

# PAS PARTU

Silvia  
Bini  
viareggio

**PIETRASANTA  
PARCO  
INTERNAZIONALE  
DELLA SCULTURA  
CONTEMPORANEA**

# Cambia Serramento, Migliora la Tua Casa.



Artwork © GruppoVenditidue.com 10-2022

*Essere sicuri e protetti nella propria Casa.  
La trasformazione e la sicurezza: serramenti  
importanti per valorizzare, completare e rendere  
accogliente ogni ambiente, il Tuo.  
Design e comfort prendono forma secondo i Tuoi  
desideri, assicurando la massima privacy.  
La bellezza è dentro e fuori, in ogni stagione.*



*Tutto questo è ciò che garantiamo da sempre,  
scegliendo ergonomia e tecnologia orientate al  
servizio della persona.*

*Da oltre sessantanni, Infall 1961 è il naturale  
complemento di ogni importante progetto.  
Sei invitato a visitare il nostro sito, dove sono  
documentate alcune delle recenti realizzazioni.*

INFALL 1961 Srl  
55041 Capezzano Pianore (Lucca) Via dei Metalmeccanici 57  
Tel. 0584 969644 [www.infall.it](http://www.infall.it) [infall@infall.it](mailto:infall@infall.it)

PRODOTTI MADE IN ITALY - POSA in OPERA con NOSTRE SQUADRE SPECIALIZZATE



ASSISTENZA in CANTIERE - RILIEVI in LOCO - CALCOLO della TRASMITTANZA TERMICA

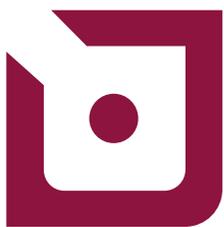


- ARREDAMENTO
- SUPERFICI
- CUCINE
- ILLUMINAZIONE
- SANITARI
- RUBINETTERIA
- WELLNESS
- DECORATIVI
- PORTE E INFISSI
- RESINE
- FALEGNAMERIA

3.000 MQ DI ESPOSIZIONE  
**A PIETRASANTA**

**PIETRASANTA, VIA PONTENUOVO SNC**  
0584 1855900 • [artealiving.it](http://artealiving.it)





# DALLA COPERTINA

## PIETRASANTA: ALLA SCOPERTA DEL PARCO INTERNAZIONALE DELLA SCULTURA CONTEMPORANEA

LA MAGIA DEL DIALOGO TRA L'UOMO  
E LA MATERIA CHE SUGGELLA  
LA DICHIARAZIONE D'AMORE DI  
PIETRASANTA PER L'ARTE E LA  
BELLEZZA, IN OGNI SUA FORMA.

Il **Parco Internazionale della Scultura Contemporanea**, con le sue opere imponenti, a volte enigmatiche, che emergono da strade, piazze, aiuole e angoli inaspettati, è il cuore di una città che, negli anni, ha saputo custodire e onorare la sua tradizione senza mai smettere di guardare al futuro.

Nelle **quasi 90 "stazioni"** che si contano dalla Marina al centro storico e fino in collina, Pietrasanta, la "Piccola Atene", racconta il suo "essere arte" nel dialogo fra la genialità dell'artista, la mano sapiente dell'artigiano e lo spazio che accoglie ogni opera, in un flusso continuo e spontaneo fra storia e contemporaneità.

Dall'imponente "Guerriero" di Fernando Botero, in piazza Matteotti, al celebre "Centauro" di Igor Mitoraj; poi "Il Cavalletto" di Romano Cosci, omaggio alla tradizione artigiana di Pietrasanta e "Myomu", la "chiave del sogno" di Kan Yasuda: ogni scultura ha la sua voce da ascoltare seguendo la casualità di una passeggiata o lasciandosi guidare dalla web app del Parco, utilizzabile gratuitamente da qualsiasi dispositivo al link [www.parcosculturapietrasanta.it](http://www.parcosculturapietrasanta.it) dove si trovano anche singoli itinerari pensati 'su misura'.

Per i bambini, con la mascotte "Conty" ispirata alla monumentale "Continuación" di Jiménez Deredia; per gli sportivi, per gli amanti della meditazione, per chi ha bisogno di un'accessibilità facilitata o per chi ha solo voglia di trascorrere qualche ora all'aria aperta.



## PARCO INTERNAZIONALE DELLA SCULTURA CONTEMPORANEA

**Quando:** Itinerario all'aperto, sempre visitabile

**Dove:** Marina, centro storico e aree collinari di Pietrasanta

### LA WEB APP

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

Uso gratuito su qualsiasi dispositivo, non necessita di download, solo di una connessione a Internet.

Contiene **11 itinerari tematici** con informazioni, foto, materiali da scaricare e una sezione iniziale con le principali news sul Parco, gli eventi che lo riguardano e quelli riferiti alle attività culturali cittadine

**INQUADRA IL QR CODE**



## GLI 11 ITINERARI TEMATICI

### Centro Storico

7 Opere - 90 Minuti

Percorrere le vie e ammirare le opere d'arte, le botteghe artigiane, i negozi, i ristoranti e l'importante Museo dei Bozzetti che consentirà di fare un vero e proprio viaggio alla scoperta del lavoro degli artigiani e delle creazioni della scultura contemporanea di tutto il mondo.

### Versiliana

5 Opere - 60 Minuti

Esplorare la Versiliana, polmone verde di Marina di Pietrasanta. Seguire l'itinerario per scoprire le opere d'arte del Parco Scultura diffuse sui circa 800.000 metri quadrati dell'area della Versiliana. Un'avventura da vivere con tutta la famiglia, grazie anche alle esperienze proposte.

### Marina di Pietrasanta

7 Opere - 60 Minuti

Partire da Piazza XXIV Maggio per arrivare fino al Pontile, seguendo l'itinerario pensato per tutta la famiglia che consentirà di ammirare il perfetto connubio tra mare e arte. E non dimenticare di metterti alla prova con le attività suggerite durante il percorso.

### Accessibilità - Centro Storico

8 Opere - 90 Minuti

Sapete che Pietrasanta è una città accessibile a tutti? Scopritelo con questo itinerario nel centro storico.

### Accessibilità - Versiliana

5 Opere - 60 Minuti

Esplorare la Versiliana con un percorso accessibile a tutti. Seguire le indicazioni e trovare le opere d'arte del Parco Scultura disseminate nella zona della Versiliana di Marina di Pietrasanta, un vero polmone verde di circa 800.000 metri quadrati.

### Accessibilità - Marina di Pietrasanta

7 Opere - 60 Minuti

Scoprire Marina di Pietrasanta con un percorso accessibile che permetterà di ammirare le principali opere d'arte del Parco Scultura qui presenti. Da Piazza XXIV Maggio fino al Pontile.

### Sport - Bike

18 Opere - 120 Minuti

Il percorso permette di scoprire le opere d'arte e il territorio di Pietrasanta: dalla Via Francigena, nella frazione di Vallecchia, fino alla città di Pietrasanta, passando per l'argine del Fiume Versilia, per raggiungere la Marina, attraversando il meraviglioso parco della Versiliana.

Lunghezza percorso: 16.2 km

Salita: 107 m

Discesa: 98 m

Punto più alto: 40 m

Punto più basso: 1 m

### Sport - Benessere

9 Opere - 60 Minuti

L'arte è terapeutica! Se non ci credete, provate a lasciarvi ispirare dalle opere e dai luoghi del territorio legati al tema del benessere, all'arte e alla meditazione. Scoprite le 9 opere collocate tra il centro storico di Pietrasanta, la Marina e le frazioni, in cui è possibile coniugare all'arte le pratiche della meditazione.

### Itinerario studenti

#### Liceo Artistico Stagio Stagi

16 opere

Itinerario tematico ideato dagli studenti del liceo Stagio Stagi.

### Percorso Kids

Seguite le orme di Conty alla scoperta del Parco Scultura

4 opere

### Tour - in auto

18 Opere - 60 Minuti

Sapevate che Pietrasanta è una città con opere disseminate in tutto il territorio comunale?

Per ammirarne in grande numero, si può seguire questo itinerario pensato appositamente per essere percorso in auto, partendo dal Terminal dei Bus di Pietrasanta.



GRAND HOTEL  
**PRINCIPE DI PIEMONTE**  
VIAREGGIO





IL PICCOLO PRINCIPE

*“Evoluzione, estetica del gusto e concretezza.  
La cucina d'autore di Giuseppe Mancino  
nei piatti del suo nuovo menù.”*



Piazza Giacomo Puccini 1 - 55049 Viareggio (LU) Italy - Tel. +39 0584 4011  
[ilpiccoloprincipe@principedipiemonte.com](mailto:ilpiccoloprincipe@principedipiemonte.com)

# henri

restaurant

Vini, Champagne,  
Gourmet &  
Experiences





Viareggio Via Ugo Foscolo, 8/10  
le sere dal lunedì al sabato  
0584 841192 - [henrirestaurant.it](http://henrirestaurant.it)

# SOMMARIO

N 9 SETTEMBRE 2025 ANNO XXXIV  
DAL 1992 IL FREE-PRESS DI INFORMAZIONE SUL TEMPO LIBERO

## 12

SELEZIONEVENTI

### SELEZIONEVENTI

LA NOSTRA SELEZIONE DEL MESE  
IN GIRO PER LA TOSCANA



## 16

MUSICA DAL VIVO

### CAMAIORE JAZZ FESTIVAL

CONCERTI IN PIAZZA E MUSICA  
DIFFUSA IN CITTÀ



## 36

GIOIELLI D'ANTAN

### NOLEGGI IMPORTANTI

LA CELEBRE E RARA FIAT 1400 CABRIOLET  
PER MATRIMONI, FESTE E PARTY



PASPARTU Mag

N.9 SETTEMBRE 2025 ANNO XXXIV



**Direttore editoriale**

GIANLUCA DOMENICI

**Coordinamento editoriale**

ALICE ANGELI

**Progetto grafico e  
impaginazione**

BOGUS lab - Viareggio

**Distribuzione**

MARIA ROMANO

**Direttore responsabile**

CLAUDIO VECOLI

**Redazione e Ufficio**

**Commerciale**

Lido di Camaiore

Viale Colombo, 246

0584.650029

paspertu@pennabluedizioni.it

redazione@pennabluedizioni.it

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



**ONLINE!**

SFOGLIA LA TUA COPIA SU  
[PASPARTUMAGAZINE.IT](http://PASPARTUMAGAZINE.IT)

## 48

ECCELLENZE DEL GUSTO

### IL PICCOLO PRINCIPE E IL PRINCIPE DI PIEMONTE

UN'ECCELLENZA ITALIANA DEL GUSTO



## 62

LE GRANDI CENE DI PASPARTU

### CIAO ESTATE, BENVENUTO AUTUNNO

IL MARE E LA TERRA SI INCONTRANO  
SULLA SPIAGGIA DEL CAVALLONE BEACH  
RESTAURANT

SPECIAL GUEST: EMILIO E BONA



## 66

LE GRANDI CENE DI PASPARTU

### LE GRANDI BISTECHE EUROPEE

LE PREGIATE CARNI DI POLONIA, SCOZIA,  
ITALIA E SPAGNA IN DEGUSTAZIONE  
E IL MENU SFIZIOSISSIMO DI RICCA  
DA BACCALÀ VINO E MERENDINO



**PASPARTU** Mag  
PROSSIMA USCITA  
**3 OTTOBRE**

**PROMUOVI IL TUO EVENTO,  
LA TUA STORIA O LA TUA PUBBLICITÀ**  
0584-650029 - [INFO@PENNABLUEDIZIONI.IT](mailto:INFO@PENNABLUEDIZIONI.IT)

# SILVIA BINI

LUXURY FASHION SHOPPING VIAREGGIO



**CÀOS**

**SILVIA BINI DONNA**

**SILVIA BINI UOMO**

**BABY CAROUSEL**

**VIALE A MARE VIAREGGIO**



## FESTA MEDIEVALE A VICOPISANO UN SUGGESTIVO TUFFO NEL PASSATO

Sabato 6 e domenica 7 settembre torna a Vicopisano la Festa Medievale, giunta alla sua ventottesima edizione.

Per questo fine settimana il borgo fortificato da Filippo Brunelleschi si trasforma in un suggestivo scenario medievale, con spettacoli, musiche e atmosfere che trasportano i visitatori in un'altra epoca.

In programma spettacoli di grande impatto scenografico: duelli tra cavalieri e armigeri, giochi di bandiere, dimostrazioni di falconeria, spettacoli di fuoco, giullari e musicisti itineranti, concerti medievali rock, laboratori di scherma e giocoleria, danza aerea, antichi mestieri, prove di tiro con l'arco e balestra, e altro ancora.

Sabato 6 settembre (dalle 17) e domenica 7 (dalle 16), si aprirà con il "Medioevo dei bambini e delle bambine": spettacoli, giochi e laboratori per i più piccoli.

Dalle 20, in entrambi i giorni, il borgo sarà attraversato dal coinvolgente corteo storico con bandiere, musicisti e figuranti.

Alle 20,30 la cena medievale in Piazza del Pretorio – già andata sold out in entrambe le serate – mentre numerose taverne resteranno aperte in tutto il borgo, offrendo piatti e sapori ispirati alla tradizione.

La Festa ha come peculiarità un'ambientazione immersiva: all'ingresso gli euro vengono cambiati in 'grossi pisani', le strade si illuminano di torce e fiaccole, i figuranti animano i vicoli, i chiassi e le piazze.

Programma completo:  
[www.festamedievalevicopisano.it](http://www.festamedievalevicopisano.it)

### FESTA MEDIEVALE

Vicopisano (Pisa)  
6 e 7 Settembre  
Ingresso: 7 euro (gratuito fino a 11 anni)



# LUCCA FILM FESTIVAL

## IL CINEMA ITALIANO ED EUROPEO, PROIEZIONI, INCONTRI ED EVENTI

Una selezione di film direttamente dai più importanti festival internazionali, proiezioni tra anteprime nazionali e internazionali, cortometraggi, mostre, retrospettive, convegni tematici, incontri, masterclass, eventi musicali e ospiti internazionali animano le giornate del Lucca Film Festival, in programma dal 20 al 28 settembre.

### LUCCA EFFETTO CINEMA

Lucca Effetto Cinema è l'evento che anima il centro storico con micro-performance co-prodotte dal festival insieme alle associazioni amatoriali di recitazione e alle compagnie di danza locali e nazionali. Tra queste, "Lucca Effetto cinema notte", con i set di film famosi ospitati nelle piazze e nei locali, alle quali si può prendere parte in costume e partecipare alle più grandi rievocazioni di film cult e scene famose.

### LE SEZIONI DEL FESTIVAL

**Concorso Internazionale per lungometraggi:** i film selezionati proseguiranno nella tradizione di presentare il miglior cinema internazionale, indipendente e autoriale.

**Concorso Internazionale per cortometraggi:** i corti selezionati provenienti da tutto il mondo per scoprire un cinema nuovo e diverso.

**Film fuori concorso,** tra cui un'anteprima mondiale.

**Buona la prima!** concorso per le opere prime in formato cortometraggio.

**LLF for future:** giovani autori intenzionati a trattare il tema della salvaguardia del futuro.

**Scrivere di cinema:** corso di sceneggiatura per aiutare giovani aspiranti autori ad affinare l'arte della scrittura cinematografica.

### OSPITI SPECIALI

Pietro Marcello, regista e sceneggiatore, sarà presente alla proiezione del film *Duse*, dedicato alla leggendaria attrice italiana, interpretata da Valeria Bruni Tedeschi.

Michele Riondino, attore poliedrico tra cinema e teatro, presenta il nuovo film "La valle dei sorrisi" e incontra il pubblico per una masterclass.

Tutti gli eventi sono gratuiti su prenotazione  
Il programma completo su [www.luccafilmfestival.it](http://www.luccafilmfestival.it)

### LUCCA FILM FESTIVAL

Lucca  
dal 20 al 28 Settembre





## LUCCA ART FAIR

### L'EVENTO PER COLLEZIONISTI E APPASSIONATI D'ARTE

Lucca Art Fair è l'appuntamento pensato per riunire la vasta community di collezionisti e appassionati d'arte, offrendo al tempo stesso la possibilità di confrontarsi e fruire di un'ampia e curata offerta artistica.

Il complesso monumentale del Real Collegio, dislocato su due piani, è caratterizzato da ampie sale, saloni affrescati e antichi chiostrì coperti. Una location davvero suggestiva che ospiterà questa nona edizione.

#### LE SEZIONI

Sono quattro le sezioni in cui è strutturata la fiera.

Tre sezioni, consolidate, ospiteranno quaranta gallerie, mentre la nuova quarta sezione sarà dedicata all'editoria d'arte.

#### MAIN SECTION

La Main Section, costituita da gallerie consolidate nel panorama italiano e internazionale, offre ai collezionisti una selezione di opere tra arte moderna, post bellica e contemporanea.

#### ART PROJECTS

Una sezione, dislocata al primo piano del Real Collegio, dedicata a progetti e gallerie impegnate nella ricerca di linguaggi più innovativi che presenteranno principalmente solo show e duo show, tra artisti contemporanei di ricerca e artisti in dialogo tra generazioni diverse.

#### INDEPENDENT

La nuova sezione dedicata integralmente a project spaces, collettivi di artisti e curatori, spazi indipendenti.

#### EDITOR

Editor è la nuova quarta sezione interamente dedicata al libro d'artista e all'editoria d'arte indipendente.

#### VISITE GUIDATE

Anche per la nona edizione di Lucca Art Fair si conferma l'appuntamento con le visite guidate, rivolte a un pubblico amatoriale e non, come occasione di scambio e avvicinamento al mondo del collezionismo.

