




Anno XVI
Numero 179 Marzo 2021
<https://www.faronotizie.it>

LUCCA

di Gloria Ciabattoni

Se il buon giorno si vede dal mattino, negli alberghi della Toscana comincia benissimo, con una prima colazione speciale, a base dei prodotti più autentici del territorio. Nei giorni scorsi infatti a Lucca è stato firmato "Vetrina Toscana Breakfast," un accordo siglato durante il "Buy Tuscany" fra Toscana Promozione Turistica e Federalberghi Toscana. Presenti Leonardo Marras, assessore all'economia e al turismo della Regione Toscana, Daniele Barbetti presidente di Federalberghi Toscana, e Francesco Tapinassi direttore di Toscana Promozione Turistica. L'intento è quello di dare agli ospiti degli hotel un buongiorno particolare con il primo pasto della giornata, da molti considerato il più importante, che diventa anche un "biglietto da visita" del territorio. Vetrina Toscana, il progetto di Regione e Unioncamere Toscana, che promuove la valorizzazione di ristoranti, produttori, botteghe e così via, con questo accordo intende promuovere un turismo responsabile e sostenibile, in sintonia con il territorio e il rispetto dell'ambiente. Gli albergatori che aderiscono all'iniziativa si impegnano ad inserire nella propria colazione almeno un prodotto dolciario e uno salato del territorio. I prodotti saranno identificati con un'etichetta con il logo di Vetrina Toscana e una breve descrizione.


Cosa potremo gustare? Certamente il dolce tipico di Lucca, il Buccellato, non può mancare. Il nome Buccellato deriva dal latino buccella, cioè boccone. Così come per gli antichi romani anche per i lucchesi il buccellato aveva originariamente la forma di una ciambella che si trasportava dalla pasticceria a casa infilata nel braccio, come se fosse un bracciale.



Oggi il buccellato di Lucca può avere una forma dritta, che ricorda quella di un filoncino di pane. E come il pane, ha un impasto senza uova, arricchito di uva passa e semi di anice. Poi i castagnacci e i necci, preparati con la farina di Neccio della Garfagnana DOP, che è una farina di castagne secche, impiegata per realizzare numerosi piatti della tradizione, tra cui i caratteristici "manafregoli", farina di neccio cotta con il latte, il castagnaccio e il neccio, il pane della Garfagnana. Si usa anche per la polenta (accompagnata da formaggi e salumi locali) e per dolci rustici. Se ci verrà servito un prosciutto, sarà il Bazzone, una varietà di prosciutto stagionato di suino dalla forma allungata, che viene prodotta in Garfagnana e nella Media Valle del Serchio (fa parte di un presidio Slow Food). Viene prodotto da maiali dal pelo grigio, allevati allo stato semi-brado e nutriti con derivati della produzione del farro e dei caseifici, frutta caduta a terra, ghiande e castagne. Il Bazzone ha questo nome per via proprio della forma allungata, che gli conferisce l'aspetto di un mento molto sporgente, detto "bazzo" nel dialetto garfagnino. Prodotto dalla Famiglia Bellandi "norcini" da quattro generazioni. Potremo trovare nel buffet della colazione anche la trota, una tradizione antica della Garfagnana, diventata uno dei punti di riferimento per l'allevamento di trote, grazie anche a diversi fattori, come gli importanti corsi d'acqua, l'assenza di inquinamenti industriali, la scarsa presenza di centri urbani. Ad accompagnare il tutto, ci sta bene il pane di patate, anch'esso della Garfagnana, infatti è chiamato anche "garfagnino". La ricetta prevede di aggiungere alla farina di grano un 15% di patate lesse e schiacciate, un poco di semola, sale marino di grana media; la lievitazione è fatta con lievito madre (al quale si aggiunge un poco di lievito di birra per ridurre l'acidità). Le patate, provenienti da coltivazioni locali, rendono il pane particolarmente morbido e saporito e conservabile. Dopo una colazione così, si è pronti ad affrontare la giornata davvero con uno spirito positivo, e tanta energia.

*Redazione e amministrazione: Scesa Porta Laino, n. 33 87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819 Fax 0981 85700 redazione@faronotizie.it Testata giornalistica registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06 Registro Stampa (n.188/06 RVG) del 24 marzo 2006*

Direttore responsabile: Giorgio Rinaldi



L'evento in oggetto ci ha dato modo anche di scoprire luoghi particolari di Lucca, a cominciare dalla suggestiva Villa Bottini (di proprietà del comune di Lucca), dove si è tenuta la cena di gala, a cura dell'Associazione Cuochi Regionali Toscani. La villa, costruita dalla famiglia Buonvisi nel 1566 e acquistata agli inizi dell'800 da Elisa Bonaparte, sorella di Napoleone, ha meravigliosi affreschi e un grande giardino. Ancora, un pranzo elegante ci ha fatto conoscere il Real Collegio di Lucca, che ha una storia di oltre 200 anni ed ha sede nell'ex convento della basilica di San Frediano, le cui origini sono del VI secolo, poi la basilica raggiunse la sua definitiva configurazione agli inizi del XII° secolo.

Camminare per Lucca è molto gradevole, la città è in gran parte pedonalizzata ed è un piacere passeggiare tra vicoli e piazze, facendo un viaggio nel tempo alla scoperta della sua storia delle sue principali attrazioni tra cui la cattedrale di San Martino (dove è conservato il Volto Santo e dove si può ammirare in monumento funebre di Ilaria del Carretto ad opera di Jacopo della Quercia), le chiese di San Michele e San Frediano, la Via Fillungo che attraversa il centro (è la strada dello shopping), la Piazza dell'Anfiteatro, la Torre Guinigi e le storiche Mura della città, ancora intatte e simbolo di Lucca.

Da non dimenticare che Lucca è anche la città natale del Maestro Giacomo Puccini, Luigi Boccherini e Alfredo Catalani. Gli amanti della musica potranno visitare l'Istituto Musicale Boccherini e l'archivio Puccini, il Museo Casa Natale Puccini, il Teatro del Giglio, la Chiesa di San Pietro Somaldi e l'Oratorio degli Angeli Custodi. Infine i più sportivi potranno conoscere Lucca in bicicletta, pedalando lungo tutto il circuito delle Mura, fuori lungo i bastioni, discesa nei sotterranei e poi ritorno nel centro storico per vedere ciò che resta delle antiche mura medievali lungo Via dei Fossi e Porta San Gervasio, Piazza della Colonna Mozza e Via della Rosa.

Contatti:

www.vetrina.toscana.it

www.comune.lucca.it

www.turismo.lucca.it Tel 0583 442213



Leonardo Marras, Daniele Barbetti, Francesco Tapinassi, Vetrina Toscana Breakfast

Redazione e amministrazione: Scesa Porta Laino, n. 33 87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819 Fax 0981 85700 redazione@faronotizie.it Testata giornalistica registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06 Registro Stampa (n.188/06 RVG) del 24 marzo 2006

Direttore responsabile: Giorgio Rinaldi