



# Camelie a Tavola

Imenù, l'ospitalità

XIX Mostra mercato  
*delle Antiche Camelie* di Lucchesia  
29 febbraio • 15 marzo 2008



## **camelie a tavola**

Le camelie non saranno solo le indiscusse protagoniste della mostra “Antiche Camelie di Lucchesia” che ogni primavera nel mese di marzo anima i bei borghi del Compitese, ma “fioriranno” anche sulle tavole dei ristoranti.

Grazie all’iniziativa “Camelie a tavola” promossa dal Comune di Capannori e dal centro Culturale del Compitese, in collaborazione con l’Agenzia per il Turismo di Lucca e le associazioni di categoria, questi fiori unici ispireranno originali menù che, per tutto il periodo di svolgimento della manifestazione, saranno proposti da molti ristoratori locali.

Bellezza e gusto si sposano in una iniziativa pensata per promuovere, presso un pubblico sempre più vasto, le conoscenze e la cultura legata a questa splendida pianta che ha trovato il suo habitat naturale sulle colline capannoresi e che all’estero è diventata uno dei simboli più apprezzati del nostro territorio.

il sindaco di Capannori

*Giorgio del Ghingaro*

Gli ospiti di ristoranti e strutture ricettive che aderiscono all’iniziativa, riceveranno in omaggio una giovane pianta di camelia





i meriú

## A BIMBOTTO

Via per Vorno 175, Loc. Vorno, Capannori  
Tel. 0583 971193 • fax 0583 971451

*Varietà di crostini fantasia dello chef*  
*Polpettina di patate con erbe aromatiche*  
*Sformatine di spinaci con vellutata di peperoni*  
*Tortina di sfoglia alla cipolla*  
*Olive nostrali*  
*La nostra zuppa con erbe aromatiche di monte*  
*Gnocchetti alla maniera di baffo*  
*Tagliata di bistecca di manzo con erbe aromatiche*  
*Fagioli cannellini nel coccio cotti al forno a legna*  
*Sfogliatine di pere con cioccolato calda*  
*Acqua naturale panna*  
*Vino del bimbotto*  
*"Scantianum" Igt toscana Cooperativa del Morellino di Scansano*  
*Caffè*

€ 33,00 (menù valido per un minimo di due persone)

## AL COVO

Via Pesciatina 761, Loc. Lappato, Capannori  
Tel. 0583 975853

*Brodetto di scorfano con Crostini*  
*Pappardelle con Ragù di Triglia*  
*Tagliata di tonno con Finocchi e Arance*  
*Delizia al Cioccolato con Salsa al Caramello e Croccante al Gelato*  
*Caffè*  
*Bevande incluse Acqua Minerale Rosso Fattoria Maionchi*  
*Tofori - Bianco Az. Agr. Anna Maria Selmi Montecarlo*

€ 35,00

## BUCA DI SANT'ANTONIO

Via della Cervia 1/3, Lucca, Tel. 0583 55881  
[www.bucadisantantonio.com](http://www.bucadisantantonio.com)  
[info@bucadisantantonio.com](mailto:info@bucadisantantonio.com)

*Tortino di punte di asparagi con fonduta alle erbe aromatiche*  
*Garmugia di primavera con olio del "Compitese"*  
*Novelline di manzo della Media Valle con pisellini al prosciutto*  
*Buccellato semifreddo alla crema di sottobosco*  
*Caffè*  
*Vini Bianco di Montecarlo o Rosso delle colline Lucchesi*

€ 38,00



## ERASMO

Via del Brennero 1782, Loc. Ponte a Moriano,  
Lucca Tel. 0583 406362

*Insalatina di farro con panzanella e  
crostini di polenta con funghi*

*Risotto alle punte di asparagi e maccheroni  
intortellati alla lucchese*

*Filetto di trota alle erbe con sformatino di verdure o fegatelli  
di maiale nella rete con rapini saltati.*

*Tortino di mele alle due creme.*

*Vino rosso delle colline lucchesi Mulerna.*

€ 30,00 (bev. incluse prezzo)

## GLI ORTI DI VIA ELISA

Via Elisa, Lucca 17, Tel 0583 491241

[www.ristorantegliorti.it](http://www.ristorantegliorti.it) • [info@ristorantegliorti.it](mailto:info@ristorantegliorti.it)

