

Extra Lucca 2018 e l'olio extravergine d'oliva di eccellenza

Author : La Redazione

Categories : [Eventi food & wine](#)

Date : 16/02/2018



Anche quest'anno

le magnifiche sale dello storico Palazzo Ducale saranno il teatro della prima mostra mercato dell'anno di 50 aziende italiane di grande qualità per dare l'opportunità a tutti gli appassionati ed esperti del settore di conoscere e comprendere quali sono le eccellenze appena frante e per dare una fotografia in tempo reale della migliore produzione dell'anno in corso.

Al Teatro San Girolamo di Lucca la premiazione delle Corone 2018, insieme alla presentazione del libro_guida Terred'Olio 2018. Nella splendida cornice di Palazzo Ducale mostra e vendita degli oli

appena franti, presentazione di libri, incontri, dimostrazioni di cuochi, pasticceri, nutrizionisti e un percorso enogastronomico davvero particolare, aperto a esperti, appassionati, neofiti ma anche ai bambini.

Extra Lucca, la mostra mercato dedicata agli oli d'oliva extravergini nuovi provenienti da tutta Italia e selezionati da Fausto Borella, noto come "Maestrod'olio", porta la cultura dell'alimento centrale della dieta mediterranea a Lucca nella due giorni del 17 e 18 febbraio. La città murata diventa per due giorni la capitale dell'olio extravergine d'oliva di qualità italiano.

La sesta edizione di extraLucca, patrocinata dal Comune e dalla Provincia di Lucca, avrà come cuore pulsante Palazzo Ducale con i suoi 1.000 mq. di logge e sale affrescate in stile Napoleonico.

LA MOSTRA MERCATO

Nelle sale affrescate di Palazzo Ducale, a ingresso gratuito si potranno scoprire e degustare i migliori oli "verdi", ovvero appena franti, del nostro Bel Paese provenienti da tutte le regioni, con la possibilità di incontrare i produttori e farsi raccontare segreti e caratteristiche salienti della loro attività. Tutti gli oli degustati insieme ai prodotti in esposizione, dal lampredotto fiorentino ai cioccolatini, passando per i taralli o la pasticceria all'extravergine saranno in vendita in un vero e proprio negozio allestito per l'occasione.

EXTRA LUCCA Food

Nella Loggia dell'Ammannati sarà allestita anche la sezione ExtraFood, con la presenza di stand gastronomici di alcuni dei più noti artigiani del gusto italiani, che presenteranno al pubblico le loro realizzazioni gastronomiche da assaggiare sul posto o da acquistare per goderselo a casa.

LA GRANDE CUCINA

La giornata di sabato 17 vedrà come l'olio entra nelle grandi cucine con bei momenti di incontro e interazione con alcuni dei migliori chef che operano sul territorio nazionale e internazionale. 3 momenti di cooking show – alle ore 11 alle ore 15 e alle ore 17, in cui poter assistere gratuitamente alla spiegazione e all'esecuzione di piatti che hanno l'olio per protagonista. Giorgione da sempre legato a extraLucca presenterà il suo nuovo libro "Giorgione orto e cucina 3" e dimostrerà come preparare dei crudi con l'olio di eccellenza.

Alle 12 arriverà Gianfranco Pascucci, chef e Patron del ristorante stellato Pascucci al Porticciolo di Fiumicino, che oltre a raccontare i segreti della sua cucina di mare, presenterà il suo nuovo libro "Com'è profondo il mare".

Alle 15 sarà la volta del pizzaiolo di fama mondiale Gennaro Nasti, che direttamente da Parigi, svelerà i segreti per realizzare la migliore pizza napoletana.

Alle ore 17 direttamente da Vico Equense la chef vincitrice di Top Chef Faby Scarica racconterà la sua esperienza di cuoca e preparerà uno dei suoi speciali piatti.

LE GRANDI DEGUSTAZIONI

Oltre alla possibilità di conoscere personalmente i vari produttori presenti, la giornata di domenica vedrà tre importanti momenti di degustazione aperte al pubblico. E poiché olivo e vite sono un connubio naturalmente inscindibile, la splendida sala Ademollo con i suoi affreschi ottocenteschi sarà lo scenario unico in cui 100 persone potranno sedersi e farsi guidare da esperti nell'assaggio di grandi champagne, grandi oli e grandi vini.

Domenica 18, alle ore 12, il celebre champagnista Samuel Cogliati guiderà una degustazione esclusiva di champagne francesi, una straordinaria opportunità per scoprire una grande selezione delle preziose bollicine attraverso il racconto e l'assaggio.

Alle ore 15 Fausto Borella, insieme a due tra le più importanti degustatrici di olio internazionale, Fiammetta Nizzi Grifi e Sonia Donati, guideranno la più importante degustazione dell'anno, in un percorso profondo di assaggio e conoscenza degli aspetti qualitativi, nutrizionali e sensoriali dei migliori extravergine italiani.

Alle ore 17 un'altra grande opportunità sarà offerta dalla degustazione in esclusiva per extraLucca delle nuove annate dei Grandi Cru della Costa Toscana, con una super anticipazione dei migliori vini che saranno presentati in primavera nella manifestazione Anteprema Vini della Costa Toscana.

Tre momenti unici di incontro, conoscenza e godimento di eccellenze presentati dai migliori esperti, assolutamente imperdibili.

LA PREMIAZIONE DELLE CORONE MAESTROD'OLIO

Visto il successo che la guida Terred'Olio ha riscosso in maniera crescente in questi primi 6 anni, e che con le sue 8000 copie vendute solo nel 2017, indice di una sensibilizzazione sempre più forte verso l'olio come alimento di qualità, per l'edizione di quest'anno Fausto Borella ha creato una nuova Corona disegnata appositamente per l'occasione dallo scultore toscano Andrea Roggi, noto per la sua sensibilità ai temi della natura e della terra, creando una corona in bronzo e rame ad hoc che andrà a sancire la qualità delle migliori aziende presenti nel volume.

La nuova guida, Terred'Olio 2018, che conterà oltre 140 aziende, sarà presentata nel contesto della premiazione delle Corone d'Olio venerdì 17 febbraio alle ore 20 nel Teatro di San Girolamo e sarà fin da subito distribuita su tutto il territorio nazionale, nelle librerie, nella grande distribuzione e

negli aeroporti. La serata sarà condotta dal padrone di casa Fausto Borella, coadiuvato dall'ecclettico Giorgione.

Reporter Gourmet - La Redazione

Per tutte le info

Tel. +39 0583 495164

Mail_eventi@maestroolio.it

[Il programma completo](#)

[Il sito web](#)