

La Strada dell'Olio Monti Pisani



Il territorio dei Comuni di Calci e San Giuliano Terme, come precedentemente descritto in altri capitoli, è caratterizzato da una vasta pianura e da una parte montana appartenente al massiccio del Monte Pisano. Il paesaggio, la storia e la produzione di uno straordinario olio extravergine di oliva, accomunano non solo i due Comuni ma anche i Comuni limitrofi di Buti, Vicopisano e Vecchiano. L'olivo è documentato sul Monte Pisano sin dall'alto medioevo, ma è a partire dal '500 che il paesaggio del Monte Pisano subisce imponenti trasformazioni: si realizzano grandi opere per la regimazione delle acque, terrazzamenti delimitati da muretti a secco costituiti da materiali poveri reperiti direttamente sul posto per la coltivazione dell'olivo, mulini e frantoi per la frangitura delle olive e la molitura di farine (farine di frumento, farine di castagna). Le opere idrauliche e i terrazzamenti, vere opere di "ingegneria naturalistica", ancora oggi garantiscono la stabilità di tutta la fascia pedemontana. Il tipico assetto dei versanti fa sì che ancora oggi le olive siano raccolte a mano, fatto questo che, unitamente ad una serie di fattori come la frangitura e l'estrazione meccanica a freddo, le caratteristiche delle varietà coltivate, le caratteristiche pedologiche e climatiche dell'area, determina il pregio dell'Olio del Monte Pisano. Ed è proprio la produzione storica dell'olio di oliva a dar vita, nel 2002, alla Strada dell'Olio Monti Pisani, associazione di Comuni e soggetti privati, uniti con l'obiettivo di valorizzare e promuovere tutte le isorse del territorio delimitato dalla Strada (territorio amministrato dai Comuni di San Giuliano Terme, Calci, Vecchiano, Vicopisano, Buti).

Percorrendo la Strada dell'Olio Monti Pisani, si intraprende un piacevole itinerario di interesse turistico, dove la storia dà vita ad un patrimonio artistico e architettonico meritevole di essere conosciuto, dove parchi naturali e paesaggio offrono numerose opportunità per una piacevole visita. Il soggiorno negli agriturismo, consente di conoscere e degustare l'Olio d'oliva extravergine IGP Toscana sottozona "Monti Pisani", ottenuto da olive delle varietà Frantoio, Leccino, Moraiolo, raccolte a mano e spremute a freddo ed altri prodotti come le conserve di frutta. In alcuni punti vendita del territorio, sono acquistabili anche creme di bellezza a base di olio del Monte Pisano, così come in alcune gelaterie artigianali, è possibile degustare gelato sempre prodotto con l'olio.

Per maggiori informazioni può essere consultato il volume: * **"Gli olivi e l'olio del Monte Pisano (2013)"** da cui è tratto il testo

Altro prodotto tipico della Strada dell'Olio, è la Torta "co' bischeri" tipica della frazione di

Pontasserchio, ma reperibile anche in altre frazioni del Comune di San Giuliano Terme. La torta fu prodotta per l'accoglienza dei pellegrini che il 28 aprile di ogni anno giungevano a Pontasserchio per celebrare la festa del SS. Crocifisso del Miracolo (immagine del 1200 ubicata all'interno della Chiesa di San Michele Arcangelo - Pontasserchio) in ricordo di un evento miracoloso. Dal 2007 ha un proprio disciplinare di produzione ed un marchio registrato di proprietà dei Comuni di San Giuliano Terme e Vecchiano. La torta ha una base di pasta frolla riempita di un impasto a base di riso bollito, uova, cioccolato, uvetta, pinoli, frutta candita e aromatizzato con noce moscata e liquore. La pasta frolla che deborda dalla teglia viene ripiegata sul bordo dell'impasto a formare piccoli lembi con la forma tipica di beccucci, detti "bischeri" nel pisano o "becchi" nella lucchesia.

Grazie al Parco di Migliarino San Rossore Massaciuccoli, alcuni prodotti del territorio hanno avuto un particolare riconoscimento. Si tratta dei Pinoli Biologici raccolti nel Parco, del Miele di spiaggia, della carne di Mucco Pisano. Il miele di spiaggia è prodotto in arnie sistemate in prossimità delle spiagge del Parco, dove cresce l'elicriso, e dove in primavera fioriscono specie quali il cisto, il corbezzolo, la tamerice. I profumatissimi oli essenziali prodotti dall'elicriso, forniscono al miele un aroma "marino". Il Mucco Pisano è una razza con spiccata attitudine al lavoro. La carne dei vitelloni di Mucco Pisano ha bisogno di una sapiente frollatura e cottura, ma il suo sapore è inconfondibile per la sua aromaticità. Si può gustare nei ravioli di Mucco Pisano, o come spezzatino o tagliata.



*** in visione presso la Biblioteca comunale Ulmiano Martini - San Giuliano Terme**