**Programma eventi**

**UN OSPITE IN CUCINA: L’EMILIA**

Gli eventi “Un ospite in cucina: l’Emilia”sono organizzati da Cristiano Casa

*Sabato 30 novembre ore 12:00* | **Prosciutto Bazzone della Garfagnana e Prosciutto di Parma**

Alla scoperta delle differenze tra il prosciutto della montagna lucchese e il famoso Parma che si stagiona grazie al vento “marino” che oltrepassa il crinale e scende per le valli parmensi. Sala La Fanciulla del West

*Sabato 30 novembre ore 16:00* | **Tordelli lucchesi e Tortelli d'erbetta**

Un piatto tradizionale italiano che trova le sue origini nel Medioevo e innumerevoli varianti nelle regioni soprattutto del centro-nord Italia. Il confronto sarà tra la proposta lucchese a base di carne, profumata con erbe e spezie, e quella classica parmigiana con ricotta ed erbette. Sala La Fanciulla del West

*Domenica 1 dicembre ore 12:00* | **Pecorino Toscano e Parmigiano Reggiano**

Un incontro tra due “giganti” dell’arte casearia italiana, tra due delle DOP più rappresentative della produzione di formaggi italiani. Si confronteranno soprattutto due territori ed il saper fare degli uomini che da secoli tramandano queste straordinarie forme di gusto. Sala La Fanciulla del West

*Domenica 1 dicembre ore 16:00* | **Polenta di castagne con ossi di maiale, salame fritto e polenta**

Un confronto con protagonista la polenta, uno dei piatti tradizionali popolari principali delle popolazioni montane e rurali. L’abbinamento sarà con un “ingrediente” di cui non si butta mai via niente, il maiale. Il confronto sarà tra un piatto di montagna della Garfagnana e uno della Bassa Parmense. Sala La Fanciulla del West

*Sabato 7 dicembre ore 12:00* | **Lardo di Colonnata e Pancetta piacentina**

Evento degustazione dove protagonista sarà l’arte della norcineria con due lavorazioni straordinarie che si tramandano da secoli. Le parti grasse del maiale, grazie a ricette secolari, diventano salumi sublimi, ancora una volta, con lavorazioni che rispettano le tradizioni ed il saper fare di due terre diverse. Sala La Fanciulla del West

*Sabato 7 dicembre ore 16:00* | **Pasta e fagioli e pisarei e fasò in terra di confine**

Al centro dell’evento ci sarà un piatto della tradizione contadina italiana, visto sia nella ricetta lucchese che in quella piacentina. Un piatto semplice ma estremamente ricco dal punto di vista nutrizionale, nato per dare sostanza e forza a chi lavorava la terra con ingredienti poveri, ma salutari. Sala La Fanciulla del West

*Domenica 8 dicembre ore 12:00* | **Finocchiona IGP e Salame Felino IGP**

Finocchiona e Salame felino: si parte dallo stesso ingrediente, ovvero le migliori carni suine macinate. Da qui, per ottenere i 2 prodotti finali, contano il clima, il territorio, il saper fare e i diversi ingredienti che vanno ad insaporire questi due insaccati tutti da scoprire.mSala La Fanciulla del West

*Domenica 8 dicembre ore 16:00* | **Torta d'erbi e Spongata dell’Appennino in terra di confine**

Come in ogni pasto si chiude con i dolci. Sia a Lucca che a Parma la base per queste torte è la pasta frolla. E un ripieno di bietole, pinoli, uvetta, con pane raffermo, zucchero e profumi insoliti dati da cedro, cannella e rum per la Torta d’erbi dal gusto dolce e salato, mentre per la spongata il ripieno è di frutta secca, miele e spezie. Due torte della tradizione culinaria di queste due terre. Sala La Fanciulla del West

**SEMINARI DEL GUSTO**

**Formaggi**

I seminari del gusto dedicati ai formaggi sono organizzati da ONAF

*Sabato 30 novembre e Sabato 7 dicembre ore 17:00* |**L'origine dei formaggi: Il latte**

Degustazione guidata di tre formaggi a latte vaccino, ovino e caprino. Sala Tosca

*Domenica 1 dicembre e Sabato 7 dicembre ore 15:00* | **Un formaggio ed un bicchiere di vino** Degustazione guidata di tre formaggi e tre vini giocando con i loro abbinamenti. Sala Tosca e Sala Il Tabarro

*Sabato 30 novembre ore 18:30 e Domenica 8 dicembre ore 15:*00 | **I più duri**

Degustazione guidata di tre formaggi scelti tra i più stagionati presenti all'evento. Sala Il Tabarro

*Domenica 1 dicembre ore 17:30 e Domenica 8 dicembre ore 17:00*

**I formaggi e i colori, sapori e profumi del territorio con i mieli bio di Regina di Noce**

Degustazione guidata di formaggi e mieli in abbinamento. Sala Tosca

**Salumi**

I seminari del gusto dedicati ai salumi sono organizzati da ONAS

*Domenica 8 dicembre ore 18:00* | **I salumi di nicchia del territorio**

Un percorso sensoriale per scoprire (o riscoprire) alcuni salumi meno conosciuti che il territorio ci offre. Sala Il Tabarro

