

# Esperienza di Oleoturismo in Toscana nell'Oliveto di Casa Julia

*wp\_1056060*

9–12 minutes

---

## Esperienza di Oleoturismo in Toscana nell'Oliveto di Casa Julia

Benvenuti nell'esperienza oleoturistica di Casa Julia, dove la passione per l'olio extravergine d'oliva di qualità incontra la bellezza del paesaggio toscano. Immersi tra gli ulivi di Roccatederighi, vi guideremo alla scoperta dei segreti dell'olio EVO, dalle tecniche di produzione sostenibile alla degustazione consapevole.

Casa Julia è un'azienda a conduzione familiare che crede fermamente nella qualità e nella sostenibilità. Il nostro obiettivo è condividere con voi non solo il nostro prodotto, ma anche la cultura e la tradizione che si cela dietro il nostro olio extravergine d'oliva.

Situati nelle campagne del suggestivo borgo di Roccatederighi (Roccastrada, Grosseto), possiamo offrire anche un tour del borgo antico, un'esperienza autentica in un contesto unico, con case incastonate nella roccia e un panorama mozzafiato che abbraccia tutto l'arcipelago toscano e concludere la giornata all'insegna dell'olio EVO di qualità con un pranzo in un ristorante del paese gustando un menu incentrato sull'olio extravergine.

## La nostra proposta

**Attività presso Casa Julia**

Presso la nostra sede nelle campagne di Roccatederighi potrete venire per assaggiare i nostri oli e godervi il panorama o approfondire le tematiche collegate all'olio extra vergine.

### **Degustazione semplice**

Passate a trovarci ed assaggiate il nostro olio EVO godendovi un panorama che arriva fino al mare.

Vi offriremo la “fettunta” mentre vi racconteremo del nostro olio, sarete nostri ospiti e **non vi costerà nulla**.

Se troverete di vostro gradimento il nostro olio EVO potrete acquistarlo sul posto.

### **Degustazione comparata**

Un viaggio sensoriale attraverso la **degustazione comparata di due oli** per educare sulle caratteristiche dell'olio EVO di qualità.

Durante questa esperienza imparerete a riconoscere le note aromatiche e gustative che ogni olio di qualità deve avere, scoprirete le sue proprietà salutistiche, apprenderete i segreti per il corretto utilizzo in cucina e la conservazione ottimale. Vi illustreremo anche i diritti dei consumatori e come leggere correttamente le etichette per fare scelte consapevoli.

### **Processo produttivo**

Vi racconteremo il viaggio dell'oliva, dalla pianta alla bottiglia. Presenteremo il processo produttivo dell'olio extravergine di alta qualità basato su pratiche sostenibili che rispettano l'ambiente e il territorio. Scoprirete l'importanza della raccolta precoce, del trasporto rapido in frantoio, della filtrazione all'origine e di tutte quelle pratiche che garantiscono un prodotto di eccellenza. Comprenderete perché la qualità dell'olio inizia nel campo e non finisce con la sua produzione in frantoio.

## **Passeggiate nell'oliveto**

Vi porteremo nell'oliveto per illustrare le fasi fenologiche in corso e le attività che si svolgono durante l'anno. Osserverete da vicino gli ulivi nelle diverse stagioni, dalla fioritura alla maturazione dei frutti. Vi spiegheremo le tecniche di potatura, i trattamenti naturali che utilizziamo per proteggere le piante, e come avviene la raccolta delle olive. Durante queste passeggiate potrete anche godere del meraviglioso panorama che si estende fino all'arcipelago toscano, respirando l'aria pura della campagna maremmana.

## **Esperienze Extra a Roccatederighi**

Arricchite la vostra esperienza conoscendo il territorio che ospita Casa Julia e le sue eccellenze gastronomiche.

## **Visita con guida esperta al borgo medievale**

Casa Julia si trova a Roccatederighi, frazione del comune di Roccastrada in provincia di Grosseto, sulle colline dell'alta Maremma, un borgo storico unico con le case incastonate nella roccia e un panorama mozzafiato che abbraccia tutto l'arcipelago toscano. Questo antico insediamento di origine medievale sorge a 536 metri sul livello del mare, sulla cima di un'imponente formazione rocciosa di origine vulcanica.

Passeggiando tra i vicoli medievali, potrete immergervi nella storia e nella cultura di questo angolo autentico di Toscana. Le case in pietra sembrano emergere direttamente dalla roccia, creando un paesaggio urbano di straordinaria bellezza e unicità. Dalla terrazza panoramica del borgo, nelle giornate più limpide, lo sguardo può spingersi fino alle isole dell'arcipelago toscano e alla Corsica.

Il borgo antico di Roccatederighi conserva intatto il suo fascino medievale, con la sua struttura urbanistica caratterizzata da strette vie, archi e scalinate che si inerpicano sulla roccia.

Passeggiando fra i vicoli scavati nella trachite si resta colpiti da

come siano sfruttate, per costruire il centro abitato, le configurazioni naturali delle rocce. Infatti in ogni piazzetta e in ogni via si vedono affiorare i massi vulcanici utilizzati nel passato come fondazione o come baluardi difensivi.

E' possibile prenotare **una visita con guida turistica autorizzata** che vi farà scoprire la storia di ogni angolo e bottega del borgo.

