**A Lucca cresce l'attesa per Il Desco**

**la mostra mercato dei sapori e saperi italiani**

*L’evento torna l'11 e 12 dicembre nella storica location del Real Collegio*

*Lucca, 3 dicembre 2021* - Pasta e prodotti da forno, dolci, vino e birre artigianali, salumi, formaggi, miele e molto altro. Conto alla rovescia a Lucca per la 16esima edizione de **Il Desco**, l'evento dedicato ai sapori e saperi italiani che accenderà nuovamente i motori dopo la pausa imposta dall'emergenza sanitaria del 2020, nel fine settimana dell'**11 e 12 dicembre**, con ingresso gratuito (con **Green Pass**) ed orario continuato dalle 10,00 alle 20,00.

La manifestazione, organizzata dalla **Camera di Commercio di Lucca** con il patrocinio del Comune e della Regione Toscana, si terrà come sempre nella storica e suggestiva location del **Real Collegio** ma - per motivi di sicurezza dettati dai protocolli in vigore - limitatamente agli spazi dei due chiostri situati al pian terreno, dove saranno collocati gli stand dei **34 espositori partecipanti e 3 associazioni**.

Un'edizione, quella di quest'anno, necessariamente più contenuta rispetto alle precedenti, sia nella durata che nelle dimensioni, nell'ottica di una ripresa graduale verso la sospirata normalità, ma non per questo meno "sentita" e attesa sia dall'organizzazione che dagli espositori presenti e sicuramente da tutti gli amanti dei prodotti enogastronomici di alta qualità.

“Dopo un anno faticoso e dopo aver deciso con estremo rammarico di annullare l’evento de Il Desco del 2020, sono estremamente felice che quest’anno, seppur in modalità ridotta, i lucchesi possano finalmente tornare ad un evento tanto sentito e amato dalla nostra città – ha commentato il commissario straordinario della Camera di Commercio, **Giorgio Bartoli** - Gli espositori, provenienti non solo dal territorio lucchese e toscano ma anche da altre regioni italiane, accoglieranno ancora una volta i visitatori con un'offerta variegata di prodotti espressione della tradizione e tipicità dei territori di provenienza, tutti naturalmente selezionati in base ai criteri di genuinità e qualità. Un piccolo assaggio di normalità, sperando che l’anno prossimo la manifestazione possa tornare quella di sempre, magari con un numero ancora più consistente di espositori”.

Per arricchire e completare  l'offerta della manifestazione, la Camera di Commercio ha deciso quest'anno di promuovere una serie di **eventi collaterali** a marchio Il Desco: già dal 1° dicembre e fino al 12 dicembre avranno luogo, diffusi sull'intero territorio provinciale, degustazioni guidate, itinerari didattico-sensoriali, laboratori, presentazioni di prodotto, talk show dedicati ad una variegata molteplicità di  argomenti legati alla storia e alla cultura del cibo ed a tematiche di attualità:  dal confronto delle diverse tradizioni culinarie e culturali nel bacino del Mediterraneo alla visitazione delle sfumature gustative ed olfattive dell'olio extravergine di oliva e del "mondo" degli abbinamenti con i cibi, dal viaggio archeogastronimico nell'alimentazione e nell'arte culinaria dell'antica Roma, alla trattazione, nell'ambito di cene "itineranti" dedicate a futuro dell'alimentazione degli strumenti di lotta biologica e dei servizi ecosistemici per difendere la diversità contro i cambiamenti climatici.

**Tra le novità la gestione degli ingressi**: è possibile, sin da ora, pre-registrarsi alla manifestazione direttamente dal sito ildesco.eu funzione che permetterà di snellire le procedure di controllo legate ai protocolli di sicurezza e rendere più rapidi e fluidi gli accessi.

La manifestazione si svolgerà nel totale rispetto dei criteri dettati dal protocollo di gestione dell'evento, pensato per far fronte alle diverse esigenze, sia operative che normative, necessarie per elevare al massimo il livello di sicurezza all'interno del Real Collegio: il numero massimo di persone che possono stare nei locali è 600.

Fra le misure adottate, un sistema per il monitoraggio dinamico delle presenze che consentirà di controllare, in ogni momento, che non venga superato il numero massimo di persone che possono essere presenti in contemporanea negli spazi adibiti alla manifestazione. Inoltre, le superfici dei tavoli saranno sanificate per garantire maggiormente la sicurezza dei visitatori.

