DOMANI AL VIA "PANE E OSPITALITA' AD ALTOPASCIO". Per due giorni torna completamente rinnovata la festa del pane nelle piazze del centro medievale della città lucchese crocevia della Via Francigena. Sono previste degustazioni e assaggi del famoso e sempre più apprezzato pane altopascese ma anche dei grandi pani toscani e dei prodotti tipici lucchesi. Altopascio 9 maggio - Dopo il successo delle precedenti tre edizioni, torna ad Altopascio (Lucca) domani sabato 10 e domenica 11 maggio la Festa del Pane che quest'anno avrà come titolo "Pane e Ospitalità", in omaggio all'antica tradizione di accoglienza dell'Ospedale dei Cavalieri del Tau, che nel Medioevo dava ristoro ai pellegrini in transito su questo importante crocevia della via Francigena, e al suo prodotto tipico più importante: il pane. Si tratta di un appuntamento che riprende i caratteri forti della tradizione Toscana, quali l'ospitalità e lo stare insieme, ma anche uno stimolo per far conoscere uno dei più preziosi e antichi prodotti tipici della nostra Regione. La manifestazione di quest'anno si presenta rinnovata - la progettazione è stata affidata ad Antonella Ulivelli - giacché investe sulla ricostruzione storica di luoghi che, nel tempo, "si sono conservati intatti, regalando un'emozione speciale": all'interno della cinta medioevale del centro storico. Un'emozione che sarà rievocata da attori in costumi storici, stendardi, perfino da una tenda antica che riprodurrà il cielo medioevale (secondo la ricostruzione storica degli usi del tempo). Un percorso giocato nelle tre piazze del centro di Altopascio, dove saranno in mostra e in assaggio il pane altopascese in tutte le sue qualità ma anche i grandi pani della Toscana, e i migliori prodotti del paniere lucchese. Alle 10.30 ci sarà l'inaugurazione della festa, voluta dal Comune di Altopascio in collaborazione con i panificatori della zona, l'Uncem Toscana, l'Associazione Nazionale Città del Pane, la Rete del Gusto e il patrocinio della Regione Toscana e della Provincia di Lucca. Interverranno il sindaco Maurizio Marchetti, l'assessore alla Cultura e Turismo Nicola Fantozzi, Aldo Manetti presidente della commissione Agricoltura della Regione Toscana, Oreste Giurlani presidente della Uncem Regionale, Alessandro Adani assessore della Provincia di Lucca e Renzo Landi agronomo ed esperto di politiche agricole dell'Accademia dei Geogofili di Firenze. IL PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE E IL PANE DI ALTOPASCIO L'orario d'ingresso per tutte e due le giornate è dalle 10.30 alle 20 con l'entrata libera alla mostra mercato in Piazza della Magione proprio davanti alla Chiesa di San Jacopo che con il suo campanile è uno dei simboli della città. Da lì si arriva in piazza degli Ospitalieri dove sono situati gli stand dei pani toscani. La Comunità Montana dell'Alta Val di Cecina (Pisa) sarà presente con il tipico pane casalingo di Montegemoli e quella dell'Alta Versilia con il pane marocco di Montignoso, la focaccia seravezzina e il pane di Azzano. Quella della Lunigiana (Massa) con il pane di Vinca, dall' aspetto scuro e rotondo, il pane di Agnino, quello di patate e il Marocca di Casola di farina di castagne. Si prosegue in Piazza Garibaldi, che fu il cuore dell'antica Magione dei Cavalieri del Tau dove troveranno spazio le bancarelle dei panificatori di Altopascio con le varietà del loro pane. Si tratta di 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 e soltanto dalla loro abilità. Attualmente sono 12 i panificatori che producono il pane di Altopascio distribuito in tutta Italia. Infine si arriva in Piazza Ricasoli dove sarà allestito un mercatino dove si potrà assaggiare e acquistare i prodotti del Paniere lucchese (il farro Igp della Garfagnana, i vari tipi di insaccati come il biroldo, la farina di neccio, l'olio, il miele, i vari tipi di vino ed i pecorini, le torte di farina di mais). Da segnalare, infine, che nella giornata di domenica Poste Italiane allestirà un gazebo all'ingresso con l'Annullo Postale coniato apposta per la manifestazione. Non mancheranno gli eventi culturali, spettacoli, musica e arte come le installazioni scenografiche e danze della Compagnia teatrale Arteinscacco, il teatro di strada di Re Altero, i "Burattini di Pane" di Tomas Jelinek. Gli assaggi saranno tutti gratuiti ma chi vuole può lasciare un contributo che sarà devoluto in beneficenza. Per informazioni: Comune di Altopascio Ufficio Turismo tel. 0583.216525 e-mail: turismo@comune.altopascio.lu.it , oppure biblioteca comunale tel.0583.216280. Ufficio stampa ILOGO, Fabrizio Lucarini