

LE CITTÀ DELL'OLIO

## Calci (PI)

Calci è un comune della Provincia di Pisa dalle origini antiche. Ai piedi del Monte Serra, adagiato nella Valgraziosa si affaccia sulla pianura dell'Arno e guarda il mare all'orizzonte. Olivi e macchia mediterranea, pini e castagni danno vita a un paesaggio naturale e vario. Nel Medioevo fu un operoso borgo agricolo sviluppatosi principalmente lungo le sponde del torrente Zambra che forniva la forza motrice per le molte attività. Calci è conosciuto fin dall'antichità come terra dell'olivo e dell'olio. Oggi è un luogo dove è possibile passeggiare, riposare e stare all'aria aperta, grazie al clima mediterraneo e ai numerosi sentieri che dalla valle si snodano fino ai Monti Pisani, un luogo dove scoprire sapori genuini e vecchie tradizioni insieme ad una ospitalità autentica e dove conoscere l'arte, la storia e la cultura.



### Come raggiungere

#### IN AUTO

Per chi proviene dall'autostrada A12 Genova-Livorno l'uscita consigliata è Pisa centro. Per chi proviene dalla superstrada FI-PI-LI le uscite consigliate sono Cascina o Navacchio e seguire le indicazioni per Calci.

#### IN AUTOBUS

Da Pisa è possibile raggiungere Calci in circa 30 minuti con i mezzi di linea CPT 160 e 120, con partenza dalla stazione centrale degli autobus (Sesta Porta). Gli orari sono disponibili sul sito CPT.

#### IN TRENO

Linea Pisa-Firenze, stazione di Pisa. Proseguire con il CPT extraurbano per Calci.

#### IN AEREO

Aeroporto "Galileo Galilei" di Pisa. Proseguire in treno, in autobus o in auto. Distanze chilometriche dalle principali vie di grande comunicazione e località turistiche: Aereoporto Galilei di Pisa - 14 Km Superstrada Firenze - Pisa - Livorno - 10 km Stazione ferroviaria di Pisa - 13 km Porto di Livorno - 24 km Pisa - 10 km Firenze - 80 km Lucca - 20 km Volterra - 63 km Mare Tirreno - 20 km Cinque Terre - 120 km

Pistoia - 60 km Siena - 144 km San  
Gimignano - 80 km

## In questa città trovi

🏠 **AZIENDE OLIVICOLE:** 11

● **FRANTOI:** 11

### 📅 **EVENTI DEDICATI ALL'OLIO:**

Festa dell'Olio a Calci (mese di novembre)

### 🔥 **RICETTA TIPICA CON OLIO EVO**

La cucina calcesana è costituita da piatti di terra e di mare conditi con olio calcesano. Di seguito vi proponiamo alcune delle ricette tipiche calcesane: Anatra dolce e forte: ingredienti per sei persone: anatra (1); aglio (5 spicchi); salvia (10 foglie); vino bianco (due bicchie- rini); pinoli (50gr); uvetta (50gr); aceto rosso 30-40 gr; cioccolato fondente (100g); olio bono e sale e pepe (q.b) procedimento: far arrostitire l'anatra tagliata a pezzi di porzione, con olio, aglio, sale pepe e salvia ir-rorando via via con un po' di vino fino alla cottura. Togliere l'anatra dal sughetto dell'arrosto e aggiungere i pinoli, l'uvetta, la cioccolata e l'aceto, far fondere la cioccolata e reimmettere l'anatra, già arrostita, rosolare nel nuovo sughetto per circa quindici minuti. Allungare sempre con il vino lasciando abbondare il sughetto. n.b. L'arrosto può essere cotto anche in un soffritto con tutti gli odori ad eccezione del sedano. Baccalà con l'olive: ingredienti per 4 persone: baccalà già ammollato 8hg; tramerino 16 foglioline; aglio 4 spicchi; olive fresche 2 hg; farina bianca 1 hg; passata di pomodoro 3 hg; sale, pepe e olio q.b. procedimento: mettere a

friggere il baccalà nell'olio già caldo con il tramerino, dopo averlo passato nella farina; preparare un sughetto ristretto con olio, aglio e la passata di pomodoro; quando sarà ritirato aggiungere le olive, preventivamente sbollettate in acqua e sale; quando sarà amalgamato (dopo circa 5 minuti) far rosolare nel sughetto il baccalà già fritto.

**Maccheroni Calcesani:** ingredienti per 4 persone: pasta fatta in casa molto sottile, tagliata a quadratini di 4-5 cm (mezzo chilo di farina, un uovo, sale q.b. e una tazza di acqua); macinato 3hg, fegato di coniglio (tritato dopo cottura) n.1; cipolla 1 piccola; olio, prezzemolo, sale e pepe q.b.; carota 1; sedano mezza costa; passata di pomodoro 3 hg; pecorino grattugiato o parmigiano q.b. procedimento: fare un battuto con gli odori indicati e farlo soffriggere nell'olio; una volta rosolata la cipolla aggiungere il macinato e il fegato di coniglio; far rosolare per un po' aggiungendo il vino contemporaneamente al sale e al pepe; tritare il fegato e infine aggiungere la passata di pomodoro. Portare il tutto a cottura definitiva e alla consistenza che deve avere il ragù. I maccheroni, una volta cotti vanno conditi a strati e poi girati con un mestolo di legno facendo attenzione a non romperli, quindi abbondante cacio grattugiato.

**Scarpaccia:** ingredienti: 150 g di farina, acqua frizzante fredda, 5 cipolle (cipolle ramate perché più delicate o cipolle rosse che sono più toscane). procedimento: fare una pastella non troppo fluida con la farina, aggiungere le cipolle sbucciate e tagliate fini, sale, olio extravergine di oliva calcesano! Dato che le cipolle sono di varia dimensione l'importante è che l'impatto risulti con non troppa



## Associazione Nazionale Città dell'Olio

pastella. In una teglia tipo da pizza, mettere prima un po' di olio, poi stendere l'impasto che deve risultare alto non più di un centimetro, nuova passatina di olio e poi in forno a 180 gradi per quasi un'ora. La scarpaccia è pronta quando si forma la crosta sulla superficie... una spolverata di pepe e buon appetito!