

# LA NAZIONE

VENERDÌ 28 aprile 2023  
1,70 Euro

Lucca

+

WEEKEND  
L'INTERVISTA  
Raf

FONDATO NEL 1859  
www.lanazione.it

**V**  
VALLEVERDE

Tragedia nel Senese

**Muore al lavoro a 31 anni  
Crolla il tetto della casa  
in ristrutturazione**

Brogi a pagina 21



Il caso Firenze

**La moschea  
respira:  
slitta lo sfratto**

Brogioni e Ulivelli a pagina 20

**V**  
VALLEVERDE

## Scivolone sul Def, Meloni irritata

Troppe assenze nella maggioranza: mancano sei voti e lo scostamento di bilancio non passa. L'opposizione: «Dilettanti»  
Corsa contro il tempo per approvare il decreto lavoro il primo maggio. La premier: «Non ho parole. Manterremo gli impegni»

Servizi  
alle p. 2 e 3

Le nuove regole Ue

**Debito pubblico,  
ultima chiamata**

Giorgio La Malfa

**M**ercoledì la Commissione Europea ha reso note le sue proposte per il nuovo Patto di stabilità che dovrebbe prendere il posto del vecchio Patto.

A pagina 3

C'era una volta la sobrietà

**Schlein, la base  
e l'armocromista**

Rafaele Marmo

**I**l problema di Elly Schlein non è tanto l'«armocromista» da 300-400 euro l'ora. Ma la distanza antropologica tra lei e la sua potenziale base elettorale.

A pagina 7

LA PREMIER INCONTRA IL PRIMO MINISTRO INGLESE SUNAK  
FIRMATO UN MEMORANDUM D'INTESA SU MIGRANTI E DIFESA

### IL PATTO DI LONDRA

Farruggia e Bonetti alle pagine 4 e 5



DALLE CITTÀ

Lucca

**Firmato l'accordo  
per Summer  
e Comics  
sugli spalti**

In Cronaca

Lucca

**Mura imbrattate  
Accuse al presidio  
del 25 Aprile**

Servizio in Cronaca

Lucca

**Polizia smantella  
centro massaggi  
a luci rosse**

Scarcella in Cronaca



Cassazione: assolti Mori e i Ros

**Nessuna trattativa  
tra Stato e mafia**

Femiani a pagina 6



La ragazza sfregiata

**Un sedicenne:  
«C'ero anch'io»**

Natoli a pagina 12



Nell'ultimo film di Avati

**Edwige Fenech  
«Torno per Pupi»**

Bertuccioli a pagina 28

**SUSTENIUM PLUS**

PER LA TUA ENERGIA FISICA E MENTALE

GLI INTEGRATORI ALIMENTARI NON VANNO INTESI COME SOSTITUTI DI UNA DIETA VARIA, EQUILIBRATA E DI UNO STILE DI VITA SANO.

## LA CITTA' E LE TRADIZIONI

La festa della città

# Un nuovo miracolo di Santa Zita I sapori di Lucca si mescolano con l'Antica Dolceria Bonajuto

La celebre pasticceria siciliana di Modica ha realizzato il biscotto per il locale di piazza San Frediano

LUCCA

Per la festa di Santa Zita arriva il nuovo miracolo del locale che prende il suo nome in piazza San Frediano. Il Caffè Santa Zita di Michele Tambellini ha presentato proprio ieri l'ultima sua creazione che è l'ennesimo omaggio alla biscotteria lucchese, ovvero il Miracolo numero 7 sempre nel solco della volontà di abbinare sapienza artigianale, creatività, radicamento al territorio, con un tocco di internazionalità.

Il Miracolo n. 7, l'ultimo sfornato di una tradizione che va avanti dal 2017, rappresenta infatti un ponte ideale tra la città delle Mura e Modica, affascinante centro barocco della Sicilia ragusana famoso nel mondo per l'arte del cioccolato.

A firmare il biscotto è il Maestro pasticcere Pierpaolo Ruta dell'Antica Dolceria Bonajuto di Modica che ha sapientemente assemblato nell'impasto: cioccolato, mandorle, albume, zucchero ed essenza di Camelia, il famoso fiore valorizzato da anni in Lucchesia e apprezzato nel mondo. Ne è venuto fuori un biscotto dalle caratteristiche uniche che, per consistenza, si potrebbe avvicinare al marzapane. Dal punto di vista olfattivo il Miracolo n. 7 richiama al sapore tipico del cioccolato e alla pastosità della mandorla a cui unisce l'aroma delicato e mai invadente della Camelia che ora verrà prodotto dal pasticcere del Caffè, Matteo Mazzoni che da quest'anno cura tutta la produzione dolciaria. «Per la prima volta - ha commentato Tambellini - siamo andati fuori regione, ho avuto la fortuna di conoscere Ruta e ne è venuto fuori un biscotto che coniuga i sapori della Sicilia con l'aroma delle nostre camelle».

