



Il Desco

21/22/23 NOVEMBRE 2025

Real Collegio – Lucca

Programma eventi

Venerdì 21 novembre

ore 10:00 | "L'ARTE DEL RECUPERO: IL VALORE DEL CIBO"

Un incontro rivolto agli studenti delle scuole secondarie di secondo grado per vivere un'esperienza di educazione alla sostenibilità e comprendere come le scelte quotidiane influenzino il benessere della comunità e del pianeta.

L'iniziativa, collegata agli obiettivi dell'Educazione civica e dell'Agenda 2030 (Obiettivi 12 e 13), propone un percorso partecipato sul tema dello spreco alimentare, dal consumo consapevole al riuso creativo degli avanzi.

L'appuntamento si apre con un racconto introduttivo sul "valore del cibo, da spreco a risorsa" e prosegue con testimonianze di operatori enogastronomici locali che mostrano come ingredienti semplici possano diventare piatti gustosi e sostenibili. Al termine, sarà distribuito il Vademedum illustrato "Zero sprechi", con alcune regole pratiche per ridurre gli sprechi in famiglia e a scuola ed un ricettario che raccoglie ricette di riuso..

Sala della Segale – Piano Terra

ore 11:00 | INAUGURAZIONE: TAGLIO DEL NASTRO

ore 15:00 | "GRANDI EVENTI, PICCOLE IMPRonte: MODELLI DI GESTIONE SOSTENIBILE DEI RIFIUTI" – TAVOLA ROTONDA

Un momento di confronto operativo tra istituzioni, enti e organizzatori di eventi che hanno sviluppato soluzioni efficaci per la gestione sostenibile degli eventi e la sensibilizzazione del pubblico.

A partire dalle esperienze di eventi come Lucca Summer Festival, Santarcangelo di Romagna Festival e di altre realtà come Fondazione Lem Livorno, si osserveranno modelli organizzativi e pratiche concrete di riduzione dell'impatto ambientale: raccolta differenziata, informazione real time, coinvolgimento dei volontari, stoviglie riutilizzabili, sistemi cauzionali e comunicazione comportamentale.

L'incontro organizzato anche in collaborazione con Sistema Ambiente, sarà occasione per presentare i risultati dell'Audit 2024 sulla sostenibilità del Desco e i dati della prima indagine dell'Osservatorio Eventi Sostenibili nella Cultura (OESC).

Sala dell'Orzo- Piano Primo

ore 15:30 | IL RAGÙ E LA SIRAH: CHIACCHIERANDO CON LO CHEF CRISTIANO TOMEI IN COMPAGNIA DI ...

La cucina è una lingua e quest'anno la parola de Il Desco è il ragù. Il ragù, nato come condimento a base di carne cotta lentamente, ha visto nel tempo numerose varianti regionali italiane e interpretazioni internazionali, ciascuna con caratteristiche e ingredienti distintivi. Ogni incontro è moderato dallo Chef Cristiano Tomei che colloquierà con altri Chef provenienti da tutt'Italia e coinvolgerà i presenti nella chiacchierata. Sarà un'occasione anche per confrontarsi su come ogni territorio e ogni popolo ha il suo "ragù" e poter degustare le proposte degli chef ospiti.



Il Desco

21/22/23 NOVEMBRE 2025

Real Collegio – Lucca

Evento su prenotazione

Sala della Segale – Piano Terra

ore 16:30 | PROFUMI E COLORI DELLA NATURA

Il magico mondo delle essenze naturali coltivate nel fatato Giardino di Manipura. Un bellissimo viaggio che condurrà ogni bambino a scoprire e interagire con la propria essenza del cuore. Attraverso il gioco, i bambini impareranno a conoscere i nomi delle piante officinali e ne scopriranno i messaggi invisibili.

