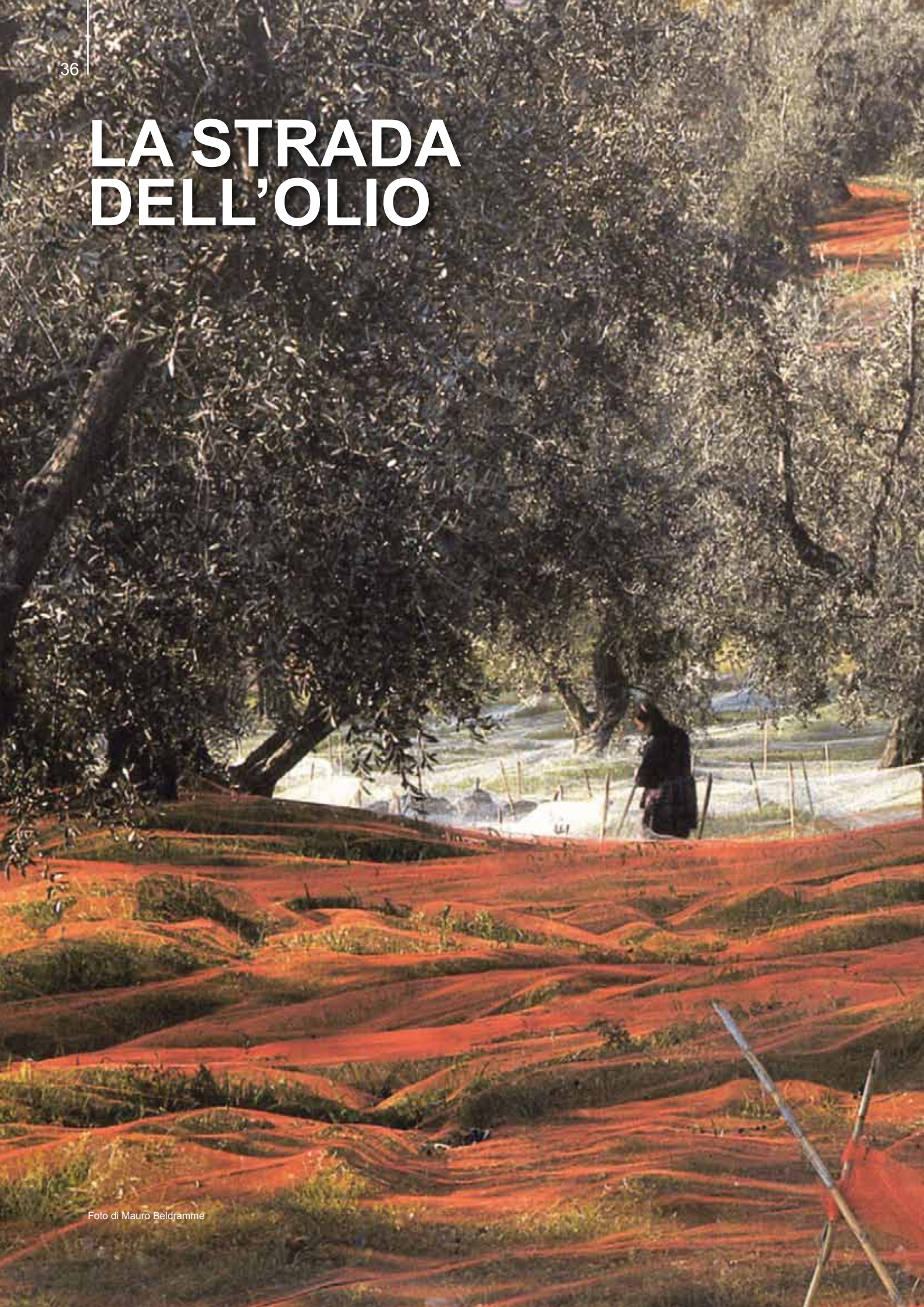


LA STRADA DELL'OLIO



Quello della strada dell'Olio è un sentiero che, attraversa numerosi Comuni noti oltre che per la produzione del vino anche per quella di olio e altri prodotti gastronomici DOP e IGP.

