

LE CITTÀ DELL'OLIO

Riparbella (PI)

Riparbella, paese OGM free, sorge in bella posizione sulle pendici meridionali del Poggio di Nocola, su un crinale di tufo. Il suo sviluppo nel tempo ha preso una forma longitudinale contrariamente ai paesi limitrofi che hanno forma circolare. Posta su una collina, come ogni paese di antica origine, Riparbella si distingue per il suo panorama di rara bellezza. Un paesaggio misto di boschi, uliveti, vigneti ed una campagna lavorata con maestria rispecchiano l'origine agricola del Paese. Di frontiera la vista aperta sul mare con lo svelarsi all'orizzonte delle isole d'Elba e Capraia. Questo suggestivo panorama è godibile attraverso passeggiate lungo i percorsi naturalistici della campagna oppure attraverso escursioni a cavallo o in mountain bike nei molteplici boschi che fanno da contorno al paesaggio agricolo. Sono possibili anche visite guidate all'interno dell'Azienda Faunistica "Il Giardino" lungo percorsi naturalistici e faunistici. Locali caratteristici, ristoranti tipici, piccole pensioni e numerose aziende agrituristiche offrono un'accoglienza semplice per una vacanza in un ambiente suggestivo e tranquillo tipico di un paese campestre. La tradizione gastronomica offre una serie di piatti tipici toscani a base di cacciagione, buon vino e prodotti tipici provenienti da allevamenti e colture di aziende agricole locali.



Come raggiungere

🚗 IN AUTO

Dalla S. S. 1 Variante Aurelia - Uscita Cecina Nord, innesto con S. S. 68 direzione Volterra. Bivio per Riparbella al Km 7,200 Uscita Cecina, innesto con S. P. 29 "dei Tre Comuni" direzione Montescudaio. Oltre il bivio per Montescudaio innesto S.S. 68 direzione Volterra e subito dopo bivio per Riparbella. Dalla S.S. 206 "Via Emilia", bivio per Castellina Marittima (S.P. 33), innesto con S.P. 13 "del Commercio" e continuare per circa 10 Km oltre il paese di Castellina Marittima.

🚌 IN AUTOBUS

Linea Cecina - Volterra

🚆 IN TRENO

Linea Cecina - Saline di Volterra

✈️ IN AEREO

Aeroporto di Pisa

In questa città trovi

● FRANTOI: 1

🏠 EVENTI DEDICATI ALL'OLIO: 1

🔥 RICETTA TIPICA CON OLIO
EVO

Zuppa alla riparbella