



COMUNE DI ALTOPASCIO

PROVINCIA DI LUCCA

C.A.P. 55011
tel. 0583 / 216455
c.f. 00197110463

COMUNICATO STAMPA

TORNA LA FESTA DEL PANE AD ALTOPASCIO.

Sabato 9 e domenica 10 maggio la quinta edizione di questa manifestazione nelle piazze del centro storico della città lucchese. Sono previste degustazioni e assaggi del famoso pane altopascese ma anche dei prodotti tipici locali.

Altopascio 6 maggio - Dopo il successo delle precedenti edizioni, torna ad Altopascio la "Festa del Pane" organizzata dal Comune di Altopascio (Lu) in collaborazione con i panificatori della zona, Slow Food "Condotta Compitese e Orti Lucchesi" e l'Associazione Città del Pane che conta 45 comuni soci in ogni parte d'Italia.

L'obiettivo della festa è promuovere il simbolo di Altopascio, il pane, un prodotto legato alla storia di questo borgo della lucchesia per secoli luogo di accoglienza della Via Francigena. Infatti il pane era la base della dieta dei pellegrini che sostavano nella "magione" dei Cavalieri del Tau ed ancor oggi, a secoli di distanza, la panificazione costituisce uno dei settori più redditizi dell'economia di Altopascio.

La manifestazione si svolgerà tra sabato 9 e domenica 10 maggio nelle tre piazze del centro storico con stand, degustazioni, arte, mercatini e una serie di spettacoli previsti per la giornata di domenica.

Piazza Garibaldi

In piazza Garibaldi troveranno spazio i **panificatori di Altopascio con tutte le varietà del loro pane**, un prodotto caratterizzato da bozze e filoni con la crosta croccante e dorata e dalla mollica chiara e pastosa. La particolarità di questo pane – oltre alla qualità indiscussa delle materie prime – è la mancanza di sale, a cui si aggiunge la grande capacità manuale dei fornai, la fragranza ed anche la forma, spesso quadrangolare o più comunemente a filone. Dicono che il segreto del suo successo sia l'acqua di una certa durezza e la lievitazione, ma la maggior parte dei fornai di questa città sostiene che tutto dipenda solo dalla loro abilità. Attualmente sono 11 i panificatori che producono il pane di



COMUNE DI ALTOPASCIO

PROVINCIA DI LUCCA

C.A.P. 55011
tel. 0583 / 216455
c.f. 00197110463

Altopascio e tra questi alcuni sono diventati grandi realtà produttive che distribuiscono questo pane in tutta la Toscana.

Piazza Ricasoli

In piazza Ricasoli ci sarà invece lo spazio "**Piazzetta slow**" organizzato da Slow Food Condotta del Compitese e Orti Lucchesi con la partecipazione dell'Associazione "Strade del vino e dell'olio Lucca – Montecarlo e Versilia", dove sarà possibile assaggiare e acquistare i prodotti tipici del territorio. Tra questi, oltre ai vari tipi di vino e olio, vere e proprie primizie come i salumi di cinto toscano della Garfagnana, il pecorino a latte crudo di montagna, i fagioli della lucchesia e quelli di Sorana, marmellate e miele biologico, la farina di "Formenton Otto File" sempre della Garfagnana, i necci di farina di castagne e pasticceria artigianale. Inoltre sarà possibile acquistare al prezzo di cinque euro un buono che permetterà di degustare cinque vini proposti da altrettante aziende agricole. Sempre in questa piazza domenica dalle 17.30 si svolgerà lo spettacolo di canti popolari a cura dell'Associazione musicale "Canto libero".

Piazza Ospitalieri

Arriviamo in piazza Ospitalieri che sarà il teatro degli eventi collaterali organizzati per l'occasione come

- "**Artisti in piazza**", rassegna di pittura, grafica e scultura e una mostra itinerante tra le vie del paese di opere a cura di "Saletta Nativi, Gruppo Regola 46", Associazione culturale "IdeArte" di Pisa e Taverna Wine-Art.
- Domenica dalle 16.30 spazio anche per i bambini con lo spettacolo "**L'annaffiatoio quasi magico: una favola di primavera**", **favole animate** dal gruppo teatrale del "Centro Culturale Compitese" con merenda finale in piazza a base di pane. Non mancherà poi uno stand con esposizione e vendita di libri sul pane e la storia locale e il mercatino tradizionale dell'antiquariato per le vie del paese.
- Alle ore 21 gran finale in Piazza Ospitalieri con il **concerto in vernacolo pisano dal titolo "I gatti mèzzi"**.



COMUNE DI ALTOPASCIO

PROVINCIA DI LUCCA

C.A.P. 55011
tel. 0583 / 216455
c.f. 00197110463

Obiettivo della manifestazione

“L’obiettivo di questa manifestazione che da due anni si presenta con una nuova formula - ha spiegato il sindaco di Altopascio Maurizio Marchetti e Presidente Nazionale delle Città del Pane – è quello di promuovere il nostro prodotto che rappresenta una eccellenza a livello regionale, e nello stesso tempo far conoscere e valorizzare il centro storico ricco di storia e cultura legato alla Via Francigena. In più abbiamo voluto allargare il valore della festa che da quest’anno sarà una vetrina non solo sul pane di Altopascio ma su tutti i prodotti tipici lucchesi. Per quanto riguarda l’attività delle Città del Pane – ha aggiunto – uno dei nostri impegni è quello di aumentare i prodotti certificati sia Dop che Igp perché in Italia sono ancora troppo pochi. E questo per tutelare sia i consumatori che i produttori”.

Per informazioni:

Comune di Altopascio Ufficio Turismo tel. 0583.216525, oppure Biblioteca Comunale tel. 0583.216280.