



3 giorni di mercati dei prodotti tipici e degustazioni, spettacoli e conversazioni, convivialità e percorsi alla scoperta del sapore autentico del territorio.



ore 18:30 - Villa Bottini

inaugurazione - **Il cibo siamo noi** - saluti istituzionali e presentazione dell'edizione 2025 di Lucca Gustosa con un confronto sul cibo, il territorio e chi opera e lavoro nel mondo del food.

ore 21.00 Villa Bottini

spettacolo - **EaT enogastronomia a teatro: Saga Salsa** con Francesca Albanese, Silvia Baldini, Laura Valli, regia Aldo Cassano, drammaturgia Silvia Baldini, consulenza musicale Francesco Picceo, costumi Erica Sessa.

Tutto esaurito



15 marzo 2025

Mercati dei prodotti tipici

Piazzale Don Baroni - ore 10.00 / 24.00 - [Viva la Puglia!](#)

Piazza Guidiccioni - **Sapori d'Italia**

Piazza Anfiteatro - **Lucca inVino e pasticificio Morelli**

Piazza San Frediano - **Mercato degli agricoltori e degli artigiani**

ore 10:00 / 11:00 - Auditorium Agorà

Editoria - **Il presente e il futuro dell'editoria gastronomica**. Cook_Inc - eccellenza lucchese nell'editoria enogastronomica, premiata nel 2022 ai Gourmand World Cook Book Awards.

Con Anna Morelli e Claudia Morelli van der Berg
ingresso gratuito fino ad esaurimento posti

ore 11:30 – Loggiato di Palazzo Pretorio

cucina - **Show cooking con Maria Cristina Bellelli e Peppone Calabrese**

ore 17:30 / 19:30 - Teatro san Girolamo

masterclass - **Musica, cibo, tradizione**, con Ambrogio Sparagna musicista ed etnomusicologo, esperto di musica popolare e Peppone Calabrese docente di antropologia del cibo e stile del territorio.

ingresso gratuito fino ad esaurimento posti

ore 21:00/22:30 - Teatro san Girolamo

concerto – **Ambrogio Sparagna & Solisti Orchestra Popolare Italiana**

ingresso gratuito fino ad esaurimento posti



16 marzo 2025

Mercati dei prodotti tipici

Piazzale Don Baroni - ore 10.00 / 24.00 - [Viva la Puglia!](#)

Piazza Guidiccioni - **Mercato delle Regioni**

Piazza Anfiteatro - **Lucca inVino e Pasticifio Morelli**

Piazza San Frediano - **Mercato degli agricoltori e degli artigiani**

LA LOGGIA DEL TORDELLO e dei sapori autentici

ore 10:00 / 19:00 - Palazzo Pretorio

Partecipano:

Le Fornelle di Lucca

Le Sagre paesane

Le Botteghe di paese

Associazione Castanicoltori della Lucchesia

Ristoranti locali

ore 10:00 / 11:00 – centro culturale Agorà

laboratorio didattico - **Io da grande farò l'agricoltore** – con Andrea Micale, giovane e appassionato agricoltore, autore della pagina social SweetyFarm.

a seguire, al mercato con Andrea.

max 25 posti, su prenotazione all'indirizzo agricoltura.luccagustosa@gmail.com

ore 12:30 / 14:00

street food - **Il tordello di strada**: il piatto simbolo della cucina lucchese in versione "asporto" a cura di alcuni ristoranti del centro storico

ore 20.30/23.00 - Real Collegio

convivio - **Cena di comunità** con le 8 osterie Slow Food di Lucca - menù di 8 piccole portate con attenzione ai piatti del territorio – antipasto, primo, secondo e dolce
è richiesta la prenotazione.

info e prenotazioni: Carmine, oste della trattoria "da Gigi" tel. 339 5009167

info Lucca Gustosa:

IAT Città di Lucca

Porta San Donato vecchia - piazzale Verdi

ore 9:30 / 16:30

tel. 0583 583150 - turismolucca@luccaplus.it

Infopoint Mura di Lucca

Castello di porta San Donato - passeggiata delle Mura urbane

5 novembre / 20 marzo

ma/ve ore 11:00 / 16:00

sa/do ore 10:30/16:30

tel. 0583 442213 - info@turismo.lucca.it

