PROGRAMMA

giorno per giorno

VENERDI' 6

ore 17:30 | Real Collegio, sala del Capitolo
Lucca Gustosa e Lucca Olive Oil You 2026 - inaugurazione e saluti istituzionali
evento gratuito
info: **Lucca Gustosa**
info: tel 0583 442213 - info@turismo.lucca.it

ore 18:00 | Real Collegio, sala del Capitolo
Quando il cibo racconta un territorio - storytelling a cura di Peppone Calabrese
evento gratuito
info: **Lucca Gustosa**
info: tel 0583 442213 - info@turismo.lucca.it

ore 19:15 / 20:15 | Real Collegio, Sala del Capitolo
A tavola - Un viaggio ironico e poetico intorno alla tavola, tra piatti, tovaglie e ospiti in arrivo. Spettacolo teatrale a cura di EAT Enogastronomia a teatro
evento gratuito
info: **Lucca Gustosa**
tel 0583 442213 - info@turismo.lucca.it

ore 20:30 | Ostello San Frediano
I feel food - Degustazione gastronomica e Dj set.
Alla consolle Luca Maffei, ai fornelli Inpasti San Frediano
€ 35,00
info e prenotazioni: **Inpasti**
tel 0583 48848 – info@inpasti.it

SABATO 7

ore 10:00 / 19:00 | Loggiato di Palazzo Pretorio
La Loggia del Gusto
promozione dei prodotti DE.C.O.
degustazioni a cura delle sagre paesane di
Sagra della zuppa di Aquilea
Sagra del Tordello di Sant'Angelo,
Sagra della Zuppa di Santa Maria del Giudice
Sagra del Pioppino con la polenta di Antraccoli
Necci con la ricotta dell'Accademia degli Infarinati

ore 10:00 / 19:00 |nelle piazze
I mercati di Lucca Gustosa
piazza Napoleone - **Campagna amica** - Mercato artigiano contadino di Confartignanato e Coldiretti.
piazza san Frediano - **Festival delle tradizioni Italiane:** mercato delle eccellenze regionali di artigianato, prodotti biologici, naturali e specialità enogastronomiche.
piazza san Martino - **Il Gusto dell'Italia in piazza -** street food regionale e altre prelibatezze.
piazza Anfiteatro - **Lucca in Vino –** 300 etichette di tutta Italia in degustazione (ore 15:00 / 21:00)

ore 10:00 / 19:00 - Real Collegio, piano Nobile
Lucca Olive Oil You: Festival dell'Olio Extravergine
luccaoliveoilyou.com
ingresso gratuito
A cura di **Accademia Maestro d'Olio**

ore 10:30 / 12:00 | Real Collegio Saletta dei Chiostri
Cook_Inc presenta: **Buona la prima** – breadscape con l'artista e bread editor Cristina Crippa, il micropanificio lucchese Le Lucciole di Giulia Foppoli, il caffè speciality del Forno Brisa di Bologna.
Prezzo € 8,00
info e prenotazioni: **Cook_Inc e Ciao Comunicazione**
info@cookinc.it

11:00 / 12:00 | Real Collegio, sala del Capitolo

Visual Food - fumetto, intelligenza artificiale e immaginazione - Masterclass di Giulio Giordano, disegnatore fumettista, e Silvio Giordano, visual artist e performer.
Presenta: Bianca Santoro, giornalista e conduttrice televisiva.
Evento gratuito
info: Lucca Gustosa
info: tel 0583 442213 - info@turismo.lucca.it

ore 12:00 / 13:30 | Real Collegio, sala Multiuso
Lucca Olive Oil You presenta: Show cooking con **Hirohiko Shoda chef "Hiro"**, ambasciatore ufficiale della cucina giapponese in Italia e divulgatore gastronomico.
€ 30,00
max 40 persone
info e prenotazioni: Lucca Olive Oil You
info@luccaoliveoilyou.com

ore 14:00 / 16:30 | Real Collegio, sala Multiuso
The Cooking Experience: Laboratorio di tordelli. Dalle botteghe del centro storico, ai fornelli, alla tavola, insieme a chef Matthew Cook.
€ 25,00
max 20 persone
info e prenotazioni: **Matthew Cook**
tel. 353 4750737 - info@matthewcook.it

ore 15:00 / 16:00 | Real Collegio, Chiostro
Tutti giù per terra - laboratorio per i bambini con Andrea Micale e Michele Monopoli, agri-influencer.
Evento gratuito con prenotazione
info e prenotazioni: **Andrea Micale**
laboratori.luccagustosa@gmail.com

