

# PASPARTU

Silvia  
Bini

viareggio

**FESTA PIC  
DA SEMPRE PICCANTE**

**CAMAIORE  
CENTRO STORICO**

**SABATO 11  
DOMENICA 12 OTTOBRE**

# Cambia Serramento, Migliora la Tua Casa.



*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.*

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



# ENTRA NELLA SPA DEL VERSILIA LIDO

Approfitta di **sauna finlandese** balsamica, **bagno turco** aroma relax, **percorso idro relax**, **piscina interna** con **idromassaggi** e **lettini relax**, **fitness centre** con macchinari Technogym, un tuo **armadietto dedicato** con **biancheria personale** e **tisaneria**.

Scopri i pacchetti benessere

#### RELAX

Ingresso alla SPA e centro benessere per 4 ore.  
30€ a persona

#### RELAX AND DRINK

Ingresso alla SPA e centro benessere per 4 ore con aperitivo.  
40€ a persona

#### UNA BEAUTY EXPRESS

Ingresso alla SPA e centro benessere per 4 ore con 30 minuti di massaggio viso e corpo.  
65€ a persona

#### UNA ESPERIENZE

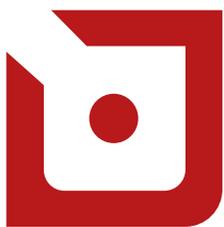
Ingresso alla SPA e centro benessere per 4 ore con 50 minuti di massaggio o trattamento viso.  
85€ a persona

#### Per info e prenotazioni

0584 012 018 | [spa.versilialido@unaesperienze.it](mailto:spa.versilialido@unaesperienze.it)



Versilia Lido | UNA Esperienze  
Via Sergio Bernardini 335/337  
5504 I - Lido di Camaiore (LU)



# DALLA COPERTINA

## A CAMAIORE È FESTA PIC



MOSTRA-MERCATO, OSPITI,  
EVENTI E CULTURA DEL  
PEPERONCINO

NEL CENTRO STORICO UNA  
PICCANTE DUE-GIORNI

Torna in **Centro Storico a Camaiole** l'evento più piccante dell'anno: **sabato 11 e domenica 12 ottobre**, il peperoncino e i suoi derivati saranno protagonisti dell'ormai tradizionale **Festa Pic**.

L'evento "**da sempre piccante**", organizzato dal Comune di Camaiole in collaborazione con l'Accademia Italiana del Peperoncino, racconta e fa vivere il '*capsicum*' tra stand espositivi, cultura, arte e gastronomia.

Immane la grande fiera e mostra-mercato a tema, quest'anno aumentata in quantità e qualità con oltre dieci stand a cura dei più importanti produttori di peperoncino provenienti direttamente dalla **Calabria**, capitale dei gusti piccanti.

Tanti ospiti e iniziative animeranno la Città nell'**Area Spettacolo** allestita in una Piazza XXIX Maggio pronta ad accogliere **talk e cooking show** a tema pic, che condurranno il pubblico alla scoperta delle proprietà del peperoncino in ogni ambito (agricoltura, cucina, salute, arte, sport e tanto altro) con tanti ospiti chiamati a portare il loro contributo e la loro esperienza.

Immane sarà la presenza di **Re Peperoncino**, impersonato come sempre da **Gianni Pellegrino**, l'attore di cinema e teatro celebre per il ruolo del fruttivendolo ne "Il Ciclone" di Leonardo Pieraccioni: a spasso per le vie del Centro Storico, animerà la Città per un'esperienza a 360 gradi nel mondo piccante che solo Camaiole sa offrire.

Gianni Pellegrino,  
Re Peperoncino

Inoltre, torna lo **"Scatto Pic"**, il contest fotografico aperto a chiunque volesse pubblicare le proprie fotografie a tema peperoncino con l'hashtag **#scattopiccamaiore**: la migliore foto del weekend sarà premiata con tipicità piccanti.

**E il Personaggio Pic 2025?** Il super ospite di questa edizione della Festa Pic sarà il comico toscano **Andrea Agresti**, noto al grande pubblico per la carriera a Le Iene su Italia 1. Tra aneddoti, battute e tanta simpatia, Agresti intratterrà il pubblico di Camaiore nella giornata di domenica 12 con la sua comicità e verrà premiato con la tradizionale "premiazione al chilo", ovvero con tanti chili di prodotti del territorio (specialmente piccanti) quanti sono i chili del suo peso corporeo.

## FESTA PIC

### CAMAIORE

#### Centro Storico

Sabato 11 e Domenica 12 Ottobre

Info e aggiornamenti sul programma

sulle pagine FB  e INST 

del Comune di Camaiore



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)



 **henri**  
enoteca

HENRI RESTAURANT  
presenta  
HENRI ENOTECA  
prossima apertura  
a ottobre  
capezzano pianore



# ORO CIOFI

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



**NANIS**  
ITALIAN JEWELS

FABBRICA  
DEL LUSO  
ITALIANO  
CONTEMPORANEO



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

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

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

# SOMMARIO

N 10 OTTOBRE 2025 ANNO XXXIV

DAL 1992 IL FREE-PRESS DI INFORMAZIONE SUL TEMPO LIBERO

## 14

ARTE CONTEMPORANEA

### PIETRASANTA FINALISTA

CANDIDATA "CAPITALE ITALIANA  
DELL'ARTE CONTEMPORANEA 2027"



## 26

IL PREMIO LETTERARIO

### GIALLOCAMAIORE

AL TEATRO DELL'OLIVO L'ATTESO  
EPILOGO DEL PREMIO  
DI LETTERATURA GIALLA



## 32

VIE DI FUGA

### SATURNIA, 3000 ANNI DI BENESSERE

ERMES SUITE: UN ALBERGO DI CHARME TRA  
CASCATE TERMALI E NATURA MAREMMANA



PASPARTU

N.10 OTTOBRE 2025 ANNO XXXIV



Silvia Bini  
Viareggio

### FESTA PIC

DA SEMPRE PICCANTE

CAMAIORE  
CENTRO STORICO  
SABATO 11  
DOMENICA 12 OTTOBRE

#### 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

[paspартu@pennabluedizioni.it](mailto:paspартu@pennabluedizioni.it)

[redazione@pennabluedizioni.it](mailto:redazione@pennabluedizioni.it)

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



#### ONLINE!

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

## 46

GRANDI CHEF

### IN VIAGGIO CON CRISTIANO

IN AUTO IMMERSI NELLA CAMPAGNA,  
VIAGGIANDO DA CASA DELLO CHEF TOMEI  
FINO AL SUO IMBUTO



## 56

LE GRANDI CENE DI PASPARTU  
IN PROGRAMMA

### DALLA BELLE EPOQUE ALLA NEW YORK ANNI '20

AL RISTORANTE PUCGINI20 LA  
FRANCIA DI FINE '800 E LE ATMOSFERE  
NEWYORKESI DI INIZIO '900



## 60

LE GRANDI CENE DI PASPARTU  
IN PROGRAMMA

### LE PIZZE D'AUTORE DI STEFANO BONAMICI

GLI SPICCHI GENIALI DI STEFANO BONAMICI  
INCONTRANO LE BIRRE ARTIGIANALI DI  
MOSTRO BIRRAIO

CENA EVENTO A VIAREGGIO AL RISTORANTE  
PIZZERIA DEL MARCO POLO SPORTS CENTER



PASPARTU

PROSSIMA USCITA  
31 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**



ARTE CONTEMPORANEA

# PIETRASANTA FINALISTA

CANDIDATA “CAPITALE ITALIANA DELL’ARTE  
CONTEMPORANEA 2027”

SCELTA DAL MINISTERO DELLA CULTURA  
ASSIEME AD ALTRE 3 CITTÀ

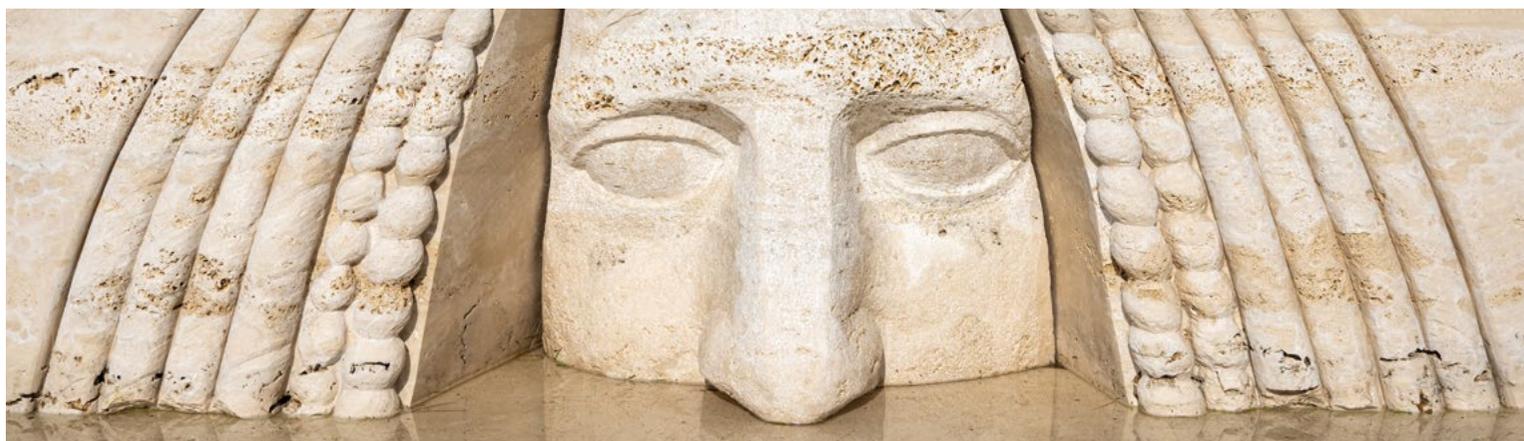
## LA PICCOLA ATENE

Fucina vibrante di capolavori immortali. Luogo d'incontro tra l'idea e la materia, tra l'artista visionario e l'artigiano maestro, tra la tradizione rinascimentale del marmo e l'espressione scultorea più audace e innovativa dell'epoca contemporanea.

È Pietrasanta, la "Piccola Atene".

Non una città che "ospita" l'arte ma che è arte: nelle sue spiagge, nei giardini, lungo le strade e nelle piazze l'arte si vive e si "respira" ogni giorno accanto al vociare del mercato, al rumore delle biciclette, all'aroma del caffè.

Una vocazione, un destino scolpito nel marmo e colato nel bronzo che anche il Ministero della Cultura, attraverso la commissione designata, le ha riconosciuto, ponendola fra le quattro città d'Italia – l'unica della Toscana – selezionate per la finale del concorso per Capitale italiana dell'arte contemporanea 2027.



## IL PROGETTO

Il progetto che la città ha presentato, dal titolo “Essere arte. O dell’umanità dell’arte”, curato dal Comune e da Promo PA Fondazione con la supervisione scientifica di Frank Boehm, direttore del museo Igor Mitoraj, non è una celebrazione statica del passato ma un manifesto che riconosce il ruolo dell’arte come legame di comunità e motore di rigenerazione per il futuro.

## I TRATTI SALIENTI ILLUSTRATI DAL SINDACO

“Il nostro dossier – spiega il sindaco e assessore alla cultura di Pietrasanta, Alberto Stefano Giovannetti – è stato costruito sulla partecipazione e la condivisione, lungo un percorso nato lo scorso febbraio che ci ha permesso di confrontarci, faccia a faccia e senza pregiudizi, con enti e associazioni, artisti e artigiani, con chi lavora nel settore turistico, del commercio e del marketing.

Sulla base di questi spunti abbiamo raccontato quel rapporto di straordinaria complicità, fra artista e artigiano, di cui solo Pietrasanta è da sempre custode e testimone; il nostro essere laboratorio globale e interculturale, grazie agli artisti che, da ogni parte del mondo, scelgono Pietrasanta per realizzare le loro opere; soprattutto, abbiamo proiettato la nostra identità, fondata sul lavoro artigiano e la materia, in una dimensione di avanguardia e sostenibilità, pensandoci oltre il 2027 per offrire un modello di formazione e sviluppo”.



Un momento della presentazione della candidatura di Pietrasanta



## L’INIZIO DEL COUNTDOWN...

Non casuale, a tal proposito, è stata anche la scelta di presentare il progetto alla città all’interno del cantiere che sta trasformando l’ex cooperativa di consumo, edificio storico che giaceva in abbandono, in un grande polo d’inclusione artistica e culturale: quel momento ha segnato, virtualmente, l’inizio del “countdown” verso la proclamazione della città Capitale che ha visto alcune fra le più grandi personalità dell’arte contemporanea, della cultura e delle istituzioni internazionali stringersi alla comunità di Pietrasanta in un potente moto d’affetto.



