##

**Comunicato stampa**

**Arte & Cibo: alla scoperta degli itinerari del gusto.**

***Lucca, 6 marzo 2023*** – In occasione della prima edizione di Lucca Gustosa, in programma a Lucca nei giorni 11, 12 e 13 marzo p.v. la Camera di commercio della Toscana Nord-Ovest ha **curato Arte & Cibo**, un calendario di eventi culturali alla scoperta di itinerari del gusto che si terrano nei giorni di sabato e domenica.

Il cibo e i suoi simboli sono presenti in opere e collezioni del patrimonio culturale della città di Lucca, e per questo la Camera di commercio della Toscana Nord-Ovest, in occasione della prima edizione di Lucca Gustosa, in programma a Lucca nei giorni 11 e 12 marzo p.v., ha voluto sensibilizzare i luoghi della cultura ad attivarsi con un programma di iniziative, come visite guidate a tema, convegni etc. organizzando, contestualmente, dei momenti di degustazione e promozione dei prodotti enogastronomici tipici del territorio, in collaborazione con le associazioni di categoria, i consorzi del vino e l’Associazione Strade del Vino e dell’olio Lucca Montecarlo Versilia

“Il territorio e il suo patrimonio culturale – ha dichiarato **Valter Tamburini**, presidente della Camera di commercio della Toscana Nord-Ovest – sono gli elementi attraverso cui tramandare tradizioni, usi e costumi di un popolo, dalle arti e dai mestieri, dalla musica e dalla cucina. Un patrimonio costituito anche da elementi non tangibile, ma altrettanto importanti. 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.”

Un’occasione per visitare musei e luoghi di cultura con una chiave di lettura diversa, altrettanto interessante, con molte curiosità e aneddotti, e concludendo i percorsi culturali con un esperienza enogastronomica scoprendo sapori antichi, ma anche rivisitati nel rispetto della tradizione, con i prodotti di eccellenza del territorio tra cui la torta salata di farro con la ricetta di Andrea Bertucci, il Buccellato, il salame di cervo, la salsiccia di cinghiale stagionata, i crostini al ragù di anatra, la classica pappa al pomodoro, ma anche cibi come la frittatina agli asparagini per accontentare chi non mangia carne, l’olio extra vergine di oliva e il vino delle Colline Lucchesi e di Montecarlo.

**I numeri**

Eventi: 13

Degustazioni: 7

Musei: 6

Visite guidate: 5

Convegni: 2

Laboratori per bimbi: 2

Tour della città: 3

Aziende produttrici di Vino: 10

Aziende produttrici di olio extra vergine di oliva: 5

**Calendario eventi**

*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 di polenta gratinata di Formenton 8 file e formaggio “Bagiolo” di San Romano, farinata e torta salata di farro con la ricetta del caro amico Andrea Bertucci a cura di Gianluca Pardini di Italian Cuisine.

Ingresso gratuito. è richiesta la prenotazione. Info e prenotazioni: tel. 0583 430954 - archivio@diocesilucca.it

*sabato 11 marzo, ore 10:50 |* **Lucca Tour edizione speciale**. Visita guidata con partenza daPiazza San Michele, Statua Burlamacchi organizzata da Associazione Lucca Info & Guide.
Le principali tappe previste saranno la chiesa di San Michele, il Duomo, Piazza Anfiteatro, Via Fillungo ed altro. Al termine assaggio di Buccellato presso il Forno Giusti o la Pasticceria Taddeucci

Costo di partecipazione: € 15,00 – intero, € 3,00 under 14 - è richiesta la prenotazione. Info e prenotazioni: tel. 340 7806967 - 339 6328832 - luccainfoguide@gmail.com

*sabato 11 marzo, ore 11:00* | **Lucca a tavola nelle carte d’archivio.** Percorso espositivo sulla storia dell’alimentazione a Lucca. Sarà possibile visionare una selezione di documenti tratti da fondi di antiche istituzioni pubbliche e di eminenti famiglie lucchesi (come i Sardi e i Garzoni), ricchi menu di banchetti allestiti in occasione di feste come ad es. quella di Santa Croce, inventari di droghe e spezie, disposizioni governative sui generi alimentari primari come cereali, olio, carne, etc. Documenti storici in cui si parla già di fagioli con l’occhio, fagioli turchi, formenton, “tordelli” e buccellato. Evento organizzato da Archivio di Stato di Lucca.
Alla fine della visita i partecipanti saranno accompagnati all’Atelier Ricci per una degustazione di olio extra vergine di oliva DOP Lucca, fagioli lucchesi e un calice di vino delle Colline Lucchesi o Montecarlo. 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

Ingresso gratuito, è richiesta la prenotazione. Info e prenotazioni: Archivio di Stato di Lucca tel. 0583 491465 - 0583 955909 - as-lu.salastudio@cultura.gov.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.

