

Tgcom24 | Viaggi | Italia

23 NOVEMBRE 2017 17:05

## Olio nuovo: fettunta in Toscana

Assaggi nei frantoi con la classica bruschetta locale, relax fra olivi millenari e massaggi a base di olio



LEGGI DOPO COMMENTA

Profumi di **olio nuovo** ci attraggono verso un viaggio in **Toscana**, dove, facendo zig zag fra le **colline verdi**, si incontrano cipressi, vigneti, boschi, prati ed uliveti perfettamente integrati nel **paesaggio** incantato dell'autunno; prezioso e benefico che tanto fa per il nostro **benessere** e la nostra bellezza; in questo contesto suggestivo fra fine novembre e metà dicembre si possono assaggiare **olii extravergini di oliva** che non solo stuzzicano il palato sulla **classica fettunta**, la tipica **bruschetta** toscana a base di pane, olio, sale e aglio, ma ci aiutano anche ad affrontare la stagione fredda e a rilassarci se **massaggiati** sul nostro corpo.

### Olio nuovo. I buoni sapori della Toscana



Ufficio stampa 1 di 7

di Nadia Baldi

#### CORRELATI

##### FESTE IN ARRIVO

**Nelle Marche per un Natale che non ti aspetti**

CONDIVIDI

##### DONNAVVENTURA

**Cortona: un piccolo borgo medievale**

CONDIVIDI

#### I PIÙ VISTI DI VIAGGI

1. **Architettura: gli edifici più curiosi d'Europa**
2. **Candele a Candelara: il borgo si veste di magiche fiammelle**
3. **Attuale, stimolante, sorprendente: è Anversa**
4. **Europa: 10 edifici davvero bizzarri**

5.  
Costa Rica e Playa Tamarindo

Ufficio stampa 2 di 7

Ufficio stampa 3 di 7



Ufficio stampa 4 di 7

Ufficio stampa 5 di 7

Ufficio stampa 6 di 7

Ufficio stampa 7 di 7  
CONDIVIDI

LEGGI DOPO

SLIDESHOW

INGRANDISCI

Assaggi nei frantoi, relax fra olivi 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 contribuito a rendere la cucina locale ricca e appagante, di grande richiamo per i turisti ([www.lastradadelvino.com](http://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.fontedifoiano.it](http://www.fontedifoiano.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 uliveti, 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.

OLIO D'OLIVA | ULIVI | TOSCANA | GASTRONOMIA | BENESSERE

## COMMENTI

Disclaimer

### COMMENTA

Scrivi qui il tuo commento (massimo 300 caratteri)

INVIA

PUBBLICA SU FACEBOOK

# TGCOM24



Sezioni

Cronaca  
Mondo  
Economia  
Politica  
Spettacolo  
Televisione  
People  
Donne  
Magazine  
Motori  
Viaggi  
Cucina  
Tgtech  
Green  
Cultura  
Salute  
Skuola  
Animali  
**Speciali**

Elezioni Sicilia 2017

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.