Il sindaco Alberto Giovannetti e Park Eun-Sun nel corso della presentazione del dossier di candidatura

## ... E I GRANDI PERSONAGGI A SOSTEGNO DELLA CANDIDATURA

Il regista premio Oscar Alfonso Cuarón (che è anche membro del Comitato Scientifico che ha promosso la candidatura); gli artisti Park Eun-Sun (autore dell’opera calligrafica donata alla comunità per accompagnare il progetto), Tano Pisano, Gustavo Velez, Sergey Eylanbekov, Maria Gamundi, Jimenez Deredia, Giuseppe Veneziano, Nilda Comas, Marco Cornini e Bernard Bezzina; Lina Botero, figlia dell’amatissimo scultore de “Il Guerriero” che troneggia in piazza Matteotti; l’ambasciata di Colombia, i sindaci di Palafrugell e di Mougins sono solo alcune delle voci che hanno voluto sottoscrivere il loro sostegno a Pietrasanta per spingere la città verso questo prestigioso ma, di certo, non facile obiettivo.

## L'AUDIZIONE FINALE A ROMA

La promozione fra le quattro finaliste ne rappresenta un traguardo intermedio ma, soprattutto, il riconoscimento di una vocazione che non è mai stata una scelta, un'improvvisazione o una sfida ma la pura normalità.

Il 16 ottobre, quando sarà a Roma per l'audizione finale, la delegazione cittadina non presenterà solo un piano finanziario e logistico ma racconterà una storia lunga secoli, quella tra l'uomo, la materia e l'ispirazione e il suo sguardo verso il futuro: l'eccellenza della lavorazione del marmo, del bronzo e della ceramica che risale al Rinascimento, quando Michelangelo veniva qui per scegliere i blocchi di marmo dalle vicine Alpi Apuane; l'essere una "zona a traffico artistico" permanente, con le installazioni del Parco Internazionale della Scultura Contemporanea che quasi hanno superato le regole della toponomastica per indicare strade, piazze e giardini e i gessi del Museo dei Bozzetti "Pierluigi Gherardi" che sono testimonianza tangibile del processo creativo che avviene in città; il "certificato" di internazionalità che le hanno consegnato, negli anni, artisti come Fernando Botero o Igor Mitoraj che stabilirono qui una residenza, per lavorare fianco a fianco con le maestranze locali.

## A PIETRASANTE L'ARTE NON SI GUARDA E BASTA, MA SI VIVE

Pietrasanta bussa alla porta del 2027 non per chiedere un titolo ma per rivendicare una verità: l'arte non è un lusso ma un elemento essenziale dell'identità umana.

E in quel battito di cuore, in quella speranza condivisa, c'è già comunque una vittoria: aver ricordato a tutti, una volta di più, che in ogni angolo di questa città laboratorio, incastonata fra le rocce delle Apuane e il sussurro salmastro del mare, l'arte non si guarda e basta ma si vive, si lavora, si è.

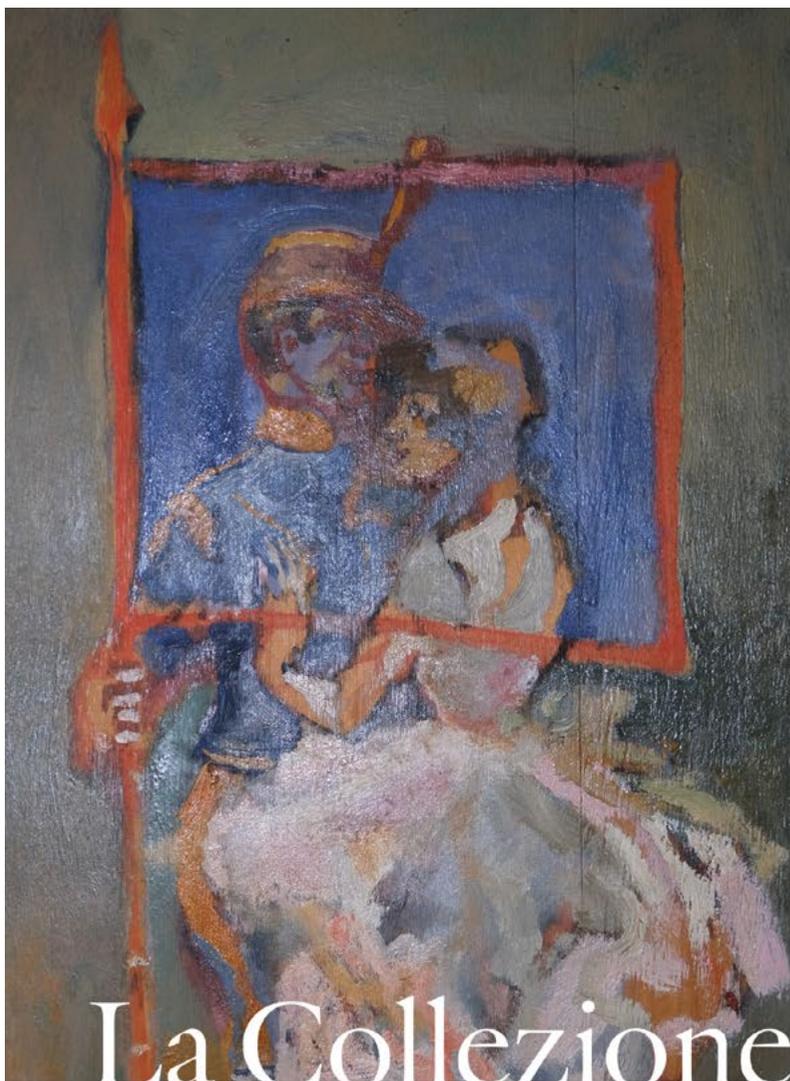


### LE TAPPE DI AVVICINAMENTO ALLA PROCLAMAZIONE DELLA CAPITALE ITALIANA DELL'ARTE CONTEMPORANEA 2027

Pietrasanta ha inviato il proprio dossier al Ministero della Cultura lo scorso **14 giugno**. Dopo l'esame delle diverse proposte pervenute, la commissione nominata per il bando dal ministro Alessandro Giuli ha scelto, oltre al progetto della "Piccola Atene", anche quelli di Alba, Foligno-Spoleto e Termoli.

Il **16 ottobre** la delegazione di Pietrasanta sarà in audizione pubblica al Ministero della Cultura per la presentazione e l'approfondimento del proprio dossier in vista della valutazione finale: ciascun Comune avrà a disposizione un tempo massimo di 60 minuti, 30 per la presentazione e altrettanti di colloquio con la giuria.

La proclamazione della vincitrice avverrà **entro il 30 ottobre 2025**: alla "Capitale" sarà assegnato un contributo di 1 milione di euro per realizzare gli interventi previsti dal progetto di candidatura.



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



# Eugenio Ceccoli

Giornate di caccia e di colore

**31 MAGGIO—9 NOVEMBRE 2025**  
FORTE LEOPOLDO I, FORTE DEI MARMÌ

Una produzione



SOCIETÀ DI BELLE ARTI  
ARTE ITALIANA DEL XIX E XX SECOLO

In collaborazione con



VILLA BERTELLI  
FORTE DEI MARMÌ

Con il contributo di

FINECO PRIVATE BANKING

TOSCANA



Info: 0584 280292  
forteinfo@comunefdm.it  
www.visitforte.com

31 MAGGIO—7 SETTEMBRE: tutti i giorni 17.00-23.00 / mer: 10.00-13.00  
8 SETTEMBRE—9 NOVEMBRE: mer 10.00-13.00 / ven, sab e dom: 10.00-13.00  
/ 16.00-19.30. Chiuso: 27 e 28 agosto 2025



ANDAR PER MOSTRE

# MICORRIZE URBANE. TRAME INVISIBILI DELL'AUTENTICITÀ UMANA

Tra gli eventi dell'edizione numero venti di Convivere Carrara Festival svoltasi a settembre, la mostra "Micorrize Urbane. Trame invisibili dell'autenticità umana", curata da Street Levels Gallery.

Nel reticolo sotterraneo dell'universo vegetale, lontano dalla nostra percezione visiva, si costruiscono legami tanto impercettibili quanto vitali: le micorrize. Queste rappresentano alleanze simbiotiche tra radici e funghi, che generano una rete funzionale di interazioni e sostegno, cruciale per il mantenimento dell'equilibrio del nostro ecosistema. Tale cooperazione, totalmente priva di protagonismi, ma basata su una danza equilibrata di scambi, rende possibili processi di crescita e convivenza reciproca.

La mostra si ispira a questa architettura naturale per proporre una lettura dello spazio urbano come sistema complesso di connessioni sottili e imprescindibili, attraverso gli sguardi di quattro artisti affermati nell'ambito dell'Arte Urbana - Ache77, Exit-Enter, Krait317 e Nian - insieme a due giovani voci emergenti, Giorgia Pollicino e Andrea Spezia.

La mostra invita a un'esplorazione che supera le apparenze superficiali, promuovendo una riflessione sullo spazio urbano non come aggregato di singoli isolati, ma come tessuto relazionale complesso.

**Palazzo Binelli**

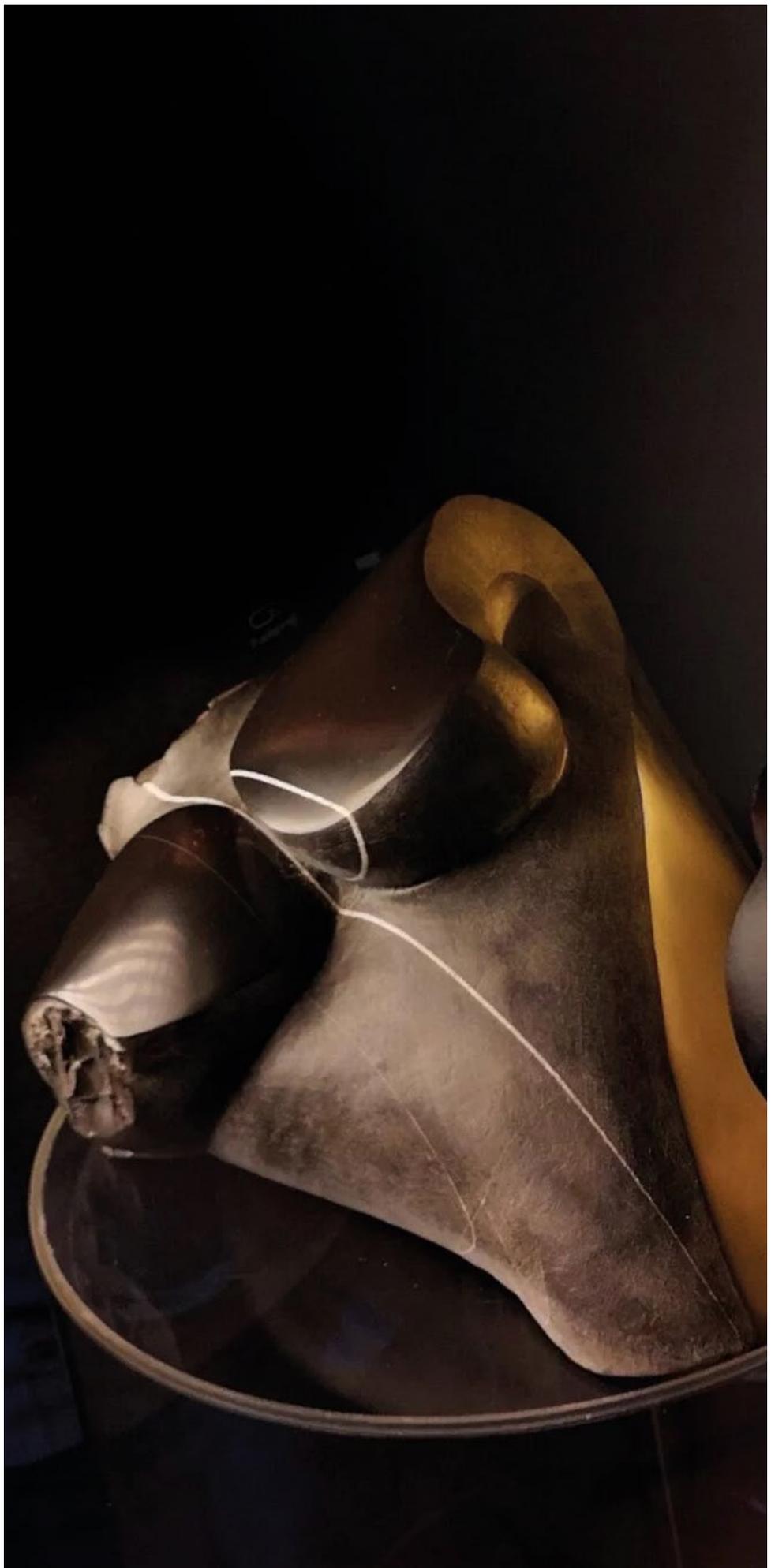
**Dove:** Carrara - Via Verdi, 7

**Quando:** fino al 18 Ottobre

**Apertura:** dal Mercoledì al Sabato

**Orario:** dalle 15,00 alle 20,00

**Ingresso:** libero





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 Zandomenighi e l'eleganza cosmopolita di Mariano Fortuny e della Maison Goupil.