*Sformatini di verdura nel carciofoin salsa di  
cannellini lucchesi*

*Zuppa di farro ai carciofi*

*Tacconialleerbe aromatiche e pecorino dop della Garfagnana*

*Scottata di manzo della Media valle agli asparagi*

*Macedonia di frutta al forno caramellata*

*con gelato alla vaniglia*

*Calice di vino delle colline Lucchesi*

*Caffè*

€ 28,00

## IL FORNELLO

Via Mammianese 5, Loc Marginone - Altopascio

Tel. / fax 0583 216528

[info@osteriailfornello.it](mailto:info@osteriailfornello.it) • [www.osteriailfornello.it](http://www.osteriailfornello.it)

*Toscano con crostini*

*Fagioli di Sorana con lardo di Colonnata*

*Maccheroni freschi di Nonna Amelia  
(ragù di carne tagliato al coltello)*

*Tagliata di manzo ai ferri*

*Misto di verdure fritte*

*Tortino della casa al cioccolato*

*Acqua, vino Montecarlo D.O.C. rosso Fattoria Belvedere*

€ 30,00

## IL GIGLIO

Piazza del Giglio 2, Lucca, Tel 0583 494058

www.ristorantegiglio.com

info@ristorantegiglio.com

*Sformatino con zucchine e formaggio su salsa di piselli*

*Risotto primavera*

*Braciola all'aceto balsamico con patate agli aromi*

*Buccellato semifreddo con salsa alle fragole*

*Caffè*

*Un calice di Bianco di Montecarlo e Rosso delle Colline*

*Lucchesi*

€ 33,00

## IL TIGLIO

Via della Madonnina 3 Lunata, Lucca

Tel./ fax 0583 961855

*Antipasto misto toscano*

*Tortelli della casa al ragù*

*Tagliata alle erbe aromatiche*

*Fagioli bianchi*

*Dessert della casa*

*1/2 acqua, 1/4 vino, caffè*

€ 25,00

## LA BAITA

Via per il Monte Serra

Loc. S. Andrea di Compito Capannori

Tel. 0583 977053

*Affettati misti e crostini caldi*

*Zuppa alla Frantoiana*

*Minestra di farro*

*Tordelli casalinghi alla Baita*

*Trote arrosto*

*Galletto al mattone*

*Cinghiale alla maremmana*

*Torta di mele*

*Crostata di fichi e noci*

*Vino della casa*

*Caffè*

€ 25,00 Un primo, un secondo, un dolce a scelta



## LA CECCA

Via di Coselli 55, loc. Coselli  
Tel. 0583 94284 • fax 0583 948819  
info@lacecca.it • www.lacecca.it

*Focaccia calda con lardo del serchio*  
*Polpettine in salsa di pomodori e capperi*  
*Tordelli Lucchesi*  
*Farro nel passato di borlotti*  
*Gran fritto di terra (carni e verdure, di tutto un pò)*  
*Dessert – Il Piatto forte*  
*Vino Rosso delle Colline Lucchesi D.O.C*  
*Minerale*  
*Ponce a Rumme*  
*Biadina Massagli*

€ 25,00

## LA CANTINA DI ALFREDO

Via di Colognora 32,  
Loc. Colognora di Compito Capannori  
Tel. 0583 980192 / 983908 • fax 0583 982000  
info@lacantinadialfredo.it  
www.lacantinadialfredo.com

*Crostino di polenta fritta con funghi porcini, bruschetta al pomodoro, crostino "la cantina", pasta fritta*  
*Minestra di farro*  
*Bistecca di cinta senese alla brace con contorno di fagioli al forno*  
*Dolce a scelta*  
*Acqua minerale, vino rosso toscano e caffè*

€ 28,00

## MECENATE

Via della Chiesa 707, Loc. Gattaiola, Lucca  
Tel. 0583 512167  
www.ristorantemecenate.it  
info@ristorantemecenate.it

*Aperitivo: vino bianco di Pieve santo Stefano con bruschetta all'olio di Pozzuolo*  
*Insalata di farro*  
*Formaggio accasciato della Garfagnana, manzo di pozza della Garfagnana con la nostra focaccia*  
*Testaroli pecorino e olio biologico di Pieve di Compito (Az.Agr. Alle Camelie)*  
*Tordelli lucchesi*

