

L'olio d'oliva extravergine e biologico del podere del Casettino è il prodotto di un uliveto con oltre un centinaio di ulivi, alcuni secolari, della varietà leccino e moraiolo, distribuiti su un'area di quattro ettari dove sono presenti anche fichi, castagni e ciliegi.

La raccolta del 2018 è stata fatta a mano e solo con l'ausilio di "pettini" senza l'uso di macchine scuotitrici, "giulivi" o quant'altro. Le olive sono state poi spremute a freddo presso l'Antico Frantoio Toscano di Bibbona.

A causa di un'improvvisa gelata a marzo, la quantità delle olive raccolte è stata inferiore a quella dell'anno precedente ma la qualità non ne ha risentito, con l'acidità dell'olio ben sotto la soglia per la qualifica di extravergine (<0,80%) e con una buona resa (intorno al 18%).

Dal podere, situato a un'altezza di 500 metri nelle Colline Metallifere, si può godere lo spettacolare panorama della Valle del Cornia e la vista spazia verso sud e ovest sopra un territorio indisturbato dall'uomo* che degrada dolcemente fino al Mar Tirreno con l'Isola d'Elba e Montecristo che si stagliano all'orizzonte (una quarantina di chilometri in linea d'aria).

[* salvo due torri di raffreddamento della centrale geotermica che produce energia ("verde" e sostenibile) sfruttando il vapore generato dal calore del magma terrestre]

Il Casettino si trova a pochi minuti a sud del borgo medioevale di Serrazzano (frazione del comune di Pomarance), è collocato in prossimità della chiesa romanica di S. Antonio ed è fiancheggiato da Via del Perticone (il nome è longobardo ma la via è di origine etrusca) lastricato a grandi pietre e – si dice – facente parte della cosiddetta Via Maremmana che collegava Volterra al mare.

Il podere del Casettino, come tutta la terra che lo circonda, era un tempo di proprietà di Ugolino Della Gherardesca, di dantesca memoria.

Il rudere che alloggiava i contadini del podere è al giorno d'oggi in condizioni a dir poco "pietrose" ma i nuovi proprietari hanno intenzione di restaurarlo e farlo divenire parte integrante di una residenza (TwoCentsPress), per artisti di varie discipline, che a Serrazzano dispone già di un appartamento per ospiti, di un completo studio calcografico per incisioni, di una camera oscura professionale e, all'interno del vecchio frantoio del castello, di vari spazi multifunzionali fra cui uno dedicato alla stampa tipografica grazie al recente acquisto di una stampante Heidelberg Windmill.

Per curiosità o altre informazioni, visitare
www.twocentspress.com

