

PASPARTU

Silvia
Bini
viareggio



**TRATTORIA
FESTIVAL
2025**

**LE CUCINE D'ITALIA
TRA TRADIZIONE E
INNOVAZIONE**

Cambia Serramento, Migliora la Tua Casa.



Artwork © GruppoVentidue.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 infall@infall.it

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



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

ORO CIOFI

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

**CREIAMO IL TUO GIOIELLO SU MISURA PER TE,
RACCONTANDO UNA STORIA...
LA TUA.**



✉ m.ciofi@libero.it

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

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



L'EDITORIALE

TRATTORIA FESTIVAL 2025

QUANDO LA VERSILIA FA SISTEMA

Carissimi buongustai e cultori dei piatti della tradizione, novembre è finalmente arrivato!

Ci avete sommerso di mail, di telefonate e di richieste per sapere in anteprima date, serate e menu della rassegna gastronomica versiliese più attesa dell'anno: il vostro, e nostro, "Trattoria Festival".

E allora, eccoci qua.

Come ormai da quattro anni la tradizione vuole, per i 4 giovedì di novembre vanno in scena 4 Cene-Evento "cultural-goduriose" che, come sempre, vedono il tutto esaurito già giorni prima del ricco convivio.

E se si cerca il motivo di tanto e conclamato successo, inutile negarlo, lo troviamo proprio in loro, nei **cuochi e ristoratori della Versilia**, che eccezionalmente, per una sera, escono dalla loro rassicurante 'tana', la loro zona di comfort, ovvero dal proprio ristorante osteria o trattoria, per confrontarsi liberamente coi colleghi, per scambiarsi idee e ricette, e per arrostiti friggere cuocere e bollire tutti assieme, in allegria, intorno ad un'unica grande cucina.

Ad ogni cena, nelle sale, ai tavoli, e dietro le quinte intorno a pentoloni e padelle fumanti, si ritrovano assieme osti, cuochi, vignaioli, professionisti della sala, e il clima di ogni serata - chi ha già partecipato sa di cosa parlo - è davvero elettrizzante e coinvolgente.

Queste serate, dove si mangia da dio, dove si fa cultura del cibo e si coltiva il rispetto delle tradizioni popolari, rappresentano per la nostra terra, un raro e poco praticato valore aggiunto:

sono un concreto esempio di cosa significhi **'essere uniti'** e **'fare sistema'**, per mostrare al mondo intero di quanto la Versilia sia viva, dinamica, vogliosa di fare, e ad elevatissimi livelli in fatto di cucina e accoglienza.

Gianluca Domenici







IL PICCOLO PRINCIPE



*“Da novembre, il piacere della nostra cucina
due stelle Michelin si rinnova anche a pranzo,
ogni sabato e domenica”*



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

foto Federico Neri

henri
restaurant

Vini, Champagne,
Gourmet &
Experiences





Viareggio Via Ugo Foscolo, 8/10
le sere dal lunedì al sabato
0584 841192 - henrirestaurant.it

SOMMARIO

N 11 NOVEMBRE 2025 ANNO XXXIV
DAL 1992 IL FREE-PRESS DI INFORMAZIONE SUL TEMPO LIBERO

12

LUXURY

200 ANNI DI CODECASA
UNA SPENDIDA STORIA DI FAMIGLIA,
TRA TRADIZIONE E MODERNITÀ



18

A TEATRO

TEATRO DELL'OLIVO
IL CARTELLONE DELLA STAGIONE
TEATRALE 2025/2026



20

IL FESTIVAL
**FESTIVAL
SHAKESPEARE**

WHEN THERE'S WILL THERE'S LOVE



PASPARTU MAG

N 11 NOVEMBRE 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



ONLINE!

SFOGLIA LA TUA COPIA SU
PASPARTUMAGAZINE.IT

36

GASTRONOMIA E CULTURA

**TRATTORIA
FESTIVAL**

LE CUCINE D'ITALIA
TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE



48

LE ECCELLENZE DEL GUSTO

**UN PANETTONE
MONDIALE**

GIACOMO ALTEMURA E LA
SUA TANTO DESIDERATA
PASTICCERIA "HO SOGNATO DI TE"



56

LE GRANDI CENE DI PASPARTU
**DALLA BELLE ÉPOQUE
ALLA
NEW YORK ANNI '20**

AL RISTORANTE PUCCINI20 DI
VIAREGGIO, LA FRANCIA DI FINE '800 E LE
ATMOSFERE NEWYORKESI DI INIZIO '900



PASPARTU MAG
PROSSIMA USCITA
28 NOVEMBRE

PER LA TUA PUBBLICITÀ SU PASPARTU MAG
392.6498397 - INFO@PENNABLUEDIZIONI.IT

SILVIA BINI

LUXURY FASHION SHOPPING VIAREGGIO



CÀOS
SILVIA BINI DONNA
SILVIA BINI UOMO
BABY CAROUSEL

VIALE A MARE VIAREGGIO



200 ANNI DI CODECASA

**DUECENTO ANNI DEI CANTIERI VIAREGGINI,
ECCELLENZA ITALIANA DELLA NAUTICA E DEL LUSSO**

**UNA SPLENDIDA STORIA DI FAMIGLIA,
TRA TRADIZIONE E MODERNITÀ**





Nel 2025, i gloriosi Cantieri Navali Codecasa di Viareggio celebrano un traguardo a dir poco straordinario: 200 anni di attività, 200 lunghi anni tutti gestiti dalla famiglia Codecasa.



Fondato nel 1825 dal maestro d'ascia Giovanni Battista Codecasa, il cantiere ha saputo evolversi nel tempo, diventando negli anni sinonimo di stile, gusto, innovazione.

Codecasa non è un cantiere navale tradizionale, e gode di una qualità di costruzione, come di riconoscibilità del prodotto, senza paragoni, centrando tutto il suo lavoro sulla fedeltà: fedeltà dei clienti che scelgono e continuano a scegliere il prestigioso brand.

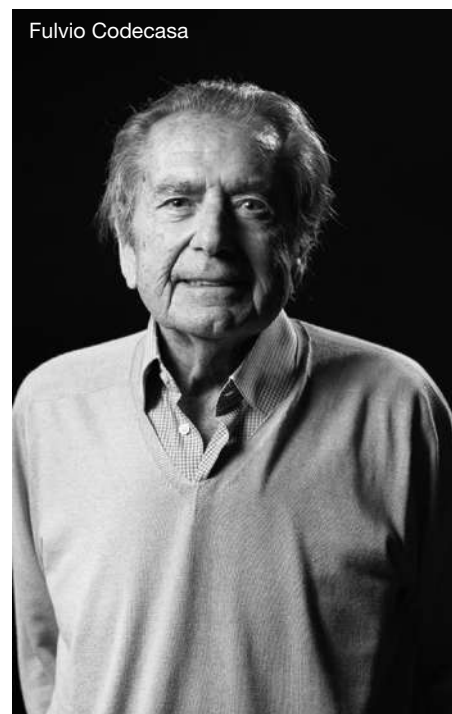
Generalmente, uno yacht Codecasa riprende le linee del precedente, migliorandone le sfumature. Questo è il motivo per cui, parlando di Codecasa, alla parola rivoluzione si preferisce *evoluzione*.

I 200 anni di attività, traguardo incredibile, sono anche il risultato del lavoro e della passione di tante persone.

I Cantieri Navali Codecasa sono così, oggi, a tutti gli effetti, una grande famiglia che porta avanti con orgoglio e affetto il valore tracciato e impresso dai suoi fondatori.

Proprio per tutto questo, anche il nostro giornale vuole celebrare questa splendida famiglia, un orgoglio per Viareggio e la Versilia, e per l'Italia intera.

Fulvio Codecasa



UNA STORIA DI FAMIGLIA

I Cantieri Navali Codecasa furono fondati nel 1825 dal maestro d'ascia **Giovanni Battista Codecasa** nella città di Viareggio, culla secolare della costruzione navale italiana. Seguirà poi nel 1902 l'omonimo **Giovanni Battista Codecasa**, detto Tistino, portando avanti il cantiere durante i tempi duri della Seconda Guerra Mondiale, mostrando una notevole capacità di adattamento che si rivelerà un fattore vincente per l'impresa.

A Tistino succederanno i figli **Ugo e Sandro**, assaporando la Viareggio degli anni '60, tempio della marineria italiana. Agli inizi l'attività si concentra sulla costruzione di navi a vela, arrivando a un attivo di oltre 50 bastimenti oltre che pescherecci, pontoni, bettoline ed imbarcazioni di ogni tipo nell'anno 1946.

Alla morte di Ugo nel 1973, il testimone passa al figlio **Fulvio Codecasa**, personaggio chiave nella vita del cantiere. Fulvio adotta una strategia vincente e una volontà di diversificazione che porterà Codecasa al centro del panorama internazionale, unendo alla produzione di barche da lavoro quella di motoryachts di lusso.

Nel 1985 si affianca al padre la figlia **Fulvia**, a cui si unirà successivamente la sorella minore **Elena**. In seguito si aggiungeranno alla gestione dell'impresa i rispettivi mariti, **Ennio Buonomo e Fabio Lofrese**, proseguendo stabilmente la tradizione familiare.

Nel corso degli anni 2000 il percorso ben tracciato verrà poi seguito dai figli di Fulvia e Ennio, **Matteo e Niccolò**, a cui si è recentemente unita la figlia **Chiara**.

Una foto della famiglia: partendo da destra Ennio Buonomo, Elena Codecasa, Fulvia Codecasa, Fulvio Codecasa, Matteo Buonomo, Chiara Buonomo, Niccolò Buonomo, Fabio Lofrese