## Palazzo Blu

**Dove:** Pisa - Lungarno Gambacorti, 9

**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](http://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 acqueforti, 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 - Via San Jacopo in Acquaviva, 65

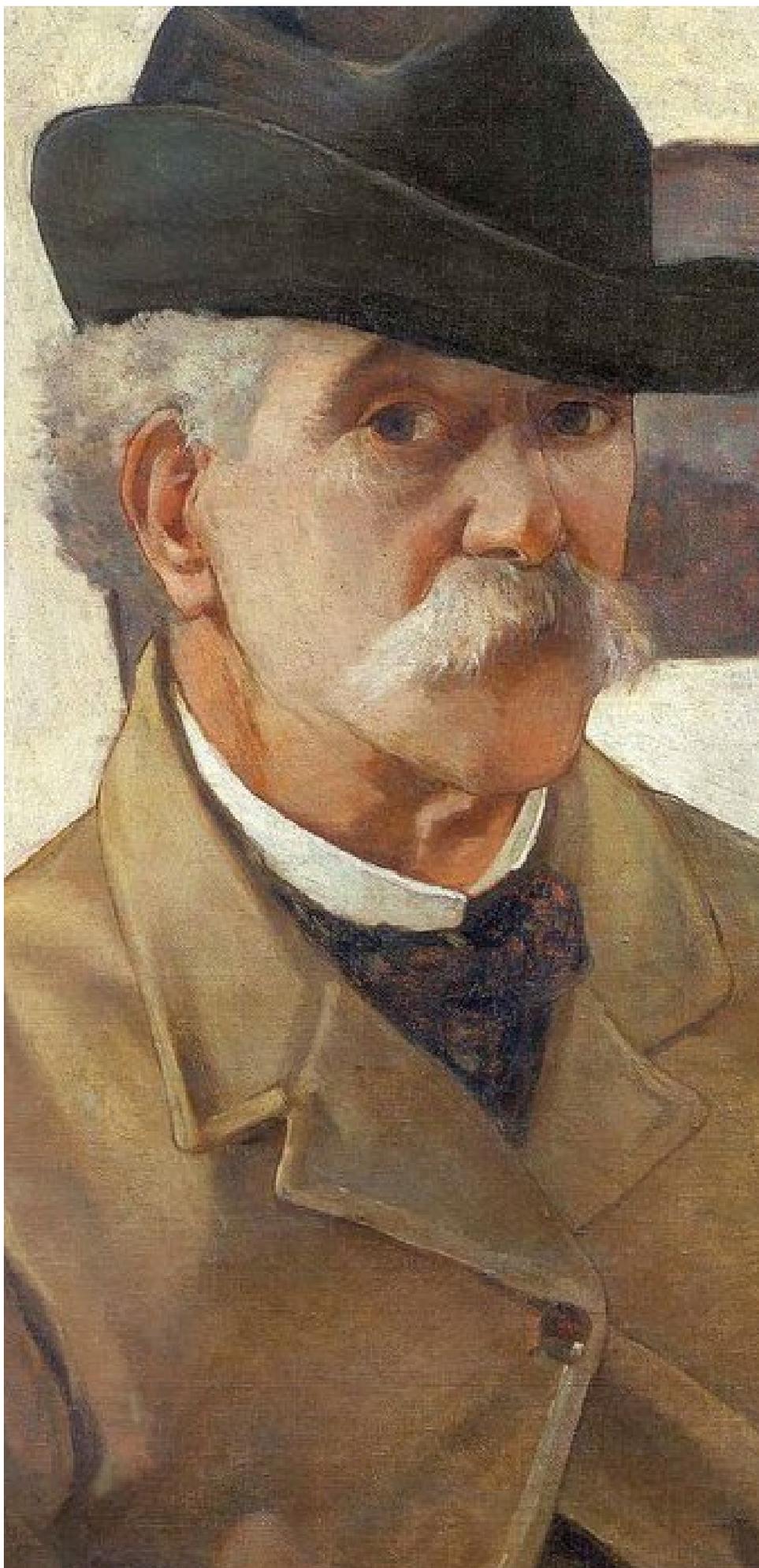
**Quando:** fino all'11 Gennaio

**Apertura:** dal Martedì alla Domenica

**Orario:** dalle 10,00 alle 19,00

**Ingresso:** 15 euro

**Info:** [www.museofattori.livorno.it](http://www.museofattori.livorno.it)





# 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).

## BEATO ANGELICO

**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](http://www.palazzostrozzi.org)



# BONA

È UN SALUTO,  
È UN INVITO,  
È IL GUSTO DELLE COSE FATTE BENE.



## INAUGURAZIONE MERCOLEDÌ 8 OTTOBRE



Un luogo dove puoi scegliere il tuo pranzo, acquistare un prodotto speciale, oppure sederti e goderti un piatto ben fatto.

Ogni giorno trovi:

- Lievitati da forno realizzati con farine selezionate e lunghe lievitazioni
- Piatti pronti preparati con ingredienti di stagione
- Una selezione personale di salumi, formaggi e conserve
- Una piccola ma curata enoteca

Dalle 10,00 alle 20,00 siamo aperti con orario continuato, per offrirti il gusto senza fretta.

E tre sere a settimana, dal giovedì al sabato, fino alle 23, BONA diventa pizzeria.  
Un'occasione per scoprire la mia idea di pizza: tecnica, semplicità e sapore.

Benvenuto da "BONA",  
dove il mio cognome è anche una promessa

**BONA**  
GASTRONOMIA CON PIZZA

PISA  
VIA DEL BORGHETTO, 14  
PISA  
050 8061390  
[www.stefanobonamici.com](http://www.stefanobonamici.com)

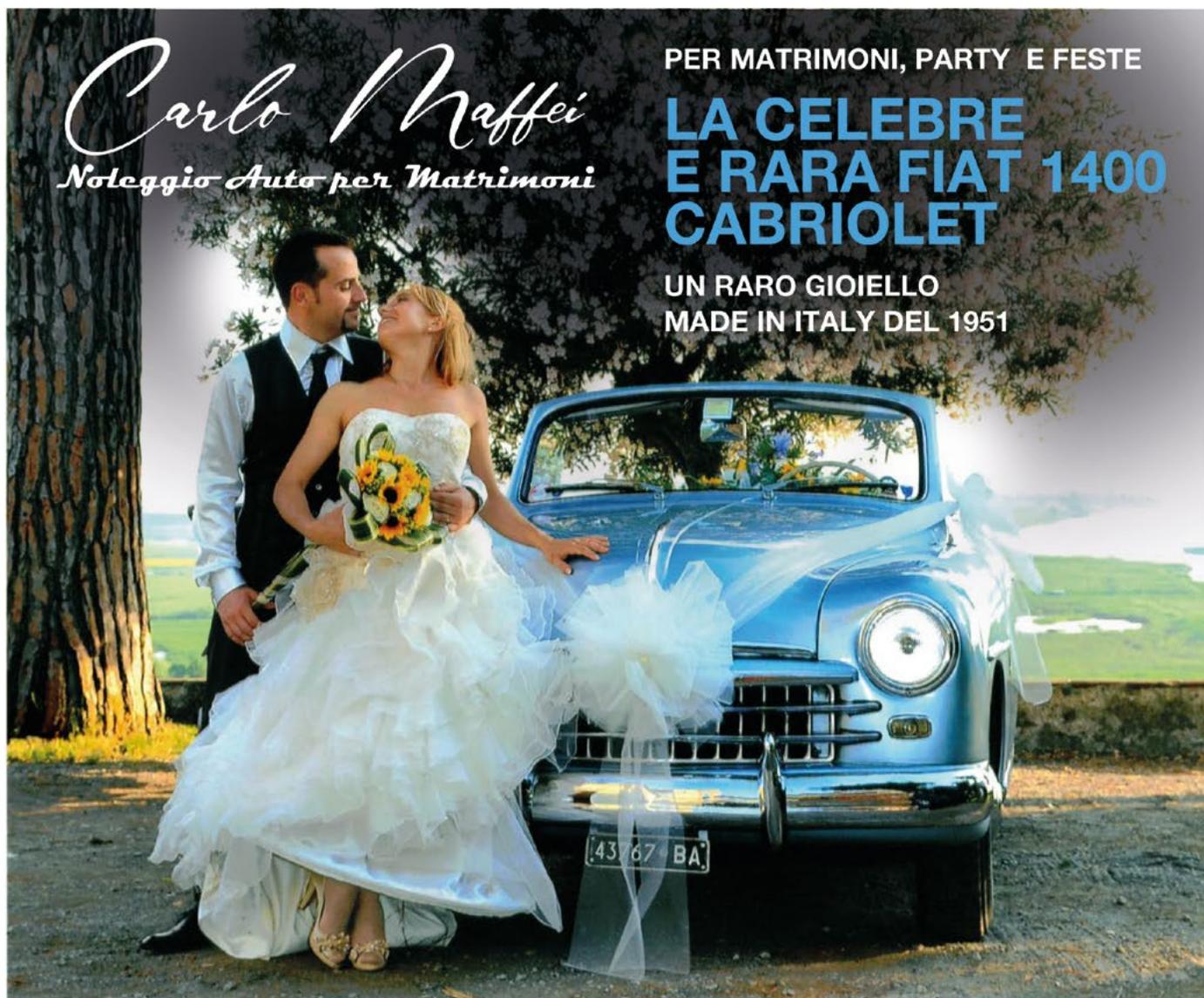
*Stefano Bonamici*

*Carlo Maffei*  
*Noleggior Auto per Matrimoni*

PER MATRIMONI, PARTY E FESTE

## LA CELEBRE E RARA FIAT 1400 CABRIOLET

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



**CARLO MAFFEI NOLEGGIO PER MATRIMONI E PARTY**  
Lido di Camaiore - tel e w.app 334.2413778 - [www.autodepocamatrimonio.it](http://www.autodepocamatrimonio.it)



IL PREMIO LETTERARIO

# GIALLOCAMAIORE

AL TEATRO DELL'OLIVO L'ATTESO EPILOGO  
DEL PREMIO DI LETTERATURA GIALLA

XIII EDIZIONE

**giallo camaiore**

Giallo D'A(mare)



**GialloCamaio** arriva all'ultimo atto: **sabato 25 ottobre**, alle ore 21.00, presso l'affascinante cornice del **Teatro dell'Olivo**, si terrà la serata finale della tredicesima edizione del premio di letteratura gialla cittadino.

Un Premio che, negli anni, si è ritagliato un ruolo nel panorama italiano, con le vittorie di autori di assoluto spessore come Michele Giuttari, Maurizio De Giovanni, Gianrico Carofiglio, Giancarlo De Cataldo e Donato Carrisi.

Il Premio è riservato alle opere di autori di romanzi gialli nell'accezione generale del termine: **dal thriller al noir, dal poliziesco al mystery, fino alla detection story**. In più, è prevista anche una sezione **Opera Prima**.

### LA SELEZIONE

Ad aver selezionato le opere finaliste sono state le tre **Giurie Tecniche**:

- la **Giuria degli Esperti**, che ha valutato in base al gradimento e alle recensioni
- la **Giuria delle Librerie**, con valutazione in base alle opere più vendute
- la **Giuria dei Blogger** del settore, con valutazione in base alla maggiore conoscenza e apprezzamento sul web

Dopo attenta cernita, si è arrivati alla prima rosa di nove finalisti, che si sono raccontati negli incontri estivi di Giallo d'A(Mare) sul Lungomare di Lido di Camaio promossi dall'Amministrazione insieme all'Associazione Balneari Lido di Camaio. Infine, la selezione ha portato alla Terzina Finalista e alla Coppia di finalisti della sezione Opera Prima, dedicata agli esordienti.

### I FINALISTI

Per il **Premio GialloCamaio**, a contendersi la vittoria finale sono:

- **Alessandro Robecchi**, "Il tallone da killer" (Sellerio)
- **Leonardo Gori**, "Il vento di giugno" (Tea)
- **Enrico Pandian**, "Rimorsi" (Rizzoli)
- **Salvo Toscano**, "La prossima vittima" (Mondadori)

Per la sezione **Opera Prima**, invece, sono in concorso:

- **Vittorio Parlanti**, "Avanzi Americani" (Ali Ribelli)
- **Paola Darò**, "La finestra del terzo piano" (Piemme)

### LA GIURIA POPOLARE

Adesso, la decisione è totalmente in mano alla sola **Giuria Popolare** (45 cittadini sorteggiati tra chi ha presentato la candidatura), l'unico organo incaricato di designare il vincitore finale di entrambe le categorie. Ai componenti sono state consegnate le copie delle sei opere in corsa (quattro per il Premio GialloCamaio e due per la sezione Opera Prima), consentendo un'attenta lettura dei volumi che poi permetta loro di formulare il loro voto personale da consegnare, in busta chiusa, durante la Serata Finale.