#### LUCCA ART FAIR

Lucca  
Real Collegio  
dal 26 al 28 Settembre  
Ingresso: 10 euro (5 euro il venerdì)



# CORTONANTIQUARIA

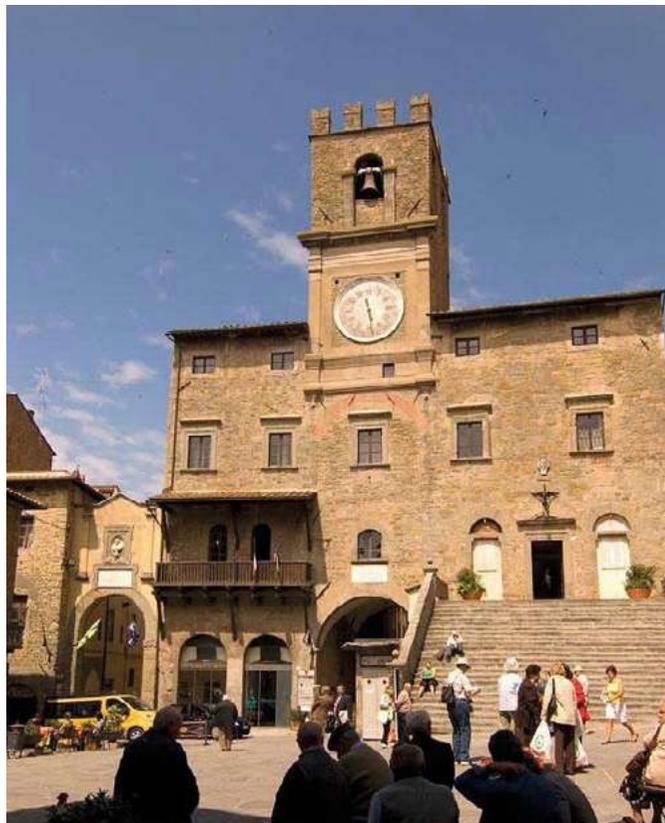
## LA STORICA MANIFESTAZIONE DEDICATA ALL'ANTIQUARIATO È LA PIÙ LONGEVA D'ITALIA

Cortonantiquaria, la più longeva manifestazione italiana dedicata al mondo dell'antiquariato, è un vero punto di riferimento per gli amanti del collezionismo d'arte.

Ad appassionati, turisti e specialisti, la fiera consentirà di lasciarsi attrarre da oggetti incredibili, immersi nell'atmosfera di una città d'origine etrusca ma medievale nell'aspetto, Cortona, che ogni anno rinnova la passione e la cura per l'arte, il sapere e la bellezza.

La mostra regala a tutti il sogno di tornare indietro nel tempo facendo shopping firmato rigorosamente d'epoca. Gli antiquari propongono dipinti del XVII e XVIII secolo, argenti antichi, mobili francesi impero, sculture, gioielli, oggetti in ferro battuto e molto altro ancora.

E fino al 5 ottobre, la mostra "Cantare il Medioevo. La lauda a Cortona tra devozione e identità civica", è la rievocazione del suggestivo contesto storico-culturale di Cortona tra XIII e XV secolo, al MAEC - Museo dell'Accademia Etrusca di Cortona e in città. Sabato 6, il concerto di Fiorella Mannoia "Fiorella Mannoia / live con orchestra" in Piazza Signorelli.



### CORTONANTIQUARIA

Cortona (Arezzo)

Centro Convegni S. Agostino

Tutti i giorni fino al 7 Settembre

Ingresso: 8 euro





MUSICA DAL VIVO

# CAMAIORE JAZZ FESTIVAL

CONCERTI IN PIAZZA E MUSICA DIFFUSA IN CITTÀ

Dopo l'edizione sperimentale dello scorso anno, il Centro Storico di Camaiore è pronto ad ospitare la prima edizione del **Camaiore Jazz Festival: due weekend e sei serate (a ingresso libero)** per vivere la Città in modo diverso, nel segno della buona musica dal vivo.

Due le tipologie di serata: la Musica in Città, con postazioni di musicisti diffuse per vie e piazze del Centro Storico, e le serate nell'affascinante ambientazione di Piazza Diaz.

Questa prima edizione sarà dedicata alla memoria di **Nick Becattini**, il grande musicista camaiorese di fama internazionale scomparso lo scorso anno: una figura da omaggiare, ricordare e celebrare.

Il Camaiore Jazz Festival nasce con l'obiettivo di coniugare tradizione e innovazione, avvicinare il jazz a un pubblico giovane, valorizzare talenti emergenti e consolidati: tutto per creare un vero e proprio laboratorio urbano culturale.

L'ispirazione proviene dal concetto di "beyond category" di Duke Ellington, accogliendo sperimentazioni stilistiche e contaminazioni tra jazz, elettronica, soul, rock, rap, folk e musica classica.

Il CJF promette quindi di diventare un appuntamento importante per la scena jazz, unendo **musica di qualità, innovazione, memoria, sostenibilità e vivacità urbana**, trasformando Camaiore in un palcoscenico a cielo aperto con una pluralità di linguaggi e generazioni.



Paul Wertico



Andrea Tofanelli

## IL PROGRAMMA

**Venerdì 5 Settembre** ore 21.30

### **ARRIGHINI TRIO feat. PAUL WERTICO**

PIAZZA DIAZ

Il pianista Riccardo Arrighini, noto per le sue riletture jazz di Puccini, Morricone e Petrucciani, salirà sul palco con una presenza straordinaria: Paul Wertico, icona del jazz mondiale, leggendario batterista del Pat Metheny Group per oltre 20 anni e vincitore di 7 Grammy Awards. Insieme a loro il contrabbassista Gianmarco Scaglia. Un piano trio d'eccellenza, capace di fondere lirismo e libertà espressiva, in una performance autentica, lirica, potente e vibrante.

**Sabato 6 Settembre** ore 18.00-21.00

### **APERITIVO IN JAZZ**

MUSICA TRA LE VIE DEL CENTRO STORICO

- "B&B Duo" - Vince Bramanti e Francesco Berti (chitarra)
- Duo Milena Giordani (voce), Marco Galiero (chitarra)
- Andrea Garibaldi (pianoforte)

**Domenica 7 Settembre** ore 18.00-21.00

### **APERITIVO IN JAZZ**

MUSICA TRA LE VIE DEL CENTRO STORICO

- Duo Giacomo Riggi (voce e pianoforte) e Nino Pellegrini (contrabbasso)
- Duo Sara Maghelli (voce) e Andrea Garibaldi (pianoforte)
- "Frammenti di Danza", Collettivo di danza diretto da Eleonora Di Vita e Camilla Ciucci

**Venerdì 12 Settembre** ore 21.30

### **VERSILIA BIG BAND**

PIAZZA DIAZ

La Versilia Big Band è costituita da 16 musicisti, sulla linea della classica formazione d'orchestra jazz che andò affermandosi in America alla fine degli anni 20 del novecento. Diretta dal Maestro Silvano Bottari e accompagnata dalla voce di Sara Maghelli, la Band propone un repertorio che va dallo swing al be-bop, fino a brani moderni e contemporanei.

**Sabato 13 Settembre** ore 21.30

### **STEFANO CANTINI TRIO**

PIAZZA DIAZ

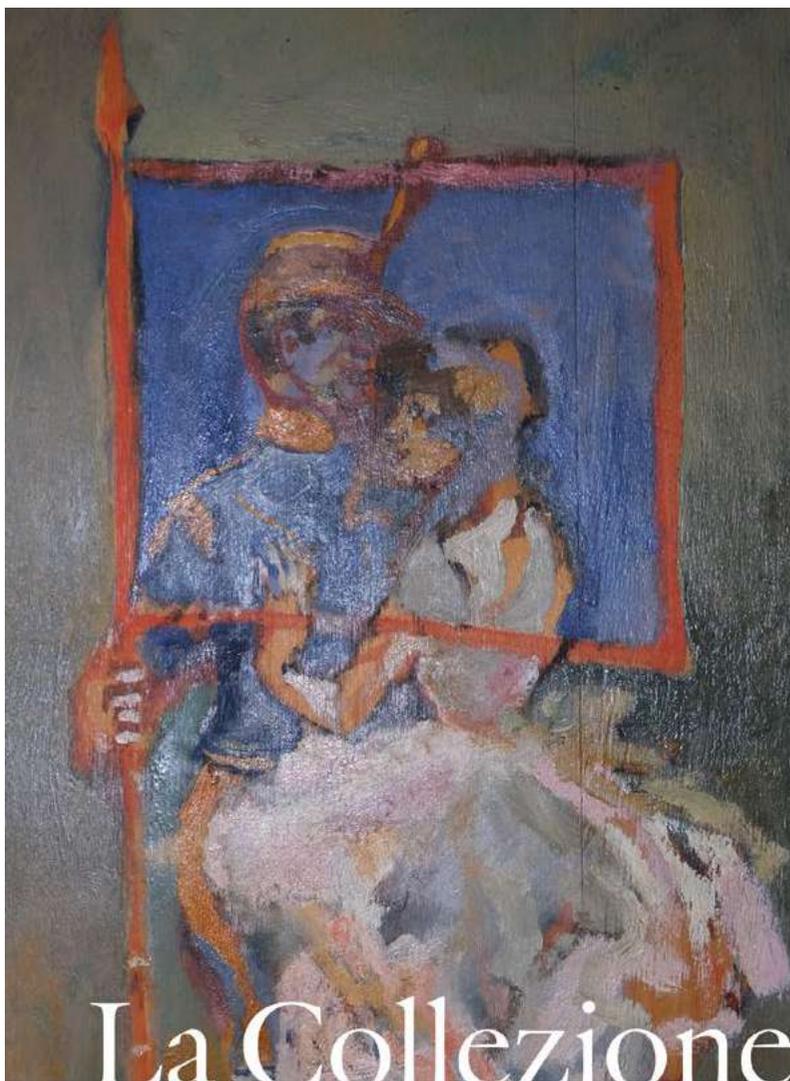
Il trio composto da Stefano "Cocco" Cantini al sax tenore e soprano, Ares Tavolazzi al contrabbasso e Andrea Beninati alla batteria, propone un repertorio di grande impatto costituito da brani composti da Cantini e Tavolazzi e alcuni classici del grande repertorio del jazz.

**Domenica 14 Settembre** ore 21.30

### **ANDREA TOFANELLI QUARTET**

PIAZZA DIAZ

Andrea Tofanelli è una vera e propria leggenda della tromba. Nato a Viareggio, è stato protagonista di una carriera straordinaria, ricevendo importanti riconoscimenti a livello internazionale e suonando con le più importanti orchestre del mondo. In questo concerto sarà accompagnato da Piero Gaddi (pianoforte), Nino Pellegrini (contrabbasso) e Michele Vannucci (batteria).



COMUNE DI  
FORTE DEI MARMI



FONDAZIONE  
VILLABERTELLI  
FORTE DEI MARMI



Versilia

La Collezione

# MACCARI

## NEL MIO SALOTTO

a cura di **Davide Pugnana**

Periodo espositivo:

**12.09.25 / 11.01.26**

tutti i giorni 16.00/19.00

chiusa 25.12 e 01.01

**Villa Bertelli**

**Sala Ferrario**  
(sala espositiva)

INFO:  
[www.villabertelli.it](http://www.villabertelli.it)



Versilia

# 53° PREMIO SATIRA<sup>®</sup> FORTE DEI MARMI

SABATO 13 SETTEMBRE 2025 - ORE 18  
LA CAPANNINA DI FRANCESCHI



PRESENTANO I

**CONTENUTI  
ZERO**

SCOPRI I VINCITORI

-  [festivaldellasatira](#)
-  [festival\\_satira](#)
-  [festivalsatira](#)



INGRESSO GRATUITO  
CON PRENOTAZIONE  
INFO **0584 280292**



EVENTI IN VERSI

# CAMAIORE È POESIA

IL 20 SETTEMBRE LA FINALE DEL PREMIO  
LETTERARIO CAMAIORE – FRANCESCO BELLUOMINI

CINQUE I FINALISTI: CARNAROLI, FEDELI, LORETO, PERICONE E RONCHI



**Sabato 20 settembre**, nella suggestiva cornice della 'Duse' di **Villa Ariston a Lido di Camaiore**, va in scena la serata finale della XXXVI edizione del Premio Letterario Camaiore - Francesco Belluomini.

Una finalissima il cui esito si preannuncia sul filo del rasoio, data l'assoluta qualità dei **cinque titoli in lizza**, oltre alla splendida serata, come il Premio ha abituato, all'insegna della Poesia e della sua bellezza.

A scegliere il vincitore saranno, come di consueto, i 50 membri della Giuria Popolare. Attesi anche illustri esponenti della cultura italiana e mondiale per la consegna dei premi collaterali.

## UNA PARTECIPAZIONE RECORD

Il PLC ha riscosso un grandissimo successo anche per questa edizione 2025.

Oltre 150 i libri partecipanti: tutti titoli, ovviamente, di poesia, visto che il Camaioire - Belluomini è uno dei pochi Premi italiani e nel mondo che tratta soltanto le **opere in versi**.

Una partecipazione, questa, che sottolinea ancora una volta come il Premio sia una delle competizioni letterarie più prestigiose, apprezzate e ambite d'Italia e non solo, capace di generare ammirazione e interesse nei poeti contemporanei di tutto il Paese e anche all'estero.

## LA CINQUINA FINALISTA

Tutti i titoli pervenuti sono stati passati al vaglio dalla Giuria Tecnica, presieduta dal giornalista Michele Brancale e composta dal Cinzia Demi, Simone Gambacorta, Federico Migliorati, Renato Minore, Ottavio Rossani e Irene Marchegiani

Dopo un lungo e attento lavoro, la Giuria ha individuato la Cinquina finalista, che si contenderà la vittoria finale.

- **Alessandra Carnaroli, "Non si tocca la frutta nei supermercati" (Einaudi)**
- **Ivan Fedeli, "La gioia elementare" (Luigi Pellegrini Editore)**
- **Paola Loreto, "Miei Iari" (Marcos y Marcos)**
- **Daniela Pericone, "Corpo contro" (Passigli)**
- **Valentino Ronchi, "Ma tu l'hai letto «Il giovane Holden»?" (Graphe.it)**

## I TEMI

Tanti ed eterogenei i temi trattati da queste cinque grandi opere.

Il flusso continuo di notizie che rende spettatori nella fretta della cosa successiva, la sosta per non accettare la vita come un'abitudine, non cedere alla dissoluzione degli affetti familiari, la meraviglia che si fa scudo di fronte alla pressione della solitudine, scandagliare una vita per rendersi conto che è anche specchio di una città.

Tematiche intense, intricate e profonde, con cui, adesso, sarà la Giuria Popolare a doversi misurare.

## LA GIURIA POPOLARE

A decretare l'opera vincitrice, infatti, saranno solo e soltanto i 50 Giudici Popolari (43 estratti dai cittadini candidati e 7 i giovani studenti vincitori del concorso scolastico "La Poesia dei Ragazzi") che, all'inizio della serata del 20 settembre, porranno il loro voto segreto, sigillato in busta chiusa, in un'apposita urna, che sarà aperta solo a fine cerimonia.

## I PREMI COLLATERALI

Il Camaioire - Belluomini prevede inoltre diversi Premi collaterali, tutti conferiti all'unanimità dalla Giuria Popolare.

Il **Premio Internazionale** è andato alla siriana **Widad Nabi** con "Un continente chiamato corpo e altre poesie" (Di Felice), mentre il **Premio Camaioire Proposta "Vittorio Grotti"** a **Giuseppe Cavaleri** con "I corpi santi" (Internopoesia). A **Isabella Esposito** e il suo "La voce di Euridice" (Edizioni progetto cultura) è stato conferito il **Premio SIAE Under 35**, promosso dal Comune insieme al Presidente della SIAE Giulio Rapetti Mogol per incentivare alla scrittura i nostri giovani talenti italiani.

Per il Premio Speciale è stato indicato **Giuliano Ladolfi, docente e fondatore della rivista Atelier**, mentre il **Premio per la Diffusione della Cultura Poetica Italiana** è andato alla slavista **Serena Vitale**. **Segnalazione della Giuria** di quest'anno è stato "I bracciali dello scudo" di **Alessandro Ceni** (Crocetti) e il **Premio in memoria di Rosanna Lupi e Paola Lucarini** è stato assegnato a **Zhao Lihong** per "Dolori" (Samuele Editore). Il **Premio alla Carriera**, invece, andrà a **Edith Bruck**, scrittrice e testimone della Shoah.

**Menzioni Speciali**, poi, Maria Rita Bozzetti con "L'altro ed io" (Manni), Alessio Brandolini con "Il fuoco della luna" (Fili d'aquilone), Ottaviano De Biase con "Ulisse, la speranza il divenire" (Delta 3 edizioni), Danila Di Croce con "Dove ancora non siamo nati" (Puntoacapo), Alfonso Guida con "Diario di un autodidatta" (Guanda), Elena Mearini con "A molti giorni da ieri" (Marco Saya Edizioni), Massimo Monteduro con "Esse - Libro del fuoco" (Rp Libri), Daniela Raimondi con "La donna più vecchia del mondo" (peQuod), Stefano Raimondi con "L'atalante" (Valigie Rosse), Gian Piero Stefanoni con "La costanza del cielo" (Il ramo e la foglia edizioni), Domenico Segna con "Le onde radio" (Anima Mundi Edizioni), Marco Vitale con "La strada di Morandi" (Passigli) e Daniele Giustolisi con "La condizione dell'orma" (Pequod).

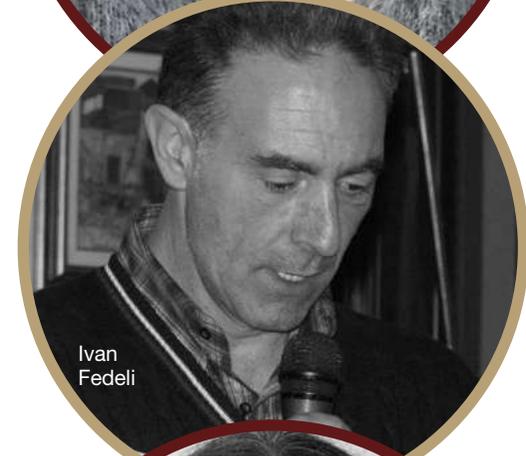
Il PLC pone da sempre molta attenzione anche ai libri stranieri. Oltre al Premio Internazionale, tre Menzioni alla Traduzione in italiano di opere straniere. I riconoscimenti sono andati a Alessio Brandolini per "Nanof" di Enzia Verduchi (Fili d'Aquilone), a Lucia Cupertino per "Il cuore delle prugne" di Claudia Magliano (Lebeg) e a Claudia Piccinno per "Le radici del mondo" di Pierre Echardour (Terra d'Ulivi).

## LA SERATA FINALE

Tutti i vincitori saranno premiati durante la Serata finale di sabato 20 settembre, a partire dalle 17.30, presso l'Hotel Villa Ariston a Lido di Camaioire.



