

The Travel News

GOURMET

Il Bottaccio, storia di un'agricoltura biologica toscana
Grandi extra vergine, olive, creme, salse, pesti e
verdure croccanti, sono le specialità de Il Bottaccio,
azienda agricola nelle colline dell'alta Maremma, a
una manciata di metri dal mare

8 DIC, 2023 | [FRANCESCA MASOTTI](#)



©Il Bottaccio Tuscany

La zona è una di quelle bacciate dalla fortuna: da un lato le colline, dall'altro il mare. In mezzo, scorrono le acque termali che, mitigando il freddo e le correnti, rendono i terreni di quest'area dell'Alta Maremma estremamente fertili e conferiscono un gusto unico ai frutti che vi nascono. È qui che si trova Il Bottaccio, azienda agricola a una manciata di metri dal Mare Tirreno e i vigneti di Bolgheri, composta

da 30 ettari di oliveti -in parte secolari- distribuiti tra Venturina Terme e Monterotondo Marittimo, con una variazione di altitudine da 50 a 100 metri s.l.m. I resti antichi del Parco archeologico di Populonia e Baratti si raggiungono in pochi minuti di auto, le spiagge (tra le più belle della Toscana) sono dietro l'angolo.



©Il Bottaccio Tuscany

Il Bottaccio è la storia di una famiglia toscana che inizia nel 1925, coltivando e curando antichi ulivi toscani per ottenere l'olio, elemento fondamentale della cucina e dieta mediterranea, oltre che producendo olive da tavola, già all'epoca consumate nei modi più svariati. Oggi, l'azienda agricola, guidata da Luca Guglielmi, che coordina un team di giovani esperti, guarda allo sviluppo di una moderna olivicoltura biologica e produce grandi extra vergine, olive, creme, salse, pesti, condimenti e verdure croccanti, nel rispetto del territorio, dell'ambiente e delle tradizioni contadine toscane.



©Il Bottaccio Tuscany

<<Ci impegniamo quotidianamente per garantire un'altissima qualità dei nostri prodotti ed è per questo che abbiamo deciso di produrre soltanto olio extra vergine di oliva, in una ampia gamma di tipologie, in grado di soddisfare i diversi gusti del consumatore e a seconda della personale utilizzazione>>, racconta Guglielmi. Per coloro che amano profondamente la Toscana e sanno apprezzare i sapori del suo territorio, ci sono il Toscano I.G.P. e la monocultivar Moraiolo, olii intensi, profumati con sentore piccante pronunciato. Per chi, invece,

preferisce un gusto più delicato, ma elaborato, ecco Poggio ai Palmenti e le selezioni Frantoio e Leccino. Infine, c'è Letizia, l'olio perfetto e delicato per i bambini.



©Il Bottaccio Tuscany

<<Per ottenere oli di alta qualità, effettuiamo una raccolta manuale e/o semi manuale; con un'attenzione particolare alla selezione delle olive e ai tempi di frangitura, per i quali non facciamo mai trascorrere più di 8 ore dalla raccolta. Ciò, unitamente ad altri accorgimenti tramandati di generazione in generazione, ci consente di garantire un alto standard del prodotto costante nel tempo>>, conclude.



©Il Bottaccio Tuscany

Il Bottaccio non è soltanto grandi oli, ma anche verdure -tra cui spicca il pomodoro- conservate in extra vergine di oliva per mantenerne il sapore e la croccantezza, creme e salse ideali per un aperitivo, condire la pasta e accompagnare carne e pesce. Ad eccezione di qualche nota di peperoncino che si intrufola tra gli ingredienti di alcune salse e condimenti, gli eleganti vasetti in vetro racchiudono al loro interno la toscanità più autentica e i sapori tipici della zona, dove colline, mare e fonti termali si incrociano creando un territorio dal fascino, storia e tradizioni -anche gastronomiche- unici al mondo.