

## EXTRA LUCCA 2015: IL SALOTTO DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI QUALITÀ



Extra Lucca 2015, la grande kermesse dedicata al mondo dell'olio extravergine di oliva, sta per cominciare. Dal 13 al 15 febbraio la Villa Bottini di Lucca sarà lo scrigno per l'evento dedicato all'oro verde.

Extra Lucca 2015: il salotto dell'olio extravergine di qualità

**E**xtra Lucca 2015 è una manifestazione ideata da Fausto Borella, uno dei massimi esperti di olio in Italia e fondatore dell'Accademia Maestro d'olio, definita dagli esponenti del settore *"il salotto dell'olio extravergine di qualità"*.



### Il programma di Extra Lucca 2015

13 febbraio

Extra Lucca 2015 si apre con un convegno dal titolo evocativo: "A marzo l'olio extravergine italiano di qualità sarà finito, la parola ai produttori", che si terrà alle 15:00 presso la sede degli industriali di Lucca. Interverranno al dibattito Fausto Borella, Maurizio Pescari, giornalista e conoscitore dell'extravergine italiano e Alberto Grimelli, agronomo e direttore della rivista Teatro Naturale.

Alle 21:00, all'interno della Chiesa di San Cristoforo, verranno premiate le migliori produzioni di extravergine appena frante con la Corona Maestro d'olio, il massimo riconoscimento del settore. Durante la serata verranno inoltre assegnati il riconoscimento Luigi Veronelli, il premio Extra-Chef (attribuito a un'azienda di "Terre d'Olio" scelta dagli chef presenti alle edizioni precedenti) e il riconoscimento Sauro Brunicardi (conferito al ristoratore che ha dato maggior risalto all'olio extravergine di qualità nel suo ristorante).

Infine Fausto Borella presenterà il suo Terre d'Olio 2015, un libro-guida di cultura territoriale che celebra l'extravergine di oliva ed i suoi luoghi.



## 13 e 14 febbraio: Fillungo Food

Ma la vera novità di questo Extra Lucca 2015 è l'evento Fillungo Food. Via Fillungo, nel centro storico di Lucca, diventerà una vera e propria Strada del Gusto, accogliendo, all'interno dei negozi aderenti all'iniziativa, gli artigiani, gli chef e i produttori delle migliori eccellenze enogastronomiche italiane. In ogni attività verranno messi a disposizione spazi e gli artigiani del gusto prepareranno assaggi, offrendoli al pubblico.

## 14 e 15 febbraio: Villa Bottini

Tra il 14 e il 15 febbraio Villa Bottini sarà brulicante di cuochi, artigiani e olivicoltori che presenteranno le loro migliori produzioni. Un'occasione imperdibile per ristoratori, professionisti e appassionati del settore per conoscere in anteprima i migliori oli extravergine dell'anno.

E per apprezzare davvero il gustoso oro verde ed esaltarne il sapore, chef quali Giorgine e Hiro (Gambero Rosso Channel), Luca Marchini (chef stellato de L'Erba del Re di Modena), Maria Probst (de La Tenda Rossa), Ilaria Di Marzio (pasticcera di Alain Ducasse) e Igor Corelli (ristorante Atman a Villa Rospigliosi) creeranno piatti unici per il pubblico presente.

Altra importante novità di quest'anno è Extra-Educa, un'apposita sessione dove i produttori presenti alla manifestazione potranno incontrare agronomi, assaggiatori, consulenti di mercato, capi panel regionali per avere consigli e consulenze professionali.



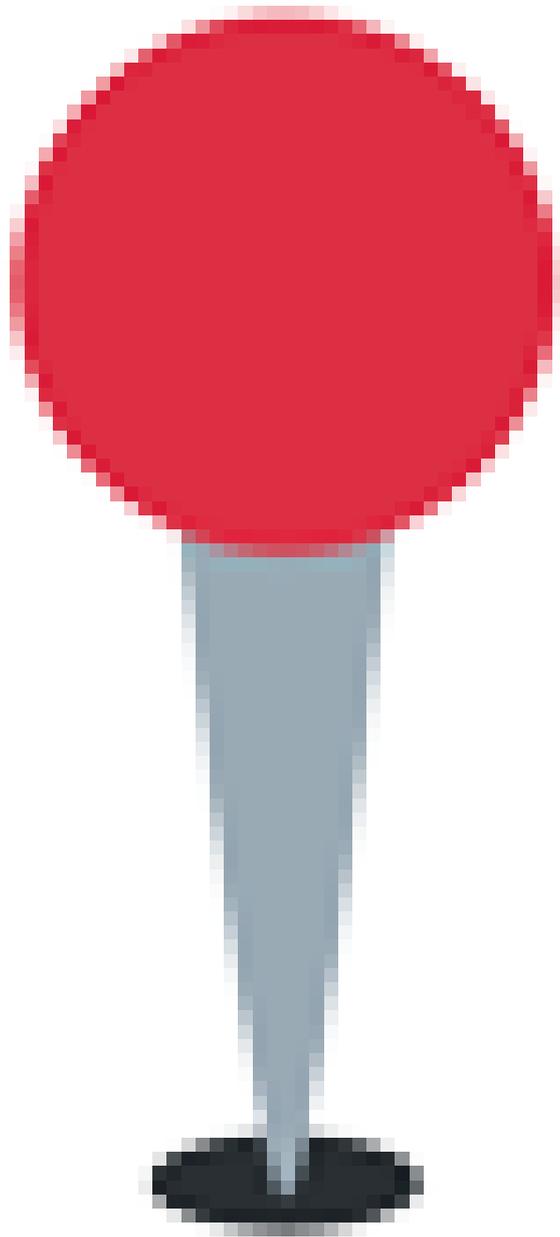
Leggi anche: [Piazza del Vino incontra il fotografo David Glauso](#)





### Extra Menù

A fare da cornice a Extra Lucca 2015, Extra Menù un'iniziativa che nasce con lo scopo di promuovere la qualità a tavola, partendo dai ristoranti. Nei giorni di Extra Lucca verrà presentata, assieme al menu dei locali aderenti, una carta degli Olî da abbinare alle pietanze preparate.



PER APPROFONDIRE:





Flos Olei 2015 e la Toscana





[Il miglior birraio dell'anno 2014 sarà eletto a Firenze](#)





Lucca, inespugnabile per secoli, oggi conosciuta a livello mondiale

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



---

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

---

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

