



Agriturismo

Contrada Chiusa, San Giuseppe Jato, 90048, GPS: E 13.215 N 37.997



L'agriturismo Masseria La Chiusa si trova all'interno della Valle dello Jato nel comune di San Giuseppe Jato, a soli 30 km. dalla città di Palermo ed a 52 km. dall'aeroporto Falcone-Borsellino di Punta Raisi.

La struttura è costituita da una antica masseria risalente alla seconda metà del XV secolo nella quale sono state ricavate sei camere e quattro appartamenti, da una cantina borbonica del XVIII secolo adesso adibita a ristorante e sala ricevimenti, da una chiesa ancora consacrata dello stesso secolo di costruzione della Masseria, da una dependance in cui sono stati ricavati altri quattro appartamenti, da una piscina e da un grande spazio esterno con un' area giochi per bambini.



La nostra storia



L'agriturismo Masseria La Chiusa nasce per volontà dei fratelli Letizia, Gabriella e Ivo Ferrara dalla ristrutturazione della casa di campagna di proprietà della famiglia già dalla seconda metà dell'ottocento. L'avvio dell'attività è avvenuto in continuità sia con la tradizione di famiglia nel campo della produzione agricola che con una filosofia di ospitalità di tipo familiare che mantiene quindi ancora l'impronta di casa di campagna.

Azienda Agricola



L'azienda agricola, costituita da 130 ettari di terreno coltivati in regime biologico, produce olive, uva nero d'avola, legumi (ceci bianchi e neri), vari tipi di ortaggi, grano timilia e susine.



L'uliveto



Il Susineto



Il vigneto



L'orto





I Vini

La vigna situata a 500 metri sul livello del mare con esposizione a sud è interamente coltivata a Nero d'Avola D.O.C. Sicilia. Da questa unica varietà vengono prodotte quattro etichette: il rosso Nero Segreto, Aenigma bianco, Aenigma rosato e infine il rosso barricato Danza Nera.

L'olio



L'Olio Extravergine d'Oliva Biologico della Masseria La Chiusa è un blend di Nocellara del Belice, Cerasuola e Biancolilla. L'oliveto sorge nel territorio della Valle del fiume Jato, a circa 450 m. s.l.m.. L'eccezionale vocazione ambientale e l'adeguata gestione agronomica associata alla tecnica di estrazione a freddo e alla non filtrazione, garantiscono la produzione di un olio dalle caratteristiche organolettiche uniche, dal sapore robusto e persistente, ma nello stesso tempo delicato, arricchito da sentori di erba fresca, carciofo, pomodoro e mandorla.

Sala delle Botti



Le alte capriate e le antiche botti, testimonianza del suo passato di cantina borbonica, fanno da cornice al ristorante biologico della Masseria. Grazie alla sua capienza, in grado di contenere più di trecento posti a sedere, e al favoloso spazio esterno antistante, si presenta come luogo ideale per organizzare grandi banchetti domenicali o in occasione di eventi speciali.

Il ristorante utilizza materie prime di alta qualità autoprodotte in regime biologico o a Km Zero, che la bravura e creatività del nostro Chef esaltano in termini di sapore e caratteristiche organolettiche. Inoltre la cucina dedica una particolare attenzione ai menù vegetariani, vegani e celiaci.



Il Bar

L'amore per il vino e la cultura del buon bere sono il tema ricorrente anche al nostro bar, dove sulle botti i nostri ospiti hanno la possibilità di degustare le nostre quattro varietà di vino. Dalla primavera all'autunno il bar si sposta anche all'aperto con vista sulla splendida valle dello Jato.

Ospitalità

«Ospitali per Natura» è il motto che rappresenta la nostra filosofia di accoglienza. Odori, sapori e panorami naturali avvolgono gli ospiti che decidono di trascorrere un'esperienza presso la nostra struttura.

La capienza massima della Masseria raggiunge i quaranta posti letto suddivisi in sei camere nel corpo principale, quattro appartamenti con angolo cottura e ingresso indipendente e quattro appartamenti con angolo cottura nella dependance. L'arredamento semplice ed interamente in legno è stato realizzato da un artigiano locale.



La Cappella



Risalente alla data di costruzione della parte più antica della Masseria, la cappella, un tempo cuore spirituale della vita del feudo, oggi, essendo ancora consacrata, è sia un elemento di attrazione per i nostri ospiti, sia un luogo di preghiera che una scelta per chi decide di sposarsi da noi.

A seguito del restauro sono affiorati gli affreschi originali su tetto e pareti, sono state conservate le antiche maioliche del pavimento e l'altare è rimasto pressochè inalterato. All'esterno si è conservato anche l'antico campanaccio che chiamava a raccolta i contadini per la messa.



Cucina Biologica



Matrimoni ed eventi speciali



Attività

Parco Archeologico Monte Iato



Noleggio Mountain Bike



Passeggiate a cavallo Equiranch



Cooking Class



Trekking



Contatti

Sito web: www.masserialachiusa.it

E-mail: info@masserialachiusa.it

Telefono: 091-8577783



segui su
twitter