festeggiando i 200 anni



I CANTIERI

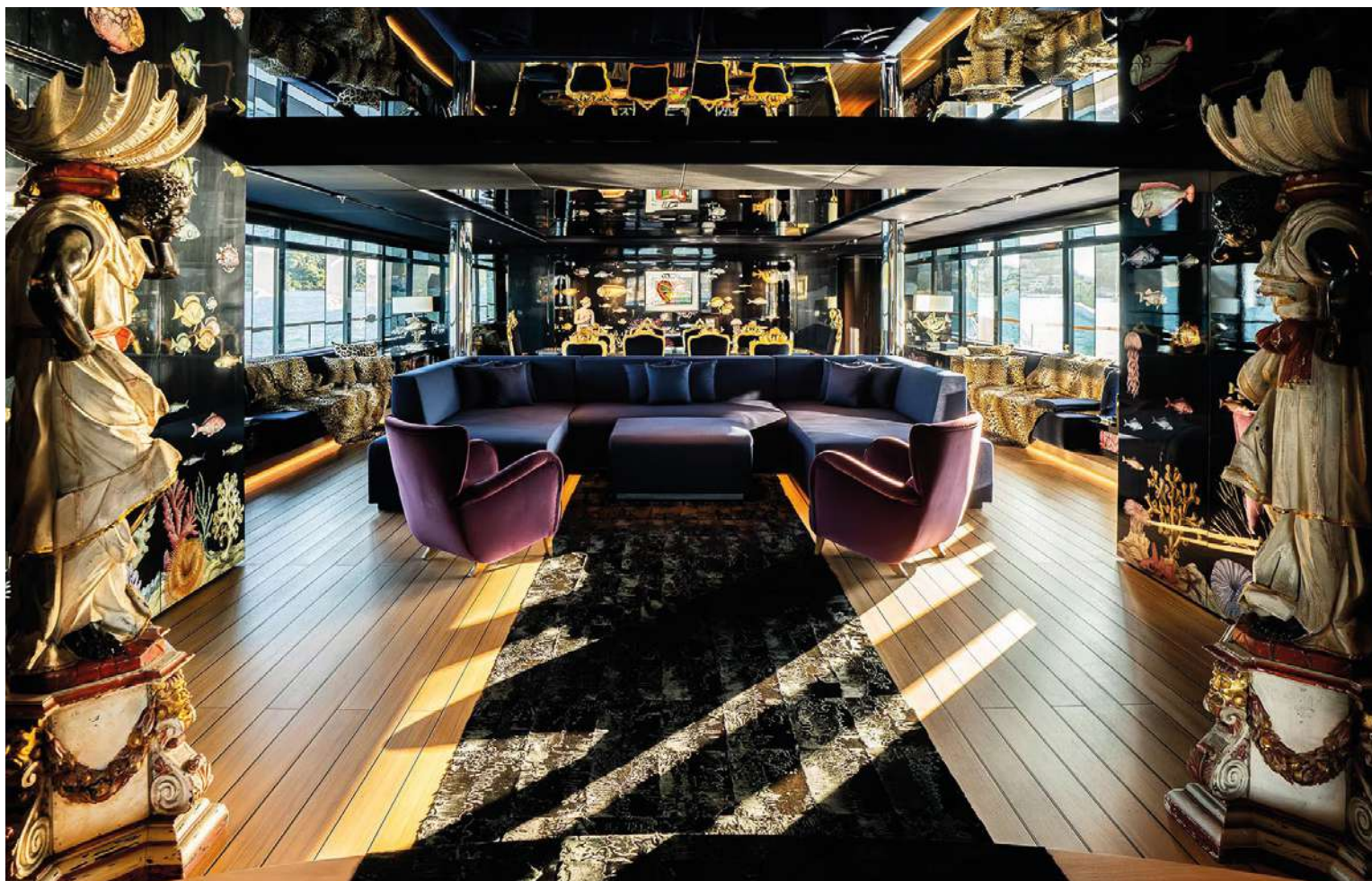
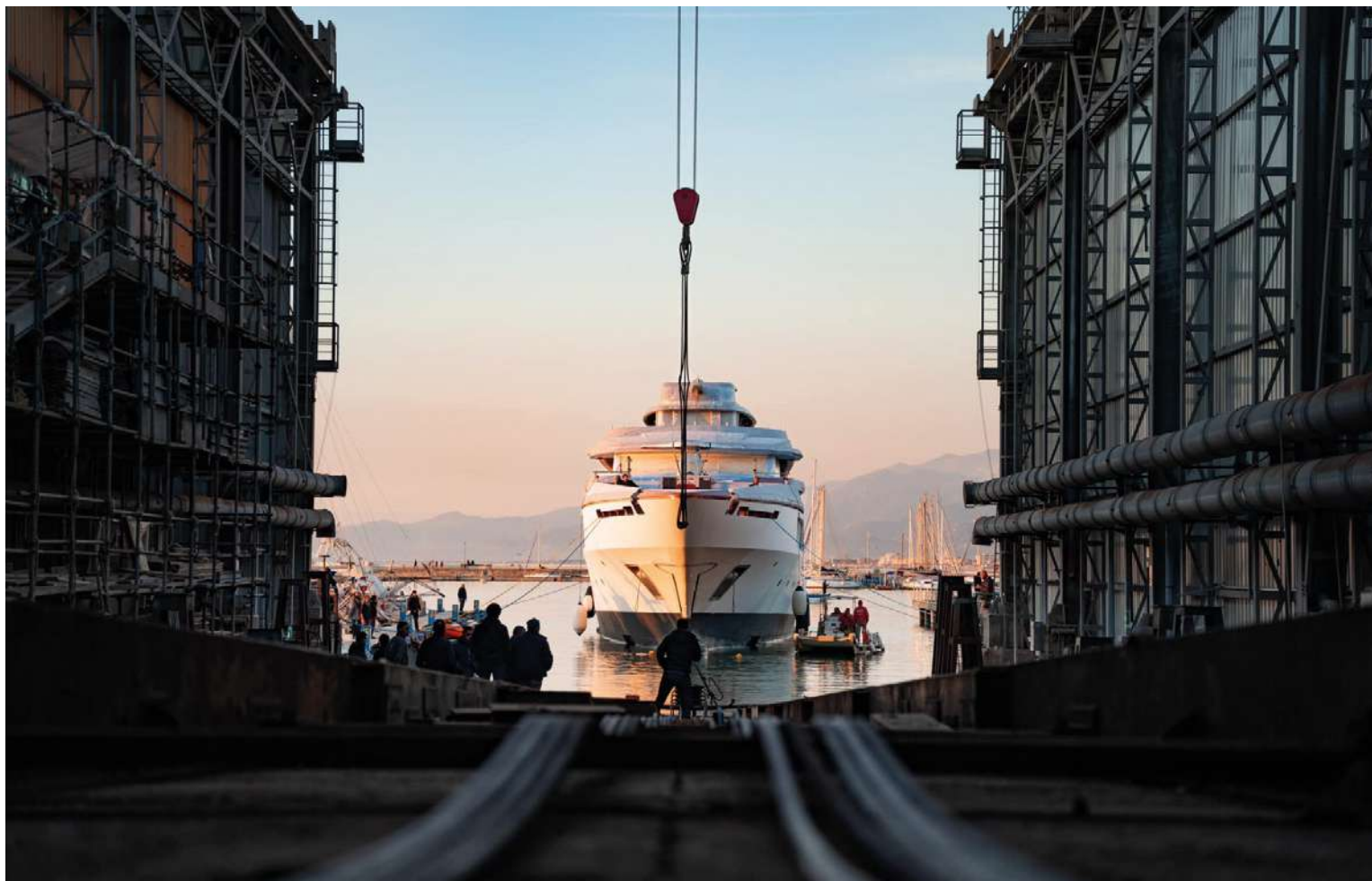
Parallelamente all'innovazione delle costruzioni, i Cantieri Navali Codecasa seguiranno uno sviluppo anche nel territorio viareggino: in aggiunta al Cantiere Ugo Codecasa, creato nel 1977, verrà inaugurato nel 1982 il Cantiere Codecasa Due, costituito sull'antica sede del cantiere nella Darsena Toscana e nel 1987 si aggiungerà il Cantiere Codecasa 3 nella Nuova Darsena. A partire dal 2011 verrà integrata anche una nuova struttura situata nella zona Navicelli a Pisa, un grande stabile composto da quattro hangars e più adatto alla realizzazione di grandi unità.

GLI OPEN VELOCI DI GRANDI DIMENSIONI

Agli inizi degli anni 2000 Codecasa svela una nuova sorpresa con l'ingresso nel settore degli open veloci in alluminio di grandi dimensioni, possedendo tutte le carte in regola per un successo garantito. Il primo modello, varato nel 2004, è realizzato per un armatore consapevole che altro non è che Fulvio Codecasa. Lo yacht prende il nome della meravigliosa moglie, Maria Carla.

UNA CLIENTELA AL TOP

I proprietari degli yachts costruiti da Codecasa nel corso degli anni sono i suoi migliori ambasciatori: in Italia vediamo **Giorgio Armani**, recentemente scomparso, separatosi dal suo Mariù del 2003 per sostituirlo nel 2008 con il Main; **Stefano Gabbana e Domenico Dolce** con il loro primo Regina d'Italia del 2006 seguito dal Regina d'Italia del 2019. Il Cavaliere **Leonardo del Vecchio** che navigava sul suo secondo Codecasa a nome Moneikos; il Magari del signor **Paolo Bulgari** del 2011 e Dragoluna di **Piersilvio Berlusconi** datato 2019. La lista di clienti da ogni parte del mondo è lunga e una tale fiducia non è frutto di un azzardo bensì il risultato dell'eccellenza e dell'affidabilità del cantiere.





**Trattamenti e
Corsi in gruppo e
individuali
Info 334 3151868**

PMU MASTER & ARTIST

**Trucco permanente
Occhi
Labbra
Sopracciglia
Correzioni
Rimozioni**



**Alessia Passiatore Pmu Academy
& Beauty Studio**

Via del Paduletto, 268
Capezzano Pianore (LU)
334 3151868

www.alessiapassiatore.it 

Natale al Forte

dal 29 novembre 2025
al 6 gennaio 2026



Mercatino di Natale

piazza Dante

Il Regno di Babbo Natale

Fortino Leopoldo I

Pista di pattinaggio sul ghiaccio

Pineta Tarabella

Concerto di fine anno

piazza Garibaldi

Concerto di Capodanno

piazza Garibaldi





A TEATRO

TEATRO DELL'OLIVO

LA STAGIONE TEATRALE 2025/2026

Al via, da venerdì 21 novembre, la stagione 2025/26 del Teatro dell'Olivio di Camaiore. Sette spettacoli per un programma, con prosa e danza ad accompagnare il pubblico fino a marzo, frutto della collaborazione dell'Amministrazione Comunale di Camaiore con Fondazione Toscana Spettacolo onlus.

A fine dicembre, poi, alla stagione di prosa si aggiunge anche la Rassegna pomeridiana dedicata ai più piccoli e alle loro famiglie: quattro appuntamenti nel fine settimana, alle 16.30, per vivere insieme la magia del teatro.

IL PROGRAMMA DEGLI SPETTACOLI

INIZIO ORE 21.00



VENERDÌ 21 NOVEMBRE

PIRANDELLO PULP

con Massimo Dapporto e Fabio Troiano - Di Edoardo Erba - Regia di Gioele Dix
Produzione Teatro Franco Parenti

Una commedia irresistibile, surreale, intelligente che smonta Pirandello, pezzo dopo pezzo. Massimo Dapporto e Fabio Troiano, diretti dalla brillante regia di Gioele Dix, divertono e sgretolano ogni certezza con la complicità del pubblico, trasformando un grande classico pirandelliano in un gioco senza regole.



SABATO 6 DICEMBRE

AMORE AMARO

a cura della Compagnia Francesca Selva

Amore Amaro racconta la paura della fine che diventa essa stessa già fine; racconta il senso della perdita e dell'incomunicabilità. Un amore che finisce quasi solo per noia, tra ironie grottesche e cinismi spietati. Una storia comune che lascia un sapore amaro ed un senso di sconfitta.



VENERDÌ 16 GENNAIO

DITEGLI SEMPRE DI SÌ

con Mario Autore, Anna Ferraioli Ravel e Domenico Pinelli - di Eduardo De Filippo -
Regia di Domenico Pinelli - *Produzione Gli Ipocriti*

Una commedia divertentissima, retta da un meccanismo comico perfetto, nonché piena di spunti riflessivi riguardo una materia estremamente affascinante che Eduardo, per certi aspetti epigono di Pirandello, studiò sicuramente bene: la pazzia.



VENERDÌ 6 FEBBRAIO

A MIRROR – UNO SPETTACOLO FALSO E NON AUTORIZZATO

Con Ninni Bruschetta, Claudio “Greg” Gregori, Fabrizio Colica e Paola Michelini – Di Sam Holcroft - Regia e traduzione italiana di Giancarlo Nicoletti - *Produzione Altra Scena/Viola Produzioni*

Un testo di Holcroft che ha avuto un enorme successo nel West End londinese. Affrontando temi come la libertà di parola, l'autoritarismo e la censura, è un elettrizzante thriller dark ad alto tasso di ironia e adrenalina. Uno spettacolo di teatro totale, ambiguo e sfuggente, in cui nulla è come sembra e che chiede al pubblico di essere continuamente parte attiva della messinscena.



