

# ExtraLucca Summer Edition

Un intero mese dedicato all'oro verde della tavola. Sarà quanto accadrà dal 1° al 31 luglio nell'antico foro romano di Lucca, sotto il Loggiato Pretorio di Piazza San Michele. La splendida cittadina toscana ospiterà la II e rinnovata edizione di "extraLucca Summer

**Edition" – ELSE –**

manifestazione figlia di "extraLucca", l'annuale forum sull'extravergine di eccellenza che vede protagoniste le migliori aziende di olio italiane, in scena, nel mese di febbraio, all'interno del Palazzo Ducale.



La città dell'olio al centro del mondo

Durante questa sessione estiva, tutti i giorni – a partire dalle ore 11.00 di mattina e fino al tramonto – **22 produttori** del Bel Paese faranno comprendere la bontà e la diversità delle varietà olivicole sparse nel nostro territorio. Dalla Casaliva del Garda al Frantoio lucchese, dalla Rotondella campana alla Gentile di Chieti, passando per la Coratina pugliese e l'Ottobratica calabrese, solo per citarne alcune. **12 esperti dell'Accademia Maestrod'olio** introdurranno il pubblico, sia neofita che esperto, in degustazioni guidate di tanti tipi di extravergine, abbinati al pane di Lucca e al pinzimonio. Un vero e proprio mini corso sulla materia, con due appuntamenti giornalieri – alle ore 12.00 e alle 17.00 – in doppia lingua, italiano e inglese.

*"Con questa iniziativa – dichiara **Fausto Borella**, presidente dell'Accademia Maestrod'olio e ideatore dell'evento – vogliamo ancora una volta dare risalto alla bontà dell'olio vero e genuino, premiato con le Corone Maestrod'olio nella nostra*

*guida Terred'Olio 2016, in abbinamento ad alcune eccellenze della gastronomia locale e regionale. Ancora oggi moltissimi connazionali, per non parlare dei turisti stranieri, non riescono a riconoscere la differenza tra un olio difettoso, che inevitabilmente rovina un prodotto o un piatto, e un olio profumato, amaro e piccante, benefico per la salute e sinonimo di grande qualità".*

All'interno di questo "temporary shop" estivo, sarà inoltre possibile degustare diversi gusti di gelati all'olio, formaggi, piatti gourmet e birra artigianale. Vini e spumanti rosati provenienti dalla Lucchesia e dalla Toscana saranno i protagonisti degli aperitivi in rosa. Mentre le note di Puccini riecheggeranno nelle volte del Loggiato grazie all'Associazione "Puccini e la sua Lucca".

Fin dal principio quest'idea vincente è stata sposata con entusiasmo dalla **Regione Toscana**, che ha subito deciso di dare il suo patrocinio. Non manca il sostegno della **Provincia e del Comune di Lucca, del Comune di Capannori, della Camera di Commercio di Lucca, della Confcommercio, delle Strade dell'olio e vino di Lucca, Montecarlo e Versilia e della Fondazione Banca del Monte di Lucca.**

La missione dell'Accademia Maestrod'olio è di riuscire a far comprendere a tutti gli appassionati lucchesi e ai turisti presenti in città, quali benefici si celano all'interno di un olio di grande qualità. Ne trarranno beneficio non solo i privati, ma anche tutti i pubblici esercizi della Lucchesia, che da ora in poi potranno presentare alla loro clientela, extravergini di altissima qualità abbinati ai piatti della cucina locale. Un motivo in più per entrare in questo nuovo mondo.

Per informazioni e prenotazioni

Accademia Maestrod'olio

tel: +39 0583\_495164

mail: [eventi@maestrodolio.it](mailto:eventi@maestrodolio.it)

web: [www.extralucca.it](http://www.extralucca.it)