Alessandra Carnaroli



Ivan Fedeli



Paola Loreto



Daniela Pericone



Valentino Ronchi

VIAREGGIO  
**HRE**  
HOTEL RESIDENCE ESPLANADE 1924

# ORGANIZZA IL TUO EVENTO A VIAREGGIO LA SALA MEETING TE LA OFFRIAMO NOI!

TRA IL 20 SETTEMBRE 2025 E IL 30 APRILE 2026  
APPROFITTA DELLA NOSTRA SPECIALE  
"PROMO AUTUNNO-INVERNO"



**Minimi garantiti di ristorazione per pranzi di lavoro o cene aziendali  
Sala plenaria 160 m<sup>2</sup> (fino a 130 posti) inclusa senza costi aggiuntivi**

## **PERCHÉ SCEGLIERE HOTEL RESIDENCE ESPLANADE | VIAREGGIO**

**Location iconica aperta tutto l'anno:** palazzo Liberty a 50 m dal mare, affacciato sulla Passeggiata di Viareggio, con la Pineta di Ponente alle spalle

**Camere & Suite:** 43 spazi ampi e luminosi con Wi-Fi ultraveloce

**Wellness & Fitness:** SPA privata (sauna, bagno turco, docce emozionali) e HRE Sport Hub con attrezzi Matrix

**Gusto toscano:** Ristorante Puccini20 Viareggio con menù stagionali a km0 e coffee break artigianali

**Prenota entro il 30/09/2025**

**marketing@hresplanade.it | +39 0584 54321**

**Spazi limitati:** trasforma il tuo prossimo meeting in un'esperienza di lavoro & relax indimenticabile

**HOTEL RESIDENCE ESPLANADE**

Viareggio, Piazza Puccini, 18 - Tel.0584.54321 - [www.hotelresidenceesplanade.it](http://www.hotelresidenceesplanade.it)

# DA GIGI

RESTAURANT



Ristorante Da Gigi nasce dall'idea di tre ragazzi, Andrea, Davide ed Emiliano, cresciuti in alcune tra le tavole più prestigiose del panorama italiano. Troverete una cucina tradizionale versiliese, con il miglior pesce fresco sul mercato, con una nota creativa che ben identifica il locale. Ovviamente non mancheranno alternative di carne o vegetariane. L'ambiente è chic, minimal e frizzante, la carta dei vini curata, ampia e non banale

Marina di Pietrasanta, Località Tonfano - Tel. 0584 345613  
info@ristorantedagigi.it - www.ristorantedagigi.it



ANDAR PER MOSTRE

## STARS AND DUST VINCENZO MARSIGLIA

Stars and Dust, il nuovo progetto espositivo di Vincenzo Marsiglia (Belvedere Marittimo, Cosenza, 1972), è un viaggio che lo spettatore fa tra forme e materiali diversi, a partire dal marmo, simbolo di Carrara, materiale duro, resistente e eterno che si trasforma in modo sorprendente fino a diventare tessuto e supporto digitale.

Al centro dello spazio, l'opera *Wrapped Marble*, scultura ambientale dalla forma ellittica realizzata con un particolarissimo tessuto composto con la polvere di marmo, è un invito per i visitatori a entrare dentro la materia, non solo con la vista, lasciandosi avvolgere e interagendo con essa.

Anche l'olfatto è uno dei sensi stimolati dall'installazione, grazie all'emanazione della fragranza "Ethereal Carrara", preparata ad hoc per il lavoro dell'artista da Atelier Fragranze Milano, capace di esaltare la sensazione tattile del marmo e conferire un'anima profumata alla scultura.

**Dove:** Carrara, mudaC - museo delle arti Carrara

**Quando:** fino al 28 Settembre

**Orari:** 9.00/12.00 e 14.00/17.00, chiuso lunedì

**Ingresso:** 5 euro

**Info:** [mudac.museodellearticcarrara.it](http://mudac.museodellearticcarrara.it)



## HUGO PRATT GEOGRAFIE IMMAGINARIE

Il trentesimo anniversario della scomparsa di Hugo Pratt (Rimini, 1927-Losanna, 1995), il visionario creatore di Corto Maltese, viene celebrato con una mostra esclusiva dal titolo "Hugo Pratt, Geografie immaginarie".

La mostra, a Palazzo delle Papesse, racconta questo grande artista attraverso 300 opere originali tra tavole, disegni a china e acquerelli. Sono esposti anche materiali inediti, come schizzi, bozzetti e documenti personali, sculture di legno.

I visitatori avranno l'eccezionale opportunità di esplorare le avventure di Corto Maltese, il carismatico marinaio, e di viaggiare attraverso le rappresentazioni artistiche di mondi lontani e culture diverse.

Grandi riproduzioni, un allestimento coinvolgente con installazioni e scenografie digitali consentono di entrare nell'universo di uno dei più grandi disegnatori, tra i primi a trasformare il fumetto in un mezzo espressivo con un valore artistico e letterario.

**Dove:** Siena, Palazzo delle Papesse

**Quando:** fino al 19 Ottobre

**Orari:** tutti i giorni 10.00/19.00

**Ingresso:** 14 euro

**Info:** [palazzodellepapesse.it](http://palazzodellepapesse.it)





# PIETRO ROSSI NEL CASTELLO DI PONTREMOLI FRANCESCO HAYEZ

Per la prima volta, nella Sala Sindaci del Palazzo Comunale saranno riunite le tre versioni del dipinto 'manifesto' del Romanticismo: "Pietro Rossi nel castello di Pontremoli" di Francesco Hayez (1791-1882).

La mostra inaugura il progetto della Grande Brera "in Tour", che, come ricorda Angelo Crespi, Direttore Generale Pinacoteca di Brera, "vuole ricongiungere le opere ai luoghi che erano i siti destinati alla loro collocazione originaria risarcendo in tal modo, seppur temporaneamente, la sottrazione effettuata durante le requisizioni napoleoniche oppure, come in questo caso, riallestendo le ambientazioni sceniche rappresentate in esse. Un modo definitivo per realizzare l'idea del museo diffuso".

Il soggetto dei tre quadri vede Pontremoli e il suo castello fare da sfondo alla vicenda storica, avvenuta il 13 giugno 1336, quando gli Scaligeri, che avevano occupato quasi tutti i domini dei Rossi di Parma, assediaron, capitanati da Simone da Correggio, Pontremoli dove risiedeva Pietro con i suoi familiari qui ritirati come "loro ultimo asilo"



**Dove:** Pontremoli (Massa-Carrara), Palazzo Comunale

**Quando:** fino al 2 Novembre

**Orari:** tutti i giorni 10.00/13.00, sabato e domenica anche 15.00/17.30

**Ingresso:** 5 euro

**Info:** [comune.pontremoli.ms.it](http://comune.pontremoli.ms.it)

# DA PICASSO A WARHOL LE VINYL COVER DEI GRANDI MAESTRI

Una grande mostra a Palazzo Guinigi (Lucca) dedicata alle cover d'artista con una selezione di oltre 150 copertine di vinili diventate negli anni vere opere d'arte.

Il percorso espositivo attraversa la storia dell'arte moderna e contemporanea attraverso le copertine discografiche realizzate da artisti come Picasso, Mirò, Warhol, Basquiat, Jeff Koons, Damien Hirst, Keith Haring, Matisse e molti altri.

Presenti anche importanti nomi italiani come Mimmo Paladino, Marco Lodola, Michelangelo Pistoletto, Francesco Clemente, Marco Nereo Rotelli, Ferruccio D'Angelo e Gilberto Zorio.

La mostra documenta, inoltre, l'apporto di fotografi di fama internazionale come Araki, Mapplethorpe, Luigi Ghirri, e illustratori come Guido Crepax e Milo Manara.

Attenzione particolare al contributo di Andy Warhol, di cui sono esposti numerosi lavori, dai primi esperimenti degli anni '40 fino all'ultima cover, realizzata per MTV, poco prima della sua scomparsa. Tra gli autori rappresentati anche Salvador Dalí, René Magritte, Jenny Saville, Victor Vasarely, Ai Weiwei, Gilbert & George, Julian Schnabel, Robert Rauschenberg, quest'ultimo presente con la celebre copertina componibile dell'album Speaking in Tongues dei Talking Heads.

L'esposizione mette in luce le collaborazioni tra artisti visivi e musicisti, come quelle tra Lady Gaga e Jeff Koons, i Rolling Stones e Andy Warhol, Bruce Springsteen e Annie Leibovitz.

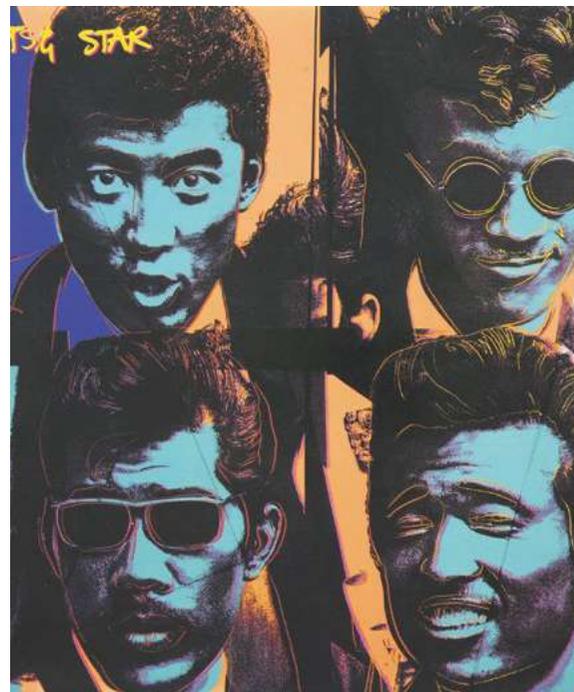
**Dove:** Lucca, Palazzo Guinigi

**Quando:** fino al 29 Settembre

**Orari:** tutti i giorni 10.00/19.00

**Ingresso:** 12 euro

**Info:** [blublunetwork.com/site](http://blublunetwork.com/site)





## A CENA, IL PIACERE RASSICURANTE DELLA BUONA TRADIZIONE

*NELLE NOSTRE SALETTE,  
I PIATTI TIPICI DEL CHIDO,  
LE PIZZE (ANCHE DA ASPORTO)  
DAL FORNO A LEGNA,  
AMPIA E INTERESSANTE  
CARTA DEI VINI*



**RISTORANTE PIZZERIA IL CHIDO**  
MASSAROSA - VIA SARZANESE ANG. VIA IV NOVEMBRE TEL. 0584.93110  
APERTO TUTTE LE SERE TRANNE IL MARTEDÌ



ALL'  
**ARMANDA**

*Aperitifs and Restaurant*



*I profumi del mare e della pineta della darsena*

LA NOSTRA CUCINA VIAREGGINA DI PESCE A PRANZO E A CENA

**RISTORANTE ALL'ARMANDA**

Viareggio Viale Europa, 59 (di fronte alla spiaggia della Darsena) -  
Aperto a Cena tutte le Sere e a Pranzo Venerdì, Sabato e Domenica.

Tel. 0584 392376 | [ristorantearmanda.com](http://ristorantearmanda.com)





VIE DI FUGA

# SETTEMBRE ALLE TERME

A BAGNI DI PISA PALACE & THERMAL SPA,  
IDEE DI WELLNESS E RELAX



Settembre è il mese perfetto per rigenerarsi durante gli ultimi giorni di ferie, oppure per ripartire e tornare alla routine in pieno relax, senza stress né fretta, in una perfetta combinazione di tranquillità e wellness.

Bagni di Pisa Palace & Thermal Spa, l'elegante residenza estiva che fu dei Granduchi di Toscana, si trova a San Giuliano Terme, a poco meno di mezz'ora di macchina dalla Versilia, e per questo mese offre una molteplice offerta di servizi, trattamenti e proposte day spa. Poi ancora eventi serali sotto le stelle, giornate da vivere come 'veri Granduchi', trattamenti esclusivi con prodotti ricercati e piatti raffinati da gustare al Ristorante dei Lorena. Per chi si vuole regalare benessere e relax tra arcate, colonne storiche e soffitti affrescati...

## DAY SPA - PERCORSO SALUS PER AQUAM

Per una giornata dedicata al benessere e all'acqua termale, unendo i benefici della fonte termale e degli idromassaggi. Il percorso include:

- **Ingresso alle 5 piscine termali:**

4 interne ed 1 esterna, con idromassaggi.

- **Bagno Turco e percorso Thermarium** con la possibilità di effettuare uno scrub con sali marini aromatizzati a propria scelta e l'impacco purificante con fango termale maturo arricchito.

- **Sauna e Aree Relax**

- **Frutta, bevande calde e fresche**

- Utilizzo dell'esclusivo **Kit Bagni di Pisa** (accappatoio, telo bagno e cuffia) 60 euro

78 euro compreso anche il pranzo light al Bar Shelley

91 euro compreso anche il pranzo al Ristorante dei Lorena

(necessaria la prenotazione)

Orario ingresso: dalle 9.00 alle 19.00

## NOTTE ALLE TERME DI SETTEMBRE

Dalle 20 a mezzanotte

Sabato 6,13,20,27 settembre

Giovedì 18 e 25 settembre

Una magica serata sotto le stelle, all'insegna del relax e del benessere.

La serata include:

- Aperitivo con degustazione di finger-food e canapé gourmet
- **Ingresso alle 5 piscine termali:** 4 interne ed 1 esterna, con idromassaggi.
- Utilizzo dell'esclusivo **Kit Bagni di Pisa** (accappatoio, telo bagno e cuffia)

**Area relax nella piscina esterna e lounge music**

60 euro (necessaria la prenotazione e pagamento anticipato)

**BAGNI DI PISA San Giuliano Terme (Pisa)** Largo Shelley, 18

INFO E PRENOTAZIONI **Spa:** 050.8850432-441, spabooking@bagnidipisa.com

**Ristorante:** 050.88501, ricevimento@bagnidipisa.com

www.bagnidipisa.com

## RITUALE 4 STAGIONI: IL TRATTAMENTO SIGNATURE DI BAGNI DI PISA

Un vero viaggio sensoriale nella natura che cambia, reso ancora più coinvolgente dalla musica immortale di Vivaldi. Le note e le atmosfere di "Le Quattro Stagioni" evocano primavera, estate, autunno e inverno. Gli elementi naturali di terra e acqua si uniscono nel **fango termale** per richiamare le stagioni e le sensazioni che le accompagnano, nell'alternanza del tepore, del caldo e del fresco, dei profumi e dei suoni. Così il **bagno di vapore nella grotta termale** e il **massaggio nella pioggia di acqua termale** fa vivere le sensazioni dell'autunno, l'applicazione delle sinergie degli oli essenziali è la rappresentazione della primavera, l'applicazione del fango freddo è per l'inverno, quella del caldo fango termale accompagnata da un **massaggio rilassante al viso** riporta all'estate.

Durata 80 minuti

**€ 195** (necessaria la prenotazione)



## RISTORANTE ESTIVO CORTE BYRON: REGALATI UN'ESPERIENZA DI GUSTO

Lasciatevi incantare da questo angolo unico di Bagni di Pisa, ideale per un pranzo rilassante, una cena sotto le stelle, avvolti in un'atmosfera magica.

Tra i profumi degli alberi da frutto e il silenzio del parco degli ulivi, potrete assaporare le creazioni gourmet dello Chef Umberto Toscano, in un'esperienza che coinvolge tutti i sensi.

Aperto tutti i giorni

**Pranzo:** dalle 12.45 alle 14.30

**Cena:** dalle 19.45 alle 22.30

*In base alle condizioni meteo il servizio potrebbe essere effettuato al ristorante dei Lorena (al coperto)*





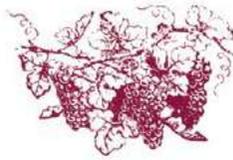
*Buoniamici*

**LA CURATA CUCINA DI MARE DI SANTINO ALESCI  
DA GUSTARE AI TAVOLI DI FRONTE ALLA SPIAGGIA  
E SULLA PASSEGGIATA A MARE DI LIDO DI CAMAIORE**

**VI ASPETTIAMO  
Santino e Antonella**

**Ristorante BUONIAMICI**

RISTORANTE, CAFFÈ&BISTROT, AMERICAN BAR, BEACH, EVENTI  
Lido di Camaiore - Lungomare Europa, 70 - 339.1378715 - 0584.617422  
Aperti dalle 6 del mattino a tarda sera, 7 giorni su 7



osteria con cucina  
il  
vignaccio



**IL VIGNACCIO**

Via Miramare, 26 Santa Lucia,  
Camaione (LU) - Tel. 0584 91 42 00  
osteriavignaccio@gmail.com

# Il Ristorante e l'Osteria

DELLA BUONA TRADIZIONE

Sabato e domenica anche a pranzo, prenota in anticipo la tua saletta riservata

**BERNARDONE**

Via S. Pertini, 427 Nocchi,  
Camaione (LU) - Tel. 0584 95 11 18  
ristorantebernardone@gmail.com





**LUXURY IMMOBILIARE**

# **PREZZI SELETTIVI, DOMANDA ESIGENTE**

**CON FABRIZIO  
ZANETTI, BILANCI  
E CONSIDERAZIONI  
DI FINE-ESTATE A  
FORTE DEI MARMI**



Fabrizio Zanetti,

Roma Imperiale Luxury Services e Real Estate Advisor

*Siamo di nuovo tornati in quel di Forte dei Marmi, a trovare l'immobiliarista e costruttore di successo Fabrizio Zanetti, disquisendo piacevolmente con il professionista: un piccolo viaggio nel ricco e variegato mondo del luxury immobiliare, con bilanci, analisi e interessanti considerazioni sull'appena trascorsa estate di Forte dei Marmi.*

*E con uno sguardo attento al futuro.*

### **Zanetti, partiamo dalla domanda che tutti si fanno a fine stagione: com'è andata davvero l'estate a Forte dei Marmi**

È stata un'estate meno "gridata" e più selettiva. Meno affollamento rituale ad agosto, più attenzione alla qualità del prodotto nelle altre settimane. La domanda c'è stata, ma si è concentrata sulle case "giuste": indirizzo riconoscibile, progetto coerente, spazi esterni fruibili e privacy reale.

Il resto ha rallentato: quando il mercato seleziona, inevitabilmente anche i prezzi diventano selettivi.