15:00 / 15:45 | Real Collegio piano Nobile, sala Mura
Lucca Olive Oil You vi invita al talk **Food, Territory and International Education:** Research and development model for Sustainability.
evento gratuito
info: **Lucca Olive Oil You**
info@luccaoliveoilyou.com

ore 16:00 / 17:00 | Real Collegio, Sala del Capitolo
Cibo, media e racconti dei territori - conferenza con
Angelo Mellone, direttore intrattenimento Daytime Rai.
Stefano Borganzone, Direttore Rai Pubblicità.

Perla Tortora, giornalista Rai.
Andrea Caterini, scrittore e capo autore del programma Linea Verde.
Gianluca Montinaro, vice-direttore guida I Ristoranti e i Vini d'Italia de L'Espresso.
Presenta: Bianca Santoro, giornalista e conduttrice televisiva.
evento gratuito
info: **Lucca Gustosa**
info: tel 0583 442213 - info@turismo.lucca.it

ore 18:00 / 19:00 | Real Collegio, sala Multiuso
Lucca Olive Oil You presenta: Show cooking con **Valentina Alunno** cuoca contadina di Unomattina e foodinfluencer.
€ 20,00
max 40 persone
info e prenotazioni: **Lucca Olive Oil You**
info@luccaoliveoilyou.com

ore 20:30 - Ostello San Frediano
A cena con le Fornelle
a cura del Club del Fornello di Lucca
€ 35,00 - di cui 5,00 del ricavato verrà devoluto al centro antiviolenza La Luna
Menù: Panzanella croccante con mousse di baccalà, taglierini in brodo di fagioli, rovellina lucchese con patate mascé all'olio extravergine d'oliva, torta di mele con crema inglese, vino rosso doc della Colline Lucchesi, acqua e caffè.
info e prenotazioni: **Inpasti San Frediano**
tel. 0583 488848 – info@inpasti.it

DOMENICA 8

ore 10:00 / 19:00 | Loggiato di Palazzo Pretorio
La Loggia del Gusto
promozione dei prodotti DE.C.O.
degustazioni a cura delle sagre paesane di
Sagra della zuppa di Aquilea
Sagra del Tordello di Sant'Angelo,
Sagra della Zuppa di Santa Maria del Giudice
Sagra del Pioppino con la polenta di Antraccoli
Necci con la ricotta dell'Accademia degli Infarinati

ore 10:00 / 19:00 | nelle piazze
I mercati di Lucca Gustosa
piazza Napoleone - **Campagna amica** - Mercato artigiano contadino di Confartignanato e Coldiretti
piazza san Frediano - **Festival delle tradizioni Italiane:** mercato delle eccellenze regionali di artigianato, prodotti biologici, naturali e specialità enogastronomiche.
piazza san Martino **- Il Gusto dell'Italia in piazza –** street food regionale e altre prelibatezze
piazza Anfiteatro - **Lucca in Vino** 300 etichette di tutta Italia in degustazione (ore 11:00 / 19:00)

ore 10:00 / 19:00 | Real Collegio, piano Nobile
Lucca Olive Oil You: Festival dell'Olio Extravergine
luccaoliveoilyou.com
ingresso gratuito
A cura di **Accademia Maestro d'Olio**

ore 10:00 / 11:00 | Real Collegio, chiostro
Tutti giù per terra - laboratorio per i bambini con Andrea Micale e Michele Monopoli, agri-influencer.
Evento gratuito con prenotazione
info e prenotazioni: **Andrea Micale**
laboratori.luccagustosa@gmail.com

ore 10:30 / 11:30 | Real Collegio, Sala del Capitolo
Che cos'è la cucina italiana Lectio Magistralis con **Marino Niola,** antropologo,

giornalista e divulgatore scientifico italiano.
evento gratuito
info: **Lucca Gustosa**
info: tel 0583 442213 - info@turismo.lucca.it