Quest'anno la Giuria sarà composta da Lorella Baroni, Sara Beltrami, Emanuela Bertacchini, Giuliano Boggi, Sandro Brunini, Anna Ceragioli, Elio Chelini, Silvia

Chelini, Lesira Chizzini, Michela Da Prato, Beatrice Dalle Luche, Mariangela Damiano, Sara D'Arliano, Luisa Dati, Roberto Di Benedetto, Barbara Domenici, Alessandro Domenici, Piero Farnocchia, Giada Gagliano, Stefania Ines Gamba, Alberto Genova, Alessandra Gori, Daniela Gracci, Maria Teresa Landi, Mauro Lari, Giulia Lazzarotti, Monica Lenolli, Martina Liretti, Sara Lombardi, Ilaria Lucarini, Teresa Mangini, Paola Marangoni, Fabrizio Marchi, Federica Mecchi, Mara Meniconi, Maria Chiara Morandi, Marina Morescalchi, Mara Palmerini, Silvana Pavan, Gessica Rosi, Cristina Rosi, Lucia Seppia, Monnalisa Terziani, Silvia Vannuccini, Maria Grazia Zicari.

A questo punto non resta che attendere, sabato 25 ottobre, la proclamazione sul palco del Teatro dell'Olivo, con lo spoglio finale e l'annuncio del vincitore della 13esima edizione di questo importante appuntamento letterario.



Alessandro Robecchi



Enrico Pandian



Leonardo Gori



Salvo Toscano

## L'ALBO D'ORO

### I EDIZIONE 2003

Giancarlo De Cataldo  
"Romanzo Criminale" (Einaudi)

### II EDIZIONE 2004

Gianrico Carofiglio  
"Ad occhi chiusi" (Sellerio)

### III EDIZIONE 2006

Alessandro Perissinotto  
"Una piccola storia ignobile" (Rizzoli)

### IV EDIZIONE 2007

Paolo Roversi  
"La mano sinistra del diavolo" (Mursia)

### V EDIZIONE 2008

Michele Giuttari  
"Il Basilisco" (Rizzoli)

### VI EDIZIONE 2009

Donato Carrisi  
"Il suggeritore" (Longanesi)

### VII EDIZIONE 2010

Marco Vichi  
"Morte a Firenze" (Guanda)

### VIII EDIZIONE 2011

Maurizio De Giovanni  
"Il giorno dei morti" (Fandango)

### IX EDIZIONE 2012

Roberto Costantini  
"Tu sei il male" (Marsilio)

### X EDIZIONE 2013

Maurizio De Giovanni  
"Vipera" (Einaudi)

### XI EDIZIONE 2023

Piergiorgio Pulixi  
"La Libreria dei Gatti Neri" (Marsilio)

### XII EDIZIONE 2024

ex aequo  
Marco De Franchi  
"Il Maestro dei Sogni" (Longanesi)  
e  
Maurizio De Giovanni  
"Soledad - Un dicembre del  
Commissario Ricciardi" (Einaudi)



# A TUTTOSAGRE



## MOSTRA MERCATO DEL MARRON BUONO DI MARRADI

Da oltre 50 anni, tutte le domeniche di ottobre, Marradi celebra i frutti dell'autunno e in particolare il marrone buono, ovvero la castagna, il prodotto locale più conosciuto e importante. Una affollata festa a base di "bruciate" (le caldarroste), ma anche altre specialità come i tortelli di marroni, il castagnaccio, le marmellate di marroni, i marrons glacés, i "bruciaci" (caldarroste) e la famosissima "torta di marroni", vera regina della gastronomia locale.

Inoltre le vie del paese, dove sarà possibile acquistare anche i prodotti tipici del bosco e sottobosco oltreché altri prodotti artigianali e commerciali, saranno animate da artisti di strada, band, folklore e attrazioni per grandi e piccini.

E poi, animazione e intrattenimento con artisti di strada e musicisti itineranti.

**MARRADI (Firenze)**

**Domenica 5-12-19-26 Ottobre**

[www.pro-marradi.it](http://www.pro-marradi.it)



## BOCCACCESCA

Quattro giorni all'insegna dell'enogastronomia, dello spettacolo e dell'artigianato, tra le strade di un borgo medievale e nel nome di un illustre concittadino: Boccaccesca, un evento autunnale pieno di sapore e allegria.

La manifestazione, nata nel 1999, si tiene a Certaldo (Firenze), cittadina natale di Giovanni Boccaccio, e mira a far conoscere il territorio attraverso le eccellenze agroalimentari e artigianali, i presidi Slow Food (a cominciare dalla celebre e gustosa Cipolla di Certaldo) e i prodotti tipici in generale. Una manifestazione che, tra le prime, ha messo al centro la cucina, i cuochi, i cooking show, lo street food.

Inoltre ogni anno il Premio Boccaccesca, che si tiene nel Cortile di Palazzo Pretorio, viene assegnato ad un personaggio che ha dato lustro alla Toscana.

Tutto intorno, le strade dell'antico borgo di Certaldo vengono avvolte da sapori e saperi, gusti e profumi, mentre la musica risuona tra le mura medievali.

**CERTALDO (Firenze)**

**Da Giovedì 9 a Domenica 12 Ottobre**

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



## SAGRA DEL TOTANO DI CAPRAIA

Classico appuntamento annuale che si svolge sull'isola di Capraia e che regala l'occasione di assaggiare gustosi e freschissimi totani (così i capraiesi chiamano i calamari) 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 prevede varie categorie di partecipanti, con barche a vela e a motore, ma anche pesca dalla terra ferma. Da non perdere il momento della partenza delle quasi 100 barche, così come il divertente momento della pesatura dei totani pescati, prima della grande festa che coinvolge tutti i presenti.

Il secondo momento è quello dedicato alla vera e propria sagra e si svolge al porto di Capraia. Centinaia di persone sbarcano sull'isola per assaggiare le specialità a base di calamari presso gli stand allestiti lungo la banchina del porto: totano fritto, riso con il totano, cous-cous di totano, totano con le erbe, totano con le patate, lasagna di totano, crostoni di totano all'arrabbiata, arancini di totano, e le variazioni sul tema proposte ogni anno dai migliori chef locali.

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.

**ISOLA DI CAPRAIA (Livorno)**

**Venerdì 24, Sabato 25 e Domenica 26 Ottobre**

**Venerdì 31 Ottobre, Sabato 1 e Domenica 2 Novembre**

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



## VOLTERRAGUSTO

In autunno le strade e piazze di Volterra ospitano Volterrastusto, un evento gastronomico dedicato alle eccellenze locali, con un ricco programma.

Volterrastusto coincide inoltre con la Mostra Mercato del tartufo bianco e dei prodotti tipici dell'Alta Val di Cecina, prodotto simbolo di questo territorio, e include nel suo programma il tradizionale Palio dei Caci (il 26 ottobre).

Questa manifestazione storica, punto di ritrovo per famiglie e appassionati del buon cibo, vede la partecipazione di tanti piccoli artigiani del gusto – formaggi, salumi, cioccolato, vini e tanto altro ancora – per un goloso viaggio alla scoperta dei sapori del territorio e non solo.

Gli spazi espositivi e di assaggio sono allestiti in alcuni dei luoghi simbolo di Volterra: Piazza dei Priori e le Logge di Palazzo Pretorio, la Saletta di Via Turazza, le Cantine di Palazzo Viti e il Chiostro della Pinacoteca.

Il programma prevede cortei storici ed esibizioni di sbandieratori, visite guidate, degustazioni, laboratori, esplorazioni "fuori porta", mostre d'arte allestite in vari luoghi della città, e molto altro.

**VOLTERRA (Pisa)**

**Sabato 25 e Domenica 26 Ottobre**

**Sabato 1 e Domenica 2 Novembre**

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

**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**



*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



 **VIE DI FUGA**

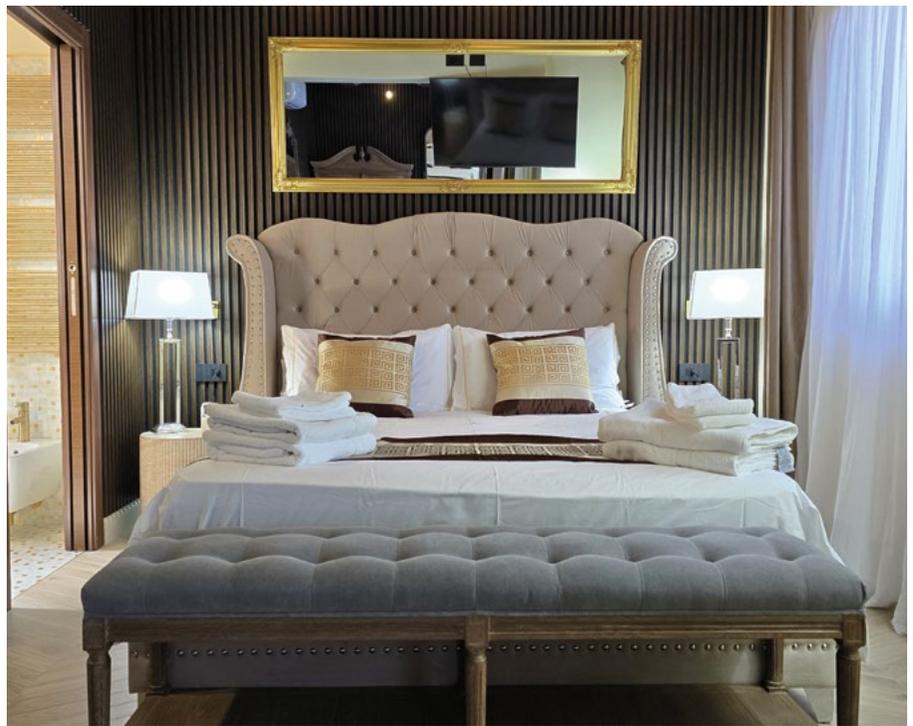
# SATURNIA, 3000 ANNI DI BENESSERE

**ERMES SUITE:  
UN ALBERGO DIFFUSO DI CHARME  
TRA CASCADE TERMALI E  
NATURA MAREMMANA**

## UN RIFUGIO DI CHARME NELLA MAREMMA, DOVE STORIA, NATURA E LUSSO SI INCONTRANO

*Il borgo di Saturnia e le sue celebri Cascate del Mulino offrono uno scenario unico, tra colline verdi e acque turchesi, simbolo di un benessere millenario.*

La Toscana meridionale regala panorami di selvaggia bellezza: dolci colline punteggiate di uliveti, antichi borghi arroccati su speroni rocciosi e fitti boschi, in un silenzio fuori dal tempo. In questo angolo di Maremma sorge Saturnia, pittoresco paese termale ancora cinto da mura romane e accessibile attraverso una storica porta in pietra. Secondo alcuni studiosi, Saturnia sarebbe addirittura la città più antica d'Italia, l'Aurinia degli etruschi ribattezzata poi dai Romani. Questa terra incantata custodisce un segreto di benessere che affonda le radici in epoche lontanissime: una sorgente termale naturale che sgorga ininterrottamente da millenni e attira viaggiatori in cerca di relax e salute.



## LE TERME MILLENARIE DI SATURNIA, FONTE DI BENESSERE DA 3000 ANNI

*Le Cascate del Mulino di Saturnia, alimentate dalla sorgente termale sulfurea a 37,5°C, regalano da millenni un'esperienza di benessere naturale immersa nella natura toscana.*

Una leggenda narra che il dio Saturno, stanco delle continue guerre umane, scagliò un fulmine sulla Terra: dal cratere sgorgò un'acqua calda sulfurea che, scorrendo tra valli e pianure, calmò gli animi degli uomini e inaugurò un'era di pace e prosperità.

Oltre il mito, la storia documentata delle terme risale alle civiltà più antiche: già Etruschi e Romani conoscevano queste acque benefiche, e nei secoli successivi centurioni dell'Impero, nobili, contadini e persino pontefici vi hanno trovato sollievo e cura.