VENERDÌ 20 FEBBRAIO

EDIPUS

con Sandro Lombardi – Di Giovanni Testori - Regia di Federico Tiezzi - *Produzione Compagnia Lombardi-Tiezzi*

A distanza di 30 anni, Federico Tiezzi e Sandro Lombardi riallestiscono uno dei loro maggiori successi. *Edipus* narra di un capocomico abbandonato da tutti che, sera dopo sera, è costretto a mettere in scena tutto solo l'Edipo di Sofocle coprendo tutti i ruoli e tutte le funzioni nel progressivo intensificarsi di una tensione al delirio e alla follia.



SABATO 14 MARZO

CENA CON SORPRESA

con Tosca D'Aquino, Simone Montedoro, Toni Fornari e Elisabetta Mirra - Di Augusto Fornari, Toni Fornari, Andrea Maia, Vincenzo Sinopoli - Regia Toni Fornari - *Produzione ATPR Ass. Teatri Per Roma*

Stefania e Arnaldo durante una cena scoprono che il loro amico Francesco ha una relazione con la loro figlia di venti anni. Tra ironia e leggerezza, *Cena con sorpresa* indaga come le menti benpensanti reagiscono quando la realtà scompiglia ogni certezza, soprattutto dentro le mura di casa.



SABATO 21 MARZO

TOCCANDO IL VUOTO

con Lodo Guenzi, Eleonora Giovanardi, Giovanni Anzaldo, Matteo Gatta - Di David Greig - Regia Silvio Peroni - *Produzione Pierfrancesco Pisani e Isabella Borettini per Infinito e Argot Produzioni*

La storia vera di Joe Simpson e Simon Yate, due alpinisti che nel 1985 restano vittime di un incidente durante la fase di discesa della scalata delle Ande Peruviane. Simon, per non rischiare di precipitare assieme al suo compagno, è costretto a tagliare la corda da arrampicata.

UNA MERAVIGLIA DI TEATRO

RASSEGNA POMERIDIANA PER LE FAMIGLIE
INIZIO ORE 16.30

Domenica 21 DICEMBRE

BABBO NATALE CIRCUS

di e con Edoardo Nardin
Produzione Factory Tac

Domenica 11 GENNAIO

TALENTO

di e con Aline Nari e Marco Mustaro
Produzione Aldes

Domenica 18 GENNAIO

MIGNOLINA RAP

Con Serena Cercignano e Marta Paganelli
Regia di Enrico Falaschi - tratto da H. C. Andersen
Produzione Teatrino dei Fondi

Domenica 25 GENNAIO

ALLA RICERCA DELLA PRINCIPESSA PERDUTA

con Paola Simonelli, Marica Bonelli e Laerte Neri
Regia e Produzione Coquelicot Teatro

TEATRO DELL'OLIVO

Stagione Teatrale 2025/2026

Camaione - via Vittorio Emanuele, 229
Info su biglietti, prevendite, abbonamenti e riduzioni:

Comune di Camaione - Ufficio Cultura
tel. 0584 986356 – 333 – 334
cultura@comune.camaione.lu.it
comune.camaione.lu.it
toscanaspettacolo.it





IL FESTIVAL

FESTIVAL SHAKESPEARE

WHEN THERE'S WILL THERE'S **LOVE**

AL TEATRO DELL'OLIVO LA 21^a ATTESA EDIZIONE

Da lunedì 17 a giovedì 20 novembre va in scena, al Teatro dell'Olivio di Camaiore, la **XXI edizione del Festival Shakespeare**: quest'anno il tema è "when there's WILL there's LOVE", dove WILL sottintende il nome del grande drammaturgo e poeta, e dove protagonista è l'amore, vari tipi di amore, presenti in "Much ado about nothing".

Il programma si snoda attraverso quattro intense giornate, con spettacoli, tutti rigorosamente in lingua originale inglese tranne l'ultimo di chiusura, al mattino per le scuole e spettacoli serali aperti al pubblico. Come sempre, molto atteso e partecipato, il Workshop, guidato da un **practitioner** del **London Shakespeare's Globe**, che si ispira al tema del Festival.

Gli incontri si sviluppano in quattro giorni, dal 13 al 16 novembre, per un totale di 24 ore. La Next Artists vanta da ben 16 anni la prestigiosa collaborazione con il prestigiosissimo London's Globe Theatre che invia da Londra i suoi attori della Royal Shakespeare Company oppure del National Theatre.



Antonella Padolecchia



IL PROGRAMMA DEGLI SPETTACOLI SERALI

LUNEDÌ 17 NOVEMBRE MUCH ADO ABOUT NOTHING

Sullo sfondo di una Messina solare e accogliente, si srotola la trama di questa commedia brillante, basata sulle schermaglie amorose fra Benedick e Beatrice, fra battute scherzose e vivaci, intrighi e trame fra giovani donne per il raggiungimento della felicità.

MARTEDÌ 18 NOVEMBRE ROMEO AND JULIET

L'eterna storia d'amore fra Romeo e Juliet in chiave moderna, con coreografie e musica pop contemporanea, ricca di grande energia e passione.

Il lavoro è interpretato da "Next Artists Kids", un gruppo variegato di giovanissimi dagli 8 ai 16 anni, tenuto insieme dalla grande motivazione per il gioco teatrale.

MERCOLEDÌ 19 NOVEMBRE SHAKESPEARE AT THE TABARD INN

I personaggi di opere letterarie appartenenti a due secoli diversi, il '300 e il '500, si ritrovano, evocati dal genio di William Shakespeare, nell'ambiente caldo e rassicurante della taverna Tabard a sud di Londra, dove si incontrano con alcuni pellegrini da "The Canterbury Tales" di Chaucer. La trama si srotola con un buon ritmo narrativo, tra riflessioni e ricordi di una vita già vissuta. I personaggi sono riconoscibili dalle maschere che indossano, in quanto spiriti evocati dall'immaginario collettivo.

GIOVEDÌ 20 NOVEMBRE MACBETH

A cura del Gruppo teatrale Terra di Viareggio, ed eccezionalmente in lingua italiana, un adattamento della celebre tragedia di Shakespeare, che narra dell'ambizione che porta il nobile Macbeth a prendere la corona di Scozia attraverso una catena di delitti, mettendo in risalto la irreversibile perdita di identità dell'uomo che tradisce sé stesso e la fiducia dei suoi compagni. L'atmosfera di alto medioevo è contaminata da elementi e musica in stile "gothic" contemporaneo.

WHEN THERE'S WILL THERE'S LOVE FESTIVAL SHAKESPEARE

XXI edizione

17-20 Novembre

Teatro dell'Olivio - Camaiore

Orario Spettacoli: 21,15 (domenica 19,30)

Biglietti: 13 euro

Abbonamento al Festival: 30 euro (3 spettacoli in inglese)

40 euro (tutti e 4 gli spettacoli)

Acquisto Biglietti: direttamente a teatro, oppure prenotando al 329.6255133 o 320.6143373



IL FESTIVAL

NEXT ARTIST

L'associazione culturale Next Artists Versilia opera sul territorio proponendo i grandi classici della letteratura inglese in spettacoli teatrali in lingua originale. La "vision" della Prof. Antonella Padolecchia, direttrice artistica, è da sempre stata quella di usare il teatro come strumento didattico per insegnare e perfezionare la lingua.

Negli oltre trent'anni di attività sono stati realizzati centinaia di spettacoli che hanno visto protagonisti attori di ogni età.

L'associazione produce inoltre ogni anno lo Shakespeare Festival, giunto nel 2025 alla 21esima edizione.

www.nextartists.it

XXI edizione
FESTIVAL SHAKESPEARE
17-20 novembre 2025 Teatro dell'Olivio Camaiore

Logo Next Artists Versilia and Comune di Camaiore

LUNEDÌ 17
MUCH ADO ABOUT NOTHING
ore 10.00
Spettacolo per le scuole superiori
ore 21.15
Spettacolo serale aperto al pubblico

MARTEDÌ 18
ROMEO AND JULIET
Coreografie Francesco Romano
Gruppo Next Artists Kids
ore 10.00
Spettacolo per le scuole medie
ore 21.15
Spettacolo serale aperto al pubblico

MERCOLEDÌ 19
SHAKESPEARE AT THE TABARD INN
ore 10.00
Spettacolo per le scuole superiori
ore 21.15
Spettacolo serale aperto al pubblico

GIOVEDÌ 20
ore 21.15
MACBETH
Versione italiana a cura di:
Gruppo teatrale "Terra di Viareggio"

WORKSHOP a tema diretto da un practitioner di London Shakespeare's Globe
GIOVEDÌ 13 | VENERDÌ 14 | SABATO 15 | DOMENICA 16
ore 9.00 - 12.00 - ore 14.00 - 17.00

Versione online visibile su
nextartists
shakespeare.festival.nextartists
canale ufficiale nextartists



CENE CON DEGUSTAZIONE

Per informazioni e prenotazioni
tel. e whatsapp 333 2292220 (Cristina)

Giovedì 13 Novembre

serata incontro con i merlot della Toscana

Alcuni nostri piatti dal Menu di Autunno

Crema di Patate, Uovo in camicia e Tartufo

Ravioli di Ricotta e Burrata con Tartufo

Tagliata di Scamone di Manzo con Fonduta di formaggio e Tartufo

OSTERIA L'OLIVETA Massarosa - Loc. Le Valli, 12 | 0584 976162 - 333 2292220 (Cristina)

Aperti a Cena da Giovedì a Domenica - **Sabato e Domenica anche a Pranzo**

osteriaoliveta.com



la Lampara
RISTORANTE · PIZZERIA



Specialità di **mare** e di **terra**, con **materie prime** selezionate

Lavorazioni **artigianali** che vanno dal pane ai dolci

Pizzeria con **forno a legna** che viene utilizzato anche
per cotture creative nell'offerta gastronomica

Carta dei vini ampia e ricercata

Ambiente elegante, affacciato sul mare e sulla Passeggiata di Lido di Camaiore

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



CULTURE DAL MONDO

26° FESTIVAL GIAPPONESE

UN VIAGGIO AUTENTICO NELLA
CULTURA DEL SOL LEVANTE

Un viaggio autentico nella cultura del Sol Levante: con il patrocinio dell'Ambasciata del Giappone in Italia, al Centro Rogers di Scandicci (Firenze) la 26ª edizione del Festival Giapponese, in programma sabato 22 e domenica 23 novembre.

UN PONTE TRA ITALIA E GIAPPONE

Per gli appassionati di cultura e tradizioni nipponiche, un'immersione autentica nella terre del Sol Levante, dimostrando come la cultura possa avvicinare i cuori anche a migliaia di chilometri di distanza.

ESIBIZIONI ARTISTICHE

Le compagnie di danza presenteranno uno stile moderno di teatro giapponese grazie a coreografie e costumi che trasportano il pubblico in un magico universo: i Manjushaka; i gruppi di danza di Lailac Hanafuji; il famoso Maestro Takeji Tomita che porta l'Arte del Samurai; la presentazione dell'abito più antico ma attuale del pianeta: il kimono; introduzione al mondo dell'accoglienza giapponese con la Via del Tè di Lailac.

ANGOLI CULTURALI

Calligrafia (avere il proprio nome in ideogrammi), Etegami (cartoline illustrate), Nurie (scoprire il Giappone colorando), Sample Food "Crea il tuo Sushi", Omikuji (oracolo giapponese), gioco Fukubiki (lotteria tradizionale), "Via del Tè" con degustazioni di matcha e scoperta del chadō; alla presentazione della poesia Haiku.



