

# IL TESORO VERDE DELLA COSTA DEGLI ETRUSCHI, L'OLIO EVO

*Pubblicato il 16 Settembre 2025 di Alessandra Giardino*



**Categoria:** [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



## Nel cuore della Toscana, un territorio da scoprire dove l'olio extravergine di oliva celebra l'identità e la storia

**Unire panorami mozzafiato, bellezze naturalistiche tra mare e collina, borghi dalla ricca storia e prodotti tipici gastronomici è una delle caratteristiche principali della Costa degli Etruschi. Questo lembo di Toscana che si estende da Livorno a Piombino è capace di offrire al visitatore esperienze uniche adatte ad ogni esigenza, comprese le degustazioni di Olio EVO. Punto di partenza ideale per andare alla scoperta di questo territorio dalle peculiarità uniche è il [Park Hotel Marinetta](#), una struttura immersa in un grande parco che incanta gli ospiti con la sua atmosfera.**

Destinazione perfetta per chi ama immergersi in ambienti unici all'insegna della natura e della tranquillità, la **Costa degli Etruschi** si caratterizza per il blu del mare e il verde della rigogliosa vegetazione, con le sue intense sfumature. Così come intense sono le sfumature, che variano dal verde al giallo oro, del famoso **olio toscano**, qui conosciuto ed apprezzato sin dai tempi degli Etruschi, che lo utilizzavano ampiamente in tavola, ma anche per scopi cosmetici e terapeutici. L'olio rappresenta quindi da sempre una delle eccellenze di questa zona, dove tra le immagini più iconiche figurano interminabili filari e vasti uliveti, a sottolineare l'immenso valore di questo prezioso tesoro verde e saporito. Si possono visitare facilmente i luoghi attraversati dalla **Strada del Vino e dell'Olio** Costa degli Etruschi, che si staglia tra il litorale e i borghi dell'entroterra in un itinerario che percorre i territori protetti dal consorzio omonimo, attraversando paesi e campagne e costeggiando aziende e cantine dove fermarsi per degustazioni indimenticabili. Tra i comuni che producono olio evo di alta qualità sfilano **Rosignano Marittimo, Bibbona, Castagneto Carducci** che ospita anche un **Piccolo Museo dell'Olio, Campiglia Marittima e Suvereto**, tutte tappe di tour accessibili a tutti. Anche al **Relais Antico Podere San Francesco**, una delle strutture del gruppo Icon Collection immersa nella campagna toscana tra uliveti e profumi mediterranei, si porta avanti con passione la tradizione olearia con la produzione dell'olio **Vittorio Ficcanterri**, un extravergine che racchiude i sapori autentici del territorio e che gli ospiti possono degustare durante il soggiorno nelle strutture del gruppo.

Già nel Medioevo, l'olio toscano era così apprezzato che veniva usato come merce di scambio e perfino come "**moneta**" per pagare affitti e tasse. Si racconta anche che i Medici lo servissero sulle tavole delle grandi feste di corte per stupire gli ospiti stranieri, che non erano abituati a un sapore tanto vivace e piccante.

L'olio extravergine di oliva toscano non è solo un prodotto di eccellenza, ma anche un concentrato

di storie e tradizioni. Già nel **Rinascimento**, le famiglie nobili come i **Medici** lo offrivano agli ospiti stranieri come simbolo di prestigio e raffinatezza, tanto da renderlo **un biglietto da visita della Toscana nel mondo**. Il suo gusto inconfondibile, vivace e leggermente piccante, è dovuto alla ricchezza di polifenoli, antiossidanti naturali che donano anche quella tipica sensazione di pizzicore in gola, apprezzata come segno di qualità. Non a caso, la raccolta delle olive avviene quando non sono ancora del tutto mature, spesso già a novembre, proprio per preservarne la freschezza e le note fruttate. In passato, possedere un uliveto era motivo di orgoglio e prestigio sociale nei borghi toscani, tanto che l'olio veniva celebrato con riti semplici ma profondi. Ancora oggi, la prima *"fettunta"* con l'olio nuovo non è solo un assaggio del raccolto, ma una tradizione che **unisce gusto e memoria contadina**.

Oltre ad essere ottenuto totalmente da un frutto, l'olio Evo toscano è estratto dalle olive con mezzi esclusivamente meccanici, e non ci sono aggiunte di additivi durante la lavorazione fuorché l'acqua: tutto ciò lo rende un alimento caratterizzato dalla sua naturalità in quanto conserva perfettamente integro il patrimonio originale. Non è un caso, dunque, che tra i tanti riconoscimenti italiani ed esteri l'olio in Toscana sia certificato con IGP, Indicazione Geografica Protetta, e DOP, Denominazioni di Origine Protette, ulteriori garanzie di eccellente qualità. Il modo tipico delle degustazioni dell'olio è, ovviamente, a crudo per apprezzarne al meglio le qualità. **Su pane o con zuppe e verdure crude a pinzimonio**, se ne possono annusare i profumi, ammirare il colore, inspirarne gli aromi rilasciati nell'aria. In cucina è perfetto per accompagnare piatti semplici come carni alla brace e minestre di legumi, non meno per preparare squisiti dolci tipici. L'abbinamento più classico è con una fetta di pane toscano abbrustolito e condito con un generoso filo d'olio. Sulla Strada del Vino e dell'olio della Costa degli Etruschi **Bibbona è un tipico borgo collinare a poca distanza dal mare**, circondato da altri caratteristici paesi tutti meritevoli di una visita. E proprio a Marina di Bibbona si trova il Park Hotel Marinetta, una struttura perfetta per poter soggiornare e andare alla scoperta del territorio. Immerso nella pineta che arriva fino al mare, oltre a comfort e relax, l'hotel offre esperienze che conducono alla **scoperta di cultura, natura e tradizioni locali**. Tra queste spiccano le degustazioni di olio extravergine d'oliva, eccellenza del territorio, con visite alle aziende produttrici facilmente raggiungibili anche in bici grazie ai servizi inclusi nelle offerte dedicate.