**Birra e ……..**

*Domenica 1 dicembre ore 16:30* | **Birra e salumi stanno bene insieme?**

Scopriamo come l’abbinamento di una birra con un salume possa diventare interessante o divertente, ma mai scontato. Sala Il Tabarro

Organizzato da ONAS e La Collina, azienda. agricola e birrificio

*Sabato 7 dicembre ore 18:30* | **Birra e formaggio: binomio vincente**

Degustazione guidata di birre e formaggi in abbinamento. Sala Il Tabarro

Organizzato da Simone Cantoni, Puro Malto, in collaborazione con ONAF

**Miele**

*Sabato 30 novembre e Sabato 7 dicembre ore 15:00*

**Presentazione Miele DOP della Lunigiana** – Laboratorio sulle caratteristiche organolettiche dei due mieli dop della lunigiana con degustazione, anche in abbinamento a due formaggi proposti dall’associazione di assaggiatori di formaggi ONAF. Sala Madama Butterfly

Organizzato dal Consorzio Miele Dop della Lunigiana con la partecipazione di ONAF

**Olio**

*Sabato 30 novembre e Sabato 7 dicembre ore 17:30*

**L’olio evo certificato. Produzione e conservazione. Come riconoscerlo e come leggere un’etichetta**. - Seminario informativo sull’olio, dalla raccolta alla trasformazione, con una introduzione al metodo ufficiale di degustazione e prova pratica di assaggio. Sala Madama Butterfly

Organizzato dalla Strada del vino e dell’olio di Lucca, Montecarlo e Versilia

**Farina di castagne**

I seminari del gusto dedicati alla farina di castagne sono organizzati dalla Associazione Castanicoltori della Lucchesia

*Domenica 1 ore 18:00* |**La farina dolce di castagne**

Laboratorio del gusto per imparare a riconoscere una farina di castagne di qualità con assaggi di prodotti tipici a base di farina dolce di castagne. Sala Madama Butterfly

*Domenica 8 ore 17:00* | **Torte d’erbi, torte salate, semi-dolci e dolci**

Laboratorio del gusto con la presentazione delle varie tipologie di torte: d’erbi, salate, di pepe, dolci e semi-dolci (inclusa la scarpaccia) e assaggi guidati delle varie tipologie di torte. Sala Madama Butterfly

**Sigaro**

Il seminario del gusto dedicato al sigaro è organizzato dalla Fondazione Puccini e dal Club Amici del Toscano

*Domenica 1 dicembre ore 17:30* | **Puccini in un fil di fumo** - Al seminario, che intende celebrare il legame tra la musica di Giacomo Puccini e la tradizione del “Toscano”, seguirà una degustazione di sigari accompagnata da delizie gastronomiche locali. Sala Club La Bohème

**Vino**

Le masterclass del vino sono organizzate da AIS delegazione Lucca

*Domenica 1 dicembre ore 18:00* | **L’armonia pucciniana e l’arte di degustare il vino**

Masterclass: un viaggio sensoriale attraverso la degustazione di cinque vini di diverse annate e denominazioni, associando arie d’opera del compositore più pop della lirica italiana con enoiche armonie. Sala Turandot

*Domenica 8 dicembre ore 18:00*

**Dal novecento a oggi il foyer si anima: champagne! un bicchiere per ogni epoca** – Masterclass: degustazione guidata di cinque champagne passando per la storia dell’evoluzione del bicchiere: tante forme, una per ogni epoca, una per ogni necessità. Sala Turandot

**ALTRI EVENTI**

*Sabato 30 novembre ore 17:00* | **Sapor di note**

Presentazione del volume Sapor di Note, Golosa rilettura delle opere di Giacomo Puccini, una raccolta di storie che ripercorrono la vita, i luoghi e le amicizie del grande compositore italiano. Sala Club La Bohème

Organizzato da Trenta Editore

**LABORATORI BIMBI**

*Sabato 30 novembre e Domenica 1 dicembre dalle 15:00 alle 18:00*

4 sessioni di laboratorio della durata di 30 minuti ciascuna

**Zenzy, l’Omino di Pan di Zenzero al profumo di Natale!** - I bambini avranno l'opportunità di realizzare il loro personale Zenzy, un omino di pan di zenzero in pasta di bicarbonato che potranno essere utilizzati come decorazione per l'albero di natale o come profumatore da tavolo. Sala Giacomo e i Piccini

Organizzato da Food Family Hub

*Sabato 7 e Domenica 8 dicembre dalle 15:00 alle 18:00*

4 sessioni di laboratorio della durata di 30 minuti ciascuna

**Rudy la renna di Babbo Natale** - I bambini avranno l'opportunità di realizzare Rudy, la renna di Babbo Natale che potrà essere utilizzata come decorazione per l'albero di natale o come profumatore da tavolo. Sala Giacomo e i Piccini

Organizzato da Food Family Hub

*Sabato 7 dicembre ore 11:00*

**Profumi e Colori della Natura** - Attraverso il gioco, i bambini impareranno a conoscere i nomi delle piante officinali e ne scopriranno i messaggi invisibili. Sala Giacomo e i Piccini

Organizzato da Fattoria Didattica Il Giardino di Manipura - Massarosa (LU)