



Extra Lucca Summer Edition, un mese dedicato ad olio e vino di eccellenza

La splendida cittadina toscana ospiterà la IV e rinnovata edizione di “extraLucca Summer Edition” - ELSE - manifestazione figlia di “extraLucca”, l’annuale forum sull’extravergine di eccellenza che vede protagoniste le migliori aziende di olio italiane, in scena, nel mese di febbraio, all’interno del Palazzo Ducale. Durante questa sessione estiva, tutti i giorni fino al 31 luglio - a partire dalle ore 11.00 di mattina e fino al tramonto - 24 produttori del Bel Paese faranno assaggiare alcune delle migliori espressioni di olio extravergine artigianale italiano. Grazie alla consolidata partnership con Event Service Tuscany, da questa edizione sarà protagonista anche il vino delle colline della Toscana con la partecipazione dell’Associazione Grandi Cru della Costa Toscana e dell’Associazione Urlo del Vino. Sfiziose e imperdibili saranno le serate organizzate a tema con i vini, abbinati ad alcuni celebri artigiani della città come la serata dedicata alla dolcezza organizzata giovedì 26 luglio con le creazioni della maestra pasticciera Sandra Bianchi. “Con questa iniziativa - dichiara Fausto Borella, presidente dell’Accademia Maestrod’olio e ideatore dell’evento - vogliamo ancora una volta dare risalto alla bontà dell’olio vero e genuino, in abbinamento ad alcune eccellenze dell’enologia toscana e gastronomia locale e regionale. Considerato il successo crescente della manifestazione, ho creduto fortemente nel connubio olio/vino, che da sempre attira migliaia di turisti nel nostro meraviglioso arborato cerchio. Fin dal principio quest’idea vincente è stata sposata con entusiasmo dal Comune di Lucca, dal Comune di Capannori, dalla Camera di Commercio di Lucca, dalla Confcommercio, Montecarlo e Versilia e della Fondazione Banca del Monte di Lucca. Al fianco dei progetti Maestrod’olio inoltre, importanti realtà sempre attente all’innovazione, come Banco BPM e Tuscany il nuovo brand di Cartiere Carrara, dimostrano una sensibilità e attaccamento al territorio lucchese, supportando ogni iniziativa di promozione. La missione dell’Accademia Maestro d’olio è di riuscire a far comprendere a tutti gli appassionati lucchesi e ai turisti presenti in città, quali benefici si celano all’interno di un olio di grande qualità. Ne trarranno beneficio non solo i privati, ma anche tutti i pubblici esercizi della lucchesia, che da ora in poi potranno presentare alla loro clientela, extravergini di altissima qualità abbinati ai piatti della cucina locale. Un motivo in più per entrare in questo nuovo mondo.