### **Quindi chi ha venduto bene?**

Chi è arrivato pronto sul prodotto (immobile finito e coerente), sui documenti (conformità impeccabili) e posizionamento (prezzo allineato alle alternative reali). Le ville "prime" a Roma Imperiale e Centro, e una parte di Vittoria Apuana, se ben progettate e pronte all'uso, hanno tenuto il prezzo. Dove mancavano giardino, silenzio o layout, la trattativa si è allungata e ha chiesto o adeguamenti o lavori.

### **A proposito di silenzio: ordinanze, limiti agli eventi in spiaggia, "proibizionismo"... hanno inciso sul pubblico alto-spendente?**

Il cliente luxury non cerca la discoteca sotto casa: predilige ordine, sicurezza, privacy e un'offerta culturale e gastronomica curata. La cornice regolatoria, se ben comunicata, protegge il brand Forte. Il rischio reputazionale c'è solo quando passa il messaggio "solo divieti": va bilanciato ricordando che qui trovi serate eleganti, arte, servizi premium. In sintesi: meno rumore, più sostanza. È quello che la domanda top ci chiede.

### **Come dovrebbe evolvere la comunicazione a Forte dei Marmi**

L'enorme affluenza di ospiti che non parlano italiano rende indispensabile una comunicazione sistematica in inglese (riviste, programmi di concerti, calendari eventi, segnaletica, siti e social istituzionali). Oggi molta comunicazione locale è solo in italiano: gli ospiti stranieri non sfogliano neppure le riviste perché non riescono a decifrare i contenuti, perdendo un canale che potrebbe guidarli verso i servizi giusti, i professionisti di cui hanno bisogno, i luoghi migliori dove passare la serata. In altre mete del lusso, l'inglese è lo standard: qui dovremmo

fare lo stesso, almeno bilingue. Un upgrade linguistico porterebbe più connessioni, più affari e un'esperienza migliore per tutti.

### **Dove si muove oggi il valore a Forte dei Marmi**

Roma Imperiale resta l'icona. Ma vediamo una mappa del desiderio che si allarga: Centro a ridosso del mare per il "walk-to-beach/market", Vittoria Apuana nelle vie migliori per famiglie e giardini, e seconde file silenziose a pochi isolati dalla spiaggia. Zone come Caranna e Vaiana offrono opportunità a chi investe in progetto: la ristrutturazione sartoriale cambia la percezione di valore più della distanza secca dal mare.

**"Sartoriale" è una parola che torna spesso.**

### **Quali caratteristiche fanno veramente prezzo nel 2025-26?**

Il valore oggi si costruisce con ingredienti molto

concreti. Parte tutto da un giardino davvero fruibile, con profondità, ombra e privacy visiva; prosegue con un outdoor abitabile — porticati, pergole, una cucina esterna, percorsi che restano asciutti — e con una piscina ben integrata, autorizzazioni comprese.

Dentro, contano il comfort acustico e l'isolamento, una domotica discreta e materiali che parlano: pietre naturali, legni ben trattati, metalli coerenti. Sul piano pratico, fanno la differenza un parcheggio interno con almeno due posti e la colonnina per l'auto elettrica, un'efficienza energetica reale, un layout intelligente (zona giorno fluida, suite padronale, camere ospiti equivalenti) e, soprattutto, conformità urbanistica, catastale e impiantistica senza ombre.

Quando questi elementi ci sono, il prezzo tiene; se mancano, lo "sconto" non è una gentile concessione: è semplicemente un riequilibrio del valore percepito.»



## E sul fronte prezzi?

Più che il numero secco, conta il delta tra il richiesto e il percepito. Nelle aree prime, il differenziale si è ridotto quando il prodotto era pronto e coerente; altrove si è allargato finché il venditore non ha riallineato prezzo o capitolato. La lezione è semplice: chiedere non è ottenere. Detto questo, bisogna ammettere che c'è stata una certa flessione sia nelle compravendite sia negli affitti. È un fenomeno che vediamo anche nell'alta moda e nei grandi brand del lusso: il cliente alto-spendente pretende coerenza tra prezzo richiesto e valore percepito. Serve più disponibilità da parte dei venditori: a volte si rifiutano offerte importanti come fosse un gioco, dando per scontato che "prima o poi" arriverà qualcuno al prezzo stabilito "a sentimento". Ma il mercato non funziona a sentimento: è razionale, soprattutto quando parliamo di transazioni da 7 a 15 milioni (e oltre). Se l'offerta è seria, va valutata con attenzione; altrimenti molti immobili restano a lungo sul mercato, per una sorta di incapacità reciproca di pesare correttamente il valore.

## Come sono cambiate le trattative

Meno emozione, più metodo. Oggi l'acquirente vuole due diligence integrata: tecnica, documentale e CAPEX stimato per eventuali lavori (tempi, forniture, permessi). Chiede cronoprogrammi credibili e nomi di imprese e fornitori. Il venditore che arriva con il fascicolo casa pronto — planimetrie corrette, conformità, atti — accorcia i tempi e difende il prezzo. E aggiungo: il rallentamento che abbiamo visto negli affitti e in alcune compravendite ha molte cause, ma una pesa più delle altre: le lunghe tempistiche autorizzative. Spesso bastano piccole difformità da sanare prima del rogito per bloccare una transazione o dilatarla semestri, fino a un anno: questo scoraggia i potenziali acquirenti e irrigidisce le trattative.

## Permessi e cantieri: cosa aspettarsi dopo l'estate

L'autunno è la finestra ideale per l'apertura di nuovi cantieri e per la realizzazione di piscine, giardini, rifacimento di tetti e facciate, sostituzione di infissi. In primo luogo ci sono i permessi: la pianificazione autorizzativa detta il calendario del cantiere. Non è materia su cui improvvisare. Poi la catena di fornitura: marmi, infissi su misura e illuminazione da esterno vanno ordinati con largo anticipo, prenotando slot di produzione e consegna. Infine la regia del progetto, la distanza tra un bel render e una casa davvero finita si chiama project management. Dove la regia manca, tempi e costi lievitano; dove è presidiata, la consegna arriva bene e nei tempi, tipicamente entro la primavera.



## Bilancio del cantiere?

Per noi è positivo. Abbiamo la fortuna di lavorare con clienti fidelizzati: spesso acquistano tramite noi e, quasi sempre, ci affidano anche il rifacimento completo — fino agli arredi.

Detto questo, Forte dei Marmi ha un rapporto ambivalente con i cantieri: tutti vogliono ville nuove e bellissime, ma non sempre si accetta che, per costruirle, passino escavatori, camion, mezzi pesanti. Qualche disagio c'è: rumore, traffico, è inevitabile. Ma è il prezzo del rinnovamento: immaginate se il Forte fosse rimasta ferma alle ville anni '60.

A volte pesa l'eccesso di regolamenti e una scarsa tolleranza (la "gara agli esposti"): c'è chi, appena arrivato dalla metropoli, al primo rumore di tagliaerba chiama i vigili. Serve comprensione reciproca: lo sviluppo di una comunità passa anche da chi investe e costruisce. E sulla pubblica amministrazione dico: dimezziamo i tempi. Si scontano anni di carenza di personale: servirebbe una task force per azzerare l'arretrato e portare i rilasci in poche settimane. Sarebbe una rivoluzione positiva: più operazioni, più investimenti, più occupazione. Immaginate se passasse la notizia che a Forte dei Marmi in 60 giorni ottieni il permesso per la tua villa: cambierebbe tutto, e in meglio.

## Affitti di fascia alta: che ruolo hanno

Qui il lusso non insegue la resa. Una gestione professionale, 8-10 settimane l'anno, aiuta a sostenere i costi senza snaturare la proprietà. In questo segmento non si gioca sui volumi ma sulla

cura: si selezionano gli ospiti, si offrono servizi da albergo e si mantiene la casa con una manutenzione preventiva e puntuale. È, prima di tutto, una scelta di stile più che una strategia orientata al rendimento.

## Clienti italiani e internazionali: chi ha trainato

Vedo tre famiglie di acquirenti. Gli italiani in "upgrade", che il Forte lo conoscono bene e oggi cercano un salto di qualità: più verde, più silenzio, più comfort. Gli internazionali alto-spendenti — Stati Uniti, Svizzera, Nord Europa, Paesi del Golfo — con aspettative altissime su finiture e servizi. E poi i rientranti dall'asse Milano-Emilia-Liguria, che alternano l'uso familiare a uno short stay molto curato. Tutti, però, hanno un tratto in comune: per loro il tempo è la vera moneta e lo investono solo in case che funzionano davvero.»

## Qual è la tua previsione per il mercato immobiliare di Forte dei Marmi nel 2026

Nello scenario di base vedo i prezzi nelle zone "prime" stabili, con una lieve tenuta: le case già pronte e ben fatte continueranno a scambiarsi con regolarità; dove invece ci sono gap di qualità (progetti incompleti, finiture deboli, documenti non perfetti) prevedo un periodo di assestamento. I rischi principali sono rappresentati dalla lentezza nel rilascio dei permessi, cambi di regole che creano rumore e, sullo sfondo, l'incertezza macroeconomica. Il possibile upside arriva se i cantieri sono

gestiti bene (tempi certi, capitolati credibili) e se il territorio comunica in positivo — cultura, ristorazione, servizi premium. In quel caso la domanda internazionale si consolida e può spingere volumi e, in modo selettivo, anche i prezzi.

## Un consiglio pratico a chi vende domani mattina

Tre parole: ordine, coerenza, regia. Sistemate i documenti, curate giardino e luce. E affidate la regia a un referente unico: visite, richieste, carte — tutto deve passare da lì. Così il prezzo non è un auspicio, ma una conseguenza.

## E a chi compra?

Selezionate due/tre micro-zone e fatevi seguire da esperti che ragionano di tempi oltre che di costi. Se l'immobile giusto richiede un tocco finale. Bloccate i fornitori adesso se volete consegna a primavera. Al Forte, il vero lusso è una casa che vi restituisce tempo.

## REAL ESTATE ADVISOR

Via Mazzini, 115

Forte dei Marmi

391 3301873

[www.realestateversilia.com](http://www.realestateversilia.com)





 **GIOIELLI D'ANTAN**

# NOLEGGI IMPORTANTI

LA CELEBRE E RARA FIAT 1400 CABRIOLET  
PER MATRIMONI, FESTE E PARTY

LA AFFASCINANTE STORIA DI UN'AUTO D'EPOCA NATA NEL 1951

Carlo Maffei, una volta andato in pensione dopo una laboriosa vita professionale in veste di rappresentante di generi alimentari, volle coronare un suo piccolo-grande sogno: acquistare un'automobile che gli aveva letteralmente rapito il cuore sin da quando era bambino: la celebre Fiat 1400 Cabriolet.

Così, siamo alla fine degli anni '90, Maffei ha la fortuna di trovarla, ammirandola in tutto il suo splendore, seppur non proprio intatto, ad un rinomato salone della zona di Santa Croce sull'Arno.

L'automobile sembra perfetta, bellissima.

Rigorosamente e delicatamente con uno speciale carro attrezzi, Carlo Maffei se la fa recapitare a casa ma, dopo poco, si accorge che sono non pochi i lavori che necessitano per rimetterla davvero a posto, in modo di farla essere perfetta agli occhi di tutti, proprio come fosse uscita dalla 'fabbrica artigiana' della Fiat dalla quale prese vita nel lontanissimo 1951.

L'appassionato di auto d'epoca, aiutato dal figlio Roberto, impiega diverso tempo, anni di lavori fatti nel tempo libero, a scappatempo, ma senza demordere, in una sorta di sfida personale.

Alla fine, con grande tenacia e abilità, Maffei riesce a riportare la Fiat Cabriolet alla perfezione, tanto che oggi, questa macchina dal fascino ammaliante, detiene una autorevole certificazione: la "Targa Oro" che, dopo l'attento esame di una qualificata e severa commissione, viene assegnata solo ed esclusivamente alle automobili d'epoca che siano rimaste come all'origine, ovvero ripristinate in modo totalmente perfetto.

Ecco, noi che l'automobile la abbiamo vista con i nostri occhi, possiamo dire che guardandola sembra proprio di ripiombare magicamente in un elegante film in bianco e nero anni '50. Una magia per la vista, e questo vale per gli appassionati e non.

Unico e piccolo vincolo? L'autista, condizione inderogabile, sarà solo e sempre il sorridente e gentile signor Carlo Maffei, che sarà lieto e orgoglioso di essere al volante di questa sua amata creatura, facendo felici sposi, festeggiati e festeggianti, i cui sguardi resteranno senz'altro rapiti da questo puro e raro gioiello Made in Italy del 1951.



# FIAT 1400 CABRIOLET del 1951

**Casa costruttrice:** Fiat

**Modello:** Cabriolet

**Colore:** Azzurro / Acquamarina

**Anno:** 1951

**Colore interni:** Blu scuro

**Finiture:** Pelle

**Posti:** 5

**Autista:** Disponibile in livrea

**Addobbi floreali:** Opzionali

**Città ricovero:** Lido di Camaiore – Versilia – Lucca

**Città servite:** Province di Lucca, Massa, Pisa, Pistoia e Livorno



## LA FIAT 1400: UNA SVOLTA EPOCALE

La **Fiat 1400**, successivamente prodotta anche nella versione "1900", è un'iconica automobile costruita dalla Fiat tra il 1950 e il 1958.

Presentata in pompa magna al Salone dell'Automobile di Ginevra nel marzo 1950, questa auto rappresentò una vera svolta epocale per la casa madre per un preciso motivo: niente più telaio ma una carrozzeria pesante.

Dunque, in assoluto, è la prima vettura Fiat ad adottare la scocca portante anziché la tradizionale struttura a telaio. Niente più aggiustamenti di modelli preesistenti, ma una macchina progettata a nuovo, in tutti i suoi elementi, sia nella forma che nei contenuti. Tra questi, in primis, la forma smaccatamente americaneggiante.

La carrozzeria è ispirata secondo i canoni statunitensi ed appare da subito, agli occhi stupiti di tutti, modernissima: fanali, parafranghi, fianchi e baule posteriore sono completamente incorporati in un unico insieme.

## LA FIAT 1400 CABRIOLET: ESCLUSIVA E PREZIOSA

Dalla stessa telaistica ne venne tratta anche la pregevole e preziosa **versione "cabriolet"**, costruita dalla Sezione Carrozzerie Speciali Fiat.

La **1400 Cabriolet**, omologata per 5 passeggeri, divenne nel tempo molto celebre e ambita, divenendo un'icona nel suo essere utilizzata come taxi a Capri, e anche in altre isole alla moda, che la mantennero in uso fino alla fine degli anni '80.

Stilisticamente e meccanicamente uguale alla berlina, la Cabriolet è nota per essere davvero ricca di accessori, come l'accendisigari elettrico, i portacenere laterali, e di pregiate dotazioni di serie, allora rare e costose, come i pneumatici con fianchi bianchi, gli indicatori di direzione lampeggianti e l'autoradio elettrico che, nel catalogo di vendita, era definita "*supereterodina a sei valvole miniature*", in pratica quanto di meglio si poteva trovare sul mercato prima dell'avvento del transistor.

Una piccola chicca sono le maniglie delle porte del tipo a scomparsa, che nel periodo di riposo sono allineate a filo con la carrozzeria.

E l'interno? Rivestimenti in materiale pregiato, vera pelle, per i sedili, il volante color ambra con pomelli intonati e il mobiletto della radio con altoparlanti incorporati al centro della plancia.

Con la cappotta aperta, e riposta nel suo alloggiamento chiuso da una copertura in tinta, la vettura acquistava tutta la sua esclusività e l'eleganza della cabriolet, mentre l'abitacolo appariva ancora più spazioso grazie alla sua totale luminosità.

Le porte non avevano infatti il telaio dei finestrini e tutti i vetri laterali si potevano abbassare a filo con la lamiera per rendere totale l'immersione nel paesaggio.

La Fiat 1400 Cabriolet diventa presto un'auto elitaria e costosa, perciò fuori dalla logica della produzione industriale.

Sul parafrangente destro compare un piccolo stemma smaltato, ostentato come un simbolo d'eccellenza, dove vi si legge "*Carrozzerie Speciali - Fiat Lingotto*".

In effetti questo marchietto, non più in uso nei successivi anni '60, sigla un modello molto esclusivo che costituì qualcosa di davvero eccezionale, del tutto al di fuori delle regole industriali della grande serie dell'epoca.



la Fiat 1400 Cabriolet nel film *Filumena Marturano (1951)* del regista Edoardo De Filippo

## CARLO MAFFEI NOLEGGIO PER MATRIMONI E PARTY

Lido di Camaiore  
tel e w.app 334.2413778  
[www.autodepocamatrimonio.it](http://www.autodepocamatrimonio.it)



## IL LUNGO RESTAURO

Oltre all'altrettanto appassionato figlio Roberto, Maffei non smetterà di ringraziare mai alcuni amici che lo hanno supportato in questo maniacale restauro: Mauro Moriconi, Raffaello Rossetti, Dollaro, Flavio Paolini, Bruno Benfanti, Tappezzeria Il Paperino, Stefano Pardini, Giovanni Grandi.





**DALL'OTTICO**

# **SETTEMBRE: IL MOMENTO PERFETTO PER UN CONTROLLO VISIVO**

**DA VISIONAIRE PER PREPARARE AL MEGLIO  
I RIENTRI A SCUOLA E A LAVORO**

**IL TRATTAMENTO ANTI-LUCE BLU PER CHI LAVORA  
O STUDIA SU TABLET, TELEFONO O COMPUTER**

## “A settembre, gli occhi vanno controllati come lo zaino e il diario”

Abbiamo incontrato **Rachele Dentoni**, ottico-optometrista presso **Visionaire** a Viareggio, proprio mentre il negozio si prepara per il fatidico periodo dei rientri a scuola e al lavoro. Tra scaffali di montature colorate, strumenti all'avanguardia e clienti che prenotano controlli visivi per tutta la famiglia, ci racconta: “Settembre è il momento perfetto per fare un check-up visivo. Proprio come si acquistano quaderni e astucci nuovi, è importante assicurarsi che la vista sia nelle migliori condizioni, soprattutto per i bambini, che oggi passano molte ore sui dispositivi elettronici. Una vista non corretta può compromettere sia l'apprendimento che la postura e il benessere generale.”

Da qui parte la nostra riflessione sull'importanza di **lenti adeguate, trattamenti specifici contro la luce blu**, e controlli regolari per affrontare l'anno con chiarezza... visiva.