Sul sito e sulle pagine social, è possibile consultare l’elenco degli espositori con l’indicazione della provenienza e dei prodotti, il programma completo degli eventi collaterali e le modalità di partecipazione/preregistrazione.

|  |  |
| --- | --- |
| **Ufficio Stampa – Relazioni Esterne**  Francesca Sargenti  Tel. +39 0583 976.686 - cell. +39 329 3606494 |  |

**Il Desco in sintesi**

**Edizione**: 16ma. La prima edizione si è tenuta nel 2004. Nel 2020 a causa Covid è saltata

**Organizzazione**: Camera di Commercio di Lucca -Patrocinio del Comune di Lucca e della Regione Toscana

**Luogo**: Real Collegio – Chiostri piano terra

**Date**: sabato 11 e domenica 12 dicembre

**Orario**: continuato, dalle 10,00 alle 20,00

**Ingresso**: gratuito - necessaria esibizione del GreenPass - possibilità di preregistrazione dal sito [www.ildesco.eu](http://www.ildesco.eu) - numero massimo di persone che possono stare nei locali è 600

**Espositori**: n. 34 espositori + 3 associazioni (Lucca senza Barriere – Unicef Sezione Provinciale – AILI (Associazione Italiana Latto-Intolleranti) - (elenco allegato)

**Prodotti**: pasta e prodotti da forno, farine, cereali e dolci, vino e birre artigianali, salumi, formaggi e sughi, miele, liquori e spezie, olio

**Eventi**: ricco calendario di iniziative diffuse sul territorio su tematiche legate alla cultura del cibo e dell'alimentazione (elenco allegato con date, orari e descrizione)

**Esco dal Desco 2021: gli eventi**

**Da LUNEDÌ 29 NOVEMBRE a VENERDÌ 3 DICEMBRE**

**IL FUTURO NEL PIATTO: OSTI, CONTADINI, MERCATI IN DIFESA DELLA TERRA -** A cena con i produttori del mercato biologico di San Francesco, Arianna Chines (biologa ambientale) e Roberto Canovai (entomologo).

29 novembre | Il Mecenate – 0583 511861

30 novembre | Osteria dal Manzo – 0583 490649

1 dicembre | Antica Locanda di Sesto – 0583 578181

2 dicembre | Buca di Sant'Antonio – 0583 55881

3 dicembre | Gli Orti di via Elisa – 0583 491241

**VENERDÌ 3 DICEMBRE**

dalle 19:30 | **COME L’OLIO TRASFORMA UNA TARTARE DI CARNE**

Degustazione di tre oli della nuova annata su tartare di carne con una maionese fatta in casa

Maestrod’olio di Fausto Borella - eventi@maestrodolio.it

Accademia Maestrod'olio - Lucca

**SABATO 4 DICEMBRE**

ore 17:30 | **INCONTRO TRA DUE CULTURE**

Seminario sul valore delle diverse tradizioni culinarie e culturali nel bacino del Mediterraneo. Showcooking e degustazione dei piatti preparati.

Italian Cuisine - info@italiancuisine.it

Convictus – Lucca

dalle 19:30 | **PESCE, OLIO E BOLLICINE**

Degustazione di tre oli della nuova annata in abbinamento con tartare di pesce e due spumanti

Maestrod’olio di Fausto Borella - eventi@maestrodolio.it

Accademia Maestrod'olio - Lucca

**DOMENICA 5 DICEMBRE**

ore 16:00 | **IL DESCO DI EPOCA ROMANA**

Seminario e degustazione guidata

Associazione Domus Romana Lucca - [info@domusromanalucca.it](mailto:info@domusromanalucca.it)

Domus Romana del "Fanciullo sul Delfino" – Lucca

**da LUNEDÌ 6 DICEMBRE a DOMENICA 12 DICEMBRE**

*IL “BUONRICORDO” DELLA CUCINA LUCCHESE*

A cena con i piatti del territorio

Gli Orti di via Elisa - info@ristorantegliorti.it

Gli Orti di via Elisa – 0583 491241

**MERCOLEDÌ 8 DICEMBRE**

ore 16:00 | **OLIO E TERRITORIO**

Assaggio e degustazione olio nuovo

Al Caffè di Daniela - saperiesapori@alice.it

Scuola del Paese di San Gennaro

**GIOVEDÌ 9 DICEMBRE**

ore 16:00 | **CONVERSAZIONI SULLE ERBE SELVATICHE IN CUCINA: LE RICETTE DI MARCO PARDINI**

Incontro dedicato all’utilizzo delle specie vegetali spontanee in cucina.