*Stracotto di mucco pisano con polenta di formentone  
della Garfagnana  
Coniglio nostrale marinato alle erbe aromatiche con  
fagioli cannellini lucchesi  
Latte alla portoghese  
Vino rosso di Pieve Santo Stefano  
(produttore Colombini Ivo)*

**€ 33,00**

## **OSTERIA BARALLA**

Via dell'Anfiteatro 5 - Lucca

Tel. / fax 0583 440240

info@osteriabaralla.it • www.osteriabaralla.it

*Terrina di coniglio con pane caldo  
Garmugia lucchese  
Filetto di cinta senese con salsa di mele e fagioli  
toscanelli all'olio  
Crostatata di pere e cioccolato  
Caffè  
Un calice di vino rosso di Montecarlo*

**€ 30,00**

## **OSTERIA DEL BAMBORO**

Via per S.Alessio, Lucca

Tel. 0583 331432

*Antipasto di terra misto  
Tortelli al ragu'  
Farro nei fagioli  
Tagliata di manzo ai funghi porcini o rucola  
Coniglio o pollo fritto  
Insalate  
Verdure di stagione fritte  
Dolce  
Acqua e vino da tavola colline lucchesi  
Caffè*

**€ 25,00**

## **OSTERIA DEL VECCHIO PAZZO**

Via di Matraia 346, Loc. S.Pancrazio, Lucca

Tel. 393 9436920 • fax 0583 579131

info@osteriadelvecchiopazzo.it

www.osteriadelvecchiopazzo.it

*Carpaccio di manzo con insalatina di carciofi e grana*

*Timballo di riso al nero d'oliva*

*Entrecôte di manzo al "Terre di Matraia"*

*Sformatino di spinaci*

*Dolce della casa*

*Acqua, vino e caffè*

**€ 23,00**

## **SCUSA AMERI**

Via Castruccio Castracani 98, Lucca

Tel. 0583 954366

*Crostone di pane caldo con lardo*

*Tagliolini freschi alle erbe e pecorino*

*Tagliata di manzo servita con rucola fresca*

*Tiramisù della casa*

*calice di vino delle colline Lucchesi*

*Acqua e caffè*

**€ 25,00**

## **UFFA BARUFFA**

Corte Campana 3, Lucca

Tel. 0583 978327

*Mousse al formaggio su crostone integrale  
e verdure*

*Risotto selvaggio al thè verde*

*Vitella alle mandorle*

*Sformatine di Verdure*

*Semifreddo al croccantino*

*Acqua, vino caffè*

**€ 28,00**

I prezzi, ove non diversamente specificato,  
sono da intendersi a persona.



## *adotta una camelia*

Centinaia di piante secolari nel raggio di un chilometro quadrato, acque purissime, olio di qualità e paesaggio intatto: questo è il Borgo delle Camelie. I paesi di S. Andrea e Pieve di Compito si sono guadagnati questo nome avendo storicamente ospitato la manifestazione "Antiche Camelie della Lucchesia", ormai assurta a livello sovra nazionale, con le visite di delegazioni francesi, portoghesi, tedesche, e il collegamento, per l'edizione 2005, con il convegno Internazionale della Camelia di Locarno (Svizzera).

ADOTTA UNA CAMELIA è un'iniziativa nata anni fa, che adesso si rinnova. Lo scopo è quello di arricchire con nuove piante il Borgo delle Camelie, per approfondire la sua identità. I paesani, i professionisti del settore e gli appassionati possono adottare una pianta di camelia che viene collocata nei luoghi più tipici del Borgo, corredata con una targa che indica il nome del donatore oltre alle caratteristiche della pianta stessa.

Adottare una camelia richiede una donazione che parte da 100 €, trattandosi sempre di piante di indiscussa qualità e rarità. Un contributo al territorio e alla camelia, così importante nella sua identità. Un modo per coinvolgere la comunità dei paesani e degli appassionati nella sua conservazione.

L'iniziativa ADOTTA UNA CAMELIA trova nuovo slancio nella creazione di un camelieto accanto al paese di S. Andrea, in località Orti di Ciopino, alle falde del Monte Pisano. Un suggestivo museo all'aperto, dove saranno collocate le cultivar tipiche del Compitese, della Lucchesia e di tutta la Toscana. Un percorso didattico-scientifico che accoglierà appassionati, naturalisti e scolaresche, inserito in una ampia, naturalissima cornice di essenze tipiche del nostro monte.

