**Il Desco 2024: una grande tavola apparecchiata ricca di prodotti d’eccellenza e di eventi alla scoperta dei sapori e dei saperi**

*Da sabato 30 novembre, domenica 1 e sabato 7 e domenica 8 dicembre nei chiostri del Real Collegio a Lucca con orario continuato dalle ore 10 alle 20.*

***Lucca, 25 novembre 2024.*** Le specialità delle terre della Toscana Nord-Ovest saranno protagoniste a **Il Desco,** la mostra mercato del cibo sostenibile, in programma sabato **30 novembre, domenica 1 e sabato 7 e domenica 8 dicembre** nei chiostri del Real Collegio a Lucca.

Dalla farina di neccio della Garfagnana al lardo di Colonnata, dal tartufo bianco di San Miniato ai formaggi e ai salumi, dall’olio extra vergine di oliva ai cereali e ai legumi senza dimenticare i dolci e la pasticceria: tanti i prodotti della terra che è possibile scoprire, degustare, acquistare e condividere sulle proprie tavole, assieme ai saperi della tradizione, dell’innovazione e della cultura del cibo.

"*Questo evento* - dichiara **Valter Tamburini**, presidente della Camera di Commercio Toscana Nord-Ovest - *non è solo una celebrazione delle eccellenze agroalimentari del nostro territorio, ma anche un momento di incontro tra cultura, tradizione e innovazione. Quest’anno, grazie alla partecipazione dell’Emilia come ospite d’onore, Il Desco si arricchisce di un confronto unico, mettendo in dialogo due terre ricche di storia e sapori. Questo scambio non si limita a esaltare i prodotti, ma rappresenta un’occasione per riflettere su ciò che rende unico il nostro patrimonio gastronomico e culturale. Non meno importante è il tema della sostenibilità, che abbiamo voluto al centro di questa edizione. Attraverso scelte consapevoli e l’adozione di pratiche rispettose dell’ambiente, desideriamo fare de Il Desco un modello per gli eventi culturali e gastronomici. - aggiunge Tamburini - Questa manifestazione è un laboratorio di conoscenza e un viaggio sensoriale che unisce gusto, storia e valori fondamentali. Ci auguriamo che i visitatori possano immergersi pienamente in questa esperienza, scoprendo non solo i sapori ma anche le storie e le persone che li rendono unici*."

Una grande tavola apparecchiata con l’eccellenza, questo è Il Desco 2024 grazie ai 60 produttori presenti con e le loro specialità enogastronomiche, provenienti da Lucca, Pisa e Massa-Carrara. Un’ampia e variegata offerta espressione della tradizione e delle tipicità locali: pasta e prodotti da forno, farine, cereali e dolci, vino e birre artigianali, olio, salumi, formaggi, sughi, miele, liquori, cioccolato, caffè e spezie. Un tripudio di sapori che parlano di luoghi, persone, passioni, con il costante richiamo a saperi antichi ed a valori fondamentali, primi fra tutti la cura della qualità ed il rispetto della tradizione e dell’identità, con l’attenzione sempre rivolta all’originalità ed all’innovazione. Presenti anche alcune significative produzioni di eccellenza provenienti da altri territori: Reggio-Emilia (pasta fresca e parmigiano), Agrigento (dolci), Firenze (cioccolata), Genova (pesto), Perugia (salumi), Pistoia (carni) e Roma (carni).

Un evento che vuole promuovere la sostenibilità, intesa come valorizzazione del buon cibo, dei prodotti a chilometro zero e delle buone abitudini alimentari, ma anche come attenzione all’ambiente, all’utilizzo di materiali riutilizzabili, e attraverso azioni concrete per la promozione della filiera corta e dei prodotti locali alla riduzione dell’impatto ambientale.

Ospite d’onore dell’evento l’**Emilia**, con i suoi prodotti e le sue tradizioni, attraverso la serie di eventi “**Un ospite in cucina**”. Un’occasione unica in cui gli cuochi dell’Emilia dialogheranno con i loro piatti tipici con gli cuochi della Toscana Nord-Ovest, dove i parallelismi e le differenze di questi due patrimoni enogastronomici saranno i veri protagonisti grazie alla fattiva collaborazione dei ristoranti (di qua e di là dell’appennino) che cureranno questi momenti. Tanti appuntamenti curiosi con ricette che raccontano le tradizioni di luoghi vicini, ma molto diversi: dove Il prosciutto bazzone della Garfagnana si confronta con il prestigioso Parma, il Lardo di Colonnata con la Pancetta piacentina, la Finocchiona con il Salame Felino mentre il Pecorino Toscano trova affinità e differenze con il celebre Parmigiano Reggiano. Allo stesso modo, i Tortelli d’erbetta si legano idealmente con i “Tordelli lucchesi”, i piatti “poveri” come la polenta di castagne con ossi di maiale della Garfagnana si confrontano con salame fritto e polenta della bassa. La Pasta e fagioli toscana incontra i pisarei e fasò emiliani. Per i dolci si affrontano idealmente la Torta d’erbi lucchese e la Spongata dell’Appennino emiliano.