Ingresso gratuito, non è richiesta la prenotazione.

*sabato 11 marzo, ore 15:30* | **Il piacere della tavola a Palazzo Mansi. Il cibo e la tavola degli antichi a Villa Guinigi.** Une delle guide dell’Associazione Turislucca accompagnerà i partecipanti partendo da Palazzo Mansi dove, nella Sala da pranzo, sono presenti quattro nature morte con rappresentazione di tavole e prodotti destinati alla cucina mentre, in una sala adiacente, altre due nature morte rappresentano selvaggina, frutto di battute di caccia, in fase di preparazione per la cottura e una piccola collezione di argenti. Il percorso proseguirà con la visita alla collezione archeologica di Villa Guinigi dove, in due stanze, si osserveranno utensili, stoviglie e oggetti d’uso domestico di forma inconsueta. Evento organizzato da Musei Nazionali di Palazzo Mansi e Villa Guinigi.
Al termine, alle 17:30, degustazione presso l’Osteria dello Stellario dove, per restare in tema di selvaggina, si assaggeranno salame di cervo, salsiccia di cinghiale stagionata, crostini al ragù di anatra oltre alla classica pappa al pomodoro e frittatina agli asparagini per accontentare chi non mangia carne.

Costo di partecipazione: € 20,00 – intero, gratuito - under 17 (costo comprensivo dei biglietti d'ingresso ai musei). È richiesta la prenotazione. Info e 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 per gli adulti. Laboratorio didattico per bambini sul tema pane, farine e territorio con la guida di Elisabetta Del Bianco della Pasticceria L’Angolo Dolce. 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. Si assaggeranno dei pani rustici nostrali con formaggi misti e salumi del territorio, il pinzimonio con l’olio di Lucca, polpette di carne e di verdure, le torte con i becchi lucchesi (di erbi e di amaretti), vino delle Colline Lucchesi.

Costo di partecipazione: € 4,00 - è richiesta la prenotazione. Per info e prenotazioni: tel. 342 1466451 - 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**. Si visiterà la casa museo del Maestro Giacomo Puccini e si approfondirà il rapporto del famoso compositore con il buon vino e la buona tavola ma soprattutto con i fagioli di Lucca che lui amava tanto. Organizzata dalla Fondazione Giacomo Puccini per Puccini Museum – Casa natale.
Al temine, nei locali dell’Atelier Ricci in Via San Paolino, degustazione di olio DOP Lucca e di fagioli lucchesi, con calice di vino delle Colline Lucchesi o Montecarlo a cura di Confagricoltura, Consorzio Olio DOP Lucca, Strada del vino e dell’olio di Lucca, Montecarlo e Versilia

Costo di partecipazione: € 9,00 - ridotto € 7,00 - è richiesta la prenotazione. Info e 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, nelle tele, nei bassorilievi e nei suoi angoli più o meno segreti. Evento organizzato da Cooperativa Turislucca

Costo di partecipazione: € 10,00 - è richiesta la prenotazione. Info e 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 di cibi e bevande con ricette originali dell’epoca. Evento organizzato da Domus Romana Lucca

Costo di partecipazione: € 15,00 - è richiesta la prenotazione. Info e 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

Costo di partecipazione: € 10,00 - è richiesta la prenotazione. Info e 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

Costo di partecipazione: € 10,00 - è richiesta la prenotazione. Info e prenotazioni: info@lagiunchiglia.net

|  |  |
| --- | --- |
| **Camera di commercio della Toscana Nord-Ovest**Sede di Carrara – Sandra Biselli: 0585 764.253Sede di Lucca - Francesca Sargenti: 0583 976.686 - 329 3606494 Sede di Pisa – Alberto Susini: 050 512.294segreteria.generale@tno.camcom.itwww.tno.camcom.it |  |