### RIENTRO A SCUOLA (E IN UFFICIO): È IL MOMENTO GIUSTO PER CONTROLLARE LA VISTA

La fine dell'estate, e il conseguente ritorno alla routine scolastica e lavorativa, è il momento ideale per prendersi cura non solo dell'organizzazione quotidiana, ma anche della propria salute visiva. Un controllo della vista è spesso trascurato, ma rappresenta un passo fondamentale per affrontare il nuovo anno con la giusta concentrazione, efficienza e benessere.

### OCCHI SOTTO SFORZO: TRA LIBRI, COMPUTER E SMARTPHONE

Bambini, ragazzi e adulti trascorrono sempre più tempo davanti a schermi digitali: tra didattica a distanza, studio, smart working e tempo libero, l'uso prolungato di dispositivi elettronici è diventato la norma. Tuttavia, questa abitudine ha un impatto significativo sulla salute degli occhi. Numerosi studi confermano che **l'uso intenso e continuato di schermi digitali può favorire la progressione della miopia**, soprattutto nei più giovani.

La miopia è in costante aumento a livello globale e si stima che colpirà oltre il 50% della popolazione entro il 2050. Prevenire è possibile, e tutto inizia da un controllo visivo professionale.

### LENTI OFTALMICHE ADEGUATE: UN INVESTIMENTO PER LA SALUTE

Indossare lenti oftalmiche, ovvero le lenti correttive che vengono prodotte per essere montate sugli occhiali, non aggiornate o non adeguate può

portare a stanchezza visiva, mal di testa, difficoltà di concentrazione e una più rapida affaticabilità durante le ore di studio o lavoro.

Un paio di lenti ben calibrate, invece, migliora non solo la visione, ma anche la qualità della vita quotidiana.

### IL TRATTAMENTO ANTI-LUCE BLU

In particolare, per chi utilizza spesso computer, tablet o smartphone, è **consigliato l'uso di lenti con trattamento anti-luce blu**.

Questo speciale filtro aiuta a ridurre l'affaticamento visivo e protegge gli occhi dalla luce emessa dai dispositivi digitali, migliorando il comfort visivo durante le lunghe ore davanti allo schermo.



Il nuovo strumento di ultima generazione per controllare e misurare la vista da Visionaire

### IL CONSIGLIO DELL'OTTICO: PREVENZIONE E TECNOLOGIA AL SERVIZIO DEI TUOI OCCHI

Un controllo visivo regolare è il primo passo per mantenere gli occhi in salute. Per i più piccoli, è consigliato effettuare una visita almeno una volta all'anno, mentre per gli adulti la frequenza può variare in base all'età e allo stile di vita. Nel centro ottico Visionaire si possono trovare **analisi visive professionali, consulenze personalizzate** e una vasta gamma di **lenti oftalmiche di ultima generazione**, comprese quelle con **trattamento anti-luce blu**, ideali per studenti e lavoratori digitali.



Rachele Dentoni, Visionaire



### VISIONAIRE by RUFFO

Viareggio  
Passeggiata a Mare  
Viale Guglielmo Marconi, 115  
 visionairebyruffo



 **HAIR & STYLE**

# IL NUOVO GLAMOUR: TRA CORTI DECISI E ONDE BOHO

**RIVISITANDO I GRANDI CLASSICI  
CON UNO SPIRITO NUOVO**

di Gabriele Pardini  
Pardini Parrucchieri Hair Stylist

L'autunno/inverno 25/26 riscrive le regole dell'eleganza: tra tagli corti old money e blow-dry voluminosi, i grandi classici vengono rivisitati con uno spirito nuovo.

Il bello della moda è infatti la sua capacità di riscoprirsi sempre, innovando anche quando guarda al passato.

Nel 2026 i capelli richiamano gli anni '90 e 2000, ma con un approccio moderno, più curato e sofisticato.

Sulle passerelle si impongono i tagli bob netti e folti, che rimangono i principali alleati per mostrare eleganza e carattere.

Chanel, come esempio lampante, quest'anno ci mostra infatti come i capelli siano 'l'accessorio perfetto' per ogni outfit.

Tra le sfilate troviamo poi anche pixie cut cortissimi, che accarezzano il viso e delineano le rotondità del volto.

Il corto, così, oggi non è più una scelta pratica ma un vero e proprio statement di forza e sensualità.

Accanto a loro resiste un altro grande amore: il blow-dry voluminoso.

Le chiome lunghe si vedono stratificate con tagli scalati e la piega crea onde dal tocco boho, che regalano movimento e leggerezza.

È un volume che non urla, ma che esalta i lineamenti e la luminosità del viso.

E poi ci sono i dettagli: la riga zig-zag, piccola citazione degli anni 2000 che torna in chiave chic, e le onde glamour dal finish lucido, perfette per chi vuole un'allure da red carpet.

Nei saloni di oggi il revival non è nostalgia: è un modo nuovo di giocare con le icone del passato, trasformandole in look attuali e senza tempo.



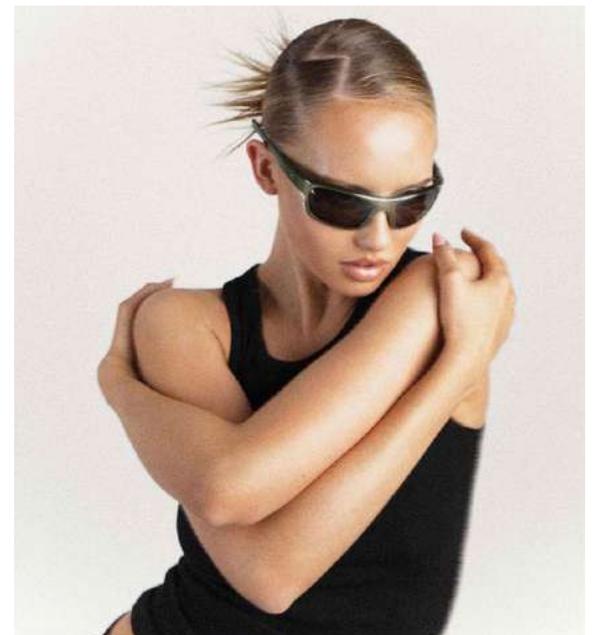
Gabriele Pardini

**Pardini Parrucchieri Hair Stylist**

Lido di Camaiore

Via Don Minzoni, 114

0584.67554 - pardiniparrucchieri.it





*Calamarata con seppie,  
burro fuso,  
tartufo scorzone estivo  
e maggiorana fresca*

LA PIA

## LA MAGIA DI UN RISTORANTE SULLA SPIAGGIA

Aperti a pranzo e a cena, tutti i giorni

LA PIA BEACH RESTAURANT

Via Barellai, 13 c/o Bagno La Pia - Viareggio - Tel. 328 3264227



*la Lampara*  
RISTORANTE · PIZZERIA

**SULLA PASSEGGIATA A MARE  
DI LIDO DI CAMAIORE  
CUCINA MODERNA E DI PRODOTTO**

LA LAMPARA Ristorante Pizzeria Lido di Camaiore - Viale Europa, 181  
Tel. 327 8461697 Aperto pranzo e cena - Chiuso mercoledì a pranzo e il martedì



# FASCINA

ELEGANZA  
CULINARIA

"RICERCHIAMO LA QUALITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI  
E LA GENTILEZZA VERSO I NOSTRI CLIENTI"

A SETTEMBRE  
VI ASPETTIAMO TUTTE LE SERE A CENA  
CHIUSO IL LUNEDÌ

LA FASCINA - RISTORANTE DI PESCE E DI CARNE  
LIDO DI CAMAIORE - VIALE COLOMBO, 310 - TEL 0584 617555 - RISTORANTELAFASCINA.IT



# Piave

dal 1920

Il ristorante del Bagno Piave è aperto tutti i giorni a pranzo e anche la sera nel fine settimana. Gradita la prenotazione

La Domenica "Speciale Aperitivi"  
gradita la prenotazione



Per info  
392.50.28.217 - 0584.50.10.6  
342.330.15.78



BagnoPiaveDal1920



BAGNOPIAVEDAL1920@GMAIL.COM



ECCELLENZE DEL GUSTO

# IL PICCOLO PRINCIPE E IL PRINCIPE DI PIEMONTE

UN'ECCELLENZA ITALIANA  
DEL GUSTO

CON CHEF GIUSEPPE MANCINO  
GRANDE INTERPRETE

di Gianluca Domenici

Conosco Giuseppe Mancino da molti anni, dai primi dei 2000, quando poco più che venticinquenne, da vero enfant prodige, prese in mano le redini delle cucine del blasonato Principe di Piemonte a Viareggio.

Mi colpirono subito, dopo alcune cene in hotel, alcune cose di lui. In primis l'umiltà, che tutt'oggi conserva intatta nonostante il conclamato successo, poi i modi sempre gentili, garbati e rispettosi.

Ricordo anche il suo naturale e partecipato entusiasmo al momento di illustrarmi le sue ricette, antepoendo sempre al racconto di ciascuna di esse la laconica frase "è molto semplice".

In realtà, le sue creazioni nel piatto erano frutto di tanto studio, di incredibili preparazioni e di grande tecnica, oltre che di una quasi visionaria fantasia.

Ma di questo giovane chef, la cosa che già all'epoca mi rimaneva maggiormente impressa nella mente e nel cuore, erano proprio i suoi piatti.

Che oggi, seppur completamente mutati nei concetti e nella loro nuova espressività, mantengono intatte le stesse splendide caratteristiche che oggi lo contraddistinguono, e che lo rendono interprete di una sua personalissima cucina d'autore.

Mi colpivano e mi colpiscono oggi il coraggio nel maneggiare qualsiasi tipo d'ingrediente, un artistico senso cromatico ed estetico delle presentazioni e una spiazzante eleganza e pulizia gustativa.

Ma soprattutto, quello che ho sempre apprezzato e che tutt'oggi amo maggiormente di questo geniale chef, è un gusto intenso, goloso, mai banale, mai complicato, giocoso, non certo minimalista ma semmai ricco di sfaccettature.

Insomma, un vero e proprio "gusto Mancino", che ad ogni boccone - e questo è il metro più oggettivo e sincero per giudicare se un piatto è buono - provoca veri mugolii di piacere.

E che rivela la sua immensa cifra stilistica.

*Gianluca Domenici*

Nelle prossime pagine troverete il mio recente viaggio in una dimensione quasi onirica: questa estate, con una certa emozione, ho infatti varcato per ben due volte l'elegante e coreografico portone girante del Grand Hotel Principe di Piemonte ed ogni volta mi sono trovato catapultato in un luogo da sogno.

A inizio estate, questa fascinosa struttura hotelliera intrisa di liberty, arte e modernità, mi ha come avvolto al momento di vivere una cena incredibile al ristorante Piccolo Principe.

Poi, visto che l'accesso è solo per gli ospiti dell'albergo oppure solo a invito, ho avuto l'onore di fare colazione qua in un soleggiato mattino d'agosto, altra esperienza unica nel suo genere.

Vi lascio adesso alla lettura e alla visione di tutto questo, sperando che traspaia la stessa emozione che, anche stavolta, ho provato grazie a questo genio della cucina italiana.



Giuseppe Mancino con il sous chef Niko Colonna e la junior sous chef Chiara Caldesi



# GIUSEPPE MANCINO

Giuseppe Mancino è nato a Sarno (Salerno) nel 1981 e ha frequentato la Scuola Alberghiera di Salerno.

La sua prima esperienza lavorativa si svolge in un ristorante pizzeria del suo paese in qualità di pizzaiolo ma, a causa di qualche errore di troppo, viene spostato dal forno a legna alla cucina.

Questa esperienza è cruciale per il futuro dello Chef Mancino perché grazie ad ottimi maestri impara le basi della vera cucina tradizionale italiana.

Dopo qualche anno, nel 1997, si trasferisce al Grand Hotel Baglioni di Firenze dove vive la sua prima avventura in un contesto internazionale di alta cucina e acquisisce un nuovo approccio nell'arte del gourmet.

Dal 1998 al 2001 vive sulla Costa Etrusca a San Vincenzo dove lavora come chef de partie al Park Hotel I Lecci, un elegante resort sul mare.

Fin da questi anni stringe un'importante amicizia con lo Chef Stellato Rocco Iannone che lo introdurrà nel mondo dei grandi professionisti della cucina.

Nel 2001 Giuseppe Mancino opera per la prima volta in un ristorante che sarà in breve tempo stellato, Il Sogno di Angelo alla Spezia, con lo Chef Davide Raschi.

Anche il rapporto con Raschi, così come quello con Iannone, sarà decisivo per la carriera di Mancino. Grazie a lui avrà infatti la possibilità di entrare nel team di Alain Ducasse al Louis XV nel Principato di Monaco, dove sviluppa competenze nell'impostazione di una cucina gourmet e una maggiore sensibilità alle sfumature del gusto e maestosità dei piatti.

Seguirà nel 2002 un'altra esperienza stellata nella cucina di Rocco Iannone al Faro di Capo d'Orso sulla Costiera Amalfitana e nel 2003 l'incontro illuminante con Gualtiero Marchesi all'Albereta dove Mancino lavora come chef de partie. Rimane particolarmente influenzato dall'estro e leggerezza delle creazioni di Marchesi.

Nel 2005 approda alla cucina del Piccolo Principe del Grand Hotel Principe di Piemonte e si distingue subito per determinazione ed eccellenza; in quanto con la sua guida il ristorante sarà il primo di un hotel in Versilia ad acquisire la stella Michelin nel 2008 ed accogliere anche ospiti esterni.

Questo è solo uno di tanti riconoscimenti ottenuti alla guida del Piccolo Principe, tra cui la seconda stella (dal 2014), l'inserimento con ottimi voti nelle più prestigiose guide e le 3 forchette nella Guida Ristoranti d'Italia (dal 2021) del Gambero Rosso.

A gennaio 2022, il Ristorante Il Piccolo Principe è entrato a far parte dell'Associazione Le Soste, nata nel 1982 per promuovere una cultura enogastronomica di altissimo livello e la convivialità di un'ospitale accoglienza.

Lo stile dello Chef Mancino è cambiato nel tempo da una cucina dal gusto deciso e tradizionale a creazioni più ricercate, leggere, armoniche anche

grazie all'influenza fusion acquisita durante alcuni viaggi in Asia e in particolare in Cina.

In questi anni si è impegnato nella rivisitazione della cucina del territorio per offrire dei piatti unici nel loro genere.

Giuseppe Mancino è attualmente nel Gotha degli Chef italiani e internazionali, infatti viene coinvolto in diversi importanti eventi gastronomici tra cui l'annuale Celebrity Chef al Forte Village, ma si occupa anche con umiltà dei più fragili ai quali dedica numerose attività benefiche, soprattutto durante la pandemia, in collaborazione con la Caritas ed altre associazioni operanti nel terzo settore.



# LA NOSTRA CENA AL PICCOLO PRINCIPE

**Chef:** Giuseppe Mancino - Sous Chef Niko Colonna, Junior Sous Chef Chiara Cladesi - **Sommelier:** Gianmarco Grossi

## LE TAPAS INIZIALI

### TACOS DI MAIS AGLI AGRUMI, GAMBERI CRUDI, GAMBERI DI FASCINA FRITTI

Tacos da farina di mais della Garfagnana, all'interno un'insalatina del proprio orto, maionese agli agrumi, gambero cotto e crudo.



### IMPEPATA DI COZZE CON CIALDA DI TAPIOCA E ALGHE

Alla base una chips di tapioca e alghe, con adagiati sopra una sfera di pomodoro, zafferano, acqua di cozze e cozza affumicata.

### TARTELLETTA DI TARASSACO E PERA

Una chips sulla base con sopra una sfera di crema di tarassaco con all'interno pera candita e mostarda. Sopra, un fiore ricreato da un porro, in infusione con zafferano, successivamente essiccato.



### RIBOLLITA E DASHI VEGETALE

Bon bon di cavolo nero ripieno di ribollita servito con un consommé vegetale con una nota orientale.

### LA NOSTRA PANZANELLA ESTIVA

Spuma di pomodoro giallo e ingredienti legati a freschezza come basilico, mela verde e olio verde.



### BARBABIETOLA, FIORI D'ARANCIA E RADICCHIO

Barbabetola dal proprio orto biodinamico di Pietrasanta: una tartelletta alla barbabetola ripiena di barbabetola cotta a bassa temperatura. Sopra, un gel di barbabetola, yogurt e arancia, sulla sommità un radicchio fresco.

### OSTRICA AFFUMICATA E FIORI DI MAGNOLIA

Ostrica Gillardau lievemente affumicata, servita con una salsa di fiori di magnolia macerati per 25 giorni, il tutto servito con lamponi, granita di lamponi, gelatina di magnolia e lamponi.



### SCAMPI, FRAGOLE E POMODORO

Scampo e acqua di pomodoro. Un tocco di finger lime, fragola fermentata (per 20 giorni), fragoline di bosco e salsa di fragole affumicate.

### ANIMELLA AL BARBECUE, SUSINE E LATTICELLO

Boccone morbido di cuore di vitello. L'animella, saporita ma al tempo stesso delicata, è affumicata, poi laccata al tamarindo. Nel piatto la si abbina alla sua salsa e, per chiudere, si accompagna con le note dolci e acide conferite da gel di susina, nespola e latticello al whisky.



### BOTTONE DI LATTUGA, FIORI DI SAMBUCO, CREMA DI CICORIA

Il bottone di lattuga è ripieno di fragole, nocciola e mela verde. Sul fondo del piatto un cromatico mosaico ricreato da una crema di cicoria, salsa alle fragole e un gel di fiori di sambuco.

## PASTA IN BIANCO

In bianco, ma in realtà abbiamo un estratto di pomodori (filtrato dunque pressoché incolore, lievemente giallo tenue) di 5 differenti tipologie, ciascuna delle quali a conferire differenti dolcezze e acidità. Poi ci sono 3 diversi tipi di basilico: il classico italiano, il thailandese per la punta piccante e il greco più aromatico e fresco a conferire note che ricordano il limone.

Altra nota lievemente piccante proviene da un classico soffritto aglio olio e peperoncino.



## LINGUINE ACQUA DI CIPOLLA, CACIO E PEPE DI TIMUT

Una semplice ma davvero splendida linguina, nobilitata da cipolla rossa, cacio, e pepe di Timut a contrastare la tendenza dolce del piatto con le sue note lievemente agrumate.