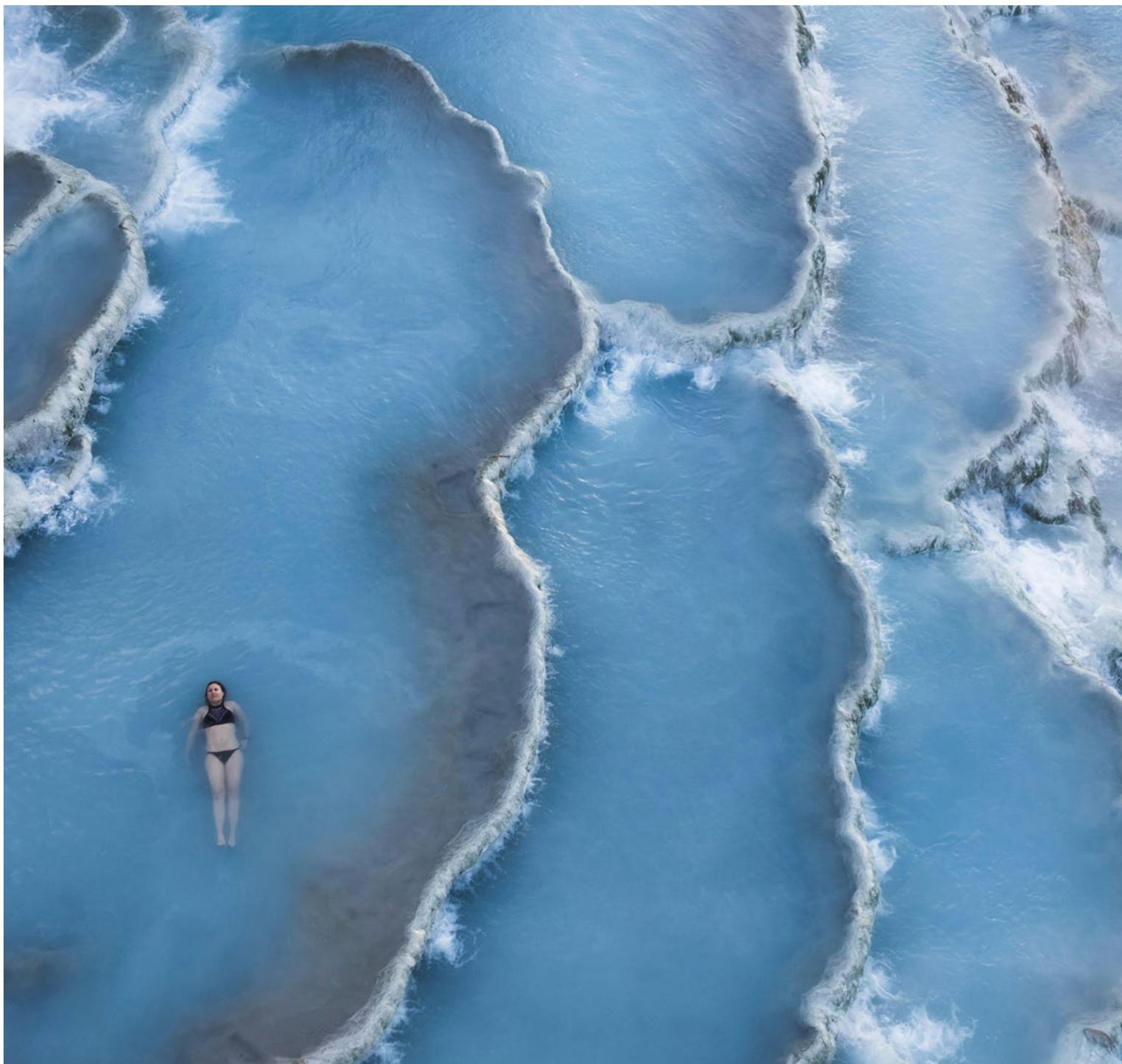
Da oltre 3000 anni la sorgente termale di Saturnia continua a sgorgare senza sosta con una portata impressionante (circa 500 litri al secondo) a una temperatura naturale costante di 37,5°C.

Questa preziosa acqua termale, ricchissima di minerali (2,79 grammi per litro) e di gas benefici come idrogeno solforato e anidride carbonica, vanta proprietà terapeutiche straordinarie.

Gli effetti sull'organismo sono molteplici: esfolia e purifica la pelle, riduce le infiammazioni, rilassa i muscoli, stimola la circolazione e migliora la respirazione, donando un profondo senso di benessere generale.

Non sorprende quindi che le Terme di Saturnia – già celebri ai tempi dell'Impero romano – siano tutt'oggi considerate una "fonte di benessere" venerata in tutto il mondo.

Le cascate naturali del Mulino, alimentate dal torrente Gorello che scorre dalla sorgente, formano vasche calde incastonate nella roccia dove ci si può immergere liberamente, vivendo un rito di relax immutato da millenni.



## ERMES SUITE: L'ARTE DELL'OSPITALITÀ DIFFUSA A 4 KM DALLA SORGENTE TERMALE

*ERMES Suite Collection a Poggio Capanne: un albergo diffuso che integra il fascino rustico del borgo con servizi di lusso e comfort moderni.*

In questo scenario unico nasce **ERMES Suite Collection**, un **nuovo albergo diffuso di charme** in un piccolo borgo autentico nel cuore della campagna maremmana, a soli 5 minuti dalle famose terme di Saturnia.

Qui il progetto Ermes Suite ha investito sul benessere e sull'armonia con il territorio, trasformando gli appartamenti di uno splendido borgo in un rifugio esclusivo immerso nella natura.

Le sue quattro suite di lusso (che diventeranno 10 entro la fine dell'anno oltre a due ville indipendenti con piscina), frutto di un attento restauro con materiali naturali, fondono il calore della tradizione toscana con finiture moderne di pregio. Ogni dettaglio è pensato per offrire al visitatore un'esperienza di soggiorno rigenerante e autentica, in sintonia con l'ambiente circostante.

*"Nella Ermes Suite, a due passi dalle Terme di Saturnia, la tradizione incontra dettagli moderni e raffinati: comfort, eleganza e relax in un'unica esperienza"* recita lo slogan della struttura, riassumendo perfettamente la filosofia di questa nuova realtà dell'ospitalità.

Circondato da colline di olivi e cieli sconfinati, Ermes Suite rappresenta il punto di partenza ideale per esplorare la natura, rilassarsi e riscoprire il piacere della semplicità lontano dallo stress quotidiano.



## LUSSO E COMFORT TRA LE COLLINE: L'ESPERIENZA NELLE SUITE

*Interno di una delle suite Ermes: ambienti luminosi e curati in stile toscano, con travi a vista, arredi eleganti e tutti i comfort per un soggiorno indimenticabile.*

La cura dei dettagli nelle suite Ermes è percepibile appena varcata la soglia. Gli ambienti, frutto di un design raffinato, presentano soffitti con travi in legno a vista, arredi in tonalità calde e materiali naturali che richiamano l'autentica atmosfera toscana.

Allo stesso tempo, ogni camera offre dotazioni di alto livello degne di un hotel a 5 stelle.

Aria condizionata, Wi-Fi ultraveloce Starlink, TV a schermo piatto da 55 a 75 pollici, macchina da caffè espresso con bollitore per il tè, minibar assortito, cassaforte, Netflix gratuito, biancheria da letto di qualità e set di cortesia premium sono solo alcune delle amenità a disposizione.

Gli ospiti elogiano la pulizia impeccabile e il comfort assoluto delle suite, definendole "luminose, pulitissime e dotate di ogni comfort", immerse in un silenzio ovattato che garantisce sonni sereni.

Ciascuna unità vanta inoltre uno spazio esterno privato – **terrazza panoramica** o **giardino riservato** – dove rilassarsi en plein air.

Al risveglio ci si può concedere una colazione lenta all'aperto, con lo sguardo che spazia sulle colline toscane illuminate dal mattino. La terrazza arredata di una suite regala infatti una vista mozzafiato sulla campagna circostante, luogo perfetto per iniziare la giornata con un caffè fragrante accompagnato dal canto degli uccelli, oppure per gustare un calice di vino al tramonto in totale privacy.

L'ospitalità calorosa e professionale di Ermes Suite completa il quadro: il personale – guidato dal proprietario Sergey – accoglie ogni ospite con premura sincera, riservando piccole attenzioni che fanno la differenza. C'è chi racconta di aver trovato in camera dolci tipici in omaggio e un minibar riccamente fornito all'arrivo, segnali di un'attenzione genuina verso il cliente. Dalla **colazione** (con prodotti locali da gustare in suite o in terrazza) alla cura nella pulizia quotidiana, tutto è pensato per far sentire l'ospite coccolato come a casa propria, ma con i privilegi di un resort di alto livello.



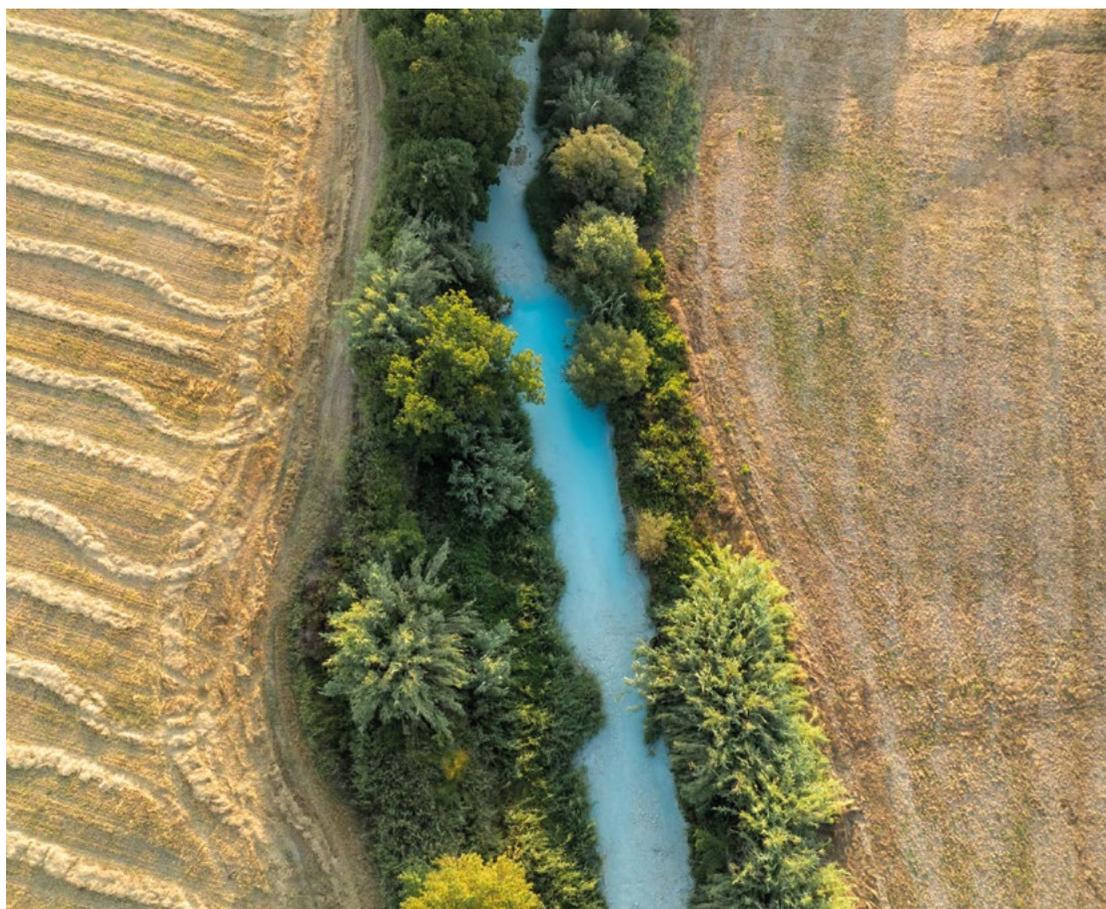


## UN INVITO A VIVERE LA MAGIA DI SATURNIA

Dopo aver immaginato i profumi della natura maremmana, il tepore delle acque termali e il comfort esclusivo di Ermes Suite, non resta che vivere in prima persona questa esperienza. Per prenotare la vostra suite basta visitare il sito ufficiale Ermes Suite Collection, [www.ermessuite.it](http://www.ermessuite.it), e approfittare magari dell'offerta speciale valida fino al 14 novembre, garantendovi una fuga di benessere indimenticabile tra le meraviglie di Saturnia e per scrivere un nuovo capitolo di felicità e relax nel cuore della Toscana.

### ERMES SUITE

[www.ermessuite.it](http://www.ermessuite.it)  
Sergey 391.3301873



# 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



*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, dal venerdì alla domenica.  
Lunedì 3 novembre chiudiamo per ferie,  
ma vi aspettiamo da dicembre per passare le Feste con Voi!

**LA PIA BEACH RESTAURANT**

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



**SALUTE**

# OTTOBRE, IL MESE DELLA PROTEZIONE DELLA VISTA!

DA VISIONAIRE A VIAREGGIO PER PREZIOSE INDICAZIONI, CONOSCENZE E CURIOSITÀ



Ogni anno, ottobre si tinge di una sfumatura speciale: è il **Mese della Vista**, un'occasione preziosa per sensibilizzare adulti e bambini sull'importanza della salute oculare. In questa nostra rubrica incontriamo, sulla Passeggiata a Mare di Viareggio, **il nostro ottico di fiducia, Rachele Dentoni di Visionaire**, che ci accompagna in un breve viaggio tra i difetti visivi più comuni, i controlli da non rimandare, i segnali da non sottovalutare e... qualche curiosità storica davvero sorprendente!

a cura di Rachele Dentoni  
Visionaire by Ruffo

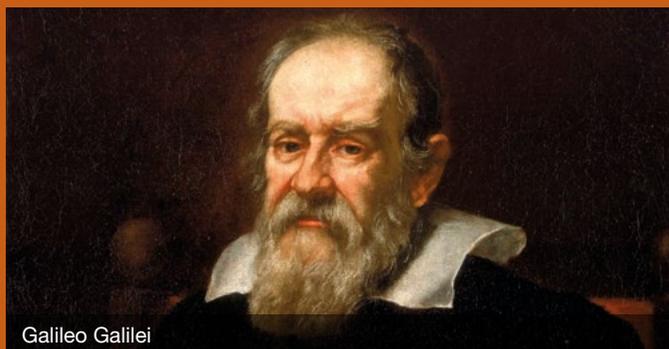
## I DIFETTI VISIVI PIÙ COMUNI: CONOSCKERLI PER RICONOSCKERLI.