Tale tracciato si deve ad una iniziativa promossa a livello nazionale dall'ANCI e dalle Camere di commercio, industria, artigianato ed agricoltura il cui intento è promuovere, in particolare, gli olii DOP con visite a frantoi, aziende, musei dell'olio, fattorie e borghi medievali, trovando accoglienza in agriturismi che permettono di assaporare la vita rurale e godere di punti di ristoro e occasioni come le sagre che permettono di gustare piatti tipici, senza dimenticare la possibilità di includere nella gita una sosta rilassante nelle aree termali spesso presenti in Toscana nelle zone di produzione degli olii.

Tra queste non si può non segnalare la strada del vino e dell'Olio Costa degli Etruschi, una strada di oltre 150 km essenzialmente lungo la costa tirrenica che offre la possibilità di visitare i frantoi ed imparare a riconoscere differenti olii prodotti da differenti varietà di olive (cultivar). Vivendo queste esperienze di degustazioni si può comprendere meglio l'importanza della qualità dell'olio, non solo ai fini della salute, ma anche per rendere più appetitosi i piatti da preparare nella propria cucina.

Più nota, per ciò che riguarda l'olio extra vergine d'oliva è sicuramente la strada che attraversa tutta la lucchesia, da Forte dei Marmi, Viareggio e Massarosa sino a Lucca e Altopascio. È questa una terra dalla grande tradizione rurale e ricca di storia e tradizione, attraversando la quale si possono visitare luoghi incantevoli della campagna toscana, assaggiare il rinomato olio extra vergine d'oliva DOP di Lucca (celebre per il suo colore giallo dai toni verdi, l'odore fruttato e il sapore prevalentemente dolce con leggere sensazioni di piccante e di amaro che si sposa a perfezione con zuppe e bruschette), i pani di Altopascio, e i prodotti casari delle vicine montagne, senza dimenticare i piatti di pesce della Versilia. A proposito di Altopascio, che sorge lungo la via Francigena, una delle vie medievali più importanti che da Roma conduceva prima in Francia e poi in Inghilterra, occorre sottolineare come il suo pane sia oggi uno dei più apprezzati e venduti di Italia, ottimo soprattutto per crostini, crostoni e anche usato in mille ricette come pane raffermo.

Sulle strade che attraversano la lucchesia si possono incontrare poi, nel corso dell'anno numerosi eventi che rendono la zona ancora più affascinante e meta di soggiorni turistici, tra questi eventi non possiamo non segnalare quelli pucciniani che allietano le notti estive vicino a Massasciuocoli.

The Trail of Oil crosses a lot of municipalities famous for the production of wine but also olive oil and other DOP and IGP products. This path is due to the nation initiative promoted by ANCI and the Chambers of Commerce, Industry, Craftsmanship and Agriculture, whose aim is to promote the DOP olive oils through visits to olive-mills, farms, museums of oil, medieval villages, accommodation in agriturisms which allows to experience rural life and benefit of occasions such as festivals in which tourists can taste traditional dishes. Moreover, there also is the possibility to include in the trip a relaxing break at the spas, which often are near the lands of olive oil productions.

Among the trails, the Wine and olive trail of Costa degli Etruschi stands out, with its 150 km following the Tyrrhenian coastline. It offers the possibility to visit olive-mills and learn how to recognize different types of olives. Experiencing this can help better comprehend the importance of oil quality, not only for health, but also to prepare tasty dishes. Another excellent trail crosses the whole "Lucchesia", from Forte dei Marmi, Viareggio and Massarosa to Lucca and Altopascio.

This is a land rich in history and rural traditions, and you can visit fascinating places, taste the renowned DOP extra virgin olive oil of Lucca, the dairy products from the near mountains, seafood typical of Versilia and the bread from Altopascio that is nowadays one of the most appreciated and sold in Italy, as it is perfect for crostini (small slices of grilled or toasted bread), crostoni (bigger ones) and for thousands of recipes with stale bread. The village of Altopascio is situated along the Francigena road, one of the most important medieval roads which connected Rome to France and then, Great Britain. During the whole year, on the roads of the area we can find a lot of events which make "Lucchesia" even more enjoyable. We suggest the summer concerts on the Massasciuocoli Lake.