Sala del Riso – Piano Terra

ore 16:30 | “COME FACEVANO I BISCOTTI GLI ANTICHI ROMANI?” - Laboratorio per bambini

Il Museo e l'Area Archeologica di Massaciuccoli, in collaborazione con la Cooperativa Artemisia che attualmente gestisce il museo, organizzano questo laboratorio creativo dedicato alla produzione dei biscotti, ispirato alle antiche ricette romane. L'iniziativa prende spunto da un prezioso reperto conservato nel nostro museo: una delle sole tre matrici per biscotti di epoca romana conosciute al mondo. A partire da questo straordinario oggetto, i partecipanti potranno scoprire come anche nell'antichità esistessero momenti di convivialità legati alla preparazione di dolci, riscoprendo così un legame gustoso e affascinante tra passato e presente.

Il laboratorio, aperto a bambini e adulti di tutte le età, offrirà un'esperienza divertente e formativa, in cui storia, archeologia e tradizione culinaria si incontrano in un'attività adatta a tutta la famiglia.

Sala del Riso – Piano Terra

ore 16:50 | TERRA E CALICI: I VINI D'ECCELLENZA DI ... CONSORZIO VINO DOC CANDIA

Sarà un'immersione guidata nei caratteristici Vermentini e nelle produzioni uniche di una viticoltura che spazia dalle pendenze eroiche delle Alpi Apuane alla brezza del mare.

Relatori: Marco Bellentani

A cura di: Consorzio Candia Dei Colli Apuani

Evento su prenotazione

Sala del Grano – Piano Terra

ore 17:00 | IL RAGÙ E LA SIRAH: CHIACCHIERANDO CON LO CHEF CRISTIANO TOMEI IN COMPAGNIA DI ...

La cucina è una lingua e quest'anno la parola de Il Desco è il ragù. Il ragù, nato come condimento a base di carne cotta lentamente, ha visto nel tempo numerose varianti regionali italiane e interpretazioni internazionali, ciascuna con caratteristiche e ingredienti distintivi. Ogni incontro è moderato dallo Chef Cristiano Tomei che colloquierà con altri Chef provenienti da tutt'Italia e coinvolgerà i presenti nella chiacchierata. Sarà un'occasione anche per confrontarsi su come ogni territorio e ogni popolo ha il suo "ragù" e poter degustare le proposte degli chef ospiti.

Evento su prenotazione

Sala della Segale – Piano Terra

ore 18:00 | SALUMI E MIELE UN ABBINAMENTO ARDITO?

È così insolito pensare di abbinare un miele ad un prodotto di salumeria?



Il Desco

21/22/23 NOVEMBRE 2025

Real Collegio – Lucca

Cosa lega questi due alimenti e come due prodotti così diversi possono sposarsi e regalare al palato sensazioni nuove. Lasciati guidare in un viaggio di sapori inediti, scoprendo come la dolcezza avvolgente del miele esalta le note speziate e la sapidità dei salumi
Relatore Dario Sarti (ONAS) con la collaborazione di Regina di Noce miele biologico

Evento su prenotazione

Sala del Miglio- Piano Primo

ore 18:30 | AGORÀ CIRCOLO MAZZEI PRESENTA: LE CHIAVI PERDUTE DI LUCCA: UN GIOCO DI UN TURISTA A LUCCA, ILLUSTRATO DA BIGO

Un magico personaggio e una porta da aprire. Cerca le Chiavi giuste fra i Luoghi di Lucca, apri la tua porta e Vinci!

In collaborazione con Maria Pacini Fazzi Editore

Sala del Mais – Primo Piano

ore 18:40 | TERRA E CALICI: I VINI D'ECCELLENZA DI ... CONSORZIO COLLI DI LUNI

Una gamma di vini che esprimono perfettamente questo terroir di contrasti: i bianchi, in particolare il Vermentino Nero e il Vermentino dei Colli di Luni, si distinguono per la loro freschezza vibrante, l'intensa mineralità e i distintivi profumi marini e mediterranei