Hanno già aderito all'iniziativa molti paesani emigrati, indicando un avvenimento speciale o il nome di una persona cara. Il progetto è rivolto anche ad Enti pubblici o privati,

Associazioni Culturali, Vivaisti, Garden Club, a tutti coloro che vogliono promuovere il Borgo delle Camelie e il Camelieto come patrimonio condiviso da tutti.

Per maggiori informazioni:

**Segreteria della Mostra**

C/o Centro Culturale del Compitese

Via Fonda Sant'Andrea di Compito - Capannori

tel 0583 977188

[www.camelielucchesia.it](http://www.camelielucchesia.it)

[info@camelielucchesia.it](mailto:info@camelielucchesia.it)

The background features a light green and white floral pattern with a butterfly in the upper left. A solid green vertical bar runs down the right side of the page.

# L'ospitalità

### **ALBERGO VILLA MARTA \*\*\*\***

Via del Ponte Guasperini 873,  
Loc. San Lorenzo a Vaccoli, Lucca  
Tel. 0583 370101 • fax 0583 379999  
info@albergovillamarta.it  
www.albergovillamarta.it

### **GRAND HOTEL GUINIGI \*\*\*\***

Via Romana 1247, Lucca  
Tel. 0583 4991 / fax 0583 499800  
info@grandhotelguonigi.it  
www.grandhotelguinigi.it

### **HOTEL CELIDE \*\*\*\***

Viale Europa 25, Lucca  
Tel. 0583 954106 • fax 0583 954304  
Info@albergocelide.it • www.albergocelide.it

### **HOTELILARIA & RESIDENZA ALBA \*\*\*\***

Via del Fosso 26, Lucca  
Tel 0583 47615 • fax 0583 991961  
info@hotelilaria.com • www.hotelilaria.com

### **HOTEL COUNTRY CLUB \*\*\***

Via Pesciatina 874, Loc. Gragnano - Capannori  
Tel. 0583 434404 • fax 0583 974344  
countryhotel@rphotels.com  
www.rphotels.com

### **HOTEL GINA \*\*\***

Via Provinciale per Camaiore 33, Loc Monsagrati  
Lucca - Tel 0583 385651 • fax 0583 38248  
info@hotelgina.com • www.hotelgina.com

### **HOTEL LE VILLE \*\*\***

Viale Europa 154, Loc Lammari, Lucca  
Tel 0583 963411 • fax 0583 963496  
info@hotelleville.it • www.hotelleville.it

### **HOTEL DA CARLOS \*\*\***

Via Nuova per Pisa 5901, Loc. S. Maria del Giudice,  
Lucca - Tel. 0583 379482 • fax 0583 370119  
info@hoteldacarlos.it • www.hoteldacarlos.it

### **HOTEL STIPINO \***

Via Romana 95, Lucca  
Tel. 0583 495077  
info@hotelstipino.com  
www.hotelstipino.com

## **ANTICA CASA DEI RASSICURATI**

Via della Collegiata 2, Montecarlo  
Tel 0583 228901 • fax 0583 22498  
info@anticacasadeirassicurati.it  
www.anticacasadeirassicurati.it

## **ANTICA RESIDENZA DEL GALLO**

Via del Gallo 25, Lucca  
Tel. 0583 491450 • fax 0583 492743  
info@anticaresidenzadelgallo.it  
www.anticaresidenzadelgallo.it

## **B&B AI CIPRESSI**

Via di Tiglio 126, Loc. Arancio - Lucca  
Cell. 339 4228800 • tel./ fax 0583 496571  
info@aicipressi.it • www.aicipressi.it

## **B&B BIANCALANA**

Via SS. Annunziata 1070, Loc. Ss. Annunziata,  
Lucca - Tel. / fax 0583 426314  
Attilia.biancalana@alice.it  
www.casabiancalana.it

## **B&B GUEST HOUSE SANFREDIANO**

Via degli Angeli 19, Lucca  
Tel. 0583 469636 • fax 0583 991772  
info@sanfrediano.com • www.sanfrediano.com

## **B&B LA CORTE**

Via dei Marchi 11, Capannori  
Tel. / fax 0583 934624  
info@bedandbreakfastlacorte.it  
www.bedandbreakfastlacorte.it

## **LOCANDA IL FORNELLO**

Loc. Forrone 3, Loc Marginone - Altopascio  
Tel. 0583 228921 • fax 0583 22452  
info@locandailfornello.com  
www.locandailfornello.com

