrettella" alleva con cura mucche da carne, maiali, agnelli, struzzi e alcune specie di animali da cortile, per portare in tavola un prodotto di prima qualità, fresco e genuino.

Le nostre ricette sono semplici e genuine, si va dal pane fatto in casa rigorosamente nel forno a legna, legumi, ricotta, formaggio, salumi, carne alla brace o al forno, dolci casarecci.

Tra le nostre specialità ci sono anche i salumi ricavati dai nostri maiali neri dei nebrodi, carne e uova di struzzo e tanto altro.

Cambiamo il menù ad ogni stagione nel pieno rispetto dei tempi della natura. C'è una grande cura nella scelta dei prodotti, che sono tutti naturali e freschi.

Tutte le sere, oltre i piatti della cucina tipica locale, è possibile gustare anche pizze e focacce che la lievitazione naturale, l'uso di ingredienti genuini e la cottura nel forno a legna, rendono speciali.



Agriturismo "Fattoria Torrettella"

A pochi Km dal centro storico di Caltanissetta, nel cuore della Sicilia, immerso nel silenzio e con un clima invidiabile, sorge l'Agriturismo "Fattoria Torrettella", luogo privilegiato dove riscoprire sapori semplici e prodotti genuini interamente derivanti dalla nostra terra. L'attenzione per il mangiar sano e la passione per la coltivazione e l'allevamento, sono alcuni dei motivi che ci hanno spinto a trasformare la nostra azienda in agriturismo.

Fattoria Torrettella non è un ristorante in campagna per le gite della domenica, ma una vera azienda agricola impegnata principalmente nelle attività di allevamento, produzione orticola e foraggera, dove i nostri ospiti potranno trascorrere piacevoli giornate.

Nel nostro agriturismo troverete un clima accogliente e un'atmosfera casalinga; uno dei nostri obiettivi, infatti, è proprio quello di far sì che i nostri ospiti si trovino sempre a loro agio e portino con loro un ricordo positivo dei giorni trascorsi in nostra compagnia.

Nell'antica costruzione rurale, oggi completamente ristrutturata, sono state ricavate le due sale del ristorante capaci di accogliere oltre 250 commensali.

Organizziamo banchetti e cerimonie personalizzati con menù adatti ad ogni tipo di richiesta.



AGRISMO Fattoria Torrettella ristorante e pizzeria



AGRITURISMO
Fattoria Torrettella

Contrada Torrettella • Caltanissetta
Tel.: 0934 576325 Cell.: 339 6962296 (Giuseppe)

Sito web: www.agriturismofattoriadidattica.com
E-mail: info@agriturismofattoriadidattica.com

AGRITURISMO Fattoria Didattica





Azienda agrituristica e Fattoria didattica

Uno degli obiettivi più importanti di un agriturismo è colmare la distanza tra cultura urbana e cultura rurale; ciò avviene quando gli agriturismi si organizzano in fattorie didattiche. Dal 2014 l'Agriturismo Torrettella è anche Fattoria Didattica accreditata dalla Regione Sicilia con numero 66 del 13/02/2014.

Per Fattoria didattica s'intende un'azienda agraria o agrituristica nella quale viene svolta attività di accoglienza ed educazione di gruppi scolastici, ma anche di famiglie, gruppi, persone diversamente abili, per far conoscere la vita degli animali, l'origine dei prodotti che consumiamo, stimolare lo spirito critico e la curiosità. Le proposte didattiche, sono estremamente ricche e diversificate e sono tutte basate sulla pedagogia attiva "imparare facendo".

I piccoli ospiti seguiti da personale formato e qualificato, hanno la possibilità di entrare in contatto con gli animali, gli odori, i colori della terra e riscoprire i mestieri e i sapori di un tempo.

I bambini diventano, così, protagonisti del loro sapere e apprendono concetti e abilità difficilmente ricavabili da un testo scolastico. Le visite vengono realizzate in funzione dell'età dei ragazzi, dei programmi scolastici e dei progetti della classe o del gruppo accolto.



Come raggiungere l'Agriturismo Torrettella

Raggiungere Caltanissetta è semplice, l'autostrada Palermo-Catania (A19) passa per Caltanissetta: la SS122 Agrigentina, la SS626 della Valle del Salso (Caltanissetta-Gela), la SS640 di Porto Empedocle (Agrigento-Caltanissetta). Se si proviene dall'autostrada A19 Palermo-Catania: immettersi sulla Strada Statale SS640 Agrigento-Caltanissetta e proseguire fino a



prendere la Strada Statale SS626 Caltanissetta-Gela, uscire poi per Caltanissetta-Zona Industriale e svoltare a sinistra su Via Salvatore Averna. A 850 m svoltare a destra verso Via Enrico Mattei, alla rotonda prendere la 2ª uscita. Dopo 650 m svoltare a sinistra e imboccare SP166. Proseguire per la strada provinciale per circa 1,5 Km fino ad arrivare a destinazione. Se si viene da Caltanissetta raggiungere via Rochester: alla rotonda prendere la 3ª uscita e imboccare Viale Stefano Candura. All'incrocio proseguire per la SP166 per circa 1,5 Km fino ad arrivare a destinazione.

Coordinate gps: 37.450482 14.043316