Relatori: Marco Bellentani

A cura di: Consorzio Colli di Luni produttori MS

Evento su prenotazione

Sala del Grano – Piano Terra

Sabato 22 novembre

ore 11:00 | LE API: GUARDIANI DELLA BIODIVERSITÀ E DEL NOSTRO FUTURO

Relatori: Dott. Agr. Gay Massimo, Produttore: Del Grande Lippi Giacomo

A cura di: CIA Toscana Nord

Evento su prenotazione

Sala dell'Orzo- Piano Primo

ore 11:00 | IL BANCO ALIMENTARE CENTRALE DI SMISTAMENTO DELLE ECCEDENZE

Un dibattito su come il "troppo" smette di essere uno spreco e diventa risorsa essenziale. Volontari, donatori e logisti raccontano il percorso contro-intuitivo del cibo salvato dalla spazzatura. L'obiettivo: trasformare l'eccedenza in solidarietà concreta, ridistribuendo valore a chi ne ha più bisogno.

Relatori: Dott. Piero Ranfagni, dott. Stefano Segati

A cura di: Banco Alimentare

Evento su prenotazione

Sala del farro- Piano Terra

ore 11:00 | CONSORZIO OLIVICOLO DEL MONTE PISANO – FRANTOI, AZIENDE AGRICOLE E OLIVICOLTORI HOBBISTI: L'OPPORTUNITÀ DI ESSERE UNITI

Nasce in questi giorni un Consorzio che unisce per la prima volta i frantoi, le aziende agricole e gli olivicoltori hobbisti di tutto il Monte Pisano con il fine di rendere



Il Desco

21/22/23 NOVEMBRE 2025

Real Collegio – Lucca

economicamente sostenibile l'olivicoltura e la produzione di olio sul Monte Pisano.
Benefici, modalità di adesione e opportunità.

A cura di: Frantoio del Monte Pisano, Frantoio Sociale Di Buti, Frantoio Sociale Del Compitese, Frantoio Sociale La Visona

evento su prenotazione

Sala del Grano – Piano Terra

ore 11:30 | I CUSTODI DELL'AGROBIODIVERSITÀ: COLTIVATORI CUSTODI, BANCA DEL GERMPLASMA, COMUNITÀ DEL CIBO

Relatori: Franca Bernardi Pres. Comunità del cibo e agrobiodiversità della Garfagnana

Evento su prenotazione

Sala dell'Avena- Piano Primo

ore 15:30 | IL RAGÙ E LA SIRAH: CHIACCHIERANDO CON LO CHEF CRISTIANO TOMEI IN COMPAGNA DI ...

La cucina è una lingua e quest'anno la parola de Il Desco è il ragù. Il ragù, nato come condimento a base di carne cotta lentamente, ha visto nel tempo numerose varianti regionali italiane e interpretazioni internazionali, ciascuna con caratteristiche e ingredienti distintivi. Ogni incontro è moderato dallo Chef Cristiano Tomei che colloquierà con altri Chef provenienti da tutt'Italia e coinvolgerà i presenti nella chiacchierata. Sarà un'occasione anche per confrontarsi su come ogni territorio e ogni popolo ha il suo "ragù" e poter degustare le proposte degli chef ospiti.

Evento su prenotazione

Sala della Segale – Piano Terra

ore 16:00 | SENZA LATTOSIOSO IL GUSTO DELL'INCLUSIVITÀ

A CURA DI: AILI ASSOCIAZIONE ITALIANA LATTO INTOLLERANTI

Evento su prenotazione

Sala del Farro – Piano Terra

ore 16:00 | LE ECCELLENZE DELLA NORCINERIA LUCHESE

Un percorso sensoriale per scoprire (o riscoprire) alcuni salumi che il territorio ci offre.

Relatore DARIO SARTI (ONAS)

Evento su prenotazione

Sala dell'Avena- Piano Primo

ore 16:50 | TRADIZIONE DELLE TORTI D'ERBI (SALATE E NON)

A cura di: Castanicoltori IRF

Evento su prenotazione

Sala dell'Orzo- Piano Primo

ore 16:50 | QUANT'È BUONO IL FORMAGGIO CON.....IL MIELE,

VIAGGIO SENSORIALETRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Degustazione guidata di due formaggi locali e due mieli del Consorzio Miele DOP Lunigiana, prima assaggiati separatamente e poi in abbinamento.