STAND E BAZAR

Bazar di beneficenza, bazar dei kimono, artigianato, arredamento e oggettistica fatta a mano. Poi ancora accessori, orecchini, addobbi per capelli, braccialetti, borse, scarpe, dipinti, t-shirt e giacche.

STREET FOOD GIAPPONESE

Autentico cibo da strada: pollo karaage, kare raisu, onigiri, edamame, zuppa di miso, spiedini tsukune, takoyaki e dolci tradizionali come daifuku, dango e sakuramochi.

26° FESTIVAL GIAPPONESE

Dove: Centro Rogers, Scandicci (Firenze)

Quando: Sabato 22 e Domenica 23 novembre

Orari: dalle 11:00 alle 20:00

Ingresso: a offerta (offerta minima 3 euro), gratuito fino a 10 anni

Info: www.festivalgiapponese.it





ANDAR PER MOSTRE

BANKSY AND FRIENDS.

STORIE DI ARTISTI RIBELLI

PALP, ovvero il Palazzo Pretorio di Pontedera ospita, fino a domenica 9 novembre, la mostra che invita il visitatore a interrogarsi sul ruolo dell'arte oggi, sulla sua capacità di raccontare, provocare, denunciare.

Oltre settanta opere tra le più spiazzanti della scena artistica internazionale tracciano un racconto visivo che attraversa linguaggi e stili, accomunati da uno spirito ribelle e da una volontà profonda di rottura con i codici tradizionali dell'arte.

Cuore pulsante della mostra è Banksy, artista enigmatico e simbolo universale della street art e della protesta visiva.

Intorno a lui, si muove una costellazione di autori che hanno saputo, ciascuno con la propria voce, raccontare il mondo con occhi nuovi: da TvBoy a Mario Schifano, da Andy Warhol a Damien Hirst, da David LaChapelle a Mr. Brainwash, Obey, Takashi Murakami, Liu Bolin, Kaws, Angelo Accardi, Donald Baechler, Sara Pope, Odinakachi Okoroafor, Adam Handler, Giuseppe Veneziano e Patrizia Casagrande fino a nomi come Petrucci, Likissas, Lo Giudice, Pau, Mapo e molti altri.

A impreziosire ulteriormente il progetto, una significativa presenza di artisti legati al territorio e alla scena artistica contemporanea italiana, tra cui Francesco Barbieri, Nico López Bruchi, Cristina Gardumi, Enrico Pantani, Valentina Restivo e Aleandro Roncarà.

PALP - Palazzo Pretorio

Dove: Pontedera

Quando: fino al 9 novembre

Apertura: lunedì chiuso

Orario: dalle 10,00 alle 19,00

Ingresso: 12 euro, ridotto 10 euro

Info: www.palp-pontedera.it





ANDAR PER MOSTRE

LA BELLE ÉPOQUE

Palazzo Blu ospita la mostra Belle Époque, un percorso unico che conduce il visitatore nel cuore della Parigi di fine Ottocento, capitale dell'eleganza e della modernità, raccontata attraverso capolavori provenienti da prestigiosi musei internazionali – tra cui il Musée d'Orsay, il Louvre, il Philadelphia Museum of Art, le Gallerie degli Uffizi, il Museo e Real Bosco di Capodimonte, Palazzo Te – oltre a importanti collezioni private presentate per la prima volta al pubblico.

La mostra celebra il fascino della Belle Époque, un periodo in cui arte, letteratura, musica e costume hanno reso Parigi il centro culturale del mondo.

Protagonisti assoluti sono gli artisti italiani che scelsero la capitale francese come patria d'adozione, tra cui Giovanni Boldini, Giuseppe De Nittis e Vittorio Corcos, capaci di raccontare con uno sguardo personale e raffinato lo spirito del loro tempo, fino a divenire figure di spicco della scena artistica europea.

Il percorso si sviluppa attraverso diverse sezioni tematiche che ripercorrono i momenti salienti di quegli anni, dagli sconvolgimenti politici del 1870 alla nascita della Parigi moderna, restituendo la ricchezza e la varietà di un'epoca irripetibile.

In mostra i ritratti sofisticati di Boldini, Blanche e Sargent, le vedute urbane di De Nittis, le atmosfere impressioniste di Zandomeneghi e l'eleganza cosmopolita di Mariano Fortuny e della Maison Goupil.

Palazzo Blu

Dove: Pisa

Quando: fino al 7 Aprile

Apertura: tutti i giorni

Orario: dal lunedì al venerdì 17,00/19,00,
sabato, domenica e festivi 10,00/19,00

Ingresso: 13 euro dal lunedì al venerdì,
16 euro sabato, domenica e festivi

Info: www.palazzoblu.it





ANDAR PER MOSTRE

GIOVANNI FATTORI.

UNA RIVOLUZIONE IN PITTURA

Nel bicentenario dalla nascita di Giovanni Fattori (Livorno, 6 settembre 1825 – Firenze, 30 agosto 1908), Livorno rende omaggio a uno dei suoi artisti più straordinari, con una grande mostra, un progetto dedicato all'artista e alla città.

Cavalli, campi e contadine, insieme ai soldati e all'Italia del Risorgimento e ancora tamerici, covoni, uomini, donne, nuvole e buoi poderosi, inondati dal sole e avvolti in cieli pieni di luce.

A Villa Mimbelli, sede del Museo civico dedicato al pittore, 200 anni e oltre 200 opere, tra dipinti, disegni e acquaforti, di cui molte poco o mai viste, invitano a scoprire la rivoluzione pittorica di Giovanni Fattori, l'artista della natura, della macchia, della vita sociale e militare colta nei suoi aspetti più umani.

Un percorso espositivo diviso in sezioni che dimostra la visione libera di un maestro macchiaiolo che ha saputo raccogliere gli insegnamenti della pittura italiana e i fondamenti del disegno senza mai imitare alcuno stile, cercando sempre una via personale e autentica, lontana dai clamori e dalla retorica perché "l'arte libera soddisfa e consola e distrae".

Museo Civico Giovanni Fattori

Villa Mimbelli

Dove: Livorno

Quando: fino all'11 Gennaio

Apertura: dal Martedì alla Domenica

Orario: dalle 10,00 alle 19,00

Ingresso: 15 euro

Info: www.museofattori.livorno.it





ANDAR PER MOSTRE

BEATO ANGELICO

Fino al 25 gennaio, a Firenze una grande mostra dedicata al Beato Angelico, allestita tra Palazzo Strozzi e il Museo di San Marco.

Fra' Giovanni da Fiesole, meglio conosciuto come Beato Angelico, è stato tra i più importanti pittori italiani della prima metà del Quattrocento.

Il suo stile inconfondibile è fatto di armonia, luce e spiritualità. A lui è dedicata questa eccezionale mostra, che si svilupperà attraverso due spazi espositivi: Palazzo Strozzi, palazzo rinascimentale sede delle principali esposizioni cittadine, e il Museo San Marco, il suggestivo ambiente conventuale dove il celebre frate-pittore visse ed operò, e che conserva la più alta concentrazione di opere dell'Angelico.

La mostra mette in luce la parabola artistica del grande pittore, dagli esordi tardo-gotici alla progressiva acquisizione del linguaggio rinascimentale, mettendolo a confronto con grandi artisti: pittori (Masaccio, Filippo Lippi, Jan van Eyck, Lorenzo Monaco) e scultori (Ghiberti, Michelozzo e Luca della Robbia).

Nell'occasione molte opere verranno restaurate e riunite per la prima volta, anche grazie ad una serie di prestiti da parte delle principali istituzioni museali del mondo (Louvre di Parigi, Metropolitan Museum di New York, Gemäldegalerie di Berlino, National Gallery di Washington, Alte Pinakothek di Monaco, Philadelphia Museum of Art).

Palazzo Strozzi e Museo San Marco

Dove: Firenze

Quando: fino al 25 Gennaio

Apertura: tutti i giorni

Orario: dalle 10,00 alle 20,00 (giovedì fino alle 23)

Ingresso: 15 euro

Info: www.palazzostrozzi.org



ANDAR PER MOSTRE



A TUTTOSAGRE

SAGRA DEL PORCINO E DELLA CHIANINA

A **Castelfranco di Sotto** (Pisa), in collaborazione con aziende agricole locali che ancora oggi sono dedite all'allevamento di Chianina, si serve carne di Chianina proveniente da filiera corta certificata.

Tra i primi piatti spiccano le penne trafilate al bronzo, tortelli freschi e tagliatelle all'uovo conditi da ottimi sughi come il ragù di Chianina o ai funghi porcini. Nei secondi il piatto forte è la bistecca, da provare anche con i porcini e il roast-beef di Chianina con porcini e l'hamburger di Chianina. Non mancano altri tipi di carne come rosticciana e salsicce a cui seguono i classici contorni con gli immancabili funghi porcini fritti e fagioli conditi con l'olio nuovo.

31 Ottobre e 1-2 Novembre

SAGRA DELLA SCHIACCIA CAMPIGLIESE

A **Campiglia Marittima** (Livorno), protagonista assoluto è il celebre dolce tipico del borgo, la schiaccia campigliese, friabile e profumata, preparata secondo una ricetta tramandata di generazione in generazione. Le vie del centro storico si animano con stand gastronomici dove assaggiare piatti tipici come polenta frita, funghi, zonzelle, castagne, vino e dolci casalinghi, oltre naturalmente alla regina della festa, la schiaccia campigliese.

Mercatini artigianali, mostre, musica dal vivo e spettacoli itineranti dei Musicanti di Maremma e, per i più piccoli, 'giochi di una volta', i laboratori di arti circensi, spettacoli e animazioni. Sabato e domenica è possibile visitare il Museo della Rocca, il Museo d'Arte Sacra e la Mostra Bonsai.

31 Ottobre e 1-2 Novembre

SAGRA DEL TOTANO DI CAPRAIA

Sull'**Isola di Capraia** (Livorno) l'occasione di assaggiare gustosi e freschissimi totani in un clima di festa popolare. L'evento si compone di due diversi momenti: la Gara di Pesca al Totano e la sagra gastronomica.

La gara ha inizio nel pomeriggio del primo giorno, con barche a vela e a motore, ma anche pesca dalla terra ferma. Da non perdere il rito della partenza delle quasi 100 barche, così come il divertente rito della pesatura dei totani pescati, prima della grande festa che coinvolge tutti i presenti.

Il secondo giorno è quello dedicato alla vera e propria sagra e si svolge al porto di Capraia. Molti anche gli eventi collaterali, come le escursioni a piedi o i tour in barca intorno all'isola, i concorsi di disegno e la musica.

31 Ottobre e 1-2 Novembre

VOLTERRAGUSTO

Le strade e piazze di **Volterra** ospitano Volterragusto, un evento gastronomico dedicato alle eccellenze locali. All'interno della manifestazione, la Mostra Mercato del tartufo bianco e dei prodotti tipici dell'Alta Val di Cecina.

Molto variegata l'offerta di tanti piccoli artigiani del gusto, con formaggi, salumi, cioccolato, vini e altro ancora. Il programma prevede cortei storici ed esibizioni di sbandieratori, visite guidate, degustazioni, laboratori, esplorazioni fuori porta e mostre d'arte allestite in vari luoghi della città.

1-2 novembre

SAPORI D'AUTUNNO

A **Cerbaia** (Pistoia), una domenica in cui a farla da padroni sono i divertimenti per tutte le età e il buon cibo di stagione.