Un programma ricco di eventi da scoprire: **degustazioni** di formaggi abbinati al classico bicchiere di vino, ma anche alla birra artigianale o al miele DOP della Lunigiana, l'unica dop in italia. E ancora **degustazioni guidate e masterclass** organizzate da AIS delegazione Lucca (per la masterclass vino e champagne), Consorzio Miele Dop della Lunigiana (miele) e ONAF-Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio e i Maestri Assaggiatori della Delegazione di La Spezia-Massa Carrara (per i laboratori con degustazioni formaggio e birra, formaggio e vino), ONAS-Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi (per laboratori con degustazione salumi e birra), Simone Cantoni (per i laboratori che coinvolgono la birra), Strada dell’olio e del vino di Lucca, Montecarlo e Versilia (laboratori sull’olio evo), l’Associazione Castanicoltori Lucchesia (per gli eventi sulla farina di castagna).

I prodotti della lucchesia, preziosi frutti di una terra unica, variegata e generosa sono stati immortalati con scatti fotografici degli “**Amici dell’Agorà**” per celebrare la loro inconfondibile unicità e visibili nella **Mostra fotografica I Tesori di Lucca** nella Sala Edgar e nella Sala Le Villi per tutta la durata della manifestazione.

E in tutto questo non poteva mancare un omaggio al Maestro Giacomo Puccini, a 100 anni dalla morte (29 dicembre 1924) un’occasione per ricordarlo nella città che gli ha dato i natali attraverso le sue opere, ma anche del suo lato umano, del suo piacere per il buon vivere, del suo buongusto e della sua passione per i buoni cibi, per il buon vino e per un “**buon sigaro toscano**” per conludere in bellezza il pasto. Domenica 1 dicembre nella Sala Club La Bohème si terrà il seminario “**Puccini in un fil di fumo**”, per celebrare il legame tra il Maestro e la tradizione del “Toscano”, a cui seguirà una degustazione di sigari accompagnata da delizie gastronomiche locali, organizzato in collaboraizone con la Fondazione Giacomo Puccini e il Club Amici del Toscano.

La Sala Club La Bohème per l’occasione sarà decorato con le riproduzioni dei manifesti dedicati alle opere di Puccini, i cui originali saranno presenti alla mostra “Giacomo Puccini Manifesto. Pubblicità e illustrazione oltre l’opera lirica”, in programma alla Ex Cavallerizza di piazzale Verdi dal 29 novembre al 2 marzo. L’esposizione, organizzata dal Comune di Lucca, racconta per la prima volta il rapporto tra Puccini e la cartellonista pubblicitaria, attraverso più di cento manifesti originali.

Un programma di appuntamenti anche per i **bambini**, organizzati in collaborazione con Family Hub: dai laboratori per realizzare le decorazioni per l’albero di natale o come profumatore da tavolo, ai giochi per imparare a conoscere i nomi delle piante officinali, grazie al laboratorio della Fattoria Didattica Il Giardino di Manipura.

E come ogni anno gli eventi continuano con “**Esco dal Desco**” con iniziative dentro e fuori le mura. Dalla mostra **Giacomo Puccini Manifesto** ai percorsi di gusto che porta i visitatori oltre le mura cittadine per scoprire i tesori gastronomici, culturali e paesaggistici del nostro territorio, dalla Piana e alle Colline Lucchesi, attraverso **visite guidate** a frantoi, fattorie e aziende agricole che custodiscono le tradizioni locali e le declinano con innovazione. Itinerari per immergersi nella bellezza del paesaggio e nei sapori della nostra terra, con degustazioni che celebrano olio, vino e prodotti tipici ed fare un’esperienza attiva nella storia e nella cultura lucchese. Ma Il Desco continua dal 9 al 15 dicembre con “**I piatti del maestro**”, evento organizzato da FIPE Confcommercio Lucca nell’ambito delle iniziative di Vetrina Toscana nei locali della provincia di Lucca, con l’abbinamento dei piatti di tradizione pucciniana a serate di animazione grazie ad associazioni teatrali che allieteranno il convivio dei presenti tramite recite, canto lirico, riproposizione di passi delle opere di Puccini.

L’evento è organizzato dalla Camera di Commercio della Toscana Nord-Ovest con il patrocinio di Regione Toscana, Comune di Lucca, Real Collegio di Lucca, e organizzato in collaborazione con le principali associazioni di categoria e del territorio, con Vetrina Toscana (progetto della Regione per la promozione del turismo enogastronomico). Sponsor tecnici della manifestazione: Acqua Fonteviva, Angelo Po Grandi cucine, Lucart spa e Naturanda di Bartoli spa. Partecipano all’evento anche le seguenti associazioni di volontariato: Comunità di Sant'Egidio Lucca, Unicef Comitato Provinciale di Lucca, AILI (-Associazione Italiana Latto-intolleranti Sez. Lucca, Luccasenzabarriere OdV, Associazione Down Lucca APS, Emergency ONG Onlus - Gruppo di Lucca.

Il Desco ti aspetta a Lucca il 30 novembre /1 · 7/8 dicembre dalle ore 10:00 alle ore 20:00. Ingresso gratuito.

Info: <https://www.ildesco.eu/>

**Camera di commercio della Toscana Nord-Ovest**

Comunicazione: Francesca Sargenti: 0583 976.686 - 329 3606494

comunicazione@tno.camcom.it

www.tno.camcom.i