Il Desco

21/22/23 NOVEMBRE 2025

Real Collegio – Lucca

Interverrà Lorenzo Lazzarini, autore del "Quaderno del Miele" (Kellerman Editore), per illustrare il percorso sensoriale

Relatori: LORENZO LAZZARINI, MARCO FRANCHINI

A cura di: ONAF in collaborazione con il Consorzio del Miele della Lunigiana DOP

Evento su prenotazione

Sala del Miglio - Piano Primo

ore 17:00 | IL RAGÙ E LA SIRAH: CHIACCHIERANDO CON LO CHEF CRISTIANO TOMEI IN COMPAGNA DI ...

La cucina è una lingua e quest'anno la parola de Il Desco è il ragù. Il ragù, nato come condimento a base di carne cotta lentamente, ha visto nel tempo numerose varianti regionali italiane e interpretazioni internazionali, ciascuna con caratteristiche e ingredienti distintivi. Ogni incontro è moderato dallo Chef Cristiano Tomei che colloquierà con altri Chef provenienti da tutt'Italia e coinvolgerà i presenti nella chiacchierata. Sarà un'occasione anche per confrontarsi su come ogni territorio e ogni popolo ha il suo "ragù" e poter degustare le proposte degli chef ospiti.

Evento su prenotazione

Sala della Segale – Piano Terra

ore 17:30 | TERRA E CALICI: I VINI D'ECCELLENZA DI ... CONSORZIO VINI TERRE DI PISA

Una denominazione abbraccia un terroir unico, caratterizzato da dolci colline, terreni ricchi e una benefica influenza marittima che modella il carattere delle uve. Il risultato sono Bianchi si distinguono per la loro finezza, eleganza e spiccata bevibilità. I rosati sono vini di grande versatilità e fascino.

Relatori: DARIO PANTANI

A cura di: CONSORZIO VINI TERRE DI PISA

Evento su prenotazione

Sala del Grano – Piano Terra

ore 18:00 | BIRRA E SALUMI STANNO BENE INSIEME?

Abbinare una birra ai salumi è veramente così insolito?

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

Relatore Dario Sarti ONAS (in collaborazione con Simone Cantoni Puro Malto)

Evento su prenotazione

Sala del Miglio- Piano Primo

ore 18:30 | AGORÀ CIRCOLO MAZZEI PRESENTA: ADALGISA. UNA NONNA POLITICAMENTE SCORRETTA, DI ALBERTO DI RICCIO

Era una mattina assolata dei primi anni '60, sentivo il calore del sole riflesso dal selciato che mi scaldava le gambe lasciate nude dai classici calzoncini corti. Nonna, per me, era altissima e mi stava rimproverando per chissà quale guaio avevo combinato. Già allora, avrò avuto forse tre anni, per quanto il rimprovero fosse stato aspro, ricordo perfettamente la sensazione di conforto provata nel riceverlo. Avevo sicuramente sbagliato, quindi dovevo essere corretto, ma né le parole né il tono potevano escludere o rendere illeggibili quell'affetto e quel rispetto con il quale mia nonna mi ha accompagnato per tutto il



Il Desco

21/22/23 NOVEMBRE 2025

Real Collegio – Lucca

tempo... „Ricordi, profumi, sapori... attraverso i quali l'autore fa rivivere nonna Adalgisa proiettandoci sul filo della memoria in una storia di altri tempi. Noi insieme a lui ci troviamo così nei luoghi della campagna lucchese con i suoi riti, i suoi usi, i tanti mestieri oggi dimenticati.

Alberto Di Riccio è nato e vive a Lucca, libero professionista, si definisce “persona che scrive” ed è un appassionato della creatività. Dopo aver ottenuto, nel 2010, il secondo posto al concorso nazionale di poesia e prosa ‘Fazio degli Uberti’ con il racconto Razzisti per caso, ha pubblicato, nel 2018, il romanzo L'uomo dall'impermeabile giallo. È adesso al secondo romanzo con Adalgisa. Una nonna politicamente scorretta.

