



GASTRONOMIA

LUCCA Tutti i volti dell'olio

Giovane, l'extravergine si degusta al meglio. Ma per apprezzarlo bisogna conoscerlo. Gli appassionati di olio nuovo non perdano l'opportunità di un weekend a Lucca dove, dal 15 al 17 febbraio, le sale affrescate della cinquecentesca Villa Bottini si trasformano in una affascinante bottega, gestita dagli stessi produttori. Sono cinquanta, disponibili a raccontare, prima che a vendere, i loro prodotti. Insomma, l'Italia degli oli pregiati sarà a portata di mano durante la prima edizione di *ExtraLucca* (extralucca.it), mostra mercato, curata dal Maestro d'olio Fausto Borella, autore di *Terre d'Olio* (editore Cinesens). Dice: «L'idea è di far conoscere i volti dei produttori che creano oli unici, di una purezza infinita. Desideravo che fosse possibile ascoltare le loro parole, le loro opinioni, i loro dialetti, oltre che assaggiare i loro oli. E ho voluto farlo nel momento in cui gli oli nuovi sono disponibili sul mercato».

Scoperte e sorprese per il palato. Accanto a cultivar conosciute come il Frantoio, il Leccino e il Moraiolo, ecco la Gentile di Chieti, l'abruzzese Intosso, la Coratina, la Coralea, la Minucciola, la Ravece, la Rotondella, la Pendolino e la Maurino, fino alla Koronoiki e l'Arnequina. Sono la base dei 150 oli verdi, cioè appena franti e imbottigliati, da degustare. Quindi, volendo, c'è la possibilità di acquistarli. Alcuni produttori, come Felsina, Planeta, Ghizzano Monsanto, Venica, già famosi per i loro grandi vini, saranno presenti con oli di altrettanta qualità. Altri porteranno, con le bottiglie, i vasetti dei sott'oli. Due nomi per tutti: la calabrese Agricola Maria Eleonora Acton con il paté di olive e il tonno sott'olio; la sarda società Agricola Fratelli Pinna con asparagi verdi, melanzane, pomodorini secchi, carciofini. Infine, i prodotti della terra. Dalle arance alle clementine di Calabria (Agricola Doria), alle marmellate di pere, albicocche, visciole, castagne, fichi con noci o mandorle, mostarde (Casa Fabbrini, Toscana).

Marisa Fumagalli