### MIOPIA

Chi è miope vede bene da vicino ma ha difficoltà a mettere a fuoco gli oggetti lontani. Oggi, la miopia è sempre più diffusa anche nei bambini a causa dell'uso prolungato di schermi e della ridotta esposizione alla luce naturale.

#### CURIOSITÀ

Si dice che **Galileo Galilei** fosse miope, eppure questo non gli impedì di rivoluzionare il mondo dell'astronomia. Anzi, forse la sua vista particolare lo aiutò a concentrarsi meglio sui dettagli osservati al telescopio!



Galileo Galilei

### ASTIGMATISMO

Un difetto nella curvatura della cornea che provoca una visione distorta. Può rendere difficile leggere o riconoscere i volti.

#### ANEDOTTO

Si racconta che **Charlie Chaplin**, nelle sue prime interpretazioni, giocasse proprio con l'ambiguità visiva causata da un leggero astigmatismo, accentuando i suoi celebri movimenti buffi e incerti.



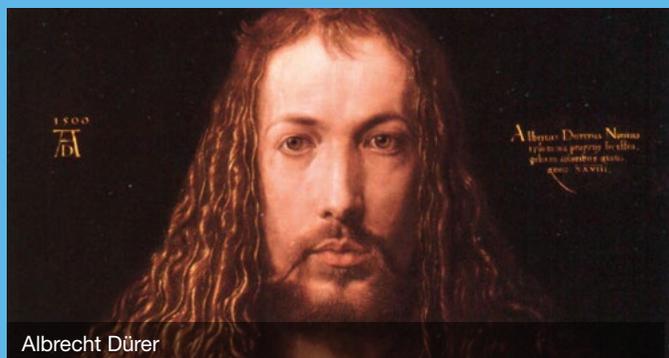
Charlie Chaplin

### IPERMETROPIA

Porta a una visione sfocata da vicino. Spesso è difficile da individuare nei più piccoli perché il loro occhio giovane riesce a compensare.

#### LO SAPEVI?

Il pittore **Albrecht Dürer** soffriva di ipermetropia. I suoi autoritratti lo ritraggono spesso con uno sguardo fisso e distante, forse un modo per compensare la sua visione alterata.



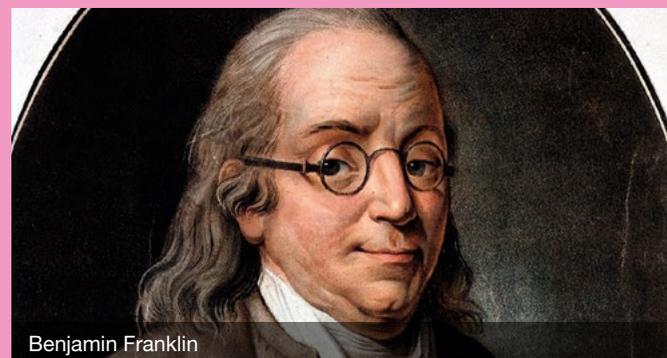
Albrecht Dürer

### PRESBIOPIA

Compare dopo i 40 anni, rendendo difficile la lettura da vicino. È un processo naturale dovuto all'invecchiamento del cristallino.

#### CURIOSITÀ

**Benjamin Franklin**, stanco di dover cambiare occhiali in continuazione, inventò le "lenti bifocali" nel 1784: una vera rivoluzione per l'epoca!



Benjamin Franklin

## QUANDO FARE I CONTROLLI?

La vista cambia con l'età, e tenerla sotto controllo è un gesto di prevenzione.

Ecco una guida semplice:

- **BAMBINI:** primo controllo **entro i 3 anni**, poi **prima della scuola** e **ogni 1-2 anni**.
- **ADULTI** (20-40 anni): se non ci sono disturbi, **ogni 2-3 anni**.
- **DAI 40 ANNI IN SU:** un controllo **all'anno**, soprattutto per la presbiopia.
- **DOPO I 60:** monitoraggi regolari anche per **glaucoma, cataratta e maculopatia**.



## CAMPANELLI D'ALLARME DA NON IGNORARE

Ascoltare i segnali del proprio corpo è fondamentale. Presta attenzione se noti:

- Visione offuscata o sfocata.
- Difficoltà nella lettura.
- Mal di testa dopo sforzi visivi.
- Occhi secchi, stanchi o irritati.
- Difficoltà a guidare di notte.

Anche in assenza di sintomi evidenti, il controllo regolare può prevenire problemi più seri.



## UN PO' DI STORIA: DALLA LENTE AGLI OCCHIALI

Gli occhiali come li conosciamo oggi hanno origini antiche. I primi prototipi compaiono in Italia, a Venezia, intorno al XIII secolo: si trattava di lenti montate in anelli di legno o metallo, da tenere con una mano. Solo secoli dopo, si iniziarono a usare montature poggiate sul naso.

Anche **Napoleone Bonaparte** usava lenti correttive: pare che, per non apparire debole davanti ai suoi soldati, preferisse consultare le mappe in privato, dove poteva indossare i suoi occhiali senza imbarazzo!

E non dimentichiamo lo spazio: **gli astronauti della NASA** portano con sé lenti su misura, perché anche lassù... la vista deve essere perfetta!



Uno dei primi prototipi



Astronauta NASA



## IN CONCLUSIONE

Il mese della vista ci ricorda quanto sia importante prenderci cura dei nostri occhi, non solo quando avvertiamo fastidi, ma anche (e soprattutto) in **prevenzione**. E se oggi abbiamo a disposizione tecnologie avanzatissime per diagnosticare e correggere i difetti visivi, è anche grazie a secoli di ricerca, esperimenti e... occhiali curiosi!

### VISIONAIRE by RUFFO

Viareggio  
Passeggiata a Mare  
Viale Guglielmo Marconi, 115



# Piave

dal 1920



La spiaggia



La piscina

L'esperienza  
che cercavi

Terrazza della Repubblica, 22  
Viareggio - 0584.50.10.6  
392.50.28.217 - 342.330.15.78



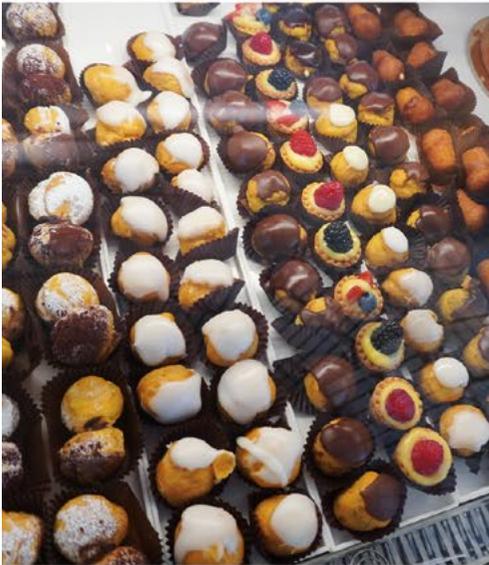
Il ristorante



BagnoPiaveDal1920



BAGNOPIAVEDAL1920@GMAIL.COM



**Caffè & Bistrot, Ristorante, American Bar,  
Beach, Eventi sulla Passeggiata a Mare  
7 giorni su 7  
dalle 6 del mattino a tarda sera**

**Ristorante BUONIAMICI**  
Lido di Camaiore - Lungomare Europa, 70  
339.1378715 - 0584.617422



 **GRANDI CHEF**

# IN VIAGGIO CON CRISTIANO

IN AUTO IMMERSI NELLA CAMPAGNA, VIAGGIANDO  
DA CASA DI CHEF TOMEI FINO AL SUO NUOVO IMBUTO

E POI IL FESTIVAL DI PIATTI DELLA SUA PERSONALE  
ED EVOCATIVA CUCINA ITALIANA

di Gianluca Domenici

Cristiano Tomei, ogni volta, riesce a sorprendermi. E lo fa da dal lontano 2002, quando il suo primissimo Imbuto, all'epoca in centro a Viareggio, iniziava a deliziare i palati di tutti con piatti coraggiosi, innovativi e avanguardisti, che già rivelavano il suo innato talento.

Da quegli inizi ne è passata di acqua sotto i ponti, con Tomei che oggi è acclamato in tutta la penisola per la sua cucina d'autore davvero personale e per le spiccate doti di comunicatore che lo rendono personaggio ricercatissimo negli eventi più importanti, nazionali e internazionali, e nei format televisivi di successo.

Lo chef, dopo sei anni trascorsi negli austeri e affascinanti ambienti di Palazzo Pfanner nel cuore storico di Lucca, dallo scorso giugno si è trasferito nella campagna di Sant'Alessio, in quella bella residenza che fu Vigna Ilaria, per accogliere i suoi ospiti come fosse a casa sua.

Casa sua che, in realtà, dista appena 10 minuti di automobile che lo chef percorre ogni giorno, attraversando strade antiche incastonate nel verde di coltivazioni, oliveti, vigneti e fitta boscaglia.

Una meraviglia per gli occhi, ma soprattutto per le mani di Tomei che da questa 'miniera di cose buone a cielo aperto' attinge quotidianamente grazie al rapporto con coltivatori, allevatori, cacciatori e piccoli artigiani del gusto della zona, comprese le piccole botteghe di paese, per non parlare poi di funghi, frutti di bosco e soprattutto erbe che qua crescono spontaneamente.

Quella di Cristiano, come lui ama definirla, è una visione agro-gastronomica della cucina che poi ritroveremo nelle sue preparazioni, sapientemente miscelata col mare che, da buon viareggino, continua a portare nel cuore e nel piatto.

Partiti dalla sua amena casa in collina di Mutigliano, abbiamo percorso nella sua auto brandizzata questo breve ma intenso viaggio bucolico, parlando con lui a briglia sciolta.

Abbiamo poi raggiunto il suo nuovo Imbuto, per assaporare una cena che, come ogni volta, va ben oltre il consueto format di cena al ristorante.

Perché da Cristiano, come sempre, si tratta di un viaggio, nello spazio e soprattutto nel tempo, con ricordi veri della cucina italiana di un tempo che lui, con la solita maestria, ti fa trionfare magicamente in mente e in bocca, spiazzandoti per la apparente semplicità.

"Semplicità", termine forse oggi abusato e che Tomei per primo detesta per certi fuorvianti utilizzi, che nella sua personalissima cucina nasconde e sottintende una marea infinita di conoscenze, sapiente utilizzo di ingredienti, tecniche modernissime, intuito per ciò che la gente si vuol sentir raccontare senza compromessi da un piatto.

Perché la cucina di Cristiano Tomei è naturale, senza schemi, che non strizza l'occhio alle mode.

Una cucina personale.

Che sorprende, come sempre.

Godetevi adesso ciò che Tomei ci ha detto in questi due viaggi, in automobile e... nel piatto.

*Gianluca Domenici*



# IN VIAGGIO DA CASA AL RISTORANTE

## PARTENZA DA MUTILGIANO

“Da qualche tempo ho casa a Mutigliano, un piccolo paesino immerso nel verde nella bassa collina lucchese.

E ora sali in macchina che facciamo la strada che percorro solitamente da casa mia al ristorante. Come vedi è una strada bellissima, siamo nella campagna vera. Siamo sopra la Freddana, sopra la Via Francigena. In un microcosmo dove il tempo, che viaggia lento, ha ancora il suo valore. E, pensa, se fai appena otto minuti di strada, arrivi a Lucca.”



## EVVIVA LA CAMPAGNA

“Oggi, vicino casa, in una piccola macchia, ho raccolto galletti, coccole e porcini con mio figlio Enea. In questi dintorni, come lo chiamo io, c'è il supermercato del demanio, ovvero i luoghi dove raccogliere le erbe selvatiche. Ieri ho colto le more. Poi qui intorno a casa ho i miei uliveti dai quali produco il mio olio.”



## DAI FINESTRINI DELL'AUTO

“Guarda che vegetazione, gli alberi che cambiano di continuo, guarda gli uliveti, poi arriva il bosco, i campi coltivati. È una zona di vino questa, siamo sulla Strada del Vino di Lucca, con piccole e grandi aziende tutte artigianali. Di notte vedo spesso caprioli, istrici, qualche volta i cinghiali che vengono meno perché spaventati dai cani, e vedo i lupi.”



## LA BOTTEGA DI PAESE

“A me piace parlare di persona con chi mi dà le materie prime. E guarda qui a fianco, guarda questa macelleria. Si tratta della classica bottega di paese, che da queste parti esistono e resistono ancora. Credo fermamente che le botteghe di paese saranno proprio loro fondamentali in futuro per preservare la nostra cultura gastronomica.”