In collaborazione con Maria Pacini Fazzi Editore

Sala del Mais – Primo Piano

Domenica 23 novembre

ore 11:00 | AGORÀ CIRCOLO MAZZEI PRESENTA: ADALGISA. IL ‘CASELLI’ UN CAFFÈ NELLA STORIA DI LUCCA E AROMATICA ARMONIA. I CAFFÉ DI GIACOMO PUCCINI CON UMBERTO SERENI

Il Caffè Caselli, tenuto da Alfredo Caselli, un originale simpatico tipo di enciclopedico autodidatta, amico di tutti gli spiriti illuminati, protettore di artisti flagellati dalla ‘bohème’, collezionista di oggetti d’arte, era il nostro piccolo ‘Aragno’ ... Nelle lunghe serate dell’umido inverno lucchese, io mi rifugavo da ‘Carluccio’, come con un grazioso diminutivo veniva denominato il locale, dal nome del suo barbuto proprietario, a godermi un confortante tepore, ma ancor più ad elettrizzare il mio spirito fra una eletta compagnia di ingegni fosforescenti». Per i ‘nobili spiriti’ il Caffè Caselli assolveva contemporaneamente a più funzioni: era un rifugio che li ristorava e li ripagava di tante amarezze quotidiane; era un fortilizio che li difendeva dall’invadenza ‘bottiniana’; era un’isola sottratta alle leggi che dominavano la città; era l’anello che li teneva legati a quel mondo della Bellezza al quale sentivano di appartenere; era l’anticipo della Lucca che volevano: una città aperta alle novità, protagonista del progresso, finalmente tornata a splendere nel firmamento della cultura e dell’arte.

Nei secoli, di fronte a una tazzina di caffè si sono incontrati personaggi di spicco, sono nate storie d’amore, si sono confrontati artisti illustri, si sono intrecciati pensieri, idee, sogni e impressioni. Questa bevanda accogliente, consumata secondo il personale rito di ognuno, è stata spesso d’ispirazione: sorseggiarla, tutt’oggi, caccia via la confusione per la pausa ristoratrice che le si attribuisce e aiuta a tenere ben attivo il sistema nervoso, anche quando l’ora si fa tarda e la stanchezza potrebbe sopraggiungere a ragione.

Così era anche per il Maestro Giacomo Puccini che, tra le sue note, di caffeina ne consumava parecchia e, come una fedele compagna, innaffiava con amore tutti i germogli delle sue intuizioni.

In collaborazione con Maria Pacini Fazzi Editore

Sala del Mais – Primo Piano

ore 15:30 | IL RAGÙ E LA SIRAH: CHIACCHIERANDO CON LO CHEF CRISTIANO TOMEI IN COMPAGNA DI ...

La cucina è una lingua e quest’anno la parola de Il Desco è il ragù. Il ragù, nato come condimento a base di carne cotta lentamente, ha visto nel tempo numerose varianti regionali italiane e interpretazioni internazionali, ciascuna con caratteristiche e ingredienti



Il Desco

21/22/23 NOVEMBRE 2025

Real Collegio – Lucca

distintivi. Ogni incontro è moderato dallo Chef Cristiano Tomei che colloquierà con altri Chef provenienti da tutt'Italia e coinvolgerà i presenti nella chiacchierata. Sarà un'occasione anche per confrontarsi su come ogni territorio e ogni popolo ha il suo "ragù" e poter degustare le proposte degli chef ospiti.

Evento su prenotazione

Sala della Segale – Piano Terra

ore 16:00 | SALUMI DELLA PROVINCIA DI MASSA-CARRARA

Da un territorio impervio e difficile scopriamo le eccellenze dell'arte norcina

Relatore Dario Sarti ONAS

Evento su prenotazione

Sala del Miglio- Piano Primo

ore 16:30 | “COME FACEVANO I BISCOTTI GLI ANTICHI ROMANI?”- Laboratorio per bambini

Il Museo e l'Area Archeologica di Massaciuccoli, in collaborazione con la Cooperativa Artemisia che attualmente gestisce il museo, organizzano questo laboratorio creativo dedicato alla produzione dei biscotti, ispirato alle antiche ricette romane. L'iniziativa prende spunto da un prezioso reperto conservato nel nostro museo: una delle sole tre matrici per biscotti di epoca romana conosciute al mondo. A partire da questo straordinario oggetto, i partecipanti potranno scoprire come anche nell'antichità esistessero momenti di convivialità legati alla preparazione di dolci, riscoprendo così un legame gustoso e affascinante tra passato e presente.

