

Raccolta delle olive



Il ciclo della raccolta delle olive è compreso tra ottobre e dicembre. In questo periodo è possibile vivere momenti di piacere e relax nello splendido podere Casamare Gabicce. Qui potete vivere di persona l'esperienza della produzione dell'olio extravergine d'oliva, prezioso frutto della terra partecipando a tutte le fasi del lavoro dalla raccolta alla molitura fino all'imbottigliamento.

Un'esperienza in natura con la splendida cornice dei monti e del mare, immersi nella pace della campagna in un ambiente intimo ed autentico dove i lenti ritmi si fondono in armonia con storia e identità locali. Casamare Gabicce produce e commercializza Olio d'Oliva extravergine da olive biologiche macinate a pietra. L'agriturismo si colloca in una zona di produzione DOP, quella di Montegridolfo ricca di tradizioni gastronomiche. L'olio d'oliva di nostra produzione ha pregiate caratteristiche sensoriali ed organolettiche, di ottima qualità e con bassissima acidità. E' possibile acquistare l'olio direttamente sul posto.