Associazione A.Di.P.A. - adipasedecentrale@gmail.com

Orto Botanico - Lucca

ore 19:00 | **IL RISO TRA LAGO E MONTI**

Showcooking in diretta streaming

Ass. Culturale Più Informati Più Sicuri – lodo64@gmail.com

Ristorante La Bilancia - Massarosa

dalle 19:00 | **I FORMAGGI DI LATTE CRUDO 3 + 1**

Tre produttori locali e uno vicino. Degustazione di formaggi con i delegati dell’ONAF, sezione di Pisa.

Osteria dello Stellario – 0583 957014 – 320 2307408

dalle 19:30 | **L’OLIO È UNA COSA SERIA**

Minicorso di orientamento al mondo dell’olio extra vergine

Maestrod’olio di Fausto Borella - eventi@maestrodolio.it

Accademia Maestrod'olio - Lucca

**VENERDÌ 10 DICEMBRE**

dalle 19:30 | **PESCE, OLIO E BOLLICINE**

Degustazione di tre oli della nuova annata in abbinamento con tartare di pesce e due spumanti

Maestrod’olio di Fausto Borella - eventi@maestrodolio.it

Accademia Maestrod'olio - Lucca

**SABATO 11 DICEMBRE**

ore 10:00 | **FARE LA SPESA A LUCCA NEL CINQUECENTO**

Visita guidata tra i luoghi e le botteghe destinate alla vendita dei generi alimentari e le istituzioni che regolavano le politiche alimentari della Repubblica di Lucca nel XVI secolo.

La Giunchiglia - Guide Turistiche - [info@lagiunchiglia.net](mailto:info@lagiunchiglia.net)

dalle ore 10:00 | **ALL’OMBRA DELLE ALPI APUANE: STORIA, CULTURA E PRODOTTI TIPICI** Convegno, showcooking e laboratori sensoriali

Associazione Castanicoltori della Lucchesia - asscastanicoltorilucchesia@gmail.com

Villa Henraux e Scuderie Granducali - Seravezza

dalle ore 11:00 | **LA ZUPPA DI AQUILEA SCENDE IN CITTA’**

Conversazione e degustazione

Comitato Paesano Aquilea - comitatopaesanoaquilea@virgilio.it

La Bottega di Anna e Leo – Lucca – 0583 490689

ore 15:00 | **DONNE CHE DANNO CIBO: LATTE E NON SOLO**

Visita guidata tra chiese e strade alla scoperta dei cibi essenziali, luoghi e volti di una Lucca che esiste.

La Giunchiglia - Guide Turistiche - info@lagiunchiglia.net

dalle 19:30 | **OLIO, RISO E TARTUFO: SEMPLICITÀ DI CLASSE**

Degustazione di tre oli della nuova annata e preparazione di un risotto al tartufo bianco

Maestrod’olio di Fausto Borella - eventi@maestrodolio.it

Accademia Maestrod'olio - Lucca

ore 20:30 | **IL MIELE, LE API, IL PIANETA**

Seminario e cena con il miele a far da protagonista

Gli Orti di via Elisa in collaborazione con Le Fornelle di Lucca - info@ristorantegliorti.it

Gli Orti di via Elisa – 0583 491241

**DOMENICA 12 DICEMBRE**

ore 10:00 | **I MERCATI DEL CIBO A LUCCA**

Visita guidata con excursus storico tra i tre spazi che storicamente hanno ospitato i mercati di generi alimentari a Lucca: la piazza San Michele, la piazza dell'Anfiteatro e il Carmine.

La Giunchiglia - Guide Turistiche - info@lagiunchiglia.net

dalle ore 10:00 | **ALL’OMBRA DELLE ALPI APUANE: STORIA, CULTURA E PRODOTTI TIPICI** Convegno, showcooking e laboratori sensoriali

Associazione Castanicoltori della Lucchesia - asscastanicoltorilucchesia@gmail.com

Villa Henraux e Scuderie Granducali - Seravezza

dalle ore 11:00 | **LA ZUPPA DI AQUILEA SCENDE IN CITTA’**

Conversazione e degustazione

Comitato Paesano Aquilea - comitatopaesanoaquilea@virgilio.it

La Bottega di Anna e Leo – Lucca – 0583 490689

ore 15:00 | **IL CIBO NELL'ARTE: SIMBOLI E LEGGENDE**

Passeggiata tra le chiese e i palazzi della città alla ricerca di quelle immagini che ci possono mostrare come il cibo sia stato usato dagli artisti quale chiaro messaggio simbolico, carico di significati e veicolo di leggende. Palazzo Fatinelli, San Salvatore, San Michele, vetrine liberty su piazza San Michele, San Paolino ed eventuale ingresso in Cattedrale

