



E' tempo di Lucca Gustosa: 11, 12 e 13 marzo tante le iniziative in centro storico dedicate ai sapori e alle prelibatezze tipiche del territorio

Presenti anche i celebrity chef Cristiano Tomei e Damiano Carrara, direttore artistico dell'evento "Condi_Menti, sostenuto dal Comune di Lucca, nell'ambito di Anteprima Vini della Costa Toscana

Sono state presentate questa mattina (lunedì 27 febbraio) a Palazzo Orsetti le iniziative che compongono il fitto e ricco calendario di Lucca Gustosa, la nuova rassegna lanciata dall'amministrazione comunale, dedicata ai sapori e alle prelibatezze tipiche del territorio. Una manifestazione attesissima, che sabato 11, domenica 12 e lunedì 13 marzo trasformerà i luoghi più rappresentativi del centro storico in un grande palcoscenico per la cultura enogastronomica e non solo.

“Lanciamo con entusiasmo e orgoglio la prima edizione di Lucca Gustosa – hanno dichiarato gli assessori **Paola Granucci** e **Remo Santini** – che rappresenta una novità assoluta per il calendario di eventi cittadino e che propone un programma decisamente interessante e variegato, grazie alla diffusa collaborazione che abbiamo ancora una volta riscontrato sul territorio da parte di addetti ai lavori, associazioni, aziende e cittadini. Sarà un weekend all'insegna del gusto e delle sorprese, che siamo certi possa contribuire ulteriormente alla crescita dell'offerta della nostra Lucca, che diviene ogni giorno sempre più attiva e dinamica”.

Nella suggestiva location del Real Collegio è in programma l'appuntamento con la 22esima edizione di Anteprima Vini, domenica 12 e lunedì 13 marzo: oltre 600 etichette in degustazione per un viaggio attraverso le cinque province bagnate dal mar Tirreno, con la direzione artistica dell'associazione Grandi Cru della Costa Toscana.

Nell'ambito di Anteprima Vini al Real Collegio sarà presentata l'edizione Zero di “CONDI_MENTI”, con la direzione artistica dei celebrity chef Cristiano Tomei e Damiano Carrara, che porteranno la loro esperienza e la qualità che li contraddistingue in questo evento. La tavola sarà luogo d'incontro, conoscenza e divertimento per la scoperta di esperienze e abbinamenti inusuali e sorprendenti.

Anteprima Vini della Costa e gli eventi che si svolgeranno al Real Collegio sono prodotti da Event Service Tuscany.

Anche piazza Anfiteatro sarà al centro delle iniziative di Lucca Gustosa, con degustazioni di prodotti di eccellenza del territorio che si avvicenderanno nei giorni di sabato 11 e domenica 12 marzo. Grandi protagonisti farro, zuppa, miele, formaggi e salumi. E per domenica alle ore 17 è in programma una attesissima dimostrazione di intaglio dello chef decoratore Claudio Menconi, guru della cucina decorativa.

Confagricoltura in collaborazione con Consorzio Olio DOP, Associazione Cuochi Lucchesi e Strade del Vino e dell'Olio, sabato 11 e domenica 12, dalle ore 10 alle 19, organizza



inoltre una mostra di prodotti tipici nei suggestivi locali dell'atelier Ricci in via San Paolino, con degustazioni e tante sorprese per i partecipanti.

Domenica 12 marzo Piazza Napoleone ospiterà invece da mattina a sera un mercato di prodotti tipici, con circa 30 banchi presenti, coordinati da Coldiretti, Confartigianato e CNA.

Il cibo e i suoi simboli sono presenti in opere e collezioni del patrimonio culturale della città di Lucca, e per questo anche la Camera di commercio della Toscana Nord-Ovest, in occasione della prima edizione di Lucca Gustosa, ha voluto sensibilizzare i luoghi della cultura ad attivarsi con un programma di iniziative chiamato Arte&Cibo: tesori da gustare, con visite guidate a tema, convegni e organizzando, contestualmente, dei momenti di degustazione e promozione dei prodotti enogastronomici tipici del territorio, in collaborazione con le associazioni di categoria e l'Associazione Strade del Vino e dell'Olio Lucca Montecarlo Versilia.

“Il patrimonio culturale è indubbiamente l'insieme di beni materiali e immateriali, artificiali e naturali – ha dichiarato **Valter Tamburini**, presidente della Camera di commercio della Toscana Nord-Ovest – e pertanto comprende le opere d'arte, i monumenti, il paesaggio, ma è costituito anche dalle tradizioni, dagli usi e dai costumi di un popolo, dalle arti e dai mestieri, dalla musica e dalla cucina, che rientrano nei beni immateriali. Un patrimonio non tangibile della cultura ma altrettanto importante come quello materiale, in continua evoluzione. Il cibo, e in particolare i prodotti tipici di un territorio, sono un mezzo di eccellenza per valorizzare il territorio e contribuire al suo sviluppo economico.”

**Le visite organizzate dalla Camera di Commercio e le modalità di prenotazione per Anteprema Vini sono elencate al termine del comunicato.*

Grande attesa e curiosità anche per la presenza di Manifatture Sigaro Toscano, che durante la manifestazione sarà protagonista sabato e domenica con Lounge Club Amici del Toscano, uno spazio che sarà allestito nel loggiato di Palazzo Pretorio, location significativa della città, dove sono nate e cresciute le famose sigaraie. Due giorni di incontro, dibattiti, cultura e ricreativo. Oltre a mostrare l'orgoglio di un lavoro lungo due secoli grazie alla presenza delle sigaraie della Manifattura di Lucca, non mancheranno le occasioni di riavvolgere e ripercorrere le storie del sigaro e della città.

