**Inaugurato Il Desco 2024: tanti i prodotti d’eccellenza e gli eventi alla scoperta dei sapori e dei saperi**

**della Toscana Nord-Ovest**

*Nei chiostri del Real Collegio a Lucca con orario continuato dalle ore 10 alle 20*

***Lucca, 30 novembre 2024.*** Taglio del nastro al Real Collegio: inaugurato stamani alla presenza delle autorità **Il Desco,** la mostra mercato del cibo sostenibile, in programma questo fine settimana **(ndr sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre) e sabato 7 e domenica 8 dicembre** nei chiostri del Real Collegio a Lucca, con tante specialità enogastronomiche delle terre della Toscana Nord-Ovest.

Una grande tavola apparecchiata con l’eccellenza delle produzioni del territorio delle province di Lucca, Massa Carrara e Pisa: 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.

A Il Desco 2024 grazie ai **60 produttori** presenti è possibile scoprire, degustare, acquistare un’ampia e variegata offerta di **prodotti** della terra 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 e all’innovazione. Presenti anche alcune significative produzioni di eccellenza provenienti da Reggio-Emilia (pasta fresca e parmigiano).

Il Desco 2024 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 per un futuro più sostenibile e inclusivo.

Il territorio dell’**Emilia**, con i suoi prodotti e le sue tradizioni, ospite d’onore della manifestazione nella serie di eventi “**Un ospite in cucina**”. In questo fine settimana i cuochi dell’Emilia dialogheranno con i cuochi della Toscana Nord-Ovest, confrontando si sul prosciutto, un salume italiano dalla storia antica, sin dall’epoca etrusca e latina, che si è evoluto nel tempo nelle varie regioni in base a diverse condizioni climatiche, artigianali e territoriali. Scopriremo le differenze tra il prosciutto bazzone, versione della montagna lucchese, e il famoso Parma che si stagiona grazie al vento “marino” che oltrepassa il crinale e scende per le valli parmensi. il prosciutto bazzone della Garfagnana con il prestigioso Parma. Domani, domenica 1° dicembre saranno essi a confronto due “giganti” dell’arte casearia italiana, tra due delle DOP più rappresentative della produzione di formaggi italiani: pecorino toscano e parmigiano reggiano, ma sarà un’occaisone per confrontare soprattutto due territori ed il saper fare degli uomini che da secoli tramandano queste straordinarie forme di gusto.

Il programma de Il Desco è ricco di altri 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). E in tutto questo non poteva mancare un omaggio al Maestro Giacomo Puccini, a 100 anni dalla morte (29 dicembre 1924), e al suo essere “buongustaio” con un’esperienza che unisce cultura, gastronomia e tradizione “L’Arte del Sigaro e la Musica di Puccini: un viaggio sensoriale” in programma domenica 1° dicembre nella Sala Club La Bohème del Real Collegio. Una degustazione di sigari accompagnata da delizie gastronomiche locali, che non solo delizierà il palato, ma offrirà anche un’esperienza sensoriale che unisce il gusto alla musica.

Per i più piccoli tanti gli appuntamenti, 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.

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