**Taglio del nastro a Real Collegio per Il Desco 2021**

*L’evento torna dopo un anno di stop con 34 espositori e controllo del green pass*

*Lucca, 10 dicembre 2021* – Taglio del nastro domani (11 dicembre) alle 11,30 a **Real Collegio** per la 16esima edizione de **Il Desco**, la mostra mercato dedicata ai sapori e saperi italiani che questo fine settimana accenderà nuovamente i motori dopo la pausa imposta lo scorso anno a causa dell’emergenza sanitaria.

La manifestazione, organizzata dalla **Camera di Commercio di Lucca** con il patrocinio del **Comune di Lucca** e della **Regione Toscana**, si terrà l’11 e 12 dicembre (con orario continuato dalle 10 alle 20) come sempre nella storica e suggestiva location del Real Collegio ma - per motivi di sicurezza dettati dai protocolli in vigore - limitatamente agli spazi dei due chiostri situati al pian terreno, dove saranno collocati gli stand dei **34 espositori partecipanti e 3 associazioni**.

All’inaugurazione saranno presenti il commissario straordinario della Camera di Commercio di Lucca Giorgio Bartoli e le autorità locali.

“E’ bello tornare di nuovo a Real Collegio – ha commentato il commissario straordinario della Camera di Commercio, **Giorgio Bartoli** - Sono estremamente felice che quest’anno, seppur in modalità ridotta, i lucchesi possano nuovamente partecipare ad un evento tanto sentito e amato dalla nostra città. Un'edizione necessariamente più contenuta rispetto alle precedenti e dove si dovranno fare un po’ più di file, ma l’offerta è rimasta invariata: gli espositori, provenienti non solo dal territorio lucchese e toscano ma anche da altre regioni italiane, accoglieranno ancora una volta i visitatori con un'offerta variegata di prodotti espressione della tradizione e tipicità dei territori di provenienza, tutti naturalmente selezionati in base ai criteri di genuinità e qualità. Un piccolo assaggio di normalità, sperando che l’anno prossimo la manifestazione possa tornare quella di sempre, magari con un numero ancora più consistente di espositori”.

A Il Desco 2021 i visitatori potranno ammirare anche una piccola anteprima della mostra fotografica Calafata Republic, un vasto lavoro fotografico che Nico Cerri ha messo insieme seguendo la vita della Cooperativa Agricola Calafata.

**Tra le novità la gestione degli ingressi**: è possibile pre-registrarsi alla manifestazione direttamente dal sito ildesco.eu, funzione che permetterà di snellire le procedure di controllo legate ai protocolli di sicurezza e rendere più rapidi e fluidi gli accessi.

La manifestazione, ricordiamo, si svolgerà nel totale rispetto dei criteri dettati dal protocollo di gestione dell'evento, pensato per far fronte alle diverse esigenze, sia operative che normative, necessarie per elevare al massimo il livello di sicurezza all'interno del Real Collegio: il numero massimo di persone che possono stare nei locali è 600.

Fra le misure adottate, un sistema per il monitoraggio dinamico delle presenze che consentirà di controllare, in ogni momento, che non venga superato il numero massimo di persone che possono essere presenti in contemporanea negli spazi adibiti alla manifestazione. Inoltre, le superfici dei tavoli saranno sanificate per garantire maggiormente la sicurezza dei visitatori.

Sul sito e sulle pagine social, è possibile consultare l’elenco degli espositori con l’indicazione della provenienza e dei prodotti, il programma completo degli eventi collaterali e le modalità di partecipazione/preregistrazione.

Ma c’è di più: come da tradizione, la Camera di Commercio ha deciso anche quest'anno di promuovere una serie di **eventi collaterali** a marchio Il Desco: fino al 12 dicembre avranno luogo, diffusi sull'intero territorio provinciale, degustazioni guidate, itinerari didattico-sensoriali, laboratori, presentazioni di prodotto, talk show dedicati ad una variegata molteplicità di  argomenti legati alla storia e alla cultura del cibo ed a tematiche di attualità:  dal confronto delle diverse tradizioni culinarie e culturali nel bacino del Mediterraneo alla visitazione delle sfumature gustative ed olfattive dell'olio extravergine di oliva e del "mondo" degli abbinamenti con i cibi, dal viaggio archeogastronimico nell'alimentazione e nell'arte culinaria dell'antica Roma, alla trattazione, nell'ambito di cene "itineranti" dedicate a futuro dell'alimentazione degli strumenti di lotta biologica e dei servizi ecosistemici per difendere la diversità contro i cambiamenti climatici.

**Ecco come pre-registrarsi all’evento:** https://bit.ly/31IQWsV

|  |  |
| --- | --- |
| **Ufficio Stampa – Relazioni Esterne**Francesca SargentiTel. +39 0583 976.686 - cell. +39 329 3606494  |  |