

extraLucca 2017

18-19 febbraio

Palazzo Ducale, Lucca

#extraLucca17 #terredolio17

Dal 18 al 19 febbraio 2017 torna extraLucca, una prestigiosa vetrina per 50 aziende italiane produttrici di olio extra vergine d'oliva di grande qualità.

Giunta alla sua quinta edizione, si terrà nella splendida cornice di Palazzo Ducale e sarà aperta a esperti, appassionati, neofiti e anche ai bambini. La bella città toscana, cinta da possenti mura, diventa per tre giorni la capitale dell'olio extravergine d'oliva di qualità italiano. L'evento, ideato e curato dal "Maestrod'olio" Fausto Borella, prevede mostre e vendita degli oli appena franti, presentazione di libri, incontri, dimostrazioni di cuochi, pasticceri, nutrizionisti. Verranno assegnate le Corone 2017, riconoscimenti nel nome di Veronelli e di Sauro Brunicardi, storico ristoratore lucchese; non mancherà la presentazione al Teatro San Girolamo di Lucca del libro-guida Terred'Olio edizione 2017, la prima guida di olio che esce in Italia in ordine di tempo, senza pubblicità e senza alcuna richiesta di contributo economico alle aziende aderenti. Il cuore pulsante della manifestazione sarà, dunque, Palazzo Ducale con i suoi 1.000 mq. di logge e sale affrescate in stile napoleonico.

LA MOSTRA MERCATO

Nelle eleganti sale di Palazzo Ducale si potranno scoprire e degustare i migliori oli "verdi", ovvero appena franti, del nostro Bel Paese provenienti da Abruzzo, Calabria, Campania, Lazio, Lombardia, Marche, Puglia, Sicilia, Umbria, Veneto accanto a una vasta selezione dai diversi territori dell'olio toscani. Gli oli degustati insieme a prodotti a base di olio, dalle verdure ai cioccolatini, ai prodotti di bellezza, saranno in vendita in un vero e proprio negozio allestito per l'occasione. Sia sabato sia domenica sarà possibile avvicinarsi al mondo *mixology* legato all'olio extravergine grazie alla presenza del bar dell'olio.

L'inaugurazione sarà presenziata dalle autorità patrocinanti e Giоргione Orto & Cucina.

extraFood

Palazzo Ducale, Loggia Ammannati

Sabato e Domenica 18 e 19 Febbraio, dalle ore 10.00 alle ore 19.00

Nella Loggia Ammannati si esibiranno grandi artigiani italiani del gusto, che presenteranno al pubblico le loro realizzazioni gastronomiche da assaggiare sul posto o da acquistare per godersele a casa.

I PERSONAGGI

Alcuni dei protagonisti di questa edizione saranno:

Mattia Poggi, giovane chef di origine genovese. È da diversi anni uno dei volti più amati di Alice Tv

Fabio Campoli, presidente del Circolo dei Buongustai, è ad oggi uno tra i più acclamati chef del panorama gastronomico italiano. Dal 2016 conduttore di "Non è mai troppo presto" e "La salute vien mangiando" su Alice Tv;

Luca Picchi, capobarman del celebre Caffè Rivoire 1872 a Firenze, instancabile ricercatore e grandissimo uomo che ha riportato in vita la storia del leggendario cocktail Negroni;

Monica Bianchessi, chef professionista che da anni, oltre a operare nel settore della ristorazione, è uno dei volti più noti del canale Alice Tv;

Pier Giorgio Parini, chef di successo, il cui personalissimo stile in cucina lo ha messo in luce nell'ambito della critica gastronomica dentro e fuori i confini nazionali;

Non poteva mancare prodotto il cui abbinamento con l'olio extravergine risulta essere il più naturale possibile, il pane. Sarà presente **Gabriele Bonci**, panificatore romano, un maestro nell'arte della panetteria. Farà conoscere a tutti i segreti che si celano dietro la figura del panificatore di altissima qualità;

Lorenzo Corino, agronomo ricercatore e autore di pubblicazioni nel settore vitivinicolo e olivicolo, che guiderà una degustazione di olio biologico e biodinamico.

Oltre agli chef, tutti gli ospiti potranno – previa prenotazione – degustare le **Corone Maestrod'olio 2017** in tre sessioni diverse e ritagliarsi uno spazio per le due degustazioni di vino tra cui le prestigiose etichette della rinomata **Tenuta di Fiorano**.

Saranno presenti agli eventi giornalisti, sportivi e persone dello spettacolo, tutti accomunati dall'amore per questa grande risorsa della tavola mediterranea.

e² - extraEduca

Dopo la prima grande intuizione del 2013, continua l'appuntamento riservato alle aziende partecipanti alla kermesse durante il quale esperti, giornalisti, degustatori ufficiali, curatori di premi internazionali e di guide, assaggeranno gli oli per un giudizio, una consulenza, un parere.