## LA BISTECCA DI MARE

La particolare affumicatura del pesce, ma anche altri intriganti sapori, riconducono al ricordo della fiorentina alla brace. Abbiamo il sampietro cotto alla brace, midollo di manzo leggermente scottato, il tutto accompagnato dal lattughino baby cotto alla brace, salsa tahina (a base di sesamo), aceto di tosau (aceto di riso) ed erbe aromatiche.



## BRANZINO, PUNTARELLE, CAPPERI, LIMONE E SALSINA MUGNAIA

Branzino "meunière", a conferire croccantezza le puntarelle, la piacevole acidità è apportata dai capperi in diverse forme e consistenze: maionese di capperi, foglia di capperi e fiore di capperi. Polvere di caffè, gel al limone e olio all'alloro.



## PICCIONE, CHUTNEY DI ANANAS, SALSINA AL VERMOUTH DI SPIAGGIA

Petto di piccione cottura blu, la sua coscia cotta a bassa temperatura, una sfera frita di fegatini del piccione. Il suo jus al vermouth, pak-choi (cavolo cinese), spennellate di cioccolato fondente, crema di maggiorana, gel di ananas piccante.

E un delizioso, burroso e fragrante sfogliato, con sale Maldon.



## MARMO GHIACCIATO

Pre-dessert. Arriva coreograficamente fumante di azoto. La parte esterna ricorda le venature e le lisce superfici del marmo di Carrara. Wafer di cioccolato bianco e avena, all'interno kefir e yogurt. Sopra, caviale Beluga Amur.



## SESAMO NERO, CIOCCOLATO VIETNAM, INFUSO AL THE

Biscuit con all'interno un pralinato, un cremoso e una mousse al cioccolato. Sopra viene adagiato un sorbetto al sesamo nero, sopra ancora una decorazione con cioccolato nero e sesamo. Al momento del servizio viene versato un infuso del pregiato the nero indiano Darjeeling e del sesamo nero tostato.

## SUSINE E OLIO QUERCETANO

Susina in diverse consistenze. Tre sfere per tre sorbetti di susina: susina fresca, susina secca, susina in osmosi con humeshu (liquore giapponese a base di prugne verdi acerbe). Poi ancora, succo di susina con olio di oliva e spuma ghiacciata all'olio di oliva. Fiori di sophora.



## PICCOLA PASTICCERIA

Sorbetto di miso, nocciola, olio d'oliva e sale Maldon. Zabaione al vinsanto con cantuccio alle mandorle, caramella mou mantecata al miele di castagno avvolta da una carta alimentare fatta di riso e con sopra una foglia di capperi, zeste di agrume. Gelatina mirtillo e alchermes di S.M.Novella. Cioccolato bianco alle mandorle con all'interno un gel di basilico, albicocca e limone con polvere di kefir lime e limone nero ossidato.

# LA NOSTRA CENA: IL PAIRING DEI VINI

## IL COCKTAIL: 6 P.M.

Il pluri-premiato bar tender Simone Corsini ci propone il rinfrescante 6 p.m., una rivisitazione del cocktail Paloma.

Il nome indica l'orario perfetto in cui è consigliata la degustazione di questo cocktail, ma noi lo gradiamo tantissimo per la gioiosa apertura del nostro percorso.

Ingredienti:

- Tequila Casamigos Blanco
- Verjus
- Sciroppo Mango Spicy
- Soda al pompelmo rosa



## ANTONIO MACANITA - TERRANTEZ DO PICO 2023

Andiamo su un'isola delle Azzorre ai più sconosciuta, l'isola di Pico, e facciamo la conoscenza di una piccola azienda di un giovane enologo autodidatta, António Maçanita, che produce vini meravigliosi dalla matrice molto sapida, salina, con vigne molto vicine al mare, e di grande mineralità vista l'origine vulcanica dell'isola. In questa bottiglia abbiamo un'uva "a dir poco" autoctona, il terrantez do pico, vitigno unico al mondo che viene coltivato solo ed unicamente in questa isoletta.

Questo vino ci ha rapito, stessa classe ed eleganza di un grande Borgogna.



## MARSALA SUPERIORE ORO RISERVA MARCO DE BARTOLI 2009

De Bartoli, il re del Marsala, avviò tanti anni fa la produzione del "suo" Marsala Superiore. Dotato di un corredo di aromi e profumi molto complessi, è pensato e realizzato nel rispetto della sua "naturale" tradizione, fortificato con una mistella, prodotta con mosto fresco e acquavite ottenute dalla stessa uva da cui si ottiene il vino base. Marsala monumentale.



## TERRA VITA VINUM - GABOUCHONS 2021

Siamo in Francia, Valle della Loira, con una piccolissima cantina dal nome latino, Terra Vita Vinum. Si tratta di una selezione, proveniente da un'unica vigna, di cabernet franc. Il Franc resta elegante e non troppo strutturato, con note gradevoli mentolate. Ben si è sposato con l'animella, avvolgendola e non prevaricandola.



## SAKÈ WADA TAMAHIKO

Si tratta di un pregiato saké invecchiato, vecchissima annata, 1999, di Wada Tamahiko, da due varietà di riso. Grande complessità, sensazioni di cioccolato. Per divertirsi in abbinamento al dolce in modo differente e originale.



## HOFSTATTER - BARTHENAU, VIGNA S.URBANO 2012

Pinot nero in purezza, proveniente da un cru prestigioso situato nel cuore della tenuta di Barthenau, proprio nella celebre culla maggiormente vocata alla coltivazione del pinot nero dell'Alto Adige, il comprensorio di Mazon. Una delle migliori espressioni del pinot nero italiano, di grande impatto al naso e straordinariamente aromatico al sorso. La sua evoluzione in bottiglia, si tratta di un 2012, lo ha smussato e reso perfetto per l'abbinamento con il piccione.



## SAUTERNES CHÂTEAUX RIEUSES 2007

Per chiudere con un calice la serata, cosa di meglio di un intramontabile 'classico' come il Sauternes? Il celebre vino dolce bottrizzato della zona di Bordeaux che, uno dei miei primi amori in bottiglia, non gustavo da tempo. Che bel finale.



# UNA COLAZIONE DA PRINCIPE

## PREMIATA “MIGLIOR COLAZIONE D’ALBERGO”, UN ELEGANTE LUNA PARK DI STILE E SAPORI

Composizioni artistiche, fiori, golose sculture, un arazzo preraffaellita, una imponente struttura lignea in noce di alto artigianato come filo conduttore e una ruota panoramica che dispensa caramelle. Una festa per gli occhi e il palato.

Siamo stati a gustarci la prima colazione in questo luogo difficilmente descrivibile, visto che le composizioni, i profumi, le atmosfere, ma soprattutto la qualità delle materie prime e le infinite realizzazioni dolci e salate sono inenarrabili, vista la loro indescrivibile bellezza e bontà.

Proviamo allora, giusto per soddisfare un po’ della vostra legittima curiosità, ad elencarvi in modo volutamente sparso tutto (o quasi) quello che abbiamo trovato.



## SERVIZIO AL TAVOLO

Abbiamo ordinato e ci sono stati serviti direttamente da chef Mancino queste eccezionali portate.

BRESAOLA DI WAGYU, RICOTTA DELLE APUANE APPENA ARRIVATA, ACETO BALSAMICO ALLA CILIEGIA

SALMONE BALIK TAGLIATO COME UN SASHIMI, BLINIS CON PANNA ACIDA E CAVIALE

OSTRICHE GILLARDEAU

OMELETTE DI ANATRA CON CIPOLLA, PECORINO E TARTUFO



## SULLE TAVOLE IMBANDITE IN UN BUFFET COLAZIONI MAI VISTO PRIMA

Frutta essiccata, mango disidratato, chips di banana, albicocche disidratate, noci brasiliane, mela disidratata, riso soffiato, noci, organic cornflakes, quinoa soffiata, semi di zucca, cocco disidratato, avena, noci di macadamia, cioccolato bianco, cioccolato fondente, semi di girasole, cornflakes farro, granola ai frutti di bosco, musli e avena, granola al cioccolato, cornflakes, segale, semi di lino, zenzero disidratato, nocciole tonde del piemonte, uvetta gialla cilena, mirtilli disidratati, noci pecan al miele, riso soffiato al cioccolato, fragole disidratate, anacardi, ananas disidratato, kiwi disidratato, polline, bacche di goji, mandorle della val di noto igp

Yogurt ai frutti di bosco e yogurt greco, la via del the con tutta una serie di the, the ai frutti rossi, the al banha fiorito, the golden yunan black, yogurt intero, yogurt parzialmente scremato, yogurt ai frutti kefir e yogurt yacult

Salse: hummus, salsa piccante, babagonush, tzatziki, fichi sciropati, pitte

Arrosto di tacchino, pollo kapsa, datteri, rosatbeef, cous cous di verdure, falafel, salsa tartara e altre salse

Sopra un piano cottura un ramen fumante con i suoi condimenti: cipollotto, pannocchia, funghi shiitake, riso nero, noodles, salsiccia di pollo e una serie di altri abbinamenti per il ramen

Uova: al forno dentro una teca, uova sode, tortillas con peperoni, tortillas con zucchine, uova alla carbonara dentro un uovo, uova al vapore, uova ripiene con tonno, uova fritte, strapazzate,

Da abbinare alle uova: fagioli al pomodoro, funghi saltati, verdure al vapore, salsiccia di maiale e il pork bacon, senape, maionese, ketchup, uovo poché e albume stapazzato

Valdostane

Panini: al burro, al latte, al sesamo, noci e uvetta, al pomodoro, al cacao, curcuma e pinoli, farro e noci, pane a fette 8 tipi, grissini

Giardiniere, pomodori sott'olio, cetriolini, peperone e carciofini sott'olio, mozzarelline, nodini, provolone, robiola senza lattosio, feta

Sardine, alici e aringhe affumicate, cozze alla galiziana, cannolicchi delle ras galiziane, calamari sott'olio e polpo sott'olio

Burro montato d'alpeggio con il suo pane, pesce spada, salmone affumicato

Miele servito direttamente in favo

Formaggi, ricotta del pastore, blu di bufala, stracchino, burro di normandia

Formaggi sia italiani che francesi 4 tipologie + 4 tipologie, salse in abbinamento ai formaggi, timo e rosmarino, miele al tartufo, fichi e miele, parmigiano vaccherosse 30 mesi

Salumi: tacchino, prosciutto cotto, bresaola, soppressata, capocollo, gota, salame felino, chorizo patanegra

Olive taggiasche, pomodoro datterino giallo, pomodoro datterino rosso, cetriolo, radicchio, insalata di pollo, lattughino, pomodoro a fette, anguria, ananas, melone, fragole, uva.

I centrifugati: ananas zenzero e mela verde, anguria e menta, spinaci sedano finocchio e cetriolo, succo d'arancia

Cicale, crostacei, sushi, ostriche gillardot da abbinare alle salse, zuppa di miso

Torta paradiso, torta caprese, torta di mele, scarpaccia con carote, budini di riso tenuti in caldo, bomboloncini, mignon vegana, eclair, tartelletta sacher, rocher bianco, cookies, muffin, assortimento di cioccolatini

Sfoglia alla crema, cornetto vuoto, pain au chocolat, girella con crema cioccolato e uvetta, girella alla cannella, croissant vegano integrale, quadrotto, veneziane, marmellata di mele fatta in casa, biscotti fatti in casa, prodotti glute free, waffle, pancake, crema di arachidi, crema inglese, tiramisù, babà, biscottate con mais 8file, biscottate con spirulina



## IL PREMIO NAZIONALE

La prestigiosa classifica 50 Top Italy: lo scorso anno la "Miglior Colazione d'Albergo" è stata assegnata al Grand Hotel Principe di Piemonte che, sempre per la eccellente proposta mattutina, ha bissato quest'anno con il prezioso riconoscimento assoluto agli Awards del magazine Food&Wine Italia.

Vi Aspettiamo a

# Tigliiland

Per un  
Magico

## HALLOWEEN

**31 OTTOBRE E  
1 E 2 NOVEMBRE 2025**

**DEEJAY SET & MUSICA LIVE  
e SPETTACOLO DI ILLUSIONISMO**

**Ristorante Aperto  
Venerdì 31/10 a Cena  
Sabato 1/11 Pranzo&Cena  
Domenica 2/11 solo pranzo!**

**SERVIZIO NAVETTA  
DAL CAMPING  
ALLA STAZIONE DI TORRE DEL LAGO  
X LUCCA COMICS & GAMES**

**In occasione del  
Lucca Comics&Games  
Apertura dal  
31 ottobre al 2 novembre**

### **PRENOTA SUBITO**

**Ristorante dei Tigli  
T. +39 350 1766008**

**Camping dei Tigli  
T. +39 347 3796748  
T. +39 0584 359182**

**Torre Del Lago Puccini (LU)  
Ingresso via Giovanni XXIII**



A 15 MINUTI DA SERAVEZZA,  
**NELLA TERRAZZA PANORAMICA...**  
IMMERSI NEL VERDE DELLE ALPI APUANE,  
O COCCOLATI NELLE INTIME SALETTE IN PIETRA

I SAPORI DELLA TRADIZIONE,  
IN UN CLIMA SERENO E FAMILIARE

Via Cadorna-Pomezzana, 94 Stazzema (LU) | Tel. 0584 777839 - **GRADITA LA PRENOTAZIONE**

[ristorantesottolaloggia.it](http://ristorantesottolaloggia.it)



# NASCE IL CLUB DELLE GRANDI CENE

UN MODO, SEMPLICE E GRATUITO,  
PER ESSERE INFORMATI E PARTECIPARE ALLA RASSEGNA  
“LE GRANDI CENE DI PASPARTU”

## L'ISCRIZIONE AL 'CLUB DELLE GRANDI CENE'

**SCRIVI**  
una mail con nome e cognome a:  
[info@pennabluedizioni.it](mailto:info@pennabluedizioni.it)



**INVIA**  
un messaggio whatsapp con nome e cognome al:  
392.6498397



Ebbene sì, dopo oltre tre anni di grandi successi con la rassegna **“LE GRANDI CENE DI PASPARTU”**, nasce spontaneamente, visto le numerose richieste, **“IL CLUB DELLE GRANDI CENE”**.

## COME FUNZIONA

Totalmente **aperto a tutti**, senza bisogno di particolari adesioni, e soprattutto **‘gratuito’**, questo ‘Club di golosi e amanti del cibo di qualità’ ha uno scopo preciso: quello di informare i partecipanti, in anticipo, sui menu e sulle Cene della rassegna che andremo ad organizzare in futuro.

## COME ISCRIVERSI

Per ricevere le date, i luoghi e i menu delle prossime “Grandi Cene di Paspартu”, basta semplicemente inviare il proprio contatto.

## IL PROPRIO INDIRIZZO EMAIL OPPURE IL NUMERO PER WHATSAPP

Chi preferisce ricevere le informazioni via email, deve semplicemente fornire il proprio nome e cognome e il proprio indirizzo di posta elettronica.

Chi invece vuole essere contattato via whatsapp dovrà fornire il proprio numero di telefono, oltre sempre al nome e cognome. Semplice no?

## PERCHÉ NASCE IL CLUB DELLE GRANDI CENE

Molte, tantissime, troppe persone, in questi ultimi mesi, ci hanno contattato e si sono dispiaciute per non aver fatto in tempo a prenotare il proprio posto alle nostre cene.

Ce lo hanno segnalato, ed ecco che noi abbiamo raccolto il loro invito ad essere informati per tempo.

## LA RASSEGNA: QUANDO IL CIBO È CULTURA

Come avrete visto, le nostre Grandi Cene hanno sempre temi legati alla cultura del cibo, alle ricette tradizionali, alle storie dei personaggi della nostra terra, ai prodotti del territorio e agli artigiani del gusto che lo rendono unico.

Oltre a piatti eccezionalmente pensati per le singole serate, dunque spesso piatti irripetibili, si va alla scoperta di ricette, di vignaioli, di sapori e saperi che vogliamo scoprire assieme in questi accattivanti eventi.

In un abbinamento perfetto tra “goduria” provocata al palato dalla degustazione di cibi buonissimi e “apprendimento” di molte informazioni legate, appunto, alla cultura del cibo di qualità.

## I PROSSIMI APPUNTAMENTI

La nostra redazione sta già lavorando su Cene da realizzare nei prossimi mesi. Dunque... cosa aspetti a iscriverti?



## GIÀ ANDATE IN SCENA

Sono tantissime le nostre Grandi Cene andate in scena, e nel piatto, in passato, ecco la golosissima lista completa:

### IL FESTIVAL DELLE TRATTORIE

### IL TORDELLO D'ORO

### IL GRAN GALA VERSILIA GOURMET

### LA CACCIAGIONE

### I MUSCOLI RIPIENI

### LA CARBONARA DI MARE

### GLI ANTIPASTI ALLA TOSCANA

### IL CACCIUCCO LIVORNESE E

### IL CACCIUCCO VIAREGGINO

### LA GARFAGNANA IN VERSILIA

### LA PIZZA D'AUTORE

### LA SARDEGNA DI PINO

### BENVENUTO AUTUNNO

### A CENA CON PUCCINI

### VERNACCIA IN VERSILIA

### CUCINA E BIRRE D'AUTORE

### LA CENA PIACENTINA

### GAIO VA A CACCIA

### IL PODERE VAIANI

### I PIATTI DELLA VALLE DEL PO

### LA NOTTE DI PARACUCCHI

### CRISTIANO TOMEI IN OTTANTA FAME

### VERSILIA GOURMET

### CENA D'ARTISTA

### TRIBUTO A GIANCARLO PERBELLINI

### FRANCIACORTA E TARTUFO

## A SETTEMBRE

... e sulle pagine seguenti:

### CIAO ESTATE, BENVENUTO AUTUNNO

### LE GRANDI BISTECHE EUROPEE



LE GRANDI CENE DI PASPARTU

# CIAO ESTATE, BENVENUTO AUTUNNO

IL MARE E LA TERRA SI INCONTRANO SULLA SPIAGGIA  
DEL CAVALLONE BEACH RESTAURANT  
SPECIAL GUEST: EMILIO E BONA

Di fronte alla spiaggia del Bagno Cavallone a Lido di Camaione, Venerdì 19 settembre, ovvero esattamente due giorni prima del fatidico cambio di stagione, **saluteremo l'estate in grande stile con i piatti del mare, e daremo il benvenuto all'autunno con le prelibatezze della terra:** si chiama **"Ciao Estate, Benvenuto Autunno"**, la intrigante serata organizzata dalla nostra testata giornalistica per la rassegna "Le Grandi Cene di Paspardu".

