

OLIO NUOVO: FETTUNTA IN TOSCANA



OLIO NUOVO: FETTUNTA IN TOSCANA

27 novembre 2017 in Viaggi by ItaliaNews 0 Comments SHARE



Olio nuovo. I buoni sapori della Toscana

Assaggi nei frantoi, relax fra ulivi millenari e massaggi a base di olio leggi tutto

La Toscana ripete ogni anno da secoli il rito della frangitura dell'olio extra vergine di oliva, produzione che fa onore alla nostra agricoltura; del resto è qui che si trova l'olivo più antico d'Europa: è l'olivo della strega, è a Magliano in provincia di Grosseto, lo hanno visto crescere gli Etruschi ed è un esemplare dal fascino straordinario, una meta originale per il nostro viaggiatore, che si troverà di fronte ad un esemplare che ha più di tremila anni. E' annoverato fra gli alberi monumentali della Toscana ed ha anche pregio artistico. La sua longevità è un segno di quanto sia sempre stato considerato prezioso, sacro perfino, l'olivo coi suoi frutti.

Alla Rocca di Montemurlo, in provincia di Prato, il 26 novembre, nel castello che domina la collina del borgo si assaggerà l'olio nuovo insieme ai piatti tipici della zona, poi il nostro viaggiatore potrà passeggiare negli uliveti e nei frantoi, ed anche visitare l'antica Pieve. Il 25 e il 26 novembre anche al Castello di Murlo, in provincia di Siena, che l'olio extravergine di oliva toscano. Qui verrà assegnato anche il premio per il miglior olio del 2017.

Poi dritti verso la Costa degli Etruschi, nella parte più a sud della provincia di Livorno, dove Giosuè Carducci trascorreva le vacanze da ragazzo all'ombra dei suoi amati ed imponenti cipressi. Qua dove ha avuto inizio la grande rivoluzione vinicola dei Supertuscans, la pregevole produzione di olii extravergini di oliva ha

Notizie Correlate by Tag



Sassonia, shoppi...



Sassonia, shoppi...



Cosa vedere nell...



6 itinerari di v...

IN PRIMO PIANO

contribuito a rendere la cucina locale ricca e appagante, di grande richiamo per i turisti (www.lastradadelvino.com): il nostro **viaggiatore** dovrà provare la degustazione del **Grand Cru** del Frantoio Fonte di Foiano, detentore di prestigiosi riconoscimenti in tutto il **mondo**, fiore all'occhiello della produzione di olio EVO del nostro **paese**. Ulivi secolari, colline morbide e accarezzate da una brezza salmastra circondano un frantoio piccolo ma avveniristico in cui ogni oliva riesce a dare il meglio di sé. Pane toscano e olio "novo" saranno impressi senza dubbio nella nostra memoria gustativa (www.fonedifoiano.it).

Per concludere in bellezza e apprezzare completamente i profumi fruttati dell'olio nuovo, col suo caratteristico sapore "pungente" delle prime frangiture, niente di meglio che dosarlo su una zuppa di legumi e cavolo nero oppure su una portata di pesce fresco pescato sulla costa seduti alla tavola del **ristorante** del Tombolo Talasso **Resort**, proprio davanti al **mare** a Marina di Castagneto Carducci. Non solo: il Tombolo è uno dei pochi punti di riferimento nel Mediterraneo per la talassoterapia grazie alle sue piscine e ai trattamenti terapeutici specifici a base di acqua di **mare** da quasi novant'anni (fu inizialmente una colonia per volere di Adriano Olivetti); il nostro **viaggiatore** potrà provare i trattamenti rigeneranti a base di olio extravergine di oliva dopo aver fatto dei bagni rilassanti e curativi nelle calde piscine emozionali, che, a chi fa sport o conduce una vita molto stressante, scioglieranno tensioni muscolari e allevieranno i dolori alla schiena e alla cervicale.

Direzione San Quirico d'Orcia, nelle Crete senesi, dove nasce uno degli extravergini più ricercati della **Toscana**, che viene ancora franto con le macine in pietra. Dall'8 al 10 dicembre alla festa dell'olio si potrà assaggiare quello nuovo insieme alle specialità locali, dalla carne chianina ai formaggi, alle zuppe, e poi corsi di degustazione, trekking negli oliveti, musicisti e artisti di strada. Domenica 10 dicembre il nostro **viaggiatore** potrà arrivare nel borgo con il Treno Natura, che da **Siena** raggiungerà lentamente San Quirico per permettere di godersi la suggestione del paesaggio della Valdorcia a bordo di carrozze d'epoca. Per una cena da leccarsi i baffi il **ristorante** giusto è Al Vecchio Forno, proprio in **centro storico**.

Poi tappa sul **Monte Amiata**: a Seggiano il 2 e 3 dicembre si svolge la Festa Olearie, dedicata alla cultivar locale, l'olivastra seggianese. Nel week end si potranno fare panel test di olio nuovo, conoscere i prodotti gastronomici del territorio con cui l'olio extravergine di oliva si sposa bene, l'artigianato tipico, e poi visitare il **Museo** dell'Olio diffuso e andare a conoscere il curioso progetto scientifico-sperimentale di un ulivo alimentato aeroponicamente - cioè da radici sospese in vapori acquei e sostanze fitonutritive - collocato all'interno di un'antica cisterna dal **novembre 2014**.

Fonte: Feed TgCom 24 - Viaggi site-tgcom24.mediaset.it

Articoli che potrebbero interessarti



Reports: Officer-involved shooting closes Parks Ma...



Stroppa: il network pro M5S su Facebook raggiunge ...



Esce a piedi dalla discoteca e muore falciato in a...



Le pagelle di Milan-Torino: Kalinic in difficoltà,...



[clicca qui](#) **LAVORA CON NOI**

NOTIZIE

RISTORANTE VICINO A TE

IMPERIAL

in Ristoranti

📍 Distanza stimata da Isola Maggiore 26.75 km

AZIENDE IN EVIDENZA

IL QUERCETO



📍 Distanza stimata da Isola Maggiore 44.14 km

'DONNA ACCONCIATURE' DI ERCOLANI



in Aziende Italiane Varie
📍 Distanza stimata da Isola Maggiore 20.01 km

IN PRIMO PIANO