## **LOCANDA SAN GINESE**

### **BED, ROOM & BREAKFAST**

Via di S.Ginese di Compito, Loc San Ginese  
- Capannori  
Tel 0583 050065/6 • fax 02 99986342  
Cell. 347 3724772  
masbond@gmail.com  
www.locandasanginese.it



## **VILLA GRABAU**

Via di Matraia 265, Loc San Pancrazio

Tel. / fax 0583 406098

villagrabau@mclink.it • www.villagrabau.it

## **OSTELLO "SAN FREDIANO"**

Via della Cavallerizza, 12

Tel. 0583 469957 • fax 0583 461007

info@ostellolucca.it • www.ostellolucca.it

## **AZIENDA AGRITURISTICA BIOLOGICA ALLE CAMELIE**

Via della Pieve 186, Loc Pieve di Compito, Capannori

Tel. 0583 55505 / 977001 Cell. 335 1706804

info@allescamelie.it • www.allescamelie.it

## programma generale

1. Sabato 1° marzo ore 11.00: Inaugurazione della manifestazione presso il Centro Culturale Compitese.
2. Mostra del Fiore Reciso: esposizione di camelie nelle sue innumerevoli varietà ottocentesche Lucchesi, a cui si affiancano quelle di altri giardini della Toscana e alcune cultivar moderne.
3. Il Camellietum Compitese: una collezione di oltre 200 antiche camelie della Toscana.
4. MercaTEA no Slow: un percorso completo sulla *Camelia sinensis* (la camelia del tè) con aula video forum di divulgazione e informazione; guida alla degustazione e laboratori del gusto sul tè; presentazione delle nuove comunità del tè andino; vendita diretta di tè e oggettistica in ceramica e carta.
5. La Stanza del tè giapponese a cura della Japan Tea Exporter's Association di Shizuoka: lavorazione a mano del tè verde e cerimonia del tè (solo 8 e 9 marzo).
6. Visite alla Piantagione sperimentale del Tè dell'Antica Chiusa Borrini.
7. Mostra di immagini delle collezioni di camelie delle città di Pontevedra (Spagna), Dresda (Germania) e dell'Isola di São Miguel (Isole Azzorre).
8. Il Rassegna Andrea Puccini: esposizione e laboratori artistici "Un fiore unico al mondo: la *Camelia* interpretata dai personaggi del manga italiano" a cura dell'Associazione Flash Gordon.
9. "Nel Borgo delle Camelie alla scoperta dei sapori del Compitese": Percorso del Gusto organizzato dalla Slow Food Condotta Compitese e Orti Lucchesi in collaborazione con A.I.S. (Associazione Italiana Sommelier) Delegazione di Lucca (solo domenica 9 marzo dalle ore 11).
10. Mostre varie, laboratori artistici, spettacoli e musica.

11. Il Mercato delle Camelie.

12. "Camelie a tavola": una camelia in omaggio agli ospiti di ristoranti e alberghi aderenti all'iniziativa.

**Il programma potrà subire variazioni in rapporto alle situazioni climatiche e/o esigenze organizzative.**

INFO:

**Segreteria della Mostra**

C/o Centro Culturale del Compitese

Via Fonda Sant'Andrea di Compito - Capannori

tel 0583 977188

[www.camelielucchesia.it](http://www.camelielucchesia.it)

[info@camelielucchesia.it](mailto:info@camelielucchesia.it)

**Comune di Capannori**

**Numero verde: 800 434983**

**aplucca**

piazza Santa Maria, 35 - Lucca

tel 0583 919931

[www.luccaturismo.it](http://www.luccaturismo.it) • [info@luccaturismo.it](mailto:info@luccaturismo.it)

**confesercenti lucca**

[www.welcomeinlucca.it](http://www.welcomeinlucca.it) • [info@welcomeinlucca.it](mailto:info@welcomeinlucca.it)

**confcommercio lucca**

[www.in-lucca.it](http://www.in-lucca.it) • [info@in-lucca.it](mailto:info@in-lucca.it)





COMUNE DI CAPANNORI

Consorzio  
Agrario

CONFCOMMERCIO

LUCCA  
CONFESERCENTI  
acquistare  
serenità

APT LUCCA  
TERRE DI GIACOMO PUCCINI

