Lucca, 21 settembre 2023

**COMUNICATO STAMPA**

**Dalle castagne alla dolce farina  
Una mostra fotografica di Luca Lorenzetti racconta l’arte del produrre bene castagne e farina, nel solco della tradizione del nostro territorio***Palazzo delle Esposizioni, dal 22 settembre al 15 ottobre 2023 - ingresso libero*

**"Dalle castagne alla dolce farina"**. Con l’equinozio d’autunno, arriva al **Palazzo delle Esposizioni** della Fondazione Banca del Monte di Lucca, nella sala con ingresso da via del Molinetto, la mostra fotografica dedicata alla produzione secolare e tradizionale dei nostri boschi e alle donne e agli uomini che vi si dedicano ancora, e che proprio in questa stagione saranno impegnati nella raccolta, essicazione e lavorazione dei prodotti del castagno.

Gli scatti sono di **Luca Lorenzetti**, la mostra è organizzata dall’Associazione Castanicoltori della Lucchesia e sarà **inaugurata venerdì 22 settembre alle ore 17,30**, **promossa dalla Fondazione Lucca Sviluppo** assieme alla **Fondazione Banca del Monte di Lucca**.

“Le immagini realizzate con maestria dal fotografo Luca Lorenzetti – spiega il presidente dell’associazione, **Stefano Fazzi** – ci permettono di valorizzare a pieno la tradizione millenaria di questo territorio. L'iniziativa mira infatti a rendere consapevoli i visitatori **quanto sia laborioso e complesso il lavoro del castanicoltore che vuole ottenere una farina di castagne di elevata qualità**. Questa è da sempre una tradizione dei territori della Repubblica di Lucca, che ebbe sempre massimo riguardo verso i castagneti poiché il castagno, pianta generosa, concedeva una certezza per l'alimentazione delle popolazioni”.

**Luca Lorenzetti**, classe 1973, originario di Diecimo vive a Lucca. Dopo la formazione all’Istituto d’Arte ha frequentato l'Accademia delle Belle Arti di Firenze. Fotografa da oltre 20 anni: ha iniziato con i paesaggi, spaziando in diversi settori, finché non è approdato ai mestieri, “indagine” che porta avanti con grande passione da diversi anni. Nel tempo ha realizzato diverse esposizioni fotografiche, anche coinvolgendo alcuni istituti superiori.

“La mostra racconta la progressione delle fasi di lavorazione della castagna, a partire dalla raccolta dei frutti per arrivare all’antico neccio. In questo percorso divulgativo si vogliono diffondere le competenze dei Castanicoltori Lucchesi che si tramandano di padre in figlio e che consentono di ottenere una farina pregiata contrassegnata dal marchio d’area ‘La dolce farina di castagne’”.

L’Associazione Castanicoltori della Lucchesia nasce nel settembre del 2006 per iniziativa di pochi appassionati coltivatori e con il sostegno dell’Assessorato all’Ambiente del Comune di Lucca. Scopo dell’Associazione era la valorizzazione della castanicoltura e delle numerose varietà locali, con particolare attenzione al Marrone delle Colline Lucchesi. Fin dall’inizio l’Associazione ha raccolto adesioni in Media Val di Serchio e Lucchesia, registrando nel 2007 il marchio individuale “Marrone di Pozzuolo” quale pietra miliare del lavoro intrapreso nel campo della valorizzazione dei prodotti di alta qualità. Tra le attività associative intraprese di particolare importanza è stata la lotta biologica al Cinipide galligeno del castagno, effettuata in collaborazione con la Regione Toscana all’interno del progetto Bioinfocast. Tra le tante attività di tutela del prodotto e valorizzazione del territorio, l’associazione ha realizzato nel 2019 un Corso di Assaggiatori di farina (sommelier) con il sostegno ed il contributo della Camera di Commercio di Lucca, che ha posto le basi per un miglioramento qualitativo della farina prodotta e ha innescato un processo di accrescimento sia in termini culturali che colturali dettando le basi per la costituzione di una Accademia che avesse come finalità la valorizzazione della farina e delle tradizioni locali. Tale gestazione è durata 3 anni circa e il 23 febbraio 2023 al Museo del Castagno di Colognora di Pescaglia, all'interno delle attività del progetto " il Castagno come opportunità di sviluppo sostenibile" sostenuto dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca, è stata costituita l'**Accademia degli Infarinati**. Inoltre, un corso completo di formazione di base in castanicoltura si è tenuto negli anni 2021 e 2022 con finanziamento dell'Unione dei Comuni della Media Valle del Serchio: esso ha contribuito ad incentivare le conoscenze delle buone pratiche di coltivazione del castagno e delle tecniche di essiccazione che consentono di ottenere una farina di elevata qualità.

Mentre in location diffuse del centro storico sono esposte le opere di **Moneyless, Tellas e StenLex, all’interno della mostra “Labirinto”,** al Palazzo delle Esposizioni prosegue anche la personale di **Sergio Tappa, a cura di Alessandro Romanini, “Vincoli. Anima mediterranea, pittura mitteleuropea”**.

*Dalle castagne alla dolce farina*  
**Palazzo delle Esposizioni di Lucca** (Fondazione Banca del Monte di Lucca)  
INGRESSO DA VIA DEL MOLINETTO, 55100 Lucca

22 settembre – 15 ottobre 2023  
Orario: dal martedì alla domenica ore 15,30/19,30

Ingresso libero

Per informazioni: **Fondazione Banca del Monte di Lucca**  
T. +39 0583 464062  
[mostre@fondazionebmluccaeventi.it](mailto:mostre@fondazionebmluccaeventi.it)  
[www.fondazionebmluccaeventi.it](http://www.fondazionebmluccaeventi.it)   
C:\Users\utente\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\EAA563B2.tmp      [www.facebook.com/FondazioneBML](http://www.facebook.com/FondazioneBML)  
C:\Users\utente\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\240C2E90.tmp      [www.facebook.com/palazzoesposizionilucca](http://www.facebook.com/palazzoesposizionilucca)   
C:\Users\utente\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\4C5FE31E.tmp     [www.instagram.com/palazzoesposizionilucca](http://www.instagram.com/palazzoesposizionilucca)