Dalle 14 la possibilità di gustare alcuni prodotti tipici di stagione, primo tra tutti le immancabili caldaroste. Presso le bancarelle food sarà possibile provare il castagnaccio, dolce a base di farina di castagne. Poi ancora, mercatino con oggetti d'antiquariato e altre chicche locali, intrattenimento per i bambini con giochi e animazione e giochi medievali del tradizionale "Volo di Cecco Santi".

Sapori d'Autunno si svolge presso l'area verde del Circolo Tamburini.

2 Novembre

OLIO IN CASTELLO

A **Buti** (Pisa), prima edizione per "Olio in Castello". Da venerdì a domenica, incontri su olivicoltura, corsi di avvicinamento alla degustazione dell'olio con Slowfood, abbinamenti olio-formaggi con ONAF e riflessioni sul rapporto olio-vino con FISAR. Sabato e domenica visite ai frantoi e al Castello di Buti, passeggiate e pic-nic tra gli olivi, percorsi e-bike tra gli oliveti. In paese, i locali e i ristoranti consentiranno nei giorni del weekend di vivere appieno un'esperienza gastronomica nella quale l'olio diventa elemento chiave. Sabato, dalle 17, tavolata di "degustazione conviviale" che attraverserà la piazza principale del paese incrociando i canti dei "Contrasti in 8° rima".

7-8-9 Novembre

IL GUSTO TOSCANO

Il Gusto Toscano si svolge al Vecchio Conventino, nell'Oltrarno fiorentino, per un appuntamento con eccellenze agroalimentari e vitivinicole del territorio: non si tratta di una fiera ma, grazie a masterclass e degustazioni, si può parlare di una due-giorni di approfondimento culturale, rispetto al territorio, alle lavorazioni tradizionali e a quelle più innovative. Un weekend all'insegna del buon vino, prelibatezze, degustazioni e molti prodotti artigianali made in Tuscany a km zero.

Oltre 30 produttori tra vignaioli, mastri distillatori e artigiani agroalimentari che animeranno gli spazi di Officina Creativa 'Lab by Artex' con tante proposte d'eccezione.

8 e 9 Novembre

MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO BIANCO DI SAN MINIATO

Gli ultimi tre fine settimana di novembre, a San Miniato (Pisa), la Mostra Mercato del Tartufo Bianco, un evento che riunisce buongustai, professionisti e assaggiatori curiosi che potranno divertirsi all'aria aperta e gustare tartufi pregiati e menù a base di tartufo. La piccola e affascinante cittadina di San Miniato diventa un "Laboratorio del gusto" open-air con bancarelle sparse, di numerosi generi alimentari, enogastronomici e di vario genere, per le piazze.

15-16, 22-23, 29-30 Novembre



**MIGLIAIA
DI LETTORI SU CARTA**



**PUBBLICIZZA IL TUO NATALE,
LE TUE CENE DEGLI AUGURI E DELLE FESTE,
I MENU, LE IDEE REGALO E I TUOI EVENTI...**

**SUI PROSSIMI 2 NUMERI 'PRE-NATALIZI'
DI PASPARTU MAG**

- PASPARTU MAG DICEMBRE, ONLINE E IN DISTRIBUZIONE IL 28 NOVEMBRE
- PASPARTU MAG GENNAIO, ONLINE E IN DISTRIBUZIONE IL 16 DICEMBRE



CHIAMACI SUBITO 0584.650029

WHATSAPP 392.6498397

E-MAIL paspартu@pennabluedizioni.it



**MIGLIAIA
DI LETTORI SUL WEB**



**MIGLIAIA
DI FOLLOWER SUI SOCIAL**

*per comunicare a 360 gradi
scegli **PASPARTU MAG***





IL PRIVILEGIO DI **UNA BUONA PIZZA**
COTTA A LEGNA E APPENA SFORNATA

Pizzeria La Pizzateca • Capezzano Pianore
Via Italica, 294 • 0584.913843





ENOTECA & DEGUSTAZIONI

SELEZIONE DI VINI PREGIATI e PRODOTTI DEL TERRITORIO



HENRI ENOTECA

Capezzano Pianore - Via Sarzanese 33 - tel 333.333333



GASTRONOMIA E CULTURA

TRATTORIA FESTIVAL 2025

LE CUCINE D'ITALIA, TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

QUATTRO CENE,
QUATTRO ATTESI GIOVEDÌ-EVENTO

CON RISTORANTI, TRATTORIE E OSTERIE
ALLE PRESE CON I GRANDI PIATTI REGIONALI

di Gianluca Domenici

Si chiama **"TRATTORIA FESTIVAL - LE CUCINE D'ITALIA, TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE"** la Rassegna di cultura gastronomica giunta alla sua quarta edizione, organizzata dalla nostra testata giornalistica Paspertu Mag.

Dopo il grande successo degli scorsi anni, ecco tornare protagoniste nel piatto, nel palato e nella mente, ben 4 cene-evento che potremmo definire, visto il tema di quest'anno, **"4 tappe di un goloso e stimolante Giro d'Italia"**.



ristorante All'Armanda, da sempre il quartier generale del Festival per i piatti di mare



Lauretana, partner dell'evento



Claudio Sottili

LA TRADIZIONE CON GLI OCCHI DI OGGI

Il Festival, da sempre, vede come protagonista i piatti della tradizione, quelli che ci cucinavano le nostre madri o le nostre nonne, ma rivisti, e qui sta il bello, con gli occhi di oggi.

I PARTECIPANTI: RISTORANTI E TRATTORIE DI GRAN SUCCESSO

Non a caso, a partecipare all'evento, troviamo non solo **frequentate trattorie e osterie** di successo, ma anche importanti e titolati ristoranti della nostra zona per una sera alle prese con i piatti della nostra italica tradizione.

IL PRESENTATORE E LE STORIE AL MICROFONO

Al microfono, inossidabile, sempre elegante e professionale ma anche con una buona dose di sana allegria che ben si addice a questo Festival, il conduttore **Claudio Sottili** avrà con sé cuochi e ristoratori, selezionati dall'organizzazione in base al semplice criterio dell'**alta qualità**, pronti a presentare il proprio piatto e a raccontare della propria cucina.

LE SALE PIENE E IN FERMENTO

Alle tavole imbandite, solitamente sempre sold-out con largo anticipo, siederanno i più fortunati che riusciranno ad accaparrarsi il proprio posto (prenotate in fretta!), oltre a professionisti del settore, produttori, blogger e giornalisti, vignaioli. Elettrizzante l'atmosfera che si respira ogni volta.

A TAVOLA CON I VIGNAIOLI

A proposito dei vignaioli: una chicca, come da tradizione, sarà ascoltare ad ogni serata anche il produttore di vino, presente in sala, mentre saranno versati i suoi calici che esprimono il territorio.

C'è tanta sostanza, c'è tanto sapore, c'è tanta verità in questo Festival. Vi aspettiamo tutti, pacificamente armati di coltello e forchetta.



ristorante Bernardone, da sempre il quartier generale del Festival per i piatti di terra



LE PRENOTAZIONI DELLE SERATE

Mentre scriviamo già riceviamo richieste di prenotazione a queste bellissime ed irripetibili serate, quindi il nostro consiglio è di prenotare con anticipo (vedi le pagine successive) il proprio posto alle quattro serate, telefonando **direttamente al ristorante**.



SERATA 1 **GIOVEDÌ 6 NOVEMBRE** SICILIA-PUGLIA-CAMPANIA-MARCHE- ALTO ADIGE

RISTORANTE BERNARDONE - NOCCHI (CAMAIORE)
GIOVEDÌ 6 NOVEMBRE
Ore 20,15 (prenotazioni: 0584.951118)

SICILIA e ALTO ADIGE

RISTORANTE BERNARDONE - NOCCHI

Bernardone è ormai la 'capitale dei Piatti di Terra' del festival. Nella sua ricca proposta di portate legate a filo diretto con la 'tradizione della cucina toscana di terra', per questa sera lo splendido locale in stile rustico fa un salto fuori-regione, in Sicilia. Così, la sempre elegante e professionale **Elisa Meconi** e i suoi fedelissimi cuochi Maurizio Domenici e Nicola Barsella aprono le danze con la appetitosa Caponatina. Per chiudere in dolcezza con un tradizionalissimo Strudel.

PUGLIA

RISTORANTE LA MARTINATICA - PIETRASANTA

Francesco D'Agostino è un vero genio della cucina, e il suo locale sempre pieno da anni, vincitore tra l'altro del Premio Versilia Gourmet 2022, è la dimostrazione del suo incredibile successo. Stasera, col consueto e personale tocco di creatività, porta in tavola la sua Puglia, amata terra natia.

CAMPANIA

BACCALÀ VINO E MERENDINO - CAPEZZANO PIANORE

Vulcanico, carismatico e coinvolgente, **Riccardo Ricca** Santini possiede una cultura gastronomica di altissimo livello. Un pozzo di scienza in fatto di materie prime regionali e di ricette. Così, con entusiasmo, si cimenta in quello che reputa il più grande sugo italiano, quello 'alla Napoletana'.

MARCHE

DA GIGI - MARINA DI PIETRASANTA

Da Gigi a Pietrasanta, locale dal taglio dinamico e moderno che da qualche anno ha dato alla Versilia un tocco di contemporaneità, ci sono tre giovani soci-professionisti della ristorazione che stanno facendo davvero bene. Stasera, uno dei tre, lo chef **Emiliano Stagi**, dal passato in blasonate e importanti cucine della zona, ci delizia con un coniglio alla marchigiana.

IL VIGNAIOLO DELLA SERATA

PODERE PELLICCIANO - San Miniato

Un'onore per il festival poter ospitare anche per questa edizione questa dinamica e giovane azienda sanminiatese, condotta con passione e grande competenza enologica dalla **famiglia Caputo**. Ben 4 differenti etichette, da un rifermentato al bianco, da un toscano rosso ad un trebbiano da meditazione.



BERNARDONE



MARTINATICA



BACCALÀ VINO E MERENDINO



DA GIGI



PODERE PELLICCIANO



L'ITALIA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE LA CUCINA REGIONALE DI TERRA 1° SERATA

RISTORANTE BERNARDONE - NOCCHI (CAMAIORE)
GIOVEDÌ 6 NOVEMBRE - Ore 20,15

ANTIPASTO **SICILIA**

BERNARDONE - Nocchi di Camaione
CAPONATINA DI MELANZANE IN OLIO ALLA MENTA

PRIMI PIATTI **PUGLIA**

LA MARTINATICA - Pietrasanta
**LA MIA LASAGNA 'NCANNULATA, MISO DI POMODORO
E RICOTTA DI MANDORLA**

CAMPANIA

BACCALÀ, VINO E MERENDINO - Capezzano Pianore
PACCHERI AL SUGO ALLA NAPOLETANA

SECONDO PIATTO **MARCHE**

DA GIGI - Marina di Pietrasanta
CONIGLIO IN PORCHETTA ALLA MARCHIGIANA

DOLCE **ALTO ADIGE**

BERNARDONE - Nocchi di Camaione
STRÜDEL

VINI DELLA SERATA

PODERE PELLICCIANO - San Miniato
In Fermento 2024
Biondo 2024
Tricche 2021
Fontevivo 2023

ACQUA

CINQUINI BEVANDE - Capezzano Pianore
Lauretana

prezzo della serata 50 euro (tutto compreso)
prenotazioni: 0584.951118
Ristorante Bernardone, Via S.Pertini 427 - Nocchi (Camaione)



SERATA 2 GIOVEDÌ 13 NOVEMBRE

TOSCANA-SICILIA-PUGLIA-CAMPANIA-LOMBARDIA

RISTORANTE ALL'ARMANDA - VIAREGGIO

GIOVEDÌ 13 NOVEMBRE

Ore 20,15 (prenotazioni 0584.392376 - 329.2509776)

TOSCANA

RISTORANTE ALEX - MARINA DI PIETRASANTA

Un graditissimo ritorno al festival del ristorante Alex, l'elegante e frequentato ristorante di **Simone Pancetti** a Marina di Pietrasanta. Lo chef Gabriele Polonia, da diversi anni saldamente ai fornelli dello stiloso locale, è un Livornese doc, dunque saremo curiosi di scoprire la sua rivisitazione delle triglie alla livornese.