# LA CUCINA DI CRISTIANO OGGI

## SEMPLICITÀ?

“Oggi la parola semplicità, in cucina, la odio. Intanto perché ci sono piatti che all'apparenza sembrano semplici ma che in realtà non lo sono. Pensa al pane, tutti dicono “che ci vuole a fare il pane?”, farlo bene è difficilissimo. Le patatine fritte sono uno dei piatti più complicati da fare!

Poi non mi piace che la parola semplicità per molti diventi un alibi perfetto, della serie “sai, io faccio una cucina semplice, quindi non puoi pretendere più di tanto perché faccio una cucina semplice...” e questo non va affatto bene. La semplicità, nella cucina come anche nella vita, è la cosa più difficile da raggiungere.”

## LA LINGUA PIÙ DIFFUSA NEL MONDO

“Negli ultimi anni la cucina è stata molte volte equivocata, parlando sempre di stili, di tendenze. In realtà, la cucina, assieme alla musica, non è altro che la lingua più diffusa al mondo.”

## LA CREATIVITÀ NON ESISTE

“La creatività, se non in rare eccezioni, non esiste. Tutte queste invenzioni in cucina non ci sono, la frase “...ho inventato un piatto...” è follia.”



## UN'ESIGENZA FISICA

“La mia è proprio un'esigenza fisica quella di comunicare attraverso il cibo. E oggi, devo dire, comunico con un grande senso di libertà, libertà che non vuol dire certo cazzeggiare, ma semmai riuscire ad avvicinare il più possibile i miei clienti a quello che faccio.”

## UNA CENA COME RACCONTO

“Le mie cene sono sempre più racconti, racconti veri si intende. Che devono sottolineare il valore di quanto oggi sia sempre più importante ricordare. La mia, oggi, ma forse lo è sempre stata, è una cucina di riflessione.”

## LA CENA ALL'ITALIANA

“Il mio modello è un po' la cena all'italiana, noi siamo un po' tutti figli dell'assaggio di antipasti, dell'assaggio dei primi, delle frasi del ristoratore di una volta che ti diceva “...ti faccio un po' di frittino, poi ti porto un po' di arrosti e, dai, alla fine ci metto anche un po' di grigliata...”. Questo è un po' il mood italiano, è un po' il nostro stile che ci contraddistingue dagli altri.”

## IL MARE CON LA TERRA

“E tra i vari piatti, ogni tanto mi piace far sorridere l'ospite. Stasera ti farò sentire la mia simil-crocchetta, con animelle e gamberi rosa. Sai, mi piace sempre di più fondere il mare con la terra.”

# L'IMBUTO COME CASA

## L'IMBUTO È OGGI UNA CASA

“L'imbuto, oggi, è una casa, non è un ristorante ma una casa. E la gente lo sta percependo, e lo sta apprezzando. I clienti mi dicono tutti che sono stati bene, non solo per la cucina ma anche per l'atmosfera di casa, mi dicono entusiasti “sembra proprio di essere venuti a casa tua!”. Questo è lo step che dovevo fare. Penso che in futuro la gente vorrà sempre di più la dimensione casa. E secondo me il lusso del domani è arrivare, lasciare la macchina qui davanti al parcheggio e mettersi in giardino nel silenzio, senza sentire un minimo rumore. Sono questi i luoghi che cerca la gente, dove 'staccare'.”

## DA POCO NELLA NUOVA LOCATION

“Mi sono spostato qui a Sant'Alessio da pochissimi mesi, e ho ancora molti lavori da fare. C'è da ristrutturare, rifare le camere al primo piano, allestiremo un campo per la micro-produzione da orto botanico all'interno del quale inseriremo anche una cucina a legna. Iniziano proprio in questi giorni il lavoro per il nuovo giardino dove cenare in estate, con tante isolette immerse nella macchia mediterranea.”



## IL BOSCO IN UNA STANZA

“Mi piace assestarmi su soli 20-22 coperti, non di più. In sala ho già messo degli alberi, ma ho recuperato in questi giorni anche altri arbusti caduti a terra dopo le tempeste che ha fatto ora e, assieme a piante di elicriso, creerò un finto bosco nella sala principale. Nella seconda sala, nella prossima settimana verrà montata una cucina 'da casa', che servirà per show cooking ma anche per delle serie televisive sui social.”

# LA NOSTRA CENA ALL'IMBUTO

Cristiano Tomei ha viziato il nostro tavolo, andando ben oltre i 5 o 7 o 9 piatti dei suoi menu degustazione.

Per noi è stato come un luna park del gusto, un vero tuffo nella sua cucina. Ogni portata aveva una storia da ricordare, sapori d'infanzia, tanti legati alle nostre terre, come anche la Versilia del mare dalla quale Cristiano proviene. Ma anche la campagna, nella quale oggi lo chef si trova immerso.

Accostare le carni con il pesce è senza dubbio un'avvincente sfida, vinta ampiamente.

Difficile, in cotanta bontà, designare i miei piatti preferiti.

Forse il galletto con le mazzancolle, la cecina e il risotto sono quelli che più mi hanno fatto mugolare di piacere. Ma la bontà eterea del 'burro e salvia' e il ricordo della lasagna meritano da soli il viaggio.

E che dire di muggine, cinghiale, agnello, coniglio.

Gli stater tutti golosi, i piccoli side di contorno sfiziosi e i dolci insoliti e geniali.

Mamma mia che viaggio! Spero proprio di tornare presto al nuovo Imbuto di Cristiano, che sa tanto di casa.

Friggitello, cotto prima sotto sale poi pulito e fritto in una pastella di chinotto.

Sopra, caviale di aringa, burro di pinoli e foglia di nipitella.



Pan carré, tostato, fatto con i profumi dell'estate: semplicemente, le puliture delle verdure, della frutta, vengono messe nel suo impasto. Sopra, triglia al vapore e poi laccata con una salsa di triglia alla livornese, sale di lische di triglia, guacamole di olive verdi al forno.



Acciuga fritta in una pastella di salsa verde, avvolta da lingua di vitello e salsa bernese.



Crocchetta con cervella di vitella e gamberi rosa, salsa americana fatta con le teste dei gamberi ed estratto di abete bianco.

Cecina fatta in padella, al suo interno anime di cicala (canocchia), sopra un brodo ristretto di cicala, estratto di pepe nero e semi di pomodoro.

Cetriolo, maionese al ginepro e ravanello fermentato. Il tutto condito con una polvere di pomarola.





Pesce spada cotto alla mugnaia, sopra erbe selvatiche che vengono saltate nella padella dove è stato cotto il pesce spada. Maionese alla liquirizia. Scarola sottaceto, ristretto di acqua di pomarola.

Concentrato di carote, pimpinella e una sauce meunière fatta con il ristretto di pesce spada, succo di limone e crema di latte.

Fungo galletto appena scottato, sparnocchi (mazzancolle) conditi con aghi di abete, estratti di foglia di fico. Versato al tavolo un 'cacciucco di funghi, una zuppa di cicale, seppie, pesce di lisca, porcini, ovuli e galletti. Ostia di sparnocchi.



Riso cotto come una minestra con del pomodoro datterino giallo pelato. Si parte con i datterini poi si immette aglione grattugiato dopodiché si aggiunge un brodo di elicriso e croste di parmigiano. Alla fine, invece che col burro, si manteca con una pasticca di muscoli e midollo. In superficie, polvere di cipolla essiccata.

Bietole stracotte nelle interiora di seppie. Sopra, le animelle scottate nel burro e limone, e sopra ancora seppie servite fredde, precedentemente cotte nel gin e poi in estratto di aghi di ginepro. Foglie di ruta.



Muggine cotto sopra della pancia di maiale bollita. Salsa al pino, verbena.

Albicocche sotto sale, liquirizia e cipolla.



Burro e Salvia. Pasta sfogliata per il croissant al burro, ripiena di una foglia di salvia su estratto di salvia e parmigiano grattugiato. Nato dalla casualità: un giorno Tomei stava preparando in cucina un croissant salato e il suo impasto è caduto accidentalmente nel bollitore. Cristiano lo assaggiò, e si disse "che bontà questa pasta al burro!"

Spaghetti al pesto. Fiori di elicriso sostituiscono il basilico. Olio extravergine, burro di pinoli e un Parmigiano stagionato 120 mesi. Alla base un filo di limone.



Crema catalana alla lasagna. Un piatto signature di Tomei che recentemente è stato premiato come "Piatto dell'Anno" agli award del Gusto di Repubblica.

Crema catalana di Lasagna con salsa di soffritto, ovvero, 'la Lasagna che non c'è', un gioco di sapori e consistenze, la parte fondente che riporta all'intreccio di pasta fresca e besciamella, la crosticina croccante che riporta alla gratinatura, il sapore della domenica di festa, da godere a cucchiariate, come fosse un dessert, ugualmente goloso, sorprendentemente lasagna.

Insalata russa di coniglio, al gusto cacciatora. Coniglio bollito e sfilacciato su olio di coniglio (montato sulle ossa di coniglio), con verdure. Salsa alla cacciatora, estratto di rucola.



Peperoni e agnello. Pesca marinata e polvere di finocchietto selvatico.

Cinghiale cotto in un humidum di foglie di fico, rape selvatiche e altre erbe. Poi si prende un po' di cinghiale per cuocervi assieme la polenta che quindi si va a friggere. Sopra, posizionato il cinghiale solamente marinato e condito con un estratto di aghi di ginepro.



Piazza marinara. Meringhe, capperi e limone, gel al pomodoro, panna all'aglio, crumble di olive nere disidratate, basilico ed extravergine.

Zuppa inglese nella scatoletta del tonno. Con gocce di olio di oliva.



Pan di Spagna alle zucchine con la zuccina marinata, crema alle zucchine, aglio e menta, melata al cioccolato bianco e aceto, foglioline di nepitella.

Wafer con insalata dolce di erbe amare condita con caramello alle ostriche.



Sorbetto ai mirtilli di montagna.



# 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





Sempre più di successo sono le “Grandi Cene” organizzate mensilmente dalla nostra testata giornalistica. E dopo le bellissime cene evento di settembre, come quella sulla spiaggia del Cavallone Beach Restaurant per l’arrivederci all’estate e quella da Baccalà Vino e Merendino con le grandi bistecche europee... ci si prepara per un ottobre altrettanto scoppiettante, con i due **prossimi appuntamenti** che scoprirete sfogliando le prossime pagine.

## 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

### VERSILIA GOURMET

### CENA D’ARTISTA

### TRIBUTO A GIANCARLO PERBELLINI

### FRANCIACORTA E TARTUFO

### CIAO ESTATE, BENVENUTO AUTUNNO

### LE GRANDI BISTECHE EUROPEE

... e sulle pagine seguenti:

### LE PIZZE D’AUTORE DI STEFANO BONAMICI

### DALLA BELLE ÉPOQUE ALLA NEW YORK ANNI ‘20



LE GRANDI CENE DI PASPARTU - IN PROGRAMMA

# 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



Gli scenari liberty con tocchi moderni dei saloni, la allegra e leggiadra musica swing, finissime bollicine nei calici, un intrigante cocktail newyorkese e un menu che strizza l'occhio alla Francia: tutto questo va magicamente in scena e nel piatto **venerdì 17 ottobre al Puccini20** di Viareggio, il ristorante incastonato nel maestoso Hotel Esplanade di Viareggio.

## DALLA BELLE ÉPOQUE ALLA NEW YORK ANNI '20

Il titolo della serata, quanto mai serata a tema, è **"Dalla Belle Époque alla New York anni '20"**, e sarà bello, per i fortunati partecipanti (prenotate in fretta!) vivere una cena-evento con molteplici sfaccettature.

## L'INTRIGANTE MENU CHE STRIZZA L'OCCHIO ALLA FRANCIA

Partiamo dalla cucina, capitanata dallo chef di Puccini20, **Alessandro Pezzi**, che si è ispirato alla Francia, seppur con qualche legittimo riferimento alla nostra Toscana e al mare in generale.

Piatti davvero intriganti quelli pensati per l'occasione.

## BOLLICINE ALLA FRANCESE E COCKTAIL NEWYORKESE

Poi i vini 'sparkling' di **Tenuta Mariani**, e un cocktail molto in voga nell'epoca del Proibizionismo Americano di inizio '900 realizzato dal noto bartender **Davide Pellegrini**.

## PICCOLE-GRANDI PERLE MUSICALI

Infine, grandissimo valore aggiunto alla serata, la musica dal vivo che, in modo discreto e raffinato, accompagnerà con alcuni pregevoli interventi la cena a il dopocena. I due artisti, **Ugo Bongiani** e **Sara Maghelli**, sono due veri big, tutti da ascoltare e da applaudire vista la loro indiscussa classe.

