

Scheda Tecnica – Caseificio Contadino di Galluzzo

Caseificio Contadino di Galluzzo

Tipo di Attività: Caseificio artigianale e azienda agricola

Località: Sambuca di Sicilia (AG), Sicilia – Italia

Gestione / Proprietà: Azienda a conduzione familiare – Famiglia Galluzzo

Contatti

 Indirizzo: Sambuca di Sicilia (AG), Italia

 Telefono: *(da inserire se disponibile)*

 Email: *(da inserire se disponibile)*





 Sito web / Social: *(eventuali riferimenti da inserire)*

Descrizione dell'Azienda

Il Caseificio Contadino di Galluzzo è una realtà artigianale situata nel territorio di Sambuca di Sicilia, specializzata nella **produzione tradizionale di formaggi siciliani**. L'azienda nasce da una lunga tradizione familiare legata all'allevamento e alla trasformazione del latte, con l'obiettivo di preservare i sapori autentici della cultura casearia locale.

La produzione avviene secondo metodi artigianali, nel rispetto dei ritmi naturali e delle tecniche tramandate nel tempo, utilizzando latte di alta qualità proveniente prevalentemente da allevamenti locali.

Produzione e Attività

-  **Formaggi artigianali:** ricotta fresca, ricotta infornata, primo sale, pecorini freschi e stagionati, prodotti secondo tradizione siciliana.
-  **Latte locale:** utilizzo di latte ovino e/o vaccino proveniente da allevamenti del territorio.
-  **Dimostrazioni e degustazioni:** possibilità di assistere alle fasi di lavorazione e degustare i prodotti, su richiesta.
-  **Filiera corta:** controllo diretto della produzione e attenzione alla qualità delle materie prime.

Punti di Forza

- Produzione artigianale legata alla tradizione locale.

- Utilizzo di materie prime del territorio.
 - Autenticità del prodotto e forte identità rurale.
 - Esperienza genuina e legata al mondo contadino.
-

Technical Data Sheet – Caseificio Contadino di Galluzzo


Caseificio Contadino di Galluzzo


Type of Activity: Artisan dairy farm and cheese producer


Location: Sambuca di Sicilia (AG), Sicily – Italy

Ownership / Management: Family-run business – Galluzzo family

Contacts

 Address: Sambuca di Sicilia (AG), Italy

 Phone: *(to be added if available)*

 Email: *(to be added if available)*




 Website / Social Media: *(if available)*


Company Description

Caseificio Contadino di Galluzzo is an artisan cheese producer located in the countryside of Sambuca di Sicilia, specialising in the **traditional production of Sicilian cheeses**. The dairy is rooted in a long-standing family tradition connected to livestock farming and milk processing, with the aim of preserving the authentic flavors of local cheese-making heritage.

Production follows traditional methods, respecting natural rhythms and time-honored techniques, using high-quality milk sourced mainly from local farms.

Production and Activities

-  **Artisan cheeses:** fresh ricotta, baked ricotta, primo sale, fresh and aged pecorino cheeses, produced according to Sicilian tradition.
-  **Local milk:** sheep and/or cow milk sourced from farms in the surrounding area.
-  **Demonstrations and tastings:** visitors may observe cheese-making processes and enjoy tastings upon request.

-  **Short supply chain:** direct control of production with strong attention to raw material quality.

Strengths

- Artisan production rooted in local tradition.
- Use of locally sourced raw materials.
- Authentic products with a strong rural identity.
- Genuine, hands-on farm experience.