SICILIA

RISTORANTE BASILICO FRESCO - TORRE DEL LAGO

Altro locale di straripante successo da ormai diversi anni, il Basilico Fresco di chef-patron Giacomo Pezzini e del socio Bruno Catalano, porta in scena la Sicilia e il suo mare (il pesce fresco è la specialità del locale torrellaghese) con **Valentina Pezzini**, altra anima pulsante del ristorante, e la sua Norma rivisitata in chiave ittica.

PUGLIA

RISTORANTE LA PIA - VIAREGGIO

Luca Vecoli e **Serena Cipollini**, titolari e ospitali responsabili di sala del fascinoso ristorante che si affaccia sul mare e sulla spiaggia di Viareggio, hanno scelto di rendere un tributo al loro fedelissimo chef Mauro Berardi, di origini pugliesi.

Il cavatello con le cozze è un piatto-emblema di questa regione.

CAMPANIA e LOMBARDIA

RISTORANTE ALL'ARMANDA - VIAREGGIO

Alessandro (in sala) e la moglie **Simona** (in cucina) sono ormai una sicurezza per il nostro festival, con piatti sempre versatili e gustosi e col sorriso che contagia tutti i partecipanti alle serate. Per questa rassegna dedicata alle regioni, abbandonando momentaneamente la loro cucina marinara viareggina, interpretano la Campania. Chiusura dolce con la Sbrisolona di Mantova.

IL VIGNAILO DELLA SERATA

TENUTA MARIANI - Massarosa

Ido Mariani, in Versilia, è il re delle bollicine. Oltre ai vini propone infatti i suoi Metodo Charmat, di più facile beva, e i più importanti metodo Classico della linea Segreto, spesso premiati a livello nazionale.



ALEX



BASILICO FRESCO



LA PIA



ALL'ARMANDA



TENUTA MARIANI

L'ITALIA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE LA CUCINA REGIONALE DI PESCE 2° SERATA

RISTORANTE ALL'ARMANDA - VIAREGGIO
GIOVEDÌ 13 NOVEMBRE - Ore 20,15

ANTIPASTO **TOSCANA**

ALEX - Marina di Pietrasanta
**TRIGLIA FARCITA, IL SUO RISTRETTO ALLA LIVORNESE
E PAPPÀ AL POMODORO**

PRIMI PIATTI **SICILIA**

BASILICO FRESCO - Torre del Lago
CALAMARATA ALLA NORMA DI MARE

PUGLIA

LA PIA - Viareggio
CAVATELLI CON COZZE E GRATTOGIATA DI RICOTTA SALATA

SECONDO PIATTO **CAMPANIA**

ALL'ARMANDA - Viareggio
MOSCARDINI ALLA LUCIANA

DOLCE **LOMBARDIA**

ALL'ARMANDA - Viareggio
SBRISOLONA MANTOVANA CON LE MELE

VINI DELLA SERATA

TENUTA MARIANI - Massarosa
**Sabbiamare Metodo Charmat Brut
Sabbiamare Metodo Charmat Brut Rosé
Segreto Metodo Classico Brut 2022
Segreto del Castello Pinot Nero 2022**

ACQUA

CINQUINI BEVANDE - Capezzano Pianore
Lauretana

prezzo della serata 50 euro (tutto compreso)
prenotazioni: 0584.392376 - 329.2509776
Ristorante All'Armanda, Viale Europa 59 - Viareggio



SERATA 3 GIOVEDÌ 20 NOVEMBRE

LAZIO-PIEMONTE-VENETO- LOMBARDIA-EMILIA ROMAGNA

RISTORANTE BERNARDONE - NOCCHI (CAMAIORE)
GIOVEDÌ 20 NOVEMBRE
Ore 20,15 (prenotazioni: 0584.951118)

LAZIO

RISTORANTE BRACERIA AMARO - VIAREGGIO

Amaro, locale di conclamato successo, è stato premiato la scorsa estate "Miglior Ristorante dell'Anno" per il Premio Versilia Gourmet - Franciacorta. I fratelli **Daniele** e **Alberto Belluomini** saranno attesi ospiti, con la solita verve e la voglia di proporre sempre cose nuove, con una loro personale rivisitazione della carbonara.

PIEMONTE

RISTORANTE LA TAVERNA CAMAIORESE - CAMAIORE

Lorenzo Vecoli, giovane rappresentante di una celebre famiglia di macellai con storico negozio a Camaiore, da qualche anno stupisce in veste di chef, con piatti incredibilmente gustosi e geniali che propone alla sua affezionata clientela alla Taverna. Le sue paste ripiene sono un must, e siamo curiosi di assaporare il suo plin che ammicca sì al Piemonte, ma con tocco personale.

VENETO e EMILIA ROMAGNA

RISTORANTE BERNARDONE - NOCCHI

La padrona di casa **Elisa Meconi**, assieme ai due cuochi **Maurizio Domenici** e **Nicola Barsella**, ha deciso di dedicarsi a un primo piatto (e i primi di pasta fresca da Bernardone sono sempre gettonatissimi), sconfinando nel Veneto con una ricetta vicentina che vede protagonista il tipico bigolo, grosso spaghettoni della tradizione. Per il dessert si vola in Emilia, precisamente a Ferrara, con la ghiotta torta tenerina al fondente.

LOMBARDIA

OSTERIA IL VIGNACCIO - SANTA LUCIA

Umberto Olivieri, come ad ogni anno, scende dall'amenso e panoramico paesino di Santa Lucia, e dal suo grazioso e celebre Vignaccio, per venire a impreziosire il nostro Festival. Quest'anno, visto anche che il suo chef Daniele Clapis ha chiare origini lombarde, propone i Mondegghili, tipiche e gustose polpette milanesi ripiene di carne.

IL VIGNAILO DELLA SERATA

VINI SODINI - Candia Massese

A tre chilometri dal mare, sulle colline massesi, l'azienda Sodini propone vini profondi e mai banali, con una gamma davvero ricca e variegata (che per altro si può scoprire al bicchiere in estate cenando nella loro deliziosa "Locandia" in mezzo alle vigne). Da vigne antiche, alcune addirittura pre-fillossera, degusteremo assieme al vignaiolo **Amedeo Sodini** un rosato da vigneti vicino al mare per passare a due differenti bianchi, un rosso e un rifermentato 'Candia hold style' finale.



AMARO



TAVERNA CAMAIORESE



BERNARDONE



IL VIGNACCIO



VINI SODINI



L'ITALIA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE LA CUCINA REGIONALE DI TERRA 3° SERATA

RISTORANTE BERNARDONE - NOCCHI (CAMAIORE)
GIOVEDÌ 20 NOVEMBRE - Ore 20,15

ANTIPASTO

LAZIO

AMARO - Viareggio

**ROLL DI PASTA FILLO CON CARCIOFI ESCABECHE,
SPUMA DI CARBONARA E UOVO MARINATO**

PRIMI PIATTI

PIEMONTE

TAVERNA CAMAIORESE - Camaiore

RAVIOLI DEL PLIN, GERMANO, PERE E TOMA PIEMONTESE

VENETO

BERNARDONE - Nocchi di Camaiore

BIGOLI AL SUGO D'ANATRA

SECONDO PIATTO

LOMBARDIA

IL VIGNACCIO - Santa Lucia

I MONDEGHILI: LE POLPETTE MILANESI

DOLCE

EMILIA ROMAGNA

BERNARDONE - Nocchi di Camaiore

TORTA TENERINA CON SALSA AL MELOGRANO

VINI DELLA SERATA

VINI SODINI - Massa

Fior di Pesco 2024

Bianco P 2024

Bardiglio 2024

Terraemaris 2024

Portoro 2024

ACQUA

CINQUINI BEVANDE - Capezzano Pianore

Lauretana

prezzo della serata 50 euro (tutto compreso)

prenotazioni: 0584.951118

Ristorante Bernardone, Via S. Pertini 427 - Nocchi (Camaiore)



SERATA 4 GIOVEDÌ 27 NOVEMBRE

LIGURIA-EMILIA ROMAGNA-BASILICATA-SARDEGNA-CAMPANIA

RISTORANTE ALL'ARMANDA - VIAREGGIO

GIOVEDÌ 27 NOVEMBRE

Ore 20,15 (prenotazioni 0584.392376 - 329.2509776)

LIGURIA

RISTORANTE I QUATTRO MORI - RIPA DI SERAVEZZA

Valentina e Francesca Sorice portano avanti con passione, competenza e modernità, la splendida tradizione del ristorante di famiglia, iniziata più di 40 anni fa. Il pesce nel loro locale la fa da protagonista, con ricette del passato presentate e pensate con gli occhi e le conoscenze di oggi. Con il loro chef, Fabio Petrocchi, hanno pensato alla Liguria, "vicina di mare", con la quale condividono l'idea di cucina che nasce dalle cose semplici fatte bene.

EMILIA ROMAGNA

RISTORANTE MADAME - MARINA DI MASSA

Dalla vicinissima Marina di Massa, arriva uno chef-prodige dal passato importante in cucine stellate.

Vali Serban, oggi, porta nel suo gioiellino di ristorante, il Madame, anche il prezioso bagaglio di un'esperienza precedente, ovvero del suo piccolo negozio (con cucina) di pasta fresca, sua vera passione. La scelta di una pasta ripiena, inno all'Emilia, era per lui inevitabile.

BASILICATA

RISTORANTE FILIPPO - PIETRASANTA

Filippo Di Bartola, ormai da molti anni, è un faro della cucina e dell'accoglienza Versilia-style. Per la sua seconda e acclamata partecipazione al Festival, porterà una ricetta intrisa di Basilicata, terra di nascita del suo chef al Filippo-Pietrasanta, ovvero il talentuoso e apprezzatissimo Andrea Papa, nato a Vietri di Potenza e già "Premio Miglior Chef" nel 2019 per il Premio Versilia Gourmet.

SARDEGNA e CAMPANIA

RISTORANTE ALL'ARMANDA - VIAREGGIO

Dopo aver proposto, nelle precedenti edizioni del Festival, un lungo e ricco excursus sui piatti di mare alla viareggina, la cuoca Simona Falorni stavolta si cimenta con un succulento secondo piatto della Sardegna, per chiudere poi, lei così appassionata dei suoi amati dolci, con l'intramontabile Pastiera Napoletana.

IL VIGNAILO DELLA SERATA

L'ALTRA DONNA - Seravezza

I vini di Marco Bazzichi, come lui stesso ama dire, sono 'vini d'uva', ovvero di una beva e una piacevolezza estrema. Nel calice diverse interpretazioni di vermentino, da quello del Candia per poi passare alla versione secca e poi a quella del Metodo ancestrale del Caribà, vino che ha ottenuto importanti riconoscimenti. Per poi chiudere con un 'orange wine'.



