



CASA ROCCA

Hai mai pensato di fare la bottarga con le tue mani?

LABORATORIO DI PREPARAZIONE DELLA BOTTARGA



Hai mai pensato di fare la bottarga con le tue mani?

Ospitare in azienda consumatori, amanti del buon cibo, appassionati del gusto o semplici clienti curiosi è per noi, da sempre, un grande piacere; per farlo al meglio, quest'anno, oltre alla visita guidata dello stabilimento e dello spaccio aziendale, ti proponiamo un'affascinante viaggio nel mondo della bottarga dove, oltre, che conoscere tutti i segreti della lavorazione, se lo desideri potrai fare direttamente con le tue mani la bottarga che mangerai a casa.

Noi mettiamo a disposizione la materia prima, le attrezzature e la nostra conoscenza, tu l'entusiasmo e la voglia di vivere un'esperienza unica e scoprire così, come si prepara questo straordinario prodotto che ha reso la Sardegna celebre nel mondo.

Al termine del laboratorio, mentre la tua bottarga rimarrà a riposare nelle celle di stagionatura, sino a che non sarà matura secondo il tuo gusto, ti offriremo un assaggio delle nostre produzioni aziendali e dei prodotti dello shop accompagnati dai migliori vini regionali.

Chiamaci per prenotare quest'esperienza unica; assieme ai tuoi familiari, i tuoi amici scoprirai un affascinante mondo tra tradizione e modernità. I laboratori guidati per la preparazione della bottarga si svolgono, previo appuntamento telefonico, il lunedì per gruppi composti da almeno 6 persone.





Quando è possibile effettuare la visita?

È possibile effettuare le visite guidate tutto l'anno tutti i giorni della settimana escluso il sabato e le festività. Le visite guidate possono essere prenotate telefonicamente, tutti i giorni, per gruppi sino a 4 persone. Per gruppi più numerosi, sino ad un massimo di 10 persone, le visite si effettuano nelle sole giornate di lunedì e giovedì.

Chi può visitare lo stabilimento?

Veder nascere la Bottarga "l'Oro del Mediterraneo" è un'esperienza che affascina grandi e piccini, per questo è consigliata a tutti.

Come si svolge la visita?

La visita guidata dura circa 1/2 ora, durante questo tempo assisterete a tutte le fasi di produzione della Bottarga di Muggine e, a seconda dei periodi dell'anno anche alla produzione della Bottarga di Tonno.

Al termine della visita, presso lo spaccio aziendale, verrà offerto un'assaggio delle produzioni aziendali.

Per tutti coloro che non potessero visitare i locali di produzione (per sensibilità particolari verso il prodotto) ma fossero comunque interessati a conoscere il processo di lavorazione, presso la sede è disponibile un audiovisivo che documenta tutto il processo di lavorazione del prodotto.





La Stefano Rocca apre le porte del suo stabilimento

... e vi aspetta, per accompagnarvi in un percorso che vi permetterà di vedere all'opera i maestri artigiani durante le fasi di produzione della bottarga. Un modo speciale per entrare in contatto con una cultura produttiva secolare e scoprire come nasce uno dei più rinomati prodotti alimentari vanto della nostra terra.

In particolare, sarà possibile visitare lo stabilimento durante la lavorazione della bottarga e seguire tutto il processo produttivo dalla fase di salatura sino ad arrivare alla fase di confezionamento dei diversi prodotti, passando per la delicata fase della modellatura delle baffe.



CASA ROCCA



CASA ROCCA

Z. I. Località Pill' è Mata
09044 Quartucciu (CA)
tel/fax +39 070 8600012
clienti@stefanorocca.it
www.stefanorocca.it

ORARIO AL PUBBLICO

dal lunedì a venerdì
9:00 / 13:30 - 15:00 / 18:00
sabato solo la mattina.
Nel mese di Dicembre il sabato
lo spaccio Casa Rocca resterà
aperto anche il pomeriggio
dalle 15:00 alle 18:30.

CHIAMACI ORA

Per prenotare la **Visita Guidata** o
il Laboratorio di **preparazione della Bottarga**.
Nel prezzo del biglietto, **sino al 30 settembre**
abbiamo incluso, uno **sconto del 15%** su tutti
i prodotti in vendita nello **Spaccio aziendale**