

A SPASSO PER LUCCA: 3 + 1 LUOGHI DA SCOPRIRE



Visitare Lucca è una delle cose da fare se ci si trova in Toscana. Vi consigliamo 3 luoghi per nutrire gli occhi e la mente e 1 tappa per rifocillare pancia e spirito come gli antichi barrocchiani.

Lucca

Toscana è la bellezza delle sue città; Toscana è anche una rete di centri urbani ben collegati tra loro:

per questo si può scegliere di pranzare nell'uno e di cenare nell'altro. I turisti americani o cinesi, abituati in patria a ben altre distanze, si spostano tra Firenze, Pisa e Lucca ([mappa](#)) nello spazio di poche ore incuranti del fatto che in una regione come la nostra la densità di bellezza per chilometro quadrato è tale per cui ci vorrebbe un giorno intero per ogni angolo di città.

Tra i centri storici da visitare vi consigliamo senza dubbio quello di Lucca: bellissimo, ma abbastanza picco-

lo da non essere mai troppo affollato, parcheggio comodo e vicino e la possibilità, mentre si fanno acquisti, di perdersi nei suoi antichi vicoli. Via Fillungo in questi giorni di saldi è infatti il luogo ideale per un po' di shopping e, tra un negozio e l'altro, potrete ammirare meraviglie artistiche e architettoniche difficili da ignorare. Tre sono le tappe obbligate.

Duomo di San Martino - Lucca



Già di per sé la facciata del Duomo di Lucca con il suo portico gotico-romanico vale una sosta, ma varcare la soglia della cattedrale è necessario per conoscere la ragazza più famosa della città; la chiesa custodisce infatti il monumento funebre di Ilaria del Carretto, una splendida scultura quattrocentesca di Jacopo della Quercia. Sia la triste storia della nobildonna lucchese, morta di parto in giovane età, sia il realismo delle forme e dei tratti scolpiti nel marmo hanno trasformato il monumento in un simbolo della città, Ilaria del Carretto è diventata una sorta di patrona laica a cui rendere omaggio ogni volta che si visita la chiesa.

Piazza dell'Anfiteatro - Lucca



In molti non esitano a definirla una delle più belle piazze d'Italia. Costruita nello stesso punto dove sorgeva l'antico anfiteatro romano ha conservato per questo motivo una curiosa forma ellittica che conferisce un fascino unico al profilo degli edifici che si susseguono sul suo perimetro. Per entrare in Piazza dell'Anfiteatro bisogna passare da una delle quattro volte che la separano dai vicoli circostanti, caratteristica che non può che amplificare l'effetto scenografico di questo bellissimo spazio urbano. Nei secoli è stata spazio aperto per le riunioni cittadine, mercato e sede di un carcere; oggi si aprono sulla piazza bar, ristoranti e negozi d'artigianato locale. Palazzine color pastello, architetture medievali, antiche pietre romane: Piazza dell'Anfiteatro è quasi una summa architettonica di tutto ciò che di bello si può trovare in un tipico paesaggio italiano.

Torre Guinigi - Lucca



In Toscana le torri hanno sempre qualcosa di strano, ma a Lucca sono addirittura alberate! Sulla sommità di questa splendida costruzione medievale in pietra e mattoni crescono infatti alcuni lecci, parte di un

giardino pensile di cui si ha notizia fin dal quindicesimo secolo. Arrampicarsi su per le venticinque rampe di scale per arrivare sulla cima può essere faticoso, ma una sosta di riposo sotto gli alberi una volta arrivati garantisce una vista mozzafiato: da lassù si gode un panorama unico non solo sulla città ma anche sulle vicine Alpi Apuane.

La Locanda di Sesto - Lucca



E visto che a Lucca siamo forestieri per mangiare scegliamo un luogo simbolo del via vai di commerci e traffici che da sempre caratterizza la città: la Locanda di Sesto ospita sin dal '300 mercanti e viaggiatori sulla strada che da qui conduce in Garfagnana e ci accoglie negli stessi locali di allora.

Il ristorante ha tradizioni così solide e importanti da essere annoverato tra i Locali Storici d'Italia; luogo di sosta e ristoro per i barrocchisti, dal 1911 quattro generazioni della famiglia Tomei/Barattini si sono avvicinate alla conduzione di questo posto dove sono passati personaggi come Pascoli e Puccini, gustando i sapori di una cucina tradizionale di cui da decenni si custodiscono i segreti.

Lo chef Aurelio Barattini



Oggi ai fornelli c'è lo chef Aurelio Barattini che insieme alla sua famiglia offre ai clienti un pezzo della storia culinaria di Lucca: un racconto che si declina in capitoli intitolati *tortelli al ragù*, *zuppa alla frantoiana*, *coniglio in umido*. I dolci poi sono un'esperienza davvero particolare: prodotti dalla cucina della Locanda troviamo gli speciali cioccolatini che la signora Raffaella prepara tutti i giorni e la frutta caramellata al forno.

"L'attenzione per le materie prime è alla base di tutto" - ci spiega Aurelio - "per questo molti dei nostri prodotti come l'olio EVO, il vino provengono dalla Fattoria La Maolina sempre a conduzione familiare. Anche per altri prodotti come ad esempio le bistecche di Cinta senese ci rivolgiamo soltanto a produttori che allevano gli animali con metodi tradizionali; la differenza salta all'occhio nella qualità della carne: la vera bistecca di Cinta è per metà carne e per metà grasso come quelle che serviamo ogni giorno ai nostri clienti".



Fattoria La Maolina - Lucca

Le vigne e gli oliveti della Fattoria La Maolina da qualche tempo hanno iniziato a produrre olio EVO e vino di tutto rispetto, destinati al mercato oltre che al fabbisogno della Locanda di Sesto. Il rispetto della tradizione e la ricchezza della storia che hanno alle spalle non sono una scusa per dimenticarsi del presente e dei nuovi forestieri che oggi sono di passaggio in città: non più pellegrini e commercianti, ma soprattutto turisti stranieri che non si accontentano di conoscere le nostre tradizioni culinarie solo con il gusto, ma vogliono carpirne i segreti entrando in prima persona in cucina.



In collaborazione con la [Tenuta Setteventi](#), Aurelio Barattini ha dato il via a un programma di Cooking School molto apprezzato: alla base delle sue lezioni interattive troviamo proprio l'esperienza e i "segreti di famiglia" imparati e tramandati nella cucina della Locanda di Sesto.

Con un occhio al passato e uno al futuro (da poco tempo per tenersi aggiornati su tutte le novità della Locanda di Sesto c'è anche un app scaricabile dal sito web del locale) l'antico ristoro dei barrocciai sulla strada per la Garfagnana può stare a buon diritto tra le meraviglie da scoprire fuori e dentro le mura di Lucca prima di partire di nuovo alla scoperta di un'altra città toscana.

Antica Locanda di Sesto - [Via Ludovica, 1660 Lucca](#) - Tel. +39 0583 578181

La tua passione è la Toscana? Anche la nostra!

⇒[Teniamoci in contatto](#)←



More infos (in spagnolo): www.tusdestinos.net
TuscanyPeople

Riproduzione Riservata © Copyright