I QUATTRO MORI



MADAME



FILIPPO



ALL'ARMANDA



L'ALTRA DONNA

L'ITALIA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE LA CUCINA REGIONALE DI PESCE 4° SERATA

RISTORANTE ALL'ARMANDA - VIAREGGIO
GIOVEDÌ 27 NOVEMBRE - Ore 20,15

ANTIPASTO **LIGURIA**

I QUATTRO MORI - Seravezza
CALAMARO RIPIENO, PANISSA FRITTA E CREMA DI PESTO

PRIMI PIATTI **EMILIA ROMAGNA**

MADAME - Marina di Massa
**CAPPELLACCI RIPIENI DI ZUCCA COTTA IN FORNO A LEGNA, CON
PROSCIUTTO DI RICCIOLA FROLLATA 40 GIORNI E BALSAMICO DI MODENA**

BASILICATA *FILIPPO - Pietrasanta* **BOTTONE, PATATE ROSSE E BACCALÀ**

SECONDO PIATTO **SARDEGNA** *ALL'ARMANDA - Viareggio* **CARTOCCIO DI SPIGOLA ALLA VERNACCIA**

DOLCE **CAMPANIA** *ALL'ARMANDA - Viareggio* **PASTIERA NAPOLETANA**

VINI DELLA SERATA
AZ.AGR. L'ALTRA DONNA - Seravezza
**Apuano 2024
Caloma 2024
Caribà 2023
Toscana Zero 2022**

ACQUA
CINQUINI BEVANDE - Capezzano Pianore
Lauretana

prezzo della serata 50 euro (tutto compreso)
prenotazioni: 0584.392376 - 329.2509776
Ristorante All'Armanda, Viale Europa 59 - Viareggio

PODERE PELLICCIANO TOSCANA IN PUREZZA

DA REGALARE PER LE **FESTE DI NATALE**

Podere Pellicciano è una storia di famiglia, un podere storico, se ne hanno notizie fin dal 1830, ma è solo dal 2003 che la nostra famiglia ha deciso di dedicarsi alla sua rinascita. Oggi Concetta, la mamma, cura le visite in cantina e l'accoglienza dei tanti turisti che visitano San Miniato, Fabio gestisce tutta l'attività commerciale e Federico, l'enologo, dedica tutta la sua attenzione alla produzione.



IL NOSTRO
CRU
AZIENDALE
PRATO
DELLA ROCCA



IL NOSTRO
OLIO EVO
OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA



VISITA LO **SHOP**:
WWW.PODEREPELLICCIANO.IT

LA NOSTRA LINEA FAMILY

CIMBA

BIONDO

TRICCHE



I NOSTRI MONOVARIETALI

EGOLA

BUCCIANELLO

FONTE VIVO

CHIANTI DOCG

INFERMENTO

GRISO IGT BIANCO PASSITO

GRISO IGT ROSSO PASSITO





LE ECCELLENZE DEL GUSTO

UN PANETTONE MONDIALE

GIACOMO ALTEMURA E LA
SUA TANTO DESIDERATA
PASTICCERIA “HO SOGNATO DI TE”



A quasi un anno dalla sua inaugurazione siamo stati a visitare questa pasticceria, con laboratorio annesso, in piena campagna.

Abbiamo sentito parlar molto bene di questo giovane pasticciere, Giacomo Altemura, dei suoi dolci ma anche del suo panettone, che già lo scorso anno ha mietuto un successo importante e che, sempre nel 2024, ottenne un incredibile risultato in un contest di livello mondiale.

La pasticceria ha un nome davvero originale, "Ho sognato di Te": Giacomo, perché l'hai voluta battezzare così?

Perché avere una mia pasticceria è sempre stato il mio sogno nel cassetto. Che si è realizzato nello scorso dicembre 2024, quando l'ho aperta assieme a mio fratello Filippo.

Cosa propone Ho Sognato di Te

Oltre al mio pane, che sforno due giorni alla settimana, si va dalla biscotteria alle torte da forno e alle torte da credenza, si fa la parte colazioni, poi le mignon sia classiche che moderne e il moderno si ritrova anche nelle mie torte. Infine, la parte che a me piace particolarmente...

Quale

I grandi lievitati.

E oggi siamo qui per parlare di questo.

Elencaci tutti i tuoi amati grandi lievitati

Panettoni, pandori, colombe. Poi ci sono anche i dolci delle feste come panforti e torroni, perché curiamo molto tutto quello che ruota alle festività, con produzioni dedicate, come ad esempio succede per San Valentino. Ogni volta pensando sempre a idee nuove.

Adesso parliamo dell'argomento del momento: il panettone. Un vero successo nel passaparola tra le persone che lo hanno gustato lo scorso anno, non appena avevate aperto la pasticceria.

La nostra fortuna, poco prima della pasticceria, è stato di aver aperto per circa un anno e mezzo la nostra IAD.

IAD che sta per Impresa Alimentare Domestica

Esatto, un'attività in cui un privato produce nella propria abitazione alimenti destinati alla vendita. Avendo 'ben seminato' in quell'anno e mezzo, acquisendo e fidelizzandomi diversi clienti, è stato poi più semplice ottenere un buon riscontro al momento dell'apertura della nostra nuova pasticceria.

Quale dei tuoi panettoni è andato più forte lo scorso Natale

Il Tradizionale, il Classico.

E se dovessi chiederti quale sia il pregio dei tuoi panettoni?

La leggerezza. Le persone devono gustarsi un lievitato e percepire leggerezza, intendo anche dopo averlo consumato. Diciamo che mi piace che il mio panettone sia tanto complesso nei sapori quanto al tempo stesso sia leggero e digeribile. Proprio per questo sto attento alla lavorazione, alle giuste fermentazioni e lievitazioni. Mi piace che dopo una fetta... venga voglia di gustarsene un'altra.



Torniamo al tuo Panettone e agli ingredienti

Cerco di candire tutto o quasi tutto da me, nel mese di novembre. I limoni li prendo da un amico in Campania nella Costiera, le arance mi arrivano dalla Basilicata. Il cedro viene da qua, da Piano di Mommio. L'uvetta è l'ottima australiana.

I gusti che proponi, oltre al Tradizionale?

Piace molto ai Limoni Canditi, dove il 98% sono limoni canditi e il 2% piccoli pezzetti di cioccolato bianco. Poi, per chi non ama i canditi, il Gocce di Cioccolato, sia fondente che cioccolato bianco. Per finire il particolare Albicocche e Cioccolato Fondente e, il nostro 'Special 2025', il Fichi e Fondente.

QUARTO AI MONDIALI

Su ben **180 partecipanti internazionali**, sparsi per tutto il pianeta, Giacomo Altemura si è piazzato al **quarto posto assoluto ai Mondiali** di Panettone organizzati lo scorso anno dalla prestigiosa Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria.



GIACOMO ALTEMURA

Prima di aprire la sua Pasticceria, Altemura, oggi appena trentaduenne, ha lavorato in luoghi prestigiosi della pasticceria e della ristorazione come, fra gli altri, grand hotel Principe di Piemonte a Viareggio. Poi ancora la pasticceria Il Giamberlano a Pavullo nel Frignano (Modena), l'Emporio Rulli in California, l'Atelier Biasetto di Padova e al Resort La Gattarella a Vieste solo per citarne alcuni. Numerosi i master e i corsi di formazione con docenti del calibro di Iginio Massari e Davide Malizia.



HO SOGNATO DI TE

Pasticceria Lido di Camaiore - Via del Paduletto, 55 - 0584.841862



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



PIERUCCINI, OLTRE 40 ANNI
DI ESPERIENZA AL SERVIZIO DI
RISTORANTI, PIZZERIE, HOTEL, GASTRONOMIE,
CATERING E STABILIMENTI BALNEARI

RIVENDITORI DI AZIENDE LEADER DI ATTREZZATURE PER:

- Cottura
- Conservazione
- Trasformazione
- Lavaggio
- Aspirazione

QUALITÀ, CONSULENZA, INNOVAZIONE, ASSISTENZA

dal 1984 mai chiusi per ferie

PIERUCCINI Attrezzature Alberghiere
Capezzano Pianore Z.I. Le Bocchette - Via del Commercio 8/F
tel. 0584.969406 - www.pierucciniattrezzature.com



SPECIALE FESTE DI NATALE

Prenota il nostro buonissimo
Panettone Artigianale, le Aperì-Cene,
le Cene Aziendali e degli Auguri!

Ristorante BUONIAMICI Caffè & Bistrot, Ristorante, American Bar
dalle 6 del mattino a tarda sera, 7 giorni su 7
Lido di Camaiore - Lungomare Europa, 70
339.1378715 - 0584.617422

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



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



INVIA

un messaggio whatsapp
con nome e cognome al:
392.6498397



Sempre più di successo sono le "Grandi Cene" organizzate mensilmente dalla nostra testata giornalistica. Per questo mese di novembre sono ben 4 gli appuntamenti, tutti di giovedì, con l'ormai celebre e atteso "Trattoria Festival", di cui parliamo ampiamente in una dedicata sezione del giornale. Nelle pagine successive, invece, troverete i due reportage delle splendide serate andate in scena lo scorso mese.

COME FUNZIONA L'ISCRIZIONE AL CLUB

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 poter informare i partecipanti, in anticipo, sui menu e sulle Cene della rassegna che andremo ad organizzare in futuro.

COME ISCRIVERSI

Molto semplice: basta inviare il proprio contatto mail o whatsapp, oltre al proprio nome e cognome.

PERCHÉ ISCRIVERSI

Una volta iscritti si potranno ricevere in anticipo le date, i temi, i menu e il costo delle cene-evento. Ricevendo tutte queste informazioni prima delle uscite ufficiali su stampa e web, l'iscritto al Club potrà da subito prenotare la propria cena, evitando di sentirsi rispondere dal ristorante "mi spiace la cena è già andata sold-out".

PERCHÉ NASCE IL CLUB DELLE GRANDI CENE

Molte, tantissime, troppe persone, negli ultimi mesi, ci hanno contattato e si sono dispiaciute per non aver fatto in tempo a prenotare il proprio posto ai nostri appuntamenti.

IL CLUB: 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.

IL CLUB: UNA SERATA DIVERSA DALLE ALTRE

Partecipare alle nostre Grandi Cene, significa **scoprire** molte cose, dal piatto e dal calice, **conoscere** chef e personaggi del settore ma, e questo ci piace sottolinearlo, **poter socializzare** coi vicini di tavolino, magari grazie a un brindisi o ad uno scambio di opinioni sul piatto appena assaggiato.

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

CENA D'ARTISTA

TRIBUTO A GIANCARLO PERBELLINI

FRANCIACORTA E TARTUFO

CIAO ESTATE, BENVENUTO AUTUNNO

LE GRANDI BISTECCHIE EUROPEE

LE PIZZE D'AUTORE DI STEFANO BONAMICI

DALLA BELLE ÉPOQUE ALLA NEW YORK ANNI '20



LE GRANDI CENE DI PASPARTU - IL REPORTAGE

DALLA BELLE ÉPOQUE ALLA NEW YORK ANNI '20

AL RISTORANTE PUCCINI20
DI VIAREGGIO, LA FRANZIA
DI FINE '800 E LE ATMOSFERE
NEWYORKESI DI INIZIO '900

VERY SPECIAL GUEST:
LA CLASSE DELLO SWING
DI SARA MAGHELLI
E UGO BONGIANNI



Mentre le note dello swing di inizio secolo scorso e le melodie francesi impreziosivano le fasciose sale del **ristorante Puccini20** di Viareggio, si stappavano a ciclo continuo gli scintillanti **spumanti di Tenuta Mariani** che bagnavano magicamente i piatti dallo stile d'oltralpe dello **chef Alessandro Pezzi**: lo scorso ottobre è andata in scena **"Dalla Belle Époque Alla New York Anni '20"**, la cena-evento della nostra rassegna cultural-gastronomica.