## PRENOTAZIONI

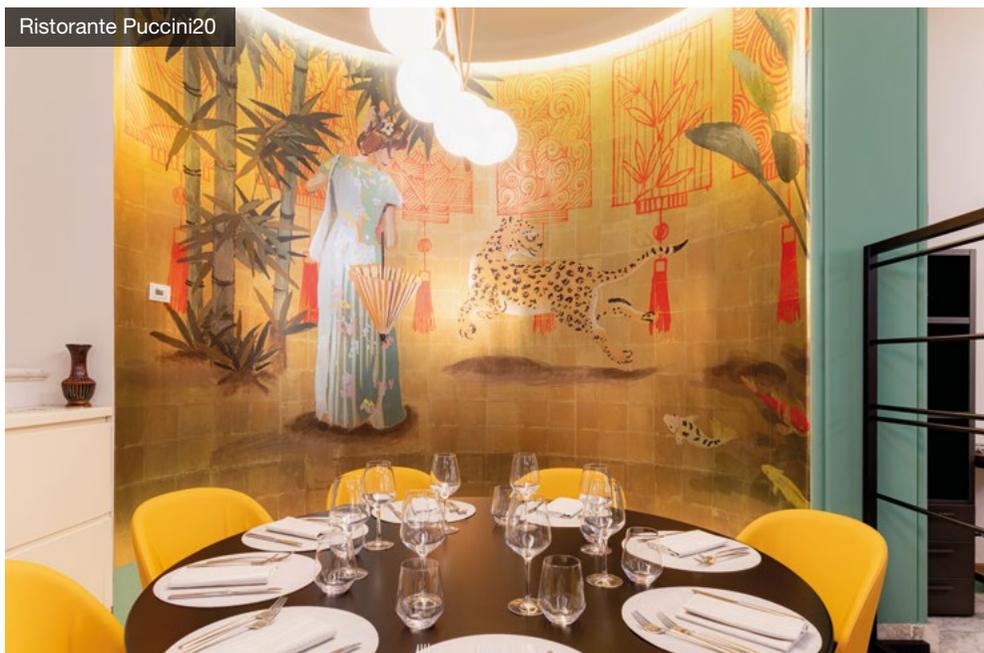
Il consiglio, accorato, come sempre, è quello di prenotare al più presto visto il grande successo della nostra Rassegna Gastronomica che vede in poco tempo sold out ogni serata (prenotazioni: **Ristorante Puccini20** 0584.54321- 0584.54261).



lo chef Alessandro Pezzi, Puccini20



Davide Pellegrini, Giochi di Spiaggia



Ristorante Puccini20



Ugo Bongiani e Sara Maghelli

VENERDÌ 17 OTTOBRE ORE 20,15  
RISTORANTE PUCCINI20  
VIAREGGIO  
PER LA RASSEGNA GASTRONOMICA "LE GRANDI CENE DI PASPARTU"

## DALLA BELLE ÉPOQUE ALLA NEW YORK ANNI '20

**CENA-EVENTO**  
CON INTERVENTI MUSICALI DAL VIVO IN TEMA  
UGO BONGIANNI, PIANOFORTE  
SARA MAGHELLI, VOCE

**Chef: Alessandro Pezzi, Puccini20**

### MENU

**Drink di Benvenuto**

**PICCOLA ENTRÉE**

Tartelletta di pâté di fegatini con more e lamponi

**ANTIPASTO**

Vol-au-vent ai funghi con veli di pecorino  
La croque monsieur va al mare...

**PRIMO PIATTO**

Vichyssoise con mazzancolle del Tirreno

**SECONDO PIATTO**

Joue de veau (Guancia di vitello) à la bourguignonne

**DESSERT**

Tarte Tatin a modo nostro

**VINI**

TENUTA MARIANI

Sabbiamare Brut

Segreto Brut

Segreto Brut Rosé Fût de Chêne

Sabbiamare Brut Rosé

**AFTER DINNER**

LIBERTY MANHATTAN by Davide Pellegrini

Bartender del Caffè Irene e Produttore degli spirits Giochi di Spiaggia

Caffè

**60 euro tutto compreso**  
(prenotazioni 0584.54321- 0584.54261)

**RISTORANTE PUCCINI20**  
c/o Hotel Esplanade  
Viareggio - Piazza Giacomo Puccini, 20

## IL PERCORSO NEL PIATTO

di chef **Alessandro Pezzi**  
Ristorante **Puccini20**



### TARTELLETTA DI PÂTÉ DI FEGATINI CON MORE E LAMPONI

In Francia, da sempre, il "Pâté" (pasticcio) è protagonista della cucina.

Deliziose e svariate sono le preparazioni, ma noi, questa sera, in onore alla nostra Toscana e al suo tipico crostino, avremo un Pâté di fegatini.

A completare questo assaggio, assieme alla tartelletta, ecco more e lamponi di bosco. Per un piccolo inizio sfizioso.

### VOL-AU-VENT AI FUNGHI CON VELI DI PECORINO

I Vol-au-vent (volo al vento), sono stati così chiamati dai francesi per il fatto che sono leggeri tanto da poter essere portati via dal vento.

I piccoli canestrini formati da dischetti sovrapposti di finissima pasta sfoglia aperti in alto e vuoti all'interno, ospiteranno il buon fungo porcino. Sopra, a conferire sapidità, sottili veli di pecorino.

### LA CROQUE MONSIEUR VA AL MARE...

Il tipico tramezzino delle colazioni francesi diventa qui un vero e proprio antipasto, con una rivisitazione particolare. Si utilizza del buon pan brioche, con al suo interno salmone e formaggio, tostato nel burro. Ai bordi, per impreziosirlo cromaticamente e anche nel gusto, delle uova di lompo.

### VICHYSOISE CON MAZZANCOLLE DEL TIRRENO

In onore della città di Vichy, ecco una zuppa che miete successi in tutte le carte dei ristoranti d'oltralpe. Si tratta di una vellutata da servire fredda o, come nel nostro caso tiepida, a base di delicatissimi porri e patate. Per nobilitarla, e per omaggiare il nostro mare, troveremo al suo interno gli 'sparnocchi' (mazzancolle) del Tirreno.

### JOUE DE VEAU (GUANCIA DI VITELLO) À LA BOURGUIGNONNE

La guancia di vitello è cotta lentamente a bassa temperatura. La salsa borgognona è una salsa al vino che lo chef Alessandro Pezzi andrà a miscelare magistralmente con il suo fondo, e infine con vegetali, cotti separatamente. A terminare, ciuffi di purè in omaggio a Joël Robuchon.

### TARTE TATIN A MODO NOSTRO

Questo dolce francese rivisitato è uno dei punti forti del Puccini20. La tarte tatin ha come base un biscotto 'sablé bretonne' al timo. Sopra vi si adagiano mele saltate in padella con burro e cannella che, assieme a panna e caramello, assumono una forma di prezioso e morbido lingotto. Il tutto viene accompagnato con panna montata. Gustosissimo gran finale.

## IL PERCORSO NEL CALICE

**Bollicine di Tenuta Mariani**  
**Cocktail di Davide Pellegrini**



### IL COCKTAIL: IL LIBERTY MANHATTAN DI DAVIDE PELLEGRINI

Il Manhattan è uno dei più famosi cocktail a base di whisky. L'inventore di questo drink sarebbe un barman del Manhattan Club di New York (da cui il nome), che lo avrebbe preparato per la prima volta nel 1874. Davide Pellegrini, noto bartender del suo frequentatissimo Caffè Irene a Viareggio, lo realizzerà sotto gli occhi ammirati degli ospiti, proprio come after dinner, ovvero a fine cena. Il suo Liberty Manhattan è in realtà un twist, ovvero un cocktail che prende spunto da una ricetta classica ma introducendo una variazione rispetto all'originale. Nella ricetta potremo gustare uno dei prodotti della linea di spirits Giochi di Spiaggia di Davide Pellegrini, il delizioso Vermouth Rosso di Spiaggia. La ricetta del Liberty Manhattan: *Bourbon Whisky, Vermouth Rosso di Spiaggia, Angostura, Ciliegina al Maraschino*.

### LE BOLLICINE DI TENUTA MARIANI

Tenuta Mariani è il riferimento per la produzione veronese di spumanti di qualità.

In degustazione, in una sola serata, i due 'Metodo Charmat', ovvero il Sabbiamare Brut e il Sabbiamare Brut Rosé, e i due nobili e millesimati Metodi Classici, il Segreto Brut e il Segreto Brut Rosé Fût de Chêne. Per una serata scintillante di finissime bollicine in stile Belle Époque.

## IL PERCORSO MUSICALE

**Sara Maghelli, voce**  
**Ugo Bongianni, Pianoforte**



### BONGIANNI-MAGHELLI: ATMOSFERE LIVE DI GRAN CLASSE

Un viaggio musicale tra lo swing in varie intriganti sfaccettature con divagazioni francesi: questo il repertorio della serata proposto con immensa classe dal grande pianista Ugo Bongianni e dalla raffinata cantante Sara Maghelli. I due artisti, di chiara fama nazionale, renderanno magiche le atmosfere liberty delle sale del Puccini20 con alcuni interventi durante e dopo la cena. Il repertorio punta con decisione sullo swing dei primi del '900, ma altre piccole e originali chicche musicali saranno rappresentate da brani italiani o internazionali, più recenti, riletti e riarrangiati sempre in chiave swing.

Infine, per celebrare degnamente la Francia, si spazierà da Édith Piaf ad altri classici d'oltralpe.

### UGO BONGIANNI: PIANISTA, ARRANGIATORE, PRODUTTORE

Ugo Bongianni, pianista, arrangiatore e produttore, dopo approfonditi studi e percorsi musicali importanti, conosce nel 2002 Massimiliano Pani, figlio illustre della mitica Mina, e grazie a lui si avvicina al mondo della musica pop, iniziando a lavorare con grandi nomi del panorama italiano in qualità di tastierista, pianista e arrangiatore.

Proprio con Pani nasce il sodalizio che lo porta a firmare tutte le produzioni di Mina, in veste di co-arrangiatore, degli ultimi 20 anni.

### SARA MAGHELLI

Sara Maghelli: attiva interprete del repertorio jazz dalla voce duttile ed elegante. Ha partecipato a vari Festival tra cui Lucca Jazz Donna, Montecarlo Jazz And Wine Festival, Barga Jazz Festival. Fra le collaborazioni: Flavio Boltrò, Ben Paterson, Marc Devine, Michael Rosen, Joel Holmes, Gianluca Tagliazzucchi, Andrea Papini, Ferdinando Argenti, Ugo Bongianni, Massimiliano Pani, e molti altri. Molto attiva in ambito didattico come vocal coach e in studio di registrazione come turnista in numerose produzioni.





LE GRANDI CENE DI PASPARTU - IN PROGRAMMA

# LE PIZZE D'AUTORE DI STEFANO BONAMICI

GLI SPICCHI GENIALI DI STEFANO BONAMICI INCONTRANO  
LE BIRRE ARTIGIANALI DI MOSTRO BIRRAIO

CENA EVENTO A VIAREGGIO, AL RISTORANTE  
PIZZERIA DEL MARCO POLO SPORTS CENTER



## SOLO PER GLI AMANTI DI GRANDI PIZZE

Un tuffo carpiato nelle splendide creazioni di Stefano Bonamici: **mercoledì 15 ottobre**, nella dinamica frizzante e mondana cornice del **Marco Polo Sports Center di Viareggio**, si avrà un'occasione davvero ghiotta, ovvero quella di degustare, spicchio per spicchio, 4 assaggi di 4 differenti pizze pensate dal geniale pizzaiolo per questa occasione.

## LA PIZZA COME AL RISTORANTE

E sarà bello scoprire come una cena che si snoda attraverso un percorso di **"4 Assaggi di Pizze d'Autore"**, con ciascuna portata studiata, concepita, realizzata e servita con la stessa cura e lo stesso riguardo che si hanno solitamente per i grandi piatti di cucina in ristoranti importanti, proietterà il **fortunato ospite** del ristorante del frequentatissimo centro sportivo, **in un percorso gastronomico di livello assoluto**.

## LA CURIOSITÀ LEGATA ALLA SALUTE

La pizza di **Stefano Bonamici**, in seguito ad analisi di laboratorio a cura dell'Università di Pisa, ha fatto riscontrare livelli bassissimi di carboidrati, dunque, oltre alla incredibile bontà, ha un risvolto molto importante per la salute, visto che mangiandola si scongiura il tanto temuto picco glicemico.

## ALLA SCOPERTA DI UN LANCIATISSIMO BIRRIFICIO ARTIGIANALE

E, per quelli che ancora non hanno la fortuna di conoscerlo, la serata offre l'occasione di andare alla scoperta di un birrifico artigianale della nostra Versilia, precisamente di Camaiore, che da qualche anno fa parlare (bene) di sé: si tratta di **Mostro Birraio** che, con tanto di titolari in sala, proporrà ben 6 differenti etichette da abbinare alle sei portate.



Marco Polo Sports Center



Stefano Bonamici



Mostro Birraio, Camaiore

MERCOLEDÌ 15 OTTOBRE ORE 20,15  
MARCO POLO SPORTS CENTER  
VIAREGGIO  
PER LA RASSEGNA GASTRONOMICA "LE GRANDI CