

Programma eventi

SABATO 2 DICEMBRE

ore 16:00 | A TAVOLA CON I GRANDI

Presentazione del volume A tavola con i grandi. Ricette e curiosità di personaggi illustri a cura di Marco Capaccioli e Adriano Rigoli, presidente e vicepresidente dell'Associazione nazionale Case della Memoria.

Interviene Simonetta Bigongiari, Direttore Puccini Museum – Casa natale.

A cura di Fondazione Giacomo Puccini - info@fondazionegiacomopuccini.it

Sala dell'avena – Real Collegio

ore 16:00 | GLI OLI ESSENZIALI IN CUCINA

Funzioni dell'olio essenziale in Natura, all'interno della pianta di provenienza.

Come riconoscere gli oli essenziali di qualità, per un uso sicuro ed efficace.

Panoramica sull'utilizzo, in particolar modo nei dosaggi e ricette per aromatizzare cibi e bevande, per un maggior gusto e salute in cucina.

A cura di Flora Srl - rizzi@flora.bio

Sala del miglio – Real Collegio

ore 16:00 | AILI ON THE ROAD: IL GUSTO DEL SENZA

La Chef Emanuela Ghinazzi cucinerà un piatto della tradizione italiana amato da tutti e finalmente alla portata delle esigenze alimentari delle persone intolleranti al lattosio e celiache. Le tagliatelle cacio e pepe. A seguire Emanuela cucinerà dei golosi waffle.

A cura di AILI - presidente@associazioneaili.it

Sala della segale – Real Collegio

ore 16:00 | È L'ORA DEL TÈ CON GUIDO CATTOLICA

Scopriremo la prima piantagione italiana di tè, unicità del territorio lucchese.

Degustazione di tè Oolong in un'atmosfera orientale ricreata attraverso il rito del tè con la Signora Sheng Lin Chen

A cura di Marinelli Consulting - marinelliciaudia67@gmail.com

Sala del grano – Real Collegio

ore 17:30 | IL TESORO DI LUCCA. OLIO EVO E ABBINAMENTI INSOLITI

L'oro giallo di Lucca è il risultato di un lavoro, tramandato di generazione in generazione e affrontato con fatica e passione, perché ogni oliva possa contribuire a creare un ottimo olio. Impareremo a degustarlo in abbinamento ai classici fagioli o all'insolito gelato guidati dagli assaggiatori ASCOE, che compongono il Panel Test di assaggio dell'olio e dagli Olivicoltori di Confagricoltura Lucca.

A cura di Confagricoltura Lucca e ASCOE - direzione@confagricolturalucca.it

Sala dell'orzo – Real Collegio

ore 18:00 | IN VIAGGIO CON IL RE DEI FORMAGGI: IL PARMIGIANO REGGIANO



CAMERA DI COMMERCIO
TOSCANA NORD-OVEST



Un viaggio nel mondo del formaggio italiano forse più conosciuto. Scopriremo come si ottiene, gli stadi di maturazione e le loro caratteristiche. Cosa sono il Mezzano, lo Sbiancato ed altro.

A cura di ONAF - pisa@onaf.it

Sala dell'avena – Real Collegio

ore 18:00 | SANGIOVESE: ECLETTICA TIPICITA' TOSCANA

Poliedrico e tradizionale, rosso come l'Amore e la Passione, il Sangiovese sarà il leitmotiv di un viaggio sensoriale tra interpretazioni varietali e territoriali del vitigno più importante della Toscana. Avremo l'opportunità di incrociare i calici dei produttori di alcune delle etichette in degustazione che racconteranno la loro storia.

A pagamento.

a cura di AIS Delegazione di Lucca - delegato.lucca@aistoscana.it

Sala del grano – Real Collegio

DOMENICA 3 DICEMBRE

ore 15:30 | SENZA LATTOSIO VS SENZA LATTE: FACCIAMO CHIAREZZA

Il convegno mira a sviscerare la tematica, oggi sempre più attuale, dell'intolleranza al lattosio e dell'allergia alle proteine del latte sotto ogni aspetto, con focus sulla gestione degli allergeni nella preparazione di pietanze senza lattosio e senza lattosio e proteine del latte.

A cura di AILI - presidente@associazioneaili.it

Sala del grano – Real Collegio

ore 16:00 | CUCINA LUCCHESE, LE RICETTE DEL RIUSO.

Show cooking degli studenti dell'Istituto Alberghiero di Barga in collaborazione con i ristoratori FIPE Lucca. Preparazione di un piatto della cucina Lucchese all'insegna del recupero e della sostenibilità e presentazione di una raccolta di ricette del riuso ad opera dei ristoratori lucchesi.

A cura di FIPE Lucca e ISI Barga - dolivonicola@confcommercio.lu.it

Sala della segale – Real Collegio

ore 16:00 | PIACERE SONO GIACOMO PUCCINI!

Vuoi conoscere Puccini e la sua musica ? Sapere come avrà fatto il piccolo Giacomo a diventare uno dei compositori d'opera più famosi al mondo? Cosa è un'opera? Scopriamolo insieme! Laboratorio per bambini dai 6 ai 10 anni

A cura di Fondazione Giacomo Puccini - info@fondazionegiacomopuccini.it

Sala del miglio – Real Collegio

ore 18:00 | FORMAGGIO E VINO, AMICI DA SEMPRE

Scopriamo come l'abbinamento tra il vino ed il formaggio diventa interessante, affascinante, divertente, ma di certo non scontato.

A cura di ONAF - pisa@onaf.it

Sala dell'avena – Real Collegio

ore 18:00 | PROFUMI E SAPORI DELLA DOLCE FARINA: L'ANTICO NECCIO E IL CASTAGNACCIO.

Assaggio di farine di castagne provenienti da vari territori e degustazione di Necci con la ricotta e castagnaccio con i pinoli.

A cura di Accademia degli Infarinati e Associazione Castanicoltori della Lucchesia -
ass.castanicoltori.lucchesia@gmail.com

Sala della segale – Real Collegio

ore 18:00 | CHARDONNAY... CHI VINCERÀ LA SFIDA?

Partiremo da nord e incontreremo la parte più fredda della Borgogna, CHABLIS. Scenderemo nel triangolo d'oro per assaggiare uno dei tre comuni più famosi Mersault con il suo stile burroso. Finiremo il viaggio a sud nel Maconnais per bere un vino di Macon.

E infine la grande sfida con i nostri produttori locali. Una gara al buio in cui la giuria sarete voi!

A pagamento.

a cura di AIS Delegazione di Lucca - delegato.lucca@aistoscana.it

Sala del grano – Real Collegio

VENERDI' 8 DICEMBRE

ore 10:00 | COLOROLIO

Laboratorio creativo per bimbi. I piccoli partecipanti avranno la possibilità di dar sfogo alla loro fantasia, creando disegni con l'utilizzo di colori naturali. Con l'aiuto di tutor d'aula, attraverso i sensi del gusto e dell'olfatto, si muoveranno i primi passi verso la conoscenza delle caratteristiche dell'olio EVO

a cura di Fondazione Evooschool con la collaborazione di Coldiretti Lucca e Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP - sonia.giorgi@coldiretti.it

Sala del riso – Real Collegio

ore 16:00 e ore 18:00 | CONOSCERE E RICONOSCERE L'OLIO EVO DI QUALITÀ

Attraverso l'analisi sensoriale di diverse tipologie di oli, i partecipanti acquisiranno i principi base per riconoscere il fruttato, l'amaro ed il piccante quali caratteristiche distintive dell'olio EVO e impareranno a differenziare un olio di qualità da uno scadente.

a cura di Fondazione Evooschool con la collaborazione di Coldiretti Lucca e Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP - sonia.giorgi@coldiretti.it

Sala dell'orzo – Real Collegio

ore 16:00 | LA CUCINA GLUTEN FREE, PUÒ ESSERE GUSTOSA E DIVERTENTE. SHOWCOOKING CON LA CHEF FEDERICA CONTINANZA

Una cucina creativa, che allieterà il palato tenendo conto anche di alcune ristrettezze alimentari, oggi sempre più diffuse. Degustazione di due piatti.

A cura di Marinelli Consulting - marinelliciaudia67@gmail.com

Sala della segale – Real Collegio

ore 17:00 | IL CASTAGNO IERI E OGGI

Conversazione sul tema: "Il castagno ieri e oggi", con l'esperto Dott. Ivo Poli. Introduce Monica Arena.



CAMERA DI COMMERCIO
TOSCANA NORD-OVEST



a cura di Associazione Al Caffè di Daniela - saperiesapori@alice.it
Sala del miglio – Real Collegio

ore 18:00 | DOLCE VIAGGIO SENSORIALE

Vini dolci passiti, icewine, muffati, liquorosi, fortificati... Sono golosi, hanno colori irresistibili e profumi inebrianti. Ogni regione, nazione, continente ha un vino dolce che racconta un territorio, una tradizione.

A pagamento.

a cura di AIS Delegazione di Lucca - delegato.lucca@aistoscana.it
Sala del grano – Real Collegio

SABATO 9 DICEMBRE

ore 10:00 | COLOROLIO

Laboratorio creativo per bimbi. I piccoli partecipanti avranno la possibilità di dar sfogo alla loro fantasia, creando disegni con l'utilizzo di colori naturali. Con l'aiuto di tutor d'aula, attraverso i sensi del gusto e dell'olfatto, si muoveranno i primi passi verso la conoscenza delle caratteristiche dell'olio EVO

a cura di Fondazione Evooschool con la collaborazione di Coldiretti Lucca e Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP - sonia.giorgi@coldiretti.it
Sala del riso – Real Collegio

ore 16:00 e ore 18:00 | CONOSCERE E RICONOSCERE L'OLIO EVO DI QUALITA'

Attraverso l'analisi sensoriale di diverse tipologie di oli, i partecipanti acquisiranno i principi base per riconoscere il fruttato, l'amaro ed il piccante quali caratteristiche distintive dell'olio EVO e impareranno a differenziare un olio di qualità da uno scadente.

a cura di Fondazione Evooschool con la collaborazione di Coldiretti Lucca e Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP - sonia.giorgi@coldiretti.it
Sala dell'orzo – Real Collegio

ore 16:00 | LE MANI IN PASTA NEI GRANI ANTICHI CON EMANUELE E NICOLÒ BIANUCCI DELL'AZ. AGRICOLA BIO I SEMINANTI

La storia e l'utilizzo di queste farine, ci faranno scoprire l'importanza del giusto modo del rilascio del glutine durante l'impasto. Degustazione di cinque pani diversi cotti a legna.

A cura di Marinelli Consulting - marinelliclaudia67@gmail.com
Sala del grano - Real Collegio

ore 17:00 | OLIO, IL TESORO VERDE DELLA NOSTRA TERRA

Edizione speciale di Lucca Book Festival con una esposizione di libri dedicati alla cultura del territorio e dei suoi prodotti: olio, miele, castagne. Conversazione con la Dott.ssa Licia Gambini, Presidente ASCOE, il Dott. Stefano Borchì, Esperto Panel. Introduce Daniela Bartolini. Al termine assaggio del Pellegrino con pane e olio extravergine.

a cura di Associazione Al Caffè di Daniela - saperiesapori@alice.it
Sala del miglio – Real Collegio

ore 18:00 | IL CONSORZIO TERRE DI PISA PRESENTA LA DOC ROSSO TERRE DI PISA



CAMERA DI COMMERCIO
TOSCANA NORD-OVEST



Guiderà la degustazione il giornalista Andrea Gori. Assaggeremo circa dodici vini che rappresentano questa piccola denominazione che si sta facendo notare sempre più nel panorama vitivinicolo nazionale e non solo.

A cura di Marinelli Consulting - marinelliciaudia67@gmail.com

Sala del grano - Real Collegio

ore 18:00 | IN VIAGGIO CON IL RE DEI FORMAGGI: IL PARMIGIANO REGGIANO

Un viaggio nel mondo del formaggio italiano forse più conosciuto. Scopriremo come si ottiene, gli stadi di maturazione e le loro caratteristiche. Cosa sono il Mezzano, lo Sbiancato ed altro.

A cura di ONAF - pisa@onaf.it

Sala dell'avena – Real Collegio

DOMENICA 10 DICEMBRE

ore 10:00 | COLOROLIO

Laboratorio creativo per bimbi. I piccoli partecipanti avranno la possibilità di dar sfogo alla loro fantasia, creando disegni con l'utilizzo di colori naturali. Con l'aiuto di tutor d'aula, attraverso i sensi del gusto e dell'olfatto, si muoveranno i primi passi verso la conoscenza delle caratteristiche dell'olio EVO

a cura di Fondazione Evooschool con la collaborazione di Coldiretti Lucca e Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP - sonia.giorgi@coldiretti.it

Sala del riso – Real Collegio

ore 16:00 e ore 18:00 | CONOSCERE E RICONOSCERE L'OLIO EVO DI QUALITÀ'

Attraverso l'analisi sensoriale di diverse tipologie di oli, i partecipanti acquisiranno i principi base per riconoscere il fruttato, l'amaro ed il piccante quali caratteristiche distintive dell'olio EVO e impareranno a differenziare un olio di qualità da uno scadente.

a cura di Fondazione Evooschool con la collaborazione di Coldiretti Lucca e Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP - sonia.giorgi@coldiretti.it

Sala dell'orzo – Real Collegio

ore 16:00 | GUSTI AUTENTICI: UN RITORNO ALLE RADICI

Faremo due chiacchiere sulla cucina libera e autentica, guidata dalla qualità che il territorio esprime, dalla tradizione e soprattutto dalla sostenibilità. Abbandoniamo le etichette, i giudizi e le competizioni riscoprendo la gioia di condividere un pasto, dove l'accoglienza e la convivialità sono coprotagoniste con il cibo.

a cura di FIPE Lucca - dolivonicola@confcommercio.lu.it

Sala dell'avena – Real Collegio

ore 16:00 | IL CRUDO E LA FROLLATURA DEL PESCE. SHOW COOKING CON FABIO SASSETTI

Fabio Sasseti dell'Antica Pescheria Sasseti ci mostrerà un metodo sostenibile per conservare e utilizzare tutte le parti del pesce. Assaggi di pesce crudo e pesce con frollatura di oltre due mesi.

A cura di Marinelli Consulting - marinelliciaudia67@gmail.com

Sala della segale – Real Collegio

ore 17:00 | MIELE. L'IMPORTANZA DELLE API NEL NOSTRO ECOSISTEMA



CAMERA DI COMMERCIO
TOSCANA NORD-OVEST



Conversazione sul tema miele e api, con il Dott. Mario Andreini.
Introduce il Dott. Maurizio Folliero. Al termine assaggio di miele con thè aromatici.
a cura di Associazione Al Caffè di Daniela - saperiesapori@alice.it
Sala del miglio – Real Collegio

ore 18:00 | FORMAGGIO E VINO, AMICI DA SEMPRE
Scopriamo come l'abbinamento tra il vino ed il formaggio diventa interessante, affascinante, divertente, ma di certo non scontato.
A cura di ONAF - pisa@onaf.it
Sala dell'avena – Real Collegio

ore 18:00 | DONNE DELLA CHAMPAGNE E CHAMPAGNE DI DONNE
In questa degustazione, andremo ad onorare alcuni prodotti di Donne che hanno fatto la differenza come Barbe Nicole Clicquot Posardin e Louise Pommery e a scoprirne altri di Donne che attualmente hanno deciso di credere in questa terra e nei prodotti che può dare.
A pagamento.
a cura di AIS Delegazione di Lucca - delegato.lucca@aistoscana.it
Sala del grano – Real Collegio