Al termine del percorso nel piatto, proprio alla fine, il tocco americaneggiante del perfetto Liberty Manhattan, cocktail eseguito magistralmente da **Davide Pellegrini**, il bartender e produttore della linea di spirits Giochi di Spiaggia.

Una serata di vera classe, originale, stilosa, grazie anche ai due splendidi artisti di fama nazionale **Ugo Bongiani, al piano, e Sara Maghelli, voce**.

Le loro note swing, e la voce profonda ed estremamente raffinata della straordinaria cantante resteranno nei nostri ricordi come una colonna sonora ideale di un bellissimo venerdì sera a forti tinte jazz.

IL PERCORSO NEL PIATTO DEL PUCCINI20



Lo chef Alessandro Pezza del ristorante Puccini20, si è apertamente ispirato alla Francia, seppur con qualche contaminazione toscana.

I piatti pensati per l'occasione sono stati apprezzati dal pubblico in sala, servito con eleganza dal maître **Michele Orlando** e dal suo affiatato staff.

Dalla sfiziosa tartelletta ai vol au vent fino alla francesissima corque monsieur, dalla tipica zuppa di porri e patate con le mazzancolle del Tirreno ad una ricca guancia Borgognona e alla chiusura golosa della Tarte Tatin reinterpretata.

IL PERCORSO NEL CALICE DI TENUTA MARIANI



Apertura di cena e chiusura finale con i due 'metodo charmat' di tenuta Mariani, ovvero il **Sabbiamare Brut** in aperitivo e il sorprendente **Sabbiamare Brut Rosé** da abbinare, perché no, al nostro dessert.

Inizio cena nobilitato dal **Metodo Classico Segreto Brut**, in versione millesimo 2022 di ottima fattura, e il pluripremiato **Metodo Classico Segreto Brut Rosé Fût de Chêne**, davvero acclamato dal pubblico in sala.

IL COCKTAIL RIVISITATO DA DAVIDE PELLEGRINI

Un cocktail americano iconico come il Manhattan, è stato reinterpretato da Davide Pellegrini in un Twist di classe e originalità dall'emblematico nome **"Liberty Manhattan"**.

Per il magico tocco personale Pellegrini ha inserito, a fianco dei classici *Bourbon Whisky e Angostura*, il proprio **Vermouth Rosso di Spiaggia** della sua linea di Spirits Giochi di Spiaggia.

Eccellente risultato nella coppetta Martini con l'immane Cilegina al Maraschino.

IL PERCORSO MUSICALE



Un viaggio musicale tra lo swing in varie intriganti sfaccettature con divagazioni francesi: questo il ricco repertorio della serata proposto con immensa classe dal grande pianista Ugo Bongiani e dalla raffinata cantante Sara Maghelli. I due splendidi artisti, di fama nazionale, hanno fatto rivivere le magiche atmosfere di inizio 900 con alcuni coinvolgenti ed applauditissimi interventi durante e dopo la cena.



il Liberty Manhattan di Davide Pellegrini



Da sinistra lo chef Alessandro Pezzi e il maître di sala Michele Orlando



I preziosi spumanti versiliesi di Tenuta Mariani

FOTO-CENA-GALLERY



TARTELLETTA DI PATÉ DI FEGATINI CON MORE E LAMPONI



LA CROQUE MONSIEUR VA AL MARE...



VOL-AU-VENT AI FUNGHI CON VELI DI PECORINO



Davide Pellegrini, Giochi di Spiaggia



Il vignaiolo Ido Mariani



VICHYSOISE CON MAZZANCOLLE DEL TIRRENO



Io chef Alessandro Pezzi, Puccini20



JOUE DE VEAU (GUANCIA DI VITELLO) À LA BOURGUIGNONNE



Sara Maghelli



Ugo Bongiovanni



TARTE TATIN A MODO NOSTRO



LE GRANDI CENE DI PASPARTU - IL REPORTAGE

LE PIZZE D'AUTORE DI STEFANO BONAMICI

GLI SPICCHI GENIALI DI
STEFANO BONAMICI
HANNO DUETTATO CON LE
BIRRE ARTIGIANALI
DI MOSTRO BIRRAIO

CENA EVENTO AL RISTORANTE
PIZZERIA DEL MARCO
POLO SPORTS CENTER

foto Giulio Paladini



Stefano Bonamici, esclusivamente per una serata-evento, è tornato ad esibirsi al forno nella sua amata Versilia: al ristorante-pizzeria del frequentatissimo **Marco Polo Sports Center** di Viareggio, il talentuoso e ultra-premiato pizzaiolo ha portato in scena, e nel piatto, 4 differenti versioni delle sue celebri pizze, in 4 piccole e originali portate, proprio come si usa fare con i menu degustazione nei grandi ristoranti. E il pubblico in sala, davvero numeroso, gli ha tributato un convinto e partecipato applauso.

E a rendere la serata ancor più ricca di significati, l'emergente **birrificio artigianale** camaiorese **Mostro Birraio** ha permesso una ricca degustazione di ben 6 etichette delle proprie differenti e intriganti espressioni di birra.

Ma non è mancato anche un felice tocco gastronomico dei padroni di casa, con la pizza del duo **Piero-Said** e lo sfizioso dolce della cuoca **Marica** "Sapori d'autunno". Il tutto sotto l'occhio attento della padrona di casa **Monica Sciorio**.

LA PIZZA SECONDO STEFANO BONAMICI

Per raccontare il concept di pizza di Bonamici occorrerebbero pagine e pagine.

In rapida sequenza vi diciamo che **stagionalità** e **territorio** sono i due capisaldi. Poi l'arte dell'impasto, con lievitazioni di **150 ore**, il basso contenuto di carboidrati della sua pizza che si può definire **'low carb'** in seguito ad analisi scientifiche di uno studio clinico di Livorno.

Altro tratto distintivo? Oltre che salubri e digeribilissime, sono buonissime, vista l'arte di abbinare gli ingredienti, tutti di primissima qualità. Infine, diciamo che la sua è sempre stata una pizza molto personale, che non ha seguito le mode.

I PREMI E I RICONOSCIMENTI

Bonamici, per una ventina di anni, ha mietuto successo (di pubblico) e numerosi attestati (dalla critica di settore) alla sua ex-pizzeria Zenzero, prima a Vecchiano e poi a Pisa.

A livello nazionale è arrivato in vetta con i celebri **3 Spicchi del Gambero Rosso**. Poi, tra gli altri, ecco i piazzamenti della sua pizzeria al top delle vette nazionali su **Identità Golose**, **50 Top Pizza** e **Il Golosario**.

BONA E BONAMICIMPASTI

Bonamici, da pochi giorni, ha inaugurato "Bona", una piccola ma ricchissima gastronomia con pizza nei pressi del Lungarno di Pisa, mentre la sua linea Bomanicimpasti sta per esordire sul mercato.



Stefano Bonamici

FOTO-CENA-GALLERY



PACHINEAT Conserva di datterini al naturale, mozzarella di bufala, origano, basilico



PATATA DI MONTAGNA Patate, burro salato della Normandia, fior di latte, rosmarino



Monica Sciorio, responsabile dell'area food&beverage del Marco Polo Sports Center



i pizzaioli del Marco Polo Sports Center, Piero e Said

LE BIRRE ARTIGIANALI DI MOSTRO BIRRAIO



Stefano Bonamici



COLONNATA Lardo, fior di latte, datterini marinati, fiori di zucca, rosmarino



Il Dolce 'sapori d'autunno',
Marco Polo Sports Center



ZUCCA DELICA & HOKKAIDO Zucca, gorgonzola dolce, acciughe, porri, semi di zucca, parmigiano



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)

Tel. 0584 392376 | ristorantearmanda.com





*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

BERNARDONE
al vecchio
frantoio
RISTORANTE



ARIETE

Il mese ti mette davanti a decisioni che non puoi più rimandare. In amore, chiarezza prima di tutto. Sul lavoro, un imprevisto diventa occasione per dimostrare prontezza. Novembre ti chiede coraggio, ma anche capacità di ascoltare.



TORO

Hai bisogno di consolidare ciò che hai costruito. In amore, piccoli gesti di cura fanno la differenza. Sul lavoro, la costanza ti porta un riconoscimento meritato. Novembre ti regala serenità se non ti lasci distrarre da ciò che conta poco.



GEMELLI

Le tue giornate sono piene di stimoli e incontri. In amore, c'è aria di gioco e leggerezza. Sul lavoro, nuove idee brillano se sai strutturarle bene. Novembre ti invita a trovare il giusto equilibrio tra entusiasmo e concretezza.



CANCRO

Il mese ti rende più emotivo ma anche più lucido. In amore, la tenerezza apre strade inaspettate. Sul lavoro, scegli con attenzione i progetti in cui investire. Novembre ti aiuta a proteggere ciò che è davvero importante.



LEONE

Sei al centro della scena anche senza volerlo. In amore, una scintilla accende la tua passione. Sul lavoro, i tuoi sforzi vengono notati da chi ha voce in capitolo. Novembre ti dà la conferma che la tua forza interiore è contagiosa.



VERGINE

Precisione e concentrazione sono le tue armi vincenti. In amore, evita di soffermarti troppo sui dettagli. Sul lavoro, la tua affidabilità ti apre nuove porte. Novembre ti porta la possibilità di sentirti finalmente valorizzato.



BILANCIA

Il desiderio di armonia si intreccia con la necessità di prendere decisioni. In amore, la sincerità rende più legami più solidi. Sul lavoro, un confronto diretto ti porta chiarezza. Novembre è il mese per liberarti dai compromessi inutili.



SCORPIONE

Novembre è il tuo regno: intensità e trasformazione. In amore, vivi emozioni travolgenti. Sul lavoro, la tua determinazione spaventa chi non riesce a starti dietro. Questo mese ti permette di rinascere, più forte e consapevole.



SAGITTARIO

Novembre ti accende di entusiasmo. In amore, sei pronto a nuove avventure. Sul lavoro, un'idea fuori dal comune trova terreno fertile. È il mese per lanciarti, senza paura di rischiare.



CAPRICORNO

La tua ambizione si concentra su obiettivi concreti. In amore, mostri più disponibilità del solito. Sul lavoro, i tuoi sacrifici iniziano a portare frutti. Novembre ti invita a riconoscere i tuoi meriti senza falsa modestia.



ACQUARIO

La tua mente corre veloce e il mese ti regala spunti originali. In amore, sorprendono le tue iniziative fuori dagli schemi. Sul lavoro, è il momento giusto per innovare. Novembre ti rende un passo avanti agli altri.



PESCI

La tua sensibilità si amplifica, ma non ti destabilizza. In amore, vivi momenti intensi e autentici. Sul lavoro, lasci che la tua intuizione guidi scelte importanti. Novembre ti regala ispirazioni preziose.

BOGUS lab

**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





CREATIVE HAIRSTYLING UOMO DONNA ESTETICA



Lido di Camaiore - Via Don Minzoni - tel. 0584.67554

www.pardiniparrucchieri.it - info@pardiniparrucchieri.it - [facebook](#) Pardini Parrucchieri

