Extra Lucca, il 15 e 16 febbraio è “olio show”

extra-lucca-san-michele-oliva-2ddbaaa5

Due giorni di celebrazioni dedicate esclusivamente all’olio extravergine di oliva. Ecco in estrema sintesi lo “spirito” di Extra Lucca, la manifestazione che si svolge nella città toscana il 15 e 16 febbraio. L’evento, giunto alla sua seconda edizione, avrà come cuore Villa Botttini, stupenda dimora cinquecentesca, ma si svilupperà anche fra i negozi e i ristoranti del centro storico che offriranno menù a tema. Il galà sarà sabato 15, all’Auditorium San Francesco, con le premiazioni dei migliori olii d’Italia, i riconoscimenti Luigi Veronelli ai Maestri d’Olio e il Riconoscimento Sauro Brunicardi, conferito al ristoratore che ha dato maggior risalto all’olio di qualità nel suo ristorante.

Patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, dalla Città di Lucca e da EXPO 2015, Extra Lucca riunisce oltre 50 produttori olivicoli provenienti da tutta Italia: addetti ai lavori e appassionati potranno degustare gli olii appena franti in abbinamento a prodotti enogastronomici selezionati per l’evento. Oltre agli assaggi, sono in programma presentazioni, seminari con esperti e assaggiatori, preparazioni di piatti creati da rinomati personaggi della cucina italiana – da Valentino Cassanelli, chef del ristorante Lux Lucis dell’hotel Principe Forte dei Marmi, al cuoco televisivo Alessandro Borghese – che hanno sempre come tema conduttore l’olio. Tra gli incontri in programma, Paolo Borzatta di The European House Ambrosetti interverrà su un tema centrale per il futuro dell’olio Extravergine italiano: Come affermare e mantenere la leadership mondiale degli extravergini italiani di grande eccellenza e Tom Mueller, autore del libro *Extravirginity*, su Il caso ‘Suicidio dell’extravergine italiano’ del New York Times. Per non ricadere nella ‘rete’.