10:30 / 11:30 | Real Collegio piano Nobile, sala Mura
Lucca Olive Oil You vi invita alla tavola rotonda **L'olio extravergine d'oliva. Un pilastro della salute per tutte le età** in collaborazione con la Penn State University e Shaner Hotel Group.
evento gratuito
info: **Lucca Olive Oil You**
info@luccaoliveoilyou.com

ore 11:00 / 13:00 | Real Collegio, Saletta dei Chiostri
Cook_Inc presenta: **Buona la prima** - brunch con talk e dj set con Osteria la Dritta, Shampagnino e Feral Drinks, Gustificio di Giustignano del Brenta e dj set di Fofò
Presentazione del numero 43 della rivista Cook _Inc "Donne by Donne"!
€ 12,00
info e prenotazioni: **Cook_Inc e Ciao Comunicazione**
info@cookinc.it

ore 12:00 / 13:30 - Piano Nobile, sala Mura
Lucca Olive Oil You vi invita alla **Degustazione di Olio extravergine di Oliva** guidata dal Maestrod'Olio Fausto Borella
info e prenotazioni: **Lucca Olive Oil You**
info@luccaoliveoilyou.com

ore 15:00 / 16:00 - Piano Nobile, sala Mura
Lucca Olive Oil You vi invita a **Le grandi annate di Fèlsina: il Sangiovese di Toscana Degustazione di Vini** guidata dal Leonardo Taddei e Giuseppe Mezzocolin, sommelier.
info e prenotazioni: **Lucca Olive Oil You**
info@luccaoliveoilyou.com

ore 13:00 / 15:00 | Real Collegio, sala Multiuso
The Cooking Experience: Laboratorio di tordelli. Dalle botteghe del centro storico, ai fornelli, alla tavola, insieme a chef Matthew Cook.
€ 25,00
max 20 persone
info e prenotazioni: **Matthew Cook**
tel. 353 4750737 - info@matthewcook.it

16:30 / 17:30 | Real Collegio, sala Multiuso
Lucca Olive Oil You e Ristorante Miglio vi invitano alla degustazione: **Risotto all'olio.** ristretto di salsa livornese e tartare di triglie con profumo di agrumi.
evento gratuito
info: **Lucca Olive Oil You**
info@luccaoliveoilyou.com

18:00 / 19:00 | Real Collegio, sala Multiuso
Lucca Olive Oil You e Fabbrica del Bucellato Taddeucci vi invitano allo showcooking: **I dolci all'olio**. Borellini biscotti di frolla con crema all'olio e Taddeuccini, plum-cake all'olio extravergine
evento gratuito
info: **Lucca Olive Oil You**
info@luccaoliveoilyou.com

ore 16:00 / 16:45 | Real Collegio, Sala del Capitolo
La cucina italiana: perché è patrimonio dell'umanità? Masterclass di **Davide Rampello** manager culturale, consulente artistico e gestionale per aziende e istituzioni, docente, curatore e direttore artistico.
evento gratuito
info: **Lucca Gustosa**
info: tel 0583 442213 - info@turismo.lucca.it

ore 18:15 / 19:15 | Real Collegio, sala Capitolo
…e spezzò il pane. Il Cenacolo Vinciano. Parole e musica. Monologo di Federico Quaranta giornalista, autore e conduttore Rai.
ingresso gratuito
info: **Lucca Gustosa**
tel 0583 442213 - info@turismo.lucca.it

ore 20:30 | IMT Alti Studi Complesso di San Francesco, Sala Canova
Cena a 14 mani con le osterie di Lucca della Guida Osterie Slow Food 2026
€ 45,00
Menù: antipasto di fegatini e manzo marinato con insalata invernale; cannelloni ai funghi pioppini; pancia di maiale glassata e patate duchessa e coniglio ripieno con i rapini; torta di amaretti e panna cotta alla biadina.
info e prenotazioni: **Slow Food**
tel. 339 5009167