Il laboratorio, aperto a bambini e adulti di tutte le età, offrirà un'esperienza divertente e formativa, in cui storia, archeologia e tradizione culinaria si incontrano in un'attività adatta a tutta la famiglia.

Sala del Riso – Piano Terra

ore 16:40 | TERRA E CALICI: I VINI D'ECCELLENZA DI ... CONSORZIO VINI Doc MONTECARLO

lla scoperta dell'unicità dei vini bianchi della DOC Montecarlo. Questa masterclass esclusiva è dedicata al terroir che ha reso celebre questo borgo in Toscana.

L'appuntamento esplorerà la tradizione dell' "uvaggio bianco" locale. Si approfondirà il ruolo del Trebbiano Toscano, qui inteso come base storica fondamentale per i complessi blend che, da sempre, rappresentano la cifra stilistica inconfondibile del Consorzio Montecarlo.

Evento su prenotazione

Sala del Grano – Piano Terra

ore 16:50 | VALORIZZAZIONE DELLA FARINA DI CASTAGNE

A cura di: Castanicoltori - accademia degli infarinati

Evento su prenotazione

Sala dell'Orzo- Piano Primo

ore 16:50 | FORMAGGI E OLII EXTRAVERGINI DI OLIVA DI FRANCESCO ELTER

Un percorso sensoriale che partirà dai formaggi e porterà agli olii extravergini combinandosi alla fine in un'originale esperienza sensoriale di abbinamenti incrociati.



Il Desco

21/22/23 NOVEMBRE 2025

Real Collegio – Lucca

Relatori: Francesco Elter, Marco Franchini

A cura di: ONAF

Evento su prenotazione

Sala del Miglio- Piano Primo

ore 17:00 | IL RAGÙ E LA SIRAH: CHIACCHIERANDO CON LO CHEF CRISTIANO TOMEI IN COMPAGNA DI ...

La cucina è una lingua e quest'anno la parola de Il Desco è il ragù. Il ragù, nato come condimento a base di carne cotta lentamente, ha visto nel tempo numerose varianti regionali italiane e interpretazioni internazionali, ciascuna con caratteristiche e ingredienti distintivi. Ogni incontro è moderato dallo Chef Cristiano Tomei che colloquierà con altri Chef provenienti da tutt'Italia e coinvolgerà i presenti nella chiacchierata. Sarà un'occasione anche per confrontarsi su come ogni territorio e ogni popolo ha il suo "ragù" e poter degustare le proposte degli chef ospiti.

Evento su prenotazione

Sala della Segale – Piano Terra

ore 18:00 | SALUMI E DISTILLATI

Abbiamo mai provato a mettere insieme un salume con un distillato? Proviamo a giocare con abbinamenti insoliti che possono però riservare piacevoli sorprese

Relatore: Dario Sarti (in collaborazione con ANAG ASSOCIAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI GRAPPA E ACQUAVITI APS)

Evento su prenotazione

Sala dell'Avena- Piano Primo

ore 18:30 | TERRA E CALICI: I VINI D'ECCELLENZA DI ... CONSORZIO COLLINE LUCCHESI MASTERCLASS

Un ritorno alle radici della tradizione vitivinicola lucchese. Questa masterclass esclusiva è dedicata ai grandi vini bianchi della DOC Colline Lucchesi.

L'appuntamento sarà un'esplorazione del Trebbiano Toscano, vitigno che definisce l'identità enologica di quest'area. Si approfondiranno le interpretazioni del Consorzio Colline Lucchesi, custode dell'espressione più classica e storicamente legata alla città di Lucca.

Evento su prenotazione

Sala del Grano – Piano Terra