

GIOVEDÌ 2 DICEMBRE

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

Presentazione del Cammino di Santa Giulia e assaggio della torta co' becchi.

Al Caffè di Daniela - saperiesapori@alice.it

Centro delle Chiavi D'oro - Lucca

dalle 19:30 | **L'OLIO E' 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 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 11 DICEMBRE – data modificata

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

Domus Romana del "Fanciullo sul Delfino" - Lucca

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 - Iodo64@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 E' 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

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@lajiunchiglia.net

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@lajiunchiglia.net

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

Degustazione Necci di ricotta e castagnaccio

Al Caffè di Daniela - saperiesapori@alice.it

Al Caffè di Daniela - S. Alessio - Lucca

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

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

SABATO 11 DICEMBRE e DOMENICA 12 DICEMBRE

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