L'Antica Dolceria Bonajuto è al-

66

Le tipicità della Sicilia, cioccolato e mandorla, si uniscono con il profumo che appartiene a Lucca

la sesta generazione: fu aperta nel 1880 a Modica e da allora la sua storia è lastricata di successi, basti pensare che la Dolceria è inserita dall'Eurispes nell'elenco delle prime 100 eccellenze italiane. «Il biscotto è un ponte tra la Sicilia e Lucca - ha aggiunto Ruta - le tipicità della nostra area, cioccolato e mandorla, si uniscono con il profumo che appartiene a Lucca: sono felice e orgoglioso di quanto fatto e ringrazio Tambellini e la città per l'accoglienza, non ero mai stato qui, ma dovevo venirci, il biscotto è stato il modo per conoscer-si».

Fabrizio Vincenti

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La presentazione del Miracolo n.7 al caffè Santa Zita (foto Alcide)

## Le altre creazioni

ECCO LA "SERIE"



Il primo fu creato da Sandra Bianchi

Gli altri Biscotti esclusivi del Caffè Santa Zita in ordine cronologico sono stati creati dalla pasticceria Sandra Bianchi (il n. 1 al sapore di torta coi becchi); dagli chef Damiano Doñati (il n. 2 al castagnaccio); Cristiano Tomei (il n. 3 all'essenza di Elicriso); dal Club del Fornello (il n. 6 nel 2022 al sapore di Biadina lucchese).

## AGRIFIERA 2023

AMBIENTE - ARTIGIANATO - AGRICOLTURA - ALIMENTAZIONE A Km0  
EQUITAZIONE - ZOOTECCNIA - SPETTACOLI



22 APRILE - 1 MAGGIO

TUTTI I GIORNI DALLE ORE 10.00 ALLE 20.00

23 E 30 APRILE GIORNATA DEL TERRITORIO

(I RESIDUI DI TERRITORIO CANTIERI MONTATI NEI TERRITORI DI SOCCORSO DI 10.000)

INGRESSO A PAGAMENTO € 5,00 NEI GIORNI FESTIVI E PREFESTIVI

INFO: [www.walteregofiere.com](http://www.walteregofiere.com) - 3334317972 - 333405845

PONTASSERCHIO - PISA

CON IL PATROGGIO DI



Comitato Puccini

Fondi ministeriali per riaprire il Caffè Di Simo

Segue dalla Prima

Umberto Sereni

Quando, in sede di Comitato Scientifico, avanzai e illustrai la proposta di un intervento per il recupero dei luoghi pucciniani feci esplicito riferimento al Caffè Caselli-Di Simo, che da anni in via Fillungo giace in deplorabile abbandono. Recuperare il Caselli Di Simo per farne il cuore del movimento pucciniano di Lucca, in coerenza con la sua storia darebbe un senso alle Celebrazioni del Centenario, valorizzando l'identità pucciniana di Lucca ed incrementando la potenzialità attrattiva del turismo nazionale e internazionale. Con queste premesse sarebbe da attendere che nelle sue decisioni il Comitato delle Celebrazioni abbia privilegiato gli impegni destinati al recupero del Caselli Di Simo nella prospettiva di farne quel luogo di convivialità e di cultura e di arte che oggi manca a Lucca. Operazione questa che dovrebbe vedere attivi partecipi il Comune, le Fondazioni Pucciniane, e i proprietari dell'immobile. In questo quadro va ricercata la soluzione amministrativa della gestione del Caffè Caselli-Di Simo che dovrebbe essere affidata ad una società di scopo, pubblico-privata, finalizzata a fare del Caffè di via Fillungo il centro pulsante della vita artistica e culturale di Lucca. Al Comitato che sta prendendo decisioni di assoluta importanza voglio ricordare questa semplice verità: il Centenario si celebra riportando il vita il Caffè di Puccini. Lo dico con la maggiore chiarezza possibile perché ho raccolto in città, negli ambienti dove queste cose si risanno, voci per niente confortanti. Sul tipo che i fondi ministeriali potrebbero essere usati per rinfrescare le facciate del Giglio E perché no, già che ci siamo, a sbiancare e ripulire i servizi igienici, provvedendo a dotarli di cospicue quantità di rotoli di carta igienica? Aspettiamo qualche giorno e si vedrà. Povera Lucca e povero Puccini, quanti affronti dovete subire.

© RIPRODUZIONE RISERVATA