

## Lucca, Anteprima "Oli della Costa Toscana" 2° edizione

Venerdì, 8 dicembre 2006 a Lucca al via la 2° Edizione della manifestazione: "Anteprima Oli della Costa toscana". Fra le iniziative, una Mostra mercato dell'olio extravergine d'oliva (IGP, DOP, BIO delle Province di Lucca, Grosseto, Livorno, Massa Carrara e Pisa. L'iniziativa, a cura della Camera di Commercio di Lucca viene effettuata in collaborazione con la Società Vinolia. E' questa la seconda edizione di un'anteprima, unica in Toscana, in grado di presentare le produzioni oleiche delle province che si affacciano sulla costa toscana. L'evento, pur se solo alla seconda edizione, visto il successo dello scorso anno, è destinato ad imporsi come un appuntamento annuale di richiamo internazionale dedicato al pubblico, agli operatori del settore ed alla stampa specializzata. Un momento di grande rilevanza per l'opportunità di vedere, conoscere e confrontare in un'unica sede - Lucca - le caratteristiche produttive ed i prezzi della nuova annata di una produzione quella dell'olio, vanto del "made in Italy" nel mondo.

Altri incontri tematici:

L'olio incontra il Fagiolo rosso di Lucca

L'olio incontra il Pane di Altopascio

L'olio incontra Fagiolo cannellino di San Ginesè

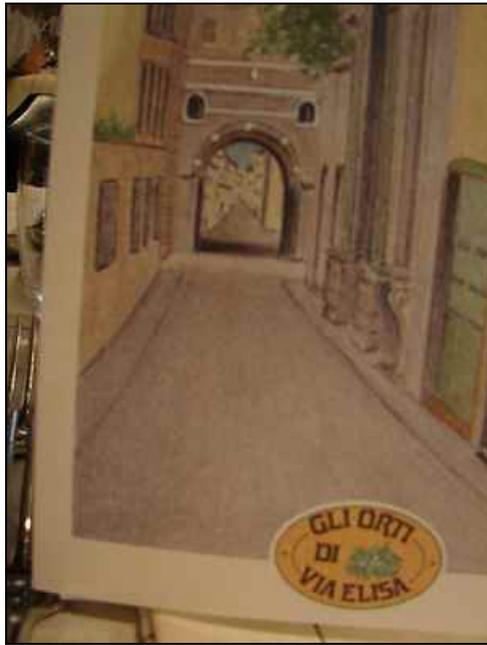
L'olio incontra il Formentone otto file

L'olio incontra il Farro della Garfagnana

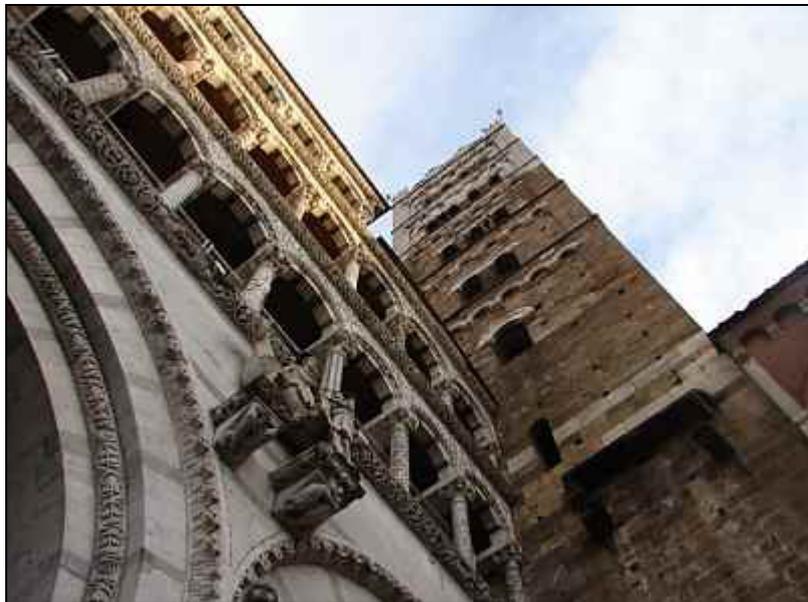












**UN PICCOLO ANGOLO DI COMPAGNA  
NEL CENTRO DI LUCCA**

Lucca, Loggia Palazzo Pretorio  
28, 29, 30 novembre e 2, 3, 4, 9, 10 dicembre 2016

Da oltre mille anni il mondo, fatto d'oliva, continua, non è  
stato il di - vivo, la base dell'abitazione degli uomini.  
Anche oggi lo si produce quasi con gli stessi strumenti di ieri.  
Anche oggi la pasta, macchinata a mano e spessa, succosissima,  
morbida, è la prima, meditata, e sabbiosa di produzione tra  
i paesi portati in Italia agli strumenti di produzione tra  
i paesi principali. Dall'antichità ad oggi, diverse sono le  
tecniche usate e i procedimenti di lavorazione, ma tutte  
sono finalizzate sempre ad avere un ottimo prodotto,  
che, in occasione di questa grande festa, dedicata all'Olio di  
Lucca, si vuole presentare alcune delle sue principali logge  
al mondo della produzione dell'olio d'oliva, dalla raccolta  
alla frangitura, fino alla degustazione.

Nel suggestivo scenario della Loggia di Palazzo Pretorio,  
situata nel centro storico di Lucca, una piccola mostra di  
olivi secolari, attenti per la produzione oleata e frangitori  
moderni, ha l'intento di illustrare ai visitatori le tecniche  
storiche e caratteristiche dell'olivo, la tecnologia  
dell'estrazione dell'olio e la guida all'assaggio.

Orario di apertura:  
11:00/13:00 - 15:00/19:00  
Ingresso gratuito

A cura di:  
APT Lucca, Piazza S. Maria 35 - tel. 0583 919931  
[www.luccaturist.it](http://www.luccaturist.it) - [eventi@luccaturismo.it](mailto:eventi@luccaturismo.it)

Allimento:  
Monti Vivanti, Lucca







