**A Il Desco 2019: la cucina della nuova frontiera**

Cucina giapponese, cucina molecolare e molto altro ancora a Il Desco 2019

*Lucca, 25 novembre 2019* – Quale sarà il cibo del futuro? Quali saranno le nuove frontiere della cucina?. Oggi osserviamo come i luoghi, le passioni e le conoscenze si sono avvicinate grazie al mondo digitale, alle connessioni veloci, tra gli attori protagonisti di questa evoluzione, c’è anche il **food**, che contribuisce a mettere in contatto persone e luoghi lontani, favorendo la valorizzazione della tipicità, la conoscenza di nuovi prodotti, le sperimentazioni e le contaminazioni culinarie. Di questo e molto altro se ne parla a Il Desco 2019

Ecco gli appuntamenti da non perdere su questi temi:

Le **api** hanno un ruolo importantissimo nel mantenimento della biodiversità e nella conservazione della natura: si nutrono del nettare dei fiori e avviano il processo dell’impollinazione. A livello mondiale assistiamo alla diminuzione del numero di api, dovuto all’uso di pesticidi e al riscaldamento globale. Attraverso un menu dall’antipasto al dolce con il miele quale ingrediente protagonista, le foodblogger del progetto **Fidapa BPW Versilia** ci spiegaranno l’importanza di incentivare l’apicoltura in Italia e non solo. (venerdì 29 novembre ore 15:00)

La storia e l’origine dei piatti giapponesi, tra cui il **sushi** e il **sas** un menu dall’antipasto al dolce con il miele quale ingrediente protagonista **himi**, oggi diffusi e apprezzati anche in Occidente, ma spesso rivisti o umiliati a semplice cibo. Nel corso dello showcooking organizzato da Italian Cuisine di Gianluca Pardini e Kengo Sakai del ristorante Myabi di Viareggio si potranno imparare le tecniche di preparazione. (domenica 1 dicembre ore 16:00)

La **microimpresa domestica**, ovvero attività nate tra le mura domestiche, ancora poco diffuse in Italia, ma che sono garanzia di artigianalità, ci racconta la sua esperienza la titolare de La cucina di Orsy, che ha trovato la modalità per conciliare la passione per la cucina con l’essere mamma nel rispetto delle regole. (domenica 1 dicembre ore 16:00)

Dalla nascita del motore a scoppio alla **cucina molecolare**, raccontate con brio dal prof. Giacomo Ricci, curatore tecnico-scientifico e Presidente della Fondazione Barsanti e Matteucci, e da Mirna Giordani per la gestione del Museo.

Gli eventi fanno parte del calendario degli incontri organizzati in occasione de **Il Desco 2019**, in programma a **Lucca** nei giorni **29, 30 novembre, 1 dicembre / 6, 7, 8 dicembre** **2019**.

Sul sito ildesco.eu è possibile consultare il programma completo, con l’indicazione dei giorni e degli orari.

La manifestazione, organizzata dalla Camera di Commercio di Lucca, con il patrocinio del Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo, del Ministero dei Beni culturali, della Regione Toscana è sostenuta dal Comune di Lucca, dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca e dalla banca del Monte di Lucca. Sponsor della manifestazione ad oggi sono: Mediaus, Naturanda, Paperlynen caps, Ecocanny, Puccini e la sua Lucca, Noi Tv, Sofidel, Lucca Kids, Zebar street cafè, Comunity CFA, Caffè Bonito, Cook inc, Goditalia e Five Stars.

|  |  |
| --- | --- |
| **Ufficio Stampa – Relazioni Esterne** Francesca Sargenti Tel. +39 0583 976.686 - cell. +39 338 7768286 francesca.sargenti@lu.camcom.it |  |
|  |  |