



extraLucca, si scaldano i motori per l'edizione 2018

Il 17 e il 18 febbraio, riapre i battenti la kermesse annuale che attira gli appassionati del mondo oleario. Sono attese 55 aziende espositrici e celebrità culinarie del calibro di Pascucci e Giorgione.



Dopo l'[Olio Officina Festival](#), tenutosi a Milano dall'1 al 3 febbraio, torna un altro appuntamento fisso per gli esperti e gli appassionati del mondo dell'olio extravergine di oliva. **Sabato 17 e domenica 18 febbraio**, infatti, nella confermata location del **Palazzo Ducale di Lucca** si terrà la sesta edizione di [extraLucca](#), evento ideato da Fabio Borella presidente dell'[Accademia Maestrod'olio](#).

extraLucca 2018, programma e ospiti

Quest'anno **extraLucca** ospiterà 55 aziende con i propri oli verdi e, in entrambe le giornate, sono attesi personaggi importanti.

A tenere banco sabato 17, oltre allo chef televisivo [Giorgione](#) (ore 11), sarà possibile assistere a **cooking show** dello chef stellato [Gianfranco Pascucci](#) (ore 12), del pizzaiolo gourmet **Gennaro Nasti** (ore 15) e di **Faby Scarica**, la vincitrice della seconda edizione di **Top Chef** (ore 17).



Da sinistra Giorgione e lo chef Gianfranco Pascucci.

Saranno anche presentati i libri di **Giorgio Biarchesi** dal titolo “**Giorgione Orto e Cucina 3**” e “**Com'è profondo il mare**” di **Gianfranco Pascucci**.

Nella giornata di domenica si terrà invece la più grande degustazione alla cieca di olio dell'anno alla quale si potrà partecipare al prezzo di 30 €, alle ore 15 per un massimo di 100 partecipanti (necessaria la prenotazione). Sarà condotta da **Fausto Borella**, insieme al responsabile tecnico del consorzio DOP Chianti Classico **Fiammetta Nizzi Grilfi** e alla coordinatrice regionale per la guida Oli di Slow Food, **Sonia Donati**.

Stesso numero di posti per il banco d'assaggio di 5 Champagne francesi (ore 12, costo 25 €), condotto da Leonardo Taddei e **Gaetano Gullì** in corrispondenza della presentazione degli ultimi due libri di Manuel Cogliati sul mondo delle bollicine.

I ristoranti dell'olio

Dal 10 al 19 febbraio 12 ristoranti aderenti all'iniziativa “**Abbina extraLucca a tavola**”, presenteranno alcuni oli di diverse regioni italiane e presenti alla manifestazione, in accostamento ai piatti della tradizione lucchese.

Terre d'olio

Nella serata di venerdì 16 febbraio al Teatro San Girolamo di Lucca alle ore 20, vi sarà la

presentazione della **Guida Terre d'Olio 2018**, firmata Fausto Borella. La cerimonia, oltre a fornire un'anteprima delle oltre 140 aziende presenti nel libro, sarà l'occasione per consegnare le Corone Maestro d'Olio 2018, i riconoscimenti alle aziende che si sono distinte nel corso dell'ultima produzione. Alla premiazione sarà presente Giorgione.

Extra Lucca Food e La Mostra Mercato:

Le due giornate offriranno, inoltre, ai visitatori la possibilità di assaggiare e acquistare specialità gastronomiche artigianali nell'area **Extra Lucca Food** presso la Loggia dell'Ammannati di Palazzo Ducale .

extraLucca

Date e orari: 17 e 18 febbraio 2018, dalle 10 alle 19 (ingresso libero)

Sito web: www.extralucca.it

Per prenotarsi agli eventi: [Degustazione champagne](#) – [Degustazione olio dell'anno](#)

© Articolo di Alessio D'Aguanno.

Data di creazione

14/02/2018

Autore

redazione