*La visita prevede incontro dei partecipanti con la guida in Piazza Mazzini e partenza per il tour guidato che ha la durata di circa 1 ora e un costo di 15,00€ a persona da saldare al fornitore al momento della prenotazione.*

Prenotazioni via whatsapp +[393404920588](tel:+393404920588) (Mariella) o per email [info@maremmainbici.it](mailto:info@maremmainbici.it)

Foto dal sito [roccatederighi.it](http://roccatederighi.it)

## **Enogastronomia locale**

Per completare la vostra esperienza oleoturistica, vi offriamo la possibilità di prenotare il pranzo a un prezzo riservato a questa proposta presso il ristorante **Il Sesto Canto** a Roccatederighi dove potrete proseguire l'esperienza nel mondo dell'olio EVO gustando un menu dove l'olio extravergine è protagonista in ogni portata. Potrete così assaporare i piatti della tradizione toscana, preparati con ingredienti locali e conditi con olio extravergine d'oliva di qualità.

## **EVO-LUZIONE DEL GUSTO, UN VIAGGIO NELL'EVO**

Un percorso gastronomico dedicato all'olio extravergine di oliva del nostro territorio, ingrediente vivo e virtuoso, capace di esaltare con discrezione e profondità ogni sfumatura del piatto. Dall'antipasto al dolce, l'olio EVO diventa protagonista, non semplice condimento ma vero e proprio elemento identitario della nostra cucina. **25,00 € a persona, acqua e caffè compresi, vino extra.**

## **Zuppa Tiepida Di Verdure**

## Con Olio EVO a Crudo

*La delicatezza delle verdure appena cotte incontra la forza elegante dell'olio extravergine, che in questa portata viene aggiunto a crudo per sprigionare il suo profumo erbaceo e la sua vivacità amara-piccante. Un filo d'olio che accende la dolcezza delle verdure, creando equilibrio e profondità.*

### **Olio EVO Casa Julia "Classico"**

#### **Battuta Di Chianina Con Cicoria selvatica e EVOO**

*L'olio extravergine selezionato per questa portata ha un profilo sensoriale più deciso, con note di carciofo e mandorla. A crudo, lega la sapidità e la morbidezza della carne alla nota amarognola della cicoria, esaltando la mineralità e le sfumature ferrose del piatto senza sovrastarle.*

### **Olio EVO Scovaventi "Ostro" BIO**

#### **Tortino Al Cioccolato Fondente e Olio Evo**

*Un incontro sorprendente: l'olio EVO, in questo caso fruttato delicato, sostituisce il burro nell'impasto, rendendo il tortino più digeribile, umido e profumato. Le note dolci-amare del cioccolato trovano un contrappunto raffinato nella leggera sensazione verde dell'olio, chiudendo il percorso con eleganza e armonia.*

### **Olio EVO Frantoio Franci BIO**

## **Tabella riassuntiva della proposta**

<b>Servizi</b>	<b>prezzi</b>	<b>ORARI INDICATIVI</b>	<b>assaggio semplice</b>	<b>assaggio comparato</b>
Assaggio delle due varietà di olio di Casa	Gratuito	–	<b>SI</b>	<b>SI</b>

Servizi	prezzi	ORARI INDICATIVI	assaggio semplice	assaggio comparato
Julia, Classico e Pereti				
Assaggio comparato di due oli per definirne le caratteristiche	<b>€ 25,00</b>	9:30 – 11:00	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Informazioni sull'olio EVO. Come determinarne la qualità, come interpretare le analisi chimiche, le proprietà salutistiche, le qualità gastronomiche	Compreso	9:30 – 11:00	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Visita dell'oliveto. Descrizione della fase fenologica in corso, modalità di allevamento, trattamenti stagionali, gestione del suolo, malattie/ parassiti e	Compreso	9:30 – 11:00	<b>NO</b>	<b>SI</b>

Servizi	prezzi	ORARI INDICATIVI	assaggio semplice	assaggio comparato
modalità di difesa. (*)				
Visita al borgo medievale di Roccatederighi con guida esperta ed autorizzata (**)	Extra – € 15,00	11:30	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Pranzo presso ristorante di Roccatederighi con menu focalizzato sull'olio EVO (***)	Extra – € 25,00	13:00	<b>NO</b>	<b>SI</b>

(\*) La visita dell'oliveto è opzionale, dipendente dalla volontà dell'ospite ,dalle sue condizioni fisiche e dal meteo del momento. Non è previsto rimborso nel caso in cui il servizio non venga usufruito.

(\*\*) Il costo della visita al borgo medievale va saldato al fornitore del servizio. Verificare direttamente con la guida la disponibilità della data scelta. Contattare **Mariella Stacchini** [+393404920588](tel:+393404920588) (Whatsapp) o per email [info@maremmainbici.it](mailto:info@maremmainbici.it) – La scelta di questa opzione ha il solo scopo di informare il fornitore della vostra richiesta

(\*\*\*) Il prezzo del pranzo va saldato direttamente al ristorante. Eventuali varianti al menu proposto vanno concordate con personale del ristorante.

La scelta di questa opzione ha il solo scopo di informare il ristorante della vostra richiesta. **NON DISPONIBILE IL MARTEDI'**

***Il nostro oliveto si trova in una zona collinare e non è quindi***

***pianeggiante. Non è adatto ai passeggini, si consiglia l'uso del marsupio . Cani ammessi al guinzaglio per sicurezza della fauna locale e dei nostri quattro gatti .***

***Vi consigliamo inoltre di portare: occhiali da sole, abbigliamento comodo, K-way e ombrello in caso di pioggia, scarpe comode e chiuse.***

***Il nostro oliveto è un terreno agricolo non un giardino.***

***Possono esserci avvallamenti e buche nascoste, potreste incontrare abitanti del terreno e dei boschi, Vi preghiamo di prestare attenzione e portare rispetto per la flora e a fauna.***

Vedi anche: [Oleoturismo Casa Julia](#), [Turismo dell'olio](#)