E, per mantenere alta l'asticella della cultura del cibo territoriale versiliese, si è voluto puntare con decisione su due piatti cult di questa terra, due veri 'mostri sacri' delle nostre tavole: lo Spaghetto alle arselle e il Tordello al sugo. Per interpretarli, abbiamo scelto due cucine che, di questo piatto, ne fanno una propria bandiera.

## SUA MAESTÀ L'ARSELLA

Il Cavallone Beach Restaurant di Lido di Camaione, in estate, non smette mai di servire questo richiestissimo primo piatto intarsiato di gustosi molluschi: lo spaghetto alle arselle. I clienti 'vacanzieri' che frequentano l'elegante stabilimento balneare ne sono letteralmente innamorati al punto che, non appena arrivati in Versilia, si mettono al tavolo e lo ordinano con voracità.

E al Cavallone, va detto, 'l'arsella' va in scena, e nel piatto, in una delle migliori interpretazioni di tutta la costa.

## E SUA MAESTÀ IL TORDELLO

Per l'interpretazione dei Tordelli al ragù, o al sugo come si diceva una volta, ci siamo affidati nientemeno che ai freschi vincitori dell'edizione 2025 del "Tordello d'Oro", la gara gastronomica più attesa e partecipata dell'anno.

E il ristorante Emilio e Bona, per i suoi magnifici, eleganti, delicati ma al tempo stesso saporiti 'tordelli alla casolina', è indirizzo celebre e celebrato ormai da molti anni, si può dire da decenni.

## IL MENU MARE-TERRA

I due ristoranti, affiancati allegramente ai fornelli, proporranno nel corso della serata 6 portate in tutto, con appetitosi ingressi per i due antipasti e le dolcissime e golose due proposte finali.

Per il Cavallone (a cura delle cuoche Mirella Pardini, Laura Baccalli, Chiara Fambrini e Graziella Pilloni) lo sfizioso avocado toast, che tanto ha riscosso successo questa estate e un dessert dai deliziosi richiami autunnali.

Per Emilio e Bona uno sformato con i funghi (i porcini sono una religione nel locale di Lombrici) e gli ultra-golosi bomboloncini al cioccolato caldo.



Gli spaghetti alle arselle del Cavallone



Cavallone Beach Restaurant



I tordelli alla casolina di Emilio e Bona



Laura Botarelli, Cavallone Beach Restaurant



I celebri bomboloncini di Emilio e Bona

VENERDÌ 19 SETTEMBRE ORE 20,15  
BAGNO IL CAVALLONE - CAVALLONE BEACH RESTAURANT  
LIDO DI CAMAIORE  
PER LA RASSEGNA GASTRONOMICA LE GRANDI CENE DI PASPARTU

# CIAO ESTATE, BENVENUTO AUTUNNO

CENA-EVENTO  
**MARE-TERRA,**  
**FRONTE-SPIAGGIA**

con

**Cavallone Beach Restaurant, Lido di Camaiore**  
**Ristorante Emilio e Bona, Lombrici di Camaiore**

## MENU

AVOCADO TOAST CON SALMONE MARINATO ALLA NOSTRA MANIERA  
CON SALSA GUACAMOLE E CIPOLLA DI TROPEA IN AGRODOLCE  
**Il Cavallone Beach Restaurant**

SFORMATINO DI FUNGHI PORCINI CON SPUMA DI PATATE  
**Ristorante Emilio e Bona**

SPAGHETTONI ARTIGIANALI DI PASTA FRESCA ALLE ARSELLE  
**Il Cavallone Beach Restaurant**

TORDELLI ALLA CASOLINA  
(vincitori del Tordello d'Oro 2025)  
**Ristorante Emilio e Bona**

MOUSSE DI RICOTTA AGLI AGRUMI CON FICHI CARAMELLATI  
**Il Cavallone Beach Restaurant**

BOMBOLONCINI CON CIOCCOLATO CALDO  
**Ristorante Emilio e Bona**

I Vini in degustazione e in abbinamento  
a cura dell'Azienda Agricola **L'ALTRA DONNA**, Seravezza

APUANO - Metodo Ancestrale da uve Vermentino, Albarola e Malvasia  
CALOMA - Vino bianco da uve Vermentino e Sauvignon (5%)  
STRINATO NERO - Vino rosso da uve Merlot, Massaretta e Vermentino Nero  
PASSITO DI BUGIA - Vino Passito da uve Vermentino, Trebbiano, Albarola e Sauvignon

60,00 euro tutto compreso  
**prenotazioni: Il Cavallone 335.1736208**

CAVALLONE BEACH RESTAURANT  
c/o Bagno Il Cavallone - Lido di Camaiore - Viale Sergio Bernardini, 772

## I VINI DEL TERRITORIO DE L'ALTRA DONNA

E in una serata che profuma così tanto di Versilia, quella vera, non poteva mancare un vignaiolo locale che, anno dopo anno, sta mietendo successi di pubblico e di critica: si tratta di **Marco Bazzichi**, che bagnerà la serata con i vini-uva dalla beva piacevolissima della sua azienda agricola **L'Altra Donna** di Seravezza.

Si farà aperitivo con le sue bollicine ancestrali dell'Apuano, con uve provenienti dai vigneti del Candia. Poi, in abbinamento al mare, degusteremo il Caloma, un bianco di carattere e mineralità.

Sui piatti di terra, e con i tordelli si tratta di un felicissimo abbinamento che abbiamo già personalmente collaudato, ecco lo Strinato Nero, un rosso di razza che mantiene però, nello stile de L'Altra Donna, una piacevolissima beva che riporta sempre al sorso successivo.

Sui dessert, vera chicca, il vino dolce Passito di Bugia.

## BRIGATE, CUOCHI, RISTORATORI E PERSONALE DI SALA

E, oltre ad apprezzare la scoppiettante scansioni di questi meravigliosi piatti, sarà bello anche osservare la professionale brigata di cuoche e la accogliente squadra di addette alla sala del Cavallone, entrambe declinate al femminile e capitanate dalla sempre elegante e sorridente titolare **Laura Botarelli**.

Così come sarà altrettanto piacevole farci raccontare dalla coppia di cuochi e proprietari di Emilio e Bona, **Massimiliano Cappelli** e la moglie **Lucia**, tutti i segreti della loro apprezzata cucina di terra e, magari, farci dire in gran segreto la ricetta dei loro insuperabili bomboloncini.

## PRENOTAZIONI

Il consiglio, accurato, come sempre, è quello di prenotare al più presto (Il Cavallone 335.1736208).



## I VINI IN DEGUSTAZIONE

L'ALTRA DONNA del vignaiolo **Marco Bazzichi**

Marco Bazzichi, L'Altra Donna



la brigata del Cavallone Beach Restaurant



per la Rassegna  
“Le Grandi Gene di Paspартu”  
**CIAO ESTATE,  
BENVENUTO AUTUNNO**  
Venerdì 19 Settembre, ore 20,15  
Bagno Il Cavallone - Cavallone Beach Restaurant  
Lido di Camaiore

**PRENOTAZIONI:**  
Cavallone Beach Restaurant 335.1736208



**LE GRANDI CENE DI PASPARTU**

# **LE GRANDI BISTECCH EUROPEE**

**LE PREGIATE CARNI DI POLONIA, SCOZIA, ITALIA E SPAGNA  
IN DEGUSTAZIONE PER DUE SERATE**

**E IL MENU SFIZIOSISSIMO DI RICCA',  
DA BACCALÀ VINO E MERENDINO**

Un **Campionato Europeo della bistecca**, del manzo, della "ciccia", quella però di vera eccellenza: questa l'idea del vulcanico **Riccardo Ricca' Santini di Baccalà Vino e Merendino** a Capezzano Pianore, ovvero gustarsi un secondo piatto in cui scendono sul terreno di gioco, per una sfida 'all'ultimo sangue', 4 big europei della bistecca, 4 vere eccellenze assolute selezionate per l'occasione.

Arbitro della contesa? A decretare il vincitore finale sarà il fortunato pubblico ai tavoli che, in una sola serata, avrà la fortuna di mettere piede, anzi, coltello e forchetta, in **4 differenti nazioni d'europa**.

Ovviamente, a questa finale, non sono presenti alcuni altri grandi esponenti della carne europea, ma sicuramente questa splendida selezione costituirà una disfida da vertiginosi piani alti, vista l'alta gamma del prodotto. Siamo, infatti, davvero al top.

Ma, prima del fischio d'inizio non manca un delizioso banchetto che Santini ha cucito su misura per l'occasione, con alcuni suoi cavalli di battaglia, come la sua giardiniera e il crostino di fegatini toscano.

A quel punto, altra chicca, ecco la parata di tre norcini toscani che rappresentano un'eccellenza assoluta per la nostra regione.

Una buona franotiana introdurrà all'atteso secondo piatto, mentre la chiusura di cena vedrà protagonista un altro 'must' del piccolo e frequentatissimo locale: la buonissima zuppa inglese, in assoluto una delle migliori in circolazione.

Infine, altro vero valore aggiunto, saranno le pregiate bollicine dei metodi classici di Tenuta Mariani, dal suo millesimato 'base' fino alle due riserve.

E sarà bellissimo capire se, come dicono in molti veri intenditori, un metodo classico di carattere può abbinarsi bene a carni rosse importanti.

Insomma, lasciato da parte il canonico e sempre vincente vino rosso e bistecca, si proverà a capire questo insolito ma comunque stimolante matrimonio alternativo.

## PRENOTAZIONI

Il consiglio, accorato, come sempre, è quello di prenotare al più presto (*Baccalà Vino e Merendino* 347.8864366).



Baccalà Vino e Merendino



Riccardo Ricca' Santini



Polonia: La Manzetta Prussiana



Scozia: L'Angus Beef



Italia: La Fassona Piemontese



Spagna: La Rubia Gallega

GIOVEDÌ 25 E VENERDÌ 26 SETTEMBRE ORE 20,15  
BACCALÀ VINO E MERENDINO, CAPEZZANO PIANORE  
PER LA RASSEGNA GASTRONOMICA LE GRANDI CENE DI PASPARTU

# LE GRANDI BISTECCHIE EUROPEE

FRITTATINA DI VERDURE DI BENVENUTO

CROSTINO TOSCANO DI FEGATINI

GIARDINIERA DEL MERENDINO

I SALUMI DEGLI ARTIGIANI

LA FINOCCHIONA E IL SALAME TOSCANO  
DA MAIALE GRIGIO ALLEVATO SEMIBRADO  
Sergio Falaschi, San Miniato (Pisa)

IL LARDO STAGIONATO NELLE CONCHE DI MARMO DELLE APUANE,  
LA SALSICCIA FRESCA E LA MORTADELLA NOSTRALE  
Massimo Bacci, Montignoso (Massa)

LA PANCETTA ARROTOLATA , IL BIROLDO E LA SOPPRESSATA  
Severino di Matraia (Lucca)

ZUPPA ALLA FRANTOIANA

LE GRANDI BISTECCHIE EUROPEE

POLONIA: Manzetta Prussiana

SCOZIA: Angus Beef

ITALIA: Fassona Piemontese

SPAGNA: La Rubia Gallega

LA ZUPPA INGLESE DI RICCÀ

I Vini in abbinamento

TENUTA MARIANI - Massarosa

I Metodi Classici della Costa Toscana

SEGRETO BRUT NATURE METODO CLASSICO MILLESIMATO 2022

SEGRETO FUT DE CHENE BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO 2021

SEGRETO ROSÉ FUT DE CHENE BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO 2022

60,00 euro tutto compreso

prenotazioni: Baccalà Vino e Merendino 347.8864366

BACCALÀ VINO E MERENDINO

Capezzano Pianore, Via Sarzanese Nord, 92 - 347.8864366

## I TRE GRANDI NORCINI TOSCANI

Riccardo Santini, da sempre, è un vero Indiana Jones dei prodotti artigiani d'eccellenza. Di ogni genere. E anche sui salumi ricerca il meglio del meglio.

In questa serata avremo tre veri 'maestri storici della norcineria toscana'.

**Sergio Falaschi**, in quel di San Miniato, insieme con il figlio Andrea e la figlia Anna, rappresentano la terza e quarta generazione di "Maestri Macellai" sanminiatesi.

Da quasi un secolo, **Bacci 1925**, a Montignoso di Massa, tramanda l'arte della macelleria e norcineria con passione e maestria

A Matraia, sulle colline lucchesi, **Da Severino**, altra storia antica, con Gino ad affiancare il padre Severino che, a sua volta, da giovane, si trovò a lavorare nella bottega di un vecchio norcino di paese, da cui ha apprese le vecchie tecniche di preparazione degli insaccati.



## LE GRANDI CARNI EUROPEE

### POLONIA: LA MANZETTA

Al riguardo dell'origine e del nome possiamo dire che il termine "Manzetta Prussiana" richiama l'antica regione della Prussia, oggi parte della Polonia, dove l'allevamento del bestiame è una tradizione radicata.

Il sapore è ricco e pieno, con note di burro e nocciola, grazie alla dieta naturale dei bovini e al processo di maturazione della carne. L'aroma è intenso e appetitoso, con sentori di erba e terra, riflesso del terroir di origine. La consistenza si esprime con l'estrema tenerezza, si scioglie in bocca grazie alla marmorizzazione uniforme.

### SCOZIA: L'ANGUS BEEF

L'Angus Scozzese è un taglio di carne che si riconosce per un gusto morbido e delicato, e una mazzatura di grasso tenue. Tutte caratteristiche date dall'allevamento allo stato semi-brado nelle distese erbose scozzesi e dal clima più freddo. Carnoso, tenero e delizioso, è noto per succosità, morbidezza e sapore intenso. Durante la cottura, il grasso marmorizzato si scioglie, arricchendo la carne con un sapore ricco e profondo.

### ITALIA: LA FASSONA PIEMONTESE

Nella carne dei bovini di razza fassona si trova una scarsa quantità di tessuto connettivo, ragione per cui è una carne molto tenera. La caratteristica principale è una carne magra, povera di tendini e di grasso, sapida e gustosa. La Fassona viene allevata con metodi tradizionali a fieno e cereali. Questo fa sì che sia una carne molto magra, con una percentuale di grasso pari allo 0,5% contro il 3% delle altre razze.

### SPAGNA: LA RUBIA GALLEGA

Allevata allo stato brado in Galizia, è una delle carni più pregiate al mondo. Si differenzia dalle altre tipologie perché i bovini hanno un'età dai 5 ai 10 anni, e per questo motivo viene anche soprannominata Vacca Vieja, ovvero vacca vecchia. Il suo sapore è marcato e aromatico, la tenerezza della carne viene ottenuta anche grazie alla frollatura dry aged di almeno 40 giorni. Una Rubia Gallega si riconosce al primo sguardo, grazie alla sua caratteristica corteccia di grasso giallo che, durante la cottura, si scioglie lentamente, conferendo alla carne aroma e sapore.



## I METODI CLASSICI DI TENUTA MARIANI

Ido Mariani sarà presente in sala per illustrare le sue pregevoli e fini bollicine d'autore, con i suoi tre metodi classici.

### SEGRETO BRUT NATURE

#### METODO CLASSICO MILLESIMATO 2022

Pinot Nero 70% Chardonnay 30%

Pas dosé

Fermentazione controllata in acciaio e affinato in acciaio per 6/8 mesi. Dopo l'assemblaggio resta in bottiglia su lieviti per 30 mesi, sboccatura manuale a Gennaio.

### SEGRETO FUT DE CHENE BRUT

#### METODO CLASSICO MILLESIMATO 2021

Pinot Nero 50% Chardonnay 50%

Pas dosé

Fermentazione controllata in acciaio per il pinot nero e in tonneaux per lo chardonnay, che affina in tonneaux di rovere per 6 mesi. Assemblato poi con il Pinot Nero, resta in bottiglia su lieviti per 36 mesi, sboccatura manuale a Febbraio.

### SEGRETO ROSÉ FUT DE CHENE BRUT

#### METODO CLASSICO MILLESIMATO 2022

Sangiovese 100%

Pas dosé

Da macerazione su bucce, con fermentazione controllata in acciaio, affinato in tonneaux di rovere per 6 mesi, in bottiglia su lieviti per 24 mesi, sboccatura manuale a Gennaio.