PROGRAMMA COMPLETO:

www.turismo.lucca.it

ANTEPRIMA VINI:

www.antepremavinidellacosta.com

info@antepremavini.com

VISITE GUIDATE:

**sabato 11 marzo, ore 11:00 | Lucca a tavola nelle carte d'archivio.* Percorso espositivo di documenti storici: menu di banchetti inventari di droghe e spezie, etc. Evento organizzato da Archivio di Stato di Lucca.



Città di Lucca
ufficio stampa

Alla fine della visita un rappresentante del Consorzio Olio DOP Lucca accompagnerà i partecipanti all'Atelier Ricci per la degustazione di olio e fagioli a cura di Confagricoltura, Consorzio Olio DOP Lucca, e del vino a cura di Strada del vino e dell'olio di Lucca, Montecarlo e Versilia

Per prenotazioni: 0583 491465 - 0583 955909 - as-lu.salastudio@cultura.gov.it

sabato 11 marzo, dalle ore 10:00 alle ore 12:00 | **Dall'orto alla tavola**. Visita guidata attraverso i tesori documentari dell'Archivio Diocesano di Lucca. Evento organizzato da Archivio storico diocesano di Lucca
A seguire degustazione in terrazza a cura di Gianluca Pardini di Italian Cuisine.

Per prenotazioni: 0583 430954 - archivio@diocesilucca.it

sabato 11 marzo, ore 11:00 | **Cibo, sregolatezza e consumismo nell'arte del Novecento, dal Futurismo a oggi**. Conferenza organizzata da Fondazione Centro Studi Ragghianti
Evento senza prenotazione

sabato 11 marzo, ore 10:50 | **Lucca Tour edizione speciale**. Visita guidata con partenza da Piazza San Michele, Statua Burlamacchi organizzata da Associazione Lucca Info & Guide.

Al termine assaggio Buccellato presso il Forno Giusti o la Pasticceria Taddeucci

Per prenotazioni: 3407806967 – 33963288/32 - luccainfoguide@gmail.com

sabato 11 marzo, ore 15:30 | **Il piacere della tavola a Palazzo Mansi. Il cibo e la tavola degli antichi a Villa Guinigi**. Visita guidata alla Sala da pranzo di Palazzo Mansi, approfondimenti su sei nature morte e su collezione di argenti. Percorso nella collezione archeologica di Villa Guinigi, osservazione di utensili, stoviglie e oggetti d'uso di forma inconsueta. Evento organizzato da Musei Nazionali di Palazzo Mansi e Villa Guinigi
Al termine degustazione presso l'Osteria dello Stellario

Per prenotazioni: turislucca@turislucca.com

sabato 11 marzo, ore 16:30 | **Il gusto in Cattedrale**. Visita guidata tematica cibo e moda nel Medioevo e nel Rinascimento. Laboratorio didattico per bambini sul cibo nel passato. Evento organizzato da Opera del Duomo di Lucca

Al termine degustazione, nel cortile del museo, a cura di Gianluca Pardini di Italian Cuisine e Strada del vino e dell'olio di Lucca, Montecarlo e Versilia

Per prenotazioni: 3421466451 - didatticaterzomillennio@gmail.com

sabato 11 e domenica 12 marzo, ore 12:00 | “...avrei bisogno di un po' d'olio, ma di quello nuovo”.

Giacomo Puccini buongustaio. Visita a tema organizzata dalla Fondazione Giacomo Puccini per Puccini Museum – Casa natale.

Al termine nei locali dell'Atelier Ricci in Via San Paolino degustazione di olio e fagioli a cura di Confagricoltura, Consorzio Olio DOP Lucca, e di vino a cura di Strada del vino e dell'olio di Lucca, Montecarlo e Versilia

Per prenotazioni: 0583 1900379 - visite@puccinimuseum.org

sabato 11 e domenica 12 marzo | **L'arte nel gusto, il gusto nell'arte**. Visita guidata, alla ricerca degli elementi iconografici legati al cibo, nell'arte lucchese. Evento organizzato da Cooperativa Turislucca

Per prenotazioni: turislucca@turislucca.com

domenica 12 marzo, ore 17:30 | I “**Master Chef**” dell'Antica Roma. Conferenza sull'arte culinaria al tempo dei Romani, visita guidata della Domus e degustazione. Evento organizzato da Domus Romana Lucca

Per prenotazioni: 0583 050060 info@domusromanalucca.it

domenica 12 marzo, ore 10:00 | **Vivi e mangia a Lucca nel '500**. Visita guidata di Lucca: vi racconteremo come si mangiava e si viveva a Lucca nel Rinascimento. Evento organizzato da La Giunchiglia S C

Per prenotazioni: info@lagiunchiglia.net

domenica 12 marzo, ore 10:00 | **Arte Gustosa**. Laboratorio artistico per bambini (6 – 11 anni) legato al cibo come nutrimento del corpo e della creatività. Evento organizzato La Giunchiglia S C

Per prenotazioni: info@lagiunchiglia.net