Riservato ai produttori d'olio

SPECIAL GUEST

Oltre ai grandi ospiti di extraLucca17, saranno presenti i 12 giurati del Sol d'Oro di Verona, concorso oleario internazionale organizzato da Veronafiore come anteprima di Sol&Agrifood, presieduto da Marino Giorgetti, capo panel del concorso.

I PARTNER

L'evento, patrocinato da Regione Toscana, Provincia e Comune di Lucca, Comune di Capannori, Fondazione Banca del Monte, Camera di Commercio di Lucca, Confcommercio e Unione Comuni Garfagnana, ha consolidato le collaborazioni con Renaissance Tuscany Il Ciocco Resort & Spa, Acqua Silva, BPM, Ego Wellness & Resort e instaurato delle nuove con Parentesi Quadra, U-Boat e Tenuta Albaclara. Si confermano come media partner La Nazione e TeatroNaturale. Presenti anche Alice Tv e MarcopoloTv, canali tematici di cucina e turismo, su cui vanno in onda i **programmi televisivi Profumo d'Olio e Terre d'Olio**, condotti da **Fausto Borella**.

LE CORONE MAESTROD'OLIO 2017

Dal nord al sud della Penisola, anche quest'anno si sono distinti alcuni oliandoli per la qualità delle loro ultime produzioni, guadagnando la Corona Maestrod'olio. I premi di quest'anno vanno a:

1. Trappeto di Caprafico (Abruzzo) "TRAPPETO DI CAPRAFICO" OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP Colline Teatine
2. Villa Pontina (Lazio) Villa Pontina DOP Colline Pontine

3. Comincioli (Lombardia) Casaliva
4. Il Conventino di Monteciccardo (Marche) Frà Bernardo (Selezione)
5. Olio Pignatelli (Molise) Principe Pignatelli
6. Olio Intini (Puglia) Coratina
7. Fratelli Ferrara (Puglia) Posta Locone
8. Accademia Olearia (Sardegna) Riserva del Produttore DOP Sardegna
9. Frantoi Cutrera (Sicilia) Primo Bio
10. Agrestis Soc. Coop. (Sicilia) Bell'Omio Bio
11. Fattoria Ramerino (Toscana) Cultivar Moraiolo
12. Az. Agr. Giacomo Grassi (Toscana) Monocultivar Maurino
13. Frantoio Pruneti (Toscana) Pruneti Monocultivar Moraiolo Biologico
14. ColleMassari (Toscana) ColleMassari Olio extra vergine di Oliva
15. Fonte di Foiano (Toscana) Fonte di Foiano "Riflessi"
16. Tenuta Lenzini (Toscana) DOP Lucca
17. Fèlsina (Toscana) Fèlsina Raggiolo Denocciolato
18. Olio di Dievole (Toscana) Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano – Nocellara
19. Frantoio di Riva (Trentino-Alto Adige) Uliva Garda Trentino DOP
20. Decimi (Umbria) Monocultivar Moraiolo
21. Az. Agr. Mannelli Giulio (Umbria) Mosto d'Oliva
22. Marfuga (Umbria) Marfuga DOP Umbria "Colli Assisi-Spoleto"
23. Frantoio Gaudenzi (Umbria) Quinta Luna
24. Paolo Bonomelli Boutique Olive Farm (Veneto) Monovarietale Drizzar Garda DOP
25. Riconoscimento Luigi Veronelli – Az. Agr. La Ranocchiaia (Toscana)
26. Riconoscimento Sauro Brunicardi – Bistrot – Forte dei Marmi

Il premio verrà consegnato venerdì 17 febbraio alle ore 20.00 al Teatro San Girolamo di Lucca.

DOVE E QUANDO **extraLucca a teatro**

Teatro San Girolamo

Venerdì 17 febbraio

ore 20.00 Cerimonia Corone Maestrod'olio 2017 e Presentazione libro-guida Terred'Olio 2017. Presenta Mattia Poggi.

Su invito

extraLucca17

Palazzo Ducale

Sabato e Domenica 18 e 19 Febbraio, dalle ore 10.00 alle ore 19.00

Esposizione aziende di olio, aziende gastronomiche, dimostrazioni degli artigiani del gusto, la scuola dell'olio e verticali di vino.

Ingresso libero/Laboratori a pagamento e su prenotazione

INFO

Accademia Maestrod'olio
Corso Garibaldi 52, Lucca
t. 0583.495164
segreteria@extralucca.it
www.extralucca.it