La Giunchiglia - Guide Turistiche - info@lagiunchiglia.net

ore 18:00 | **OLIO E TERRITORIO**

Degustazione Necci di ricotta e castagnaccio

Al Caffè di Daniela - saperiesapori@alice.it

**Gli espositori 2021**

* **AILI****Associazione Italiana Latto-Intolleranti** *(Lucca)*
* **Associazione Luccasenzabarriere Onlus** *(S. Cassiano a Vico – LU)*
* **Az. Agricola Alle Camelie** *(Pieve di Compito – LU)* Collettiva CIA Toscana Nord
* **Az. Agricola I Seminanti** *(San Miniato – PI) -* Collettiva CIA Toscana Nord
* **Az. Agricola Bonaccorsi Giordano** *(Barga – LU)*
* **Az. Agricola Valle Verde di Rocchiccioli Silvia** *(Castelnuovo di Garfagnana – LU) -* Collettiva Associazione Produttori Filiera Garfagnina
* **Az. Agrituristica Pane e Olio** *(Villa Collemandina – LU) -* Collettiva Coldiretti-Campagna Amica
* **Azienda agricola Baisi Stefano** *(Capannori – LU) -* Collettiva Coldiretti-Campagna Amica
* **Azienda agricola biologica LA RITA di Pagani Andrea** *(Villafranca di Lunigiana – MS) -* Collettiva Coldiretti-Campagna Amica
* **Azienda agrituristica Il Corniolo di Franca Bernardi** *(Castiglione di Garfagnana – LU) -* Collettiva Coldiretti-Campagna Amica
* **Bontà della Garfagnana** *(Vagli di Sotto – LU) -* Collettiva Vivi la terra dove il tempo non corre
* **Caseificio Bertagni Alta Garfagnana** *(Pieve Fosciana – LU) -* Collettiva Associazione Produttori Filiera Garfagnina
* **Ciauru di Sicilia** *(Favara – AG)*
* **Comitato Unicef provinciale di Lucca** *(Lucca)*
* **Cooperativa L’Unitaria** *(Porcari – LU) -* Collettiva CIA Toscana Nord
* **Cremeria Opera** *(Lucca)*
* **Forno Cei** *(Lucca)*
* **Franchi Roberto** *(Molazzana – LU) -* Collettiva Associazione Produttori Filiera Garfagnina
* **Il cappelletto matto** *(Baiso – RE)*
* **L’Antica Norcineria Bellandi** *(Ghivizzano – LU)*
* **L’arte del pane di Dini Claudia** *(Castelnuovo di Garfagnana – LU) -* Collettiva Associazione Produttori Filiera Garfagnina
* **L’Orto Piccante di Giorgi Roberto** *(Capannori – LU) -* Collettiva Coldiretti-Campagna Amica
* **La bottega del panigaccio** *(Podenzana – MS)*
* **Le Vigne del Grillo** *(Camaiore – LU)*
* **Mostrobirraio** *(Camaiore – LU)*
* **Mulino di Piezza** *(Gallicano – LU) -* Collettiva Associazione Produttori Filiera Garfagnina
* **Officine del peperoncino** *(Chiatri – LU) -* Collettiva CIA Toscana Nord
* **Pastificio della Garfagnana** *(Gallicano – LU)*
* **Pesto più di Prà** *(Genova)*
* **Poderi di Garfagnana** *(Camporgiano – LU) -* Collettiva Vivi la terra dove il tempo non corre
* **Sassi Bruni** *(Lucca)*
* **Scoppolato di Pedona** *(Camaiore – LU)*
* **Strada del Vino e dell’Olio di Lucca, Montecarlo e Versilia** *(Lucca)*
* **Tenuta Mariani** *(Massarosa – LU) -* Collettiva Coldiretti-Campagna Amica
* **Toscana in tavola** *(Castellina Marittima – PI)*
* **Vini Apuani** *(Carrara – MS) -* Collettiva CIA Toscana Nord
* **Za’ Faran** *(Viareggio – LU) -* Collettiva Coldiretti-Campagna Amica