Ido Mariani, Tenuta Mariani

# PASPARTU MAG

MIGLIAIA  
DI LETTORI SU CARTA



**CHIAMACI! 0584 650029**

# MIGLIAIA DI LETTORI SUL WEB



# MIGLIAIA DI FOLLOWER SUI SOCIAL

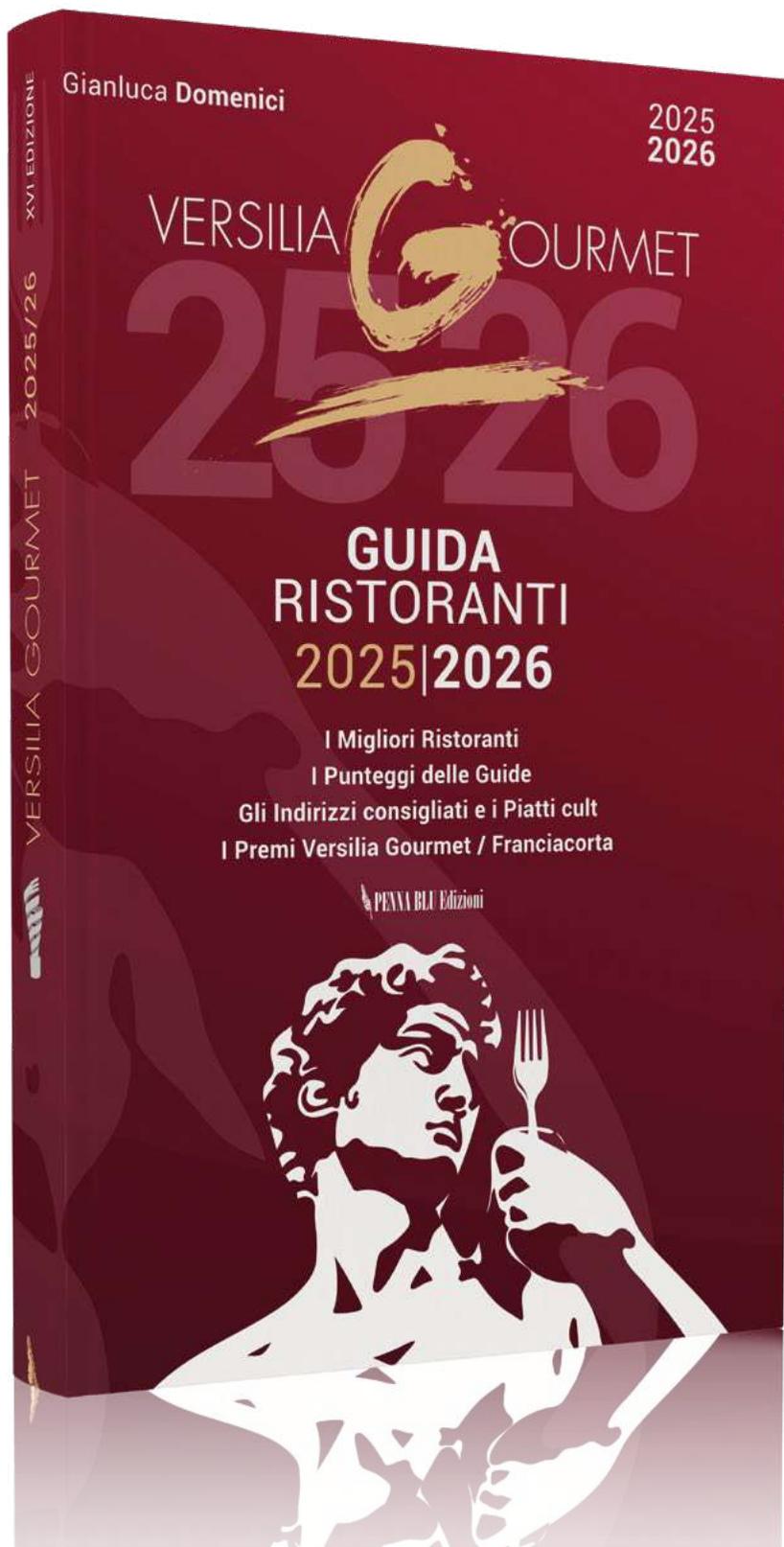
*per comunicare a 360 gradi scegli PAsPARTU MAG*



**SCRIVICI! 392.6498397 W.APP**

# VERSILIA GOURMET LA GUIDA RISTORANTI DELLA VERSILIA

156 PAGINE  
DI PIATTI DA GUSTARE,  
INDIRIZZI, CONSIGLI  
E PERSONAGGI DEL  
FOOD D'ECCELLENZA



Se siete appassionati di ristoranti, trattorie, osterie e volete avere una panoramica aggiornata, e al tempo stesso storica, dell'offerta di questo territorio non potete non avere nel cruscotto della vostra auto **l'unica e curata guida ristoranti della Versilia:**

giunta alla sua sedicesima edizione, Versilia Gourmet si trova e si può acquistare nelle migliori edicole e librerie al prezzo di 13 euro.

Interamente curata e scritta da **Gianluca Domenici**, uno strumento indispensabile per chi ama cenare fuori e conoscere i protagonisti del cibo di eccellenza di questa nostra terra baciata da Dio.

All'interno, sfogliando le sue 160 eleganti e gustose pagine, troverete numerosi spunti gastronomici, suggerimenti di ogni genere e le storie dei migliori professionisti della ristorazione.

La **'Guida delle Guide'** analizza in modo analitico i punteggi e i riconoscimenti ottenuti dai ristoranti della Versilia sulle principali guide nazionali:

Michelin, Gambero Rosso, Espresso, Identità Golose e Osterie d'Italia.

Nella sezione **'Il Piatto è Servito'**, i 15 migliori chef della Versilia dispensano consigli sul miglior piatto della Versilia e su dove andarlo a gustare.

Un appetitoso focus è dedicato ad un piatto cult della Versilia, come il **tordello** al ragù, mentre sono ben 33 i **piatti da trattoria** segnalati dagli addetti ai lavori che, oltre a rivelare il proprio piatto preferito, indicano dove andarlo a gustare.

Poi ancora, approfondimenti sui **ristoratori e i personaggi del food** d'eccellenza, con un ricco focus sui Premi Versilia Gourmet alle migliori Sale e Cucine della zona.

La guida si trova in vendita nelle migliori edicole e librerie della Versilia.



Gianluca Domenici, autore della guida



## GUIDA RISTORANTI VERSILIA GOURMET 2025/2026

**Autore:** gianluca domenici

**Editore:** penna blu edizioni

**Progetto grafico:** bogus lab

Numero di pagine: 160

Prezzo di copertina: 13 euro

Info: 0584.650029

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



## IN VENDITA DOVE

### MARINA DI PIETRASANTA

EDICOLA TONACCHERA (Via Versilia)

### VIAREGGIO

LIBRERIA LUNGOMARE (Passeggiata a mare)

EDICOLA DOMINONI (Via Buonarroti ang. Via Zara)

LIBRERIA MONDADORI (Passeggiata a Mare)

EDICOLA PALMERINI (Via Buonarroti ang. Via Marco Polo)

EDICOLA FRANCESCONI (Via Taddei ex Campo d'Aviazione)

### LIDO DI CAMAIORE

LIBRERIA DIFFUSIONE DEL LIBRO (Viale a Mare)

EDICOLA EDICOLÈ (Via Gigliotti chiesa Sacro Cuore)

REDAZIONE PENNA BLU EDIZIONI (Viale Colombo 246)

EDICOLA DINI PAOLO (Viale Kennedy)

EDICOLA ALBERTI (Viale Kennedy vicino al parco Bussoladomani)

### FORTE DEI MARMI

LIBRERIA GIUNTI (Via Mazzini)

LIBRERIA DEL FORTE (Via Piave)

EDICOLA BORRI (di fronte al Fortino)

### MASSAROSA

CONAD (Via Sarzanese)

### PIETRASANTA

LIBRERIA NINA (Via Mazzini)

LIBRERIA MONDADORI

(Piazza Statuto)



**SIAMO APERTI LE SERE DAL VENERDÌ AL LUNEDÌ**

*“Cibo, il mio modo di dare Amore,  
ti aspetto nel mio giardino per provare i nostri quattro menù”*

*Argia*



**Antipasto Misto, Dolce, Vino, Acqua e Caffè 25 euro**

**Antipasto, Primo, Dolce, Vino, Acqua e Caffè 30 euro**

**Antipasto, Primo, Secondo, Dolce, Vino, Acqua e Caffè 38 euro**

**IL MERCOLEDÌ APERICENA: Aperitivo, Stuzzichini, Assaggi di Antipasti 15 euro  
con un Primo della Lady Chef 25 euro**

**ARGI GARDEN HOME RESTAURANT**

Nella campagna di Capezzano Pianore - Via Arginvecchio, 2692 (lato mare rispetto alla ferrovia)  
Aperti a Cena dal Venerdì al Lunedì - Prenotazioni: telefonare dopo le 15 - **Argia 349 8045229** 



# L'AZOTEA

Home Restaurant

DIMENTICA I RISTORANTI AFFOLLATI QUI SI CENA SLOW, SI  
CHIAMACCHIERA E SI VIVE UN'ESPERIENZA DIFFERENTE,  
COME A CASA... ANZI, MEGLIO

***cucina di ispirazione toscana e siciliana***

### **I DUE MENU**

*Entrée - Piccolo cocktail - Antipasto - Primo con la nostra pasta fresca -  
Secondo - Predessert - Dessert - Vino - Acqua - Caffè - Limoncello*

**MARE 50 euro - VEGETARIANO 40 euro**

*solo 8 coperti - solo su prenotazione*



L'AZOTEA Home Restaurant - Piano di Mommio (Massarosa),  
Piazza Martiri della Sassaia Prenotazioni: 331.2670407

# AFFIDATI A PROFESSIONISTI DELLA COMUNICAZIONE

**PREVENTIVI  
GRATUITI**

0584-650029 - [INFO@PENNABLUEDIZIONI.IT](mailto:INFO@PENNABLUEDIZIONI.IT)

## EDITORIA



**PASPARTU MAG**  
DAL 1992 IL MAGAZINE  
DELLA VERSILIA



**VERSILIA GOURMET**  
LA GUIDA RISTORANTI



**VERSILIA BIKE TOUR,  
VERSILIA MOUNTAIN  
BIKE & TREKKING**  
GUIDE TURISTICHE E  
SPORTIVE



**COME MANGIAVAMO**  
143 RICETTE CAMAIORESI  
DA SALVARE



**ALTRE  
PUBBLICAZIONI**  
GUIDE, DEPLIANT TURISTICI,  
GIORNALI



**PENNA BLU Edizioni**

**PENNA BLU EDIZIONI**

Lido di Camaiore - Viale Colombo, 246  
0584 650029 - [info@pennabluedizioni.it](mailto:info@pennabluedizioni.it)

[WWW.PENNABLUEDIZIONI.IT](http://WWW.PENNABLUEDIZIONI.IT)

## EVENTI



**VERSILIA  
GOURMET**  
IL PREMIO E IL GRAN GALA



**FRANCIACORTA  
VERSILIA WEEK**  
LA SETTIMANA DELLA  
FRANCIACORTA IN VERSILIA



**TUSCANY SPIRIT  
FESTIVAL**  
I MAESTRI DELLA LIQUORISTICA  
E DALLA DISTILLAZIONE TOSCANO



**VERNACCIA IN VERSILIA**  
IL PIÙ GRANDE BIANCO TOSCANO  
TRA EVENTI E DEGUSTAZIONI



**TRATTORIA FESTIVAL**  
I GRANDI PIATTI DELLA  
TRADIZIONE SECONDO  
I RISTORANTI DI OGGI



**IL TORDELLO D'ORO**  
IL CONTEST SUL MIGLIOR  
TORDELLO DELLA VERSILIA



**LE GRANDI CENE DI  
PASPARTU**  
SERATE-EVENTO DI PURA  
CULTURA GASTRONOMICA

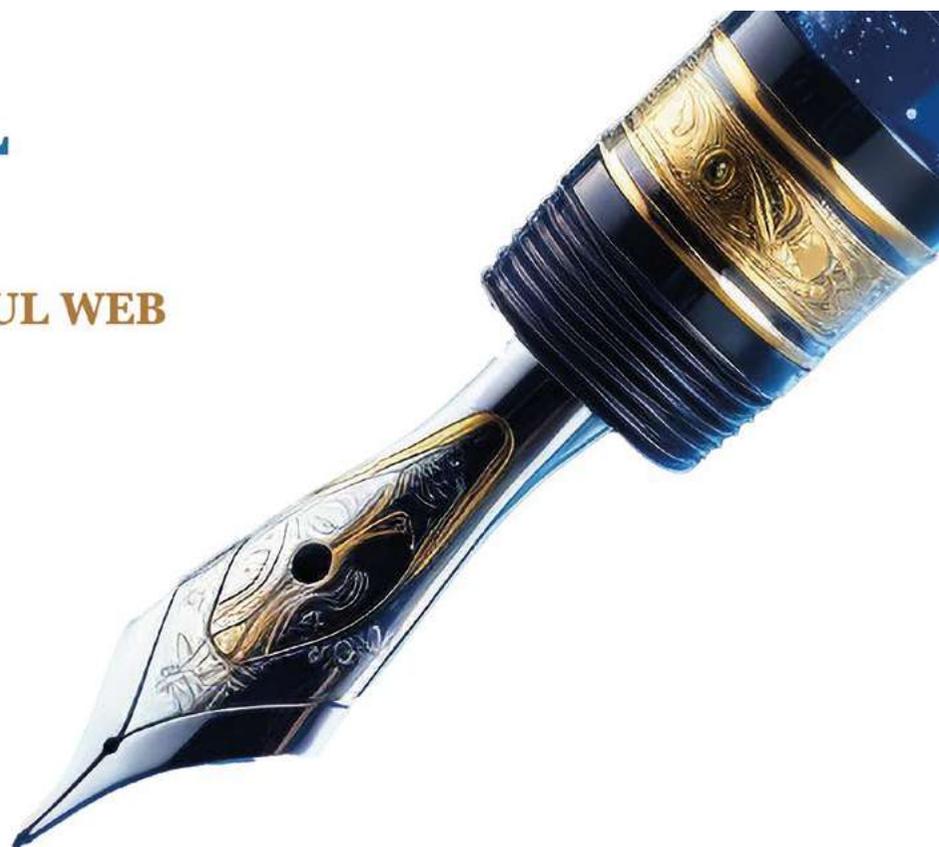
## WEB & SOCIAL

**PASPARTU MAG ONLINE**  
**MIGLIAIA DI LETTORI SUL WEB**  
[WWW.PASPARTUMAGAZINE.IT](http://WWW.PASPARTUMAGAZINE.IT)

**PASPAFOOD**  
**IL BLOG SU CIBI E VINI**  
[WWW.PASPAFOOD.IT](http://WWW.PASPAFOOD.IT)

**VERSILIA GOURMET**  
**IL SITO CON IL MEGLIO**  
**DELLA RISTORAZIONE**  
[WWW.VERSILIAGOURMET.IT](http://WWW.VERSILIAGOURMET.IT)

**PENNA BLU EDIZIONI**  
**SCOPRI L'UNIVERSO PENNA BLU**  
[WWW.PENNABLUEEDIZIONI.IT](http://WWW.PENNABLUEEDIZIONI.IT)



## PAGINE E CANALI SOCIAL

**PASPARTU MAGAZINE**  
**PASPAFOOD**



**PASPARTU\_MAGAZINE**  
**PASPAFOOD**



**PASPAFOOD**





**ARIETE**

Settembre ti spinge a mettere ordine tra mille idee e iniziative. In amore, non correre: ascolta anche i tempi dell'altro. Sul lavoro, un nuovo progetto richiede concentrazione e costanza. La tua energia è tanta: incanalarla bene farà la differenza.



**TORO**

Dopo un'estate intensa, senti il bisogno di stabilità. In amore, piccoli gesti quotidiani rafforzano i legami. Sul lavoro, la tua tenacia ti aiuta a chiudere una questione rimasta in sospeso. Settembre ti invita a godere delle cose semplici che ti fanno stare bene.



**GEMELLI**

Il rientro ti trova curioso e pieno di stimoli, ma rischi di disperderti. In amore, chiarisci dubbi che ti porti dietro da tempo. Sul lavoro, la tua creatività trova finalmente spazio concreto. Settembre ti chiede di scegliere bene le battaglie da combattere.



**CANCRO**

È un mese di introspezione: senti il bisogno di capire meglio cosa vuoi. In amore, lasciati sorprendere da chi ti mostra attenzioni sincere. Sul lavoro, meglio procedere con calma che forzare i tempi. Settembre diventa un'occasione per ritrovare equilibrio dentro di te.



**LEONE**

Dopo un periodo brillante, arriva il momento di mettere basi solide. In amore, sei diretto e sai cosa desideri. Sul lavoro, il tuo impegno porta riconoscimenti meritati. Settembre ti ricorda che non serve sempre brillare: anche la costanza è una forza.



**VERGINE**

È il tuo mese, e lo senti: più consapevole, più deciso, più in forma. In amore, esprimi con chiarezza quello che provi. Sul lavoro, puoi organizzare e guidare con autorevolezza. Settembre ti dà l'occasione di mostrare agli altri la tua vera solidità.



**BILANCIA**

Il desiderio di armonia si fa forte, ma alcune tensioni ti spingono a prendere posizione. In amore, impari a dire "no" senza paura di perdere. Sul lavoro, un confronto schietto porta a un risultato positivo. Settembre è il mese in cui ritrovi la tua voce autentica.



**SCORPIONE**

Settembre ti porta intensità emotiva e nuove consapevolezze. In amore, non accetti mezze misure: vuoi profondità e verità. Sul lavoro, una sfida si trasforma in un'occasione di crescita. Questo mese ti aiuta a liberarti di ciò che non ti serve più.



**SAGITTARIO**

Ti senti pronto a guardare avanti con fiducia. In amore, c'è voglia di leggerezza ma anche di chiarezza. Sul lavoro, nuove prospettive aprono strade interessanti. Settembre ti invita a credere nelle opportunità che stanno nascendo attorno a te.



**CAPRICORNO**

La ripresa ti vede pragmatico e deciso, ma ricorda che non tutto deve essere perfetto. In amore, mostra più calore e meno rigidità. Sul lavoro, la tua costanza viene notata e premiata. Settembre ti insegna che lasciarsi andare non è una debolezza.



**ACQUARIO**

Le novità ti stimolano e ti rendono creativo. In amore, sorprendi con gesti spontanei e originali. Sul lavoro, un progetto fuori dagli schemi ti entusiasma. Settembre è il mese per osare, senza paura di distinguerti.



**PESCI**

Ti muovi con sensibilità, ma stavolta anche con più determinazione. In amore, una connessione profonda porta serenità. Sul lavoro, la tua intuizione ti guida nella direzione giusta. Settembre ti dà la forza di trasformare i sogni in passi concreti.

# BOGUS

**VIDEO  
GRAPHIC  
WEB**

**SOCIAL MEDIA MANAGEMENT  
STRATEGIE COMUNICATIVE**

La nostra Azienda è fondata su un'idea  
dare vita ad un laboratorio creativo  
che raggruppi al suo interno tutte le competenze  
ed i servizi utili alla comunicazione aziendale,  
in modo da fornire un servizio coordinato e completo.

**TUTTO IN UN UNICO STUDIO**

# WE ARE BOGUS!

**THINK DIFFERENT, TRUST US!**

**BOGUS s.n.c.**

Via Aurelia Sud, 285  
55049 Viareggio (LU) - Italy

+39 0584 581983

[www.boguslab.com](http://www.boguslab.com)



# ORO CIOFI

LIDO DI CAMAIORE - PIAZZA LEMMETTI 10 TEL.0584-66287



## MONTECRISTO CLASSIC

CRONOGRAFO CON CASSA IN ACCIAIO E TITANIO  
CINTURINO IN SILICONE IPOALLERGENICO  
IMPERMEABILE FINO A 10 ATM

LOCMAN  
ITALY

✉ [m.ciofi@libero.it](mailto:m.ciofi@libero.it)

📷 [gioielleria\\_orociofi](https://www.instagram.com/gioielleria_orociofi)

📘 [gioielleriaorociofi](https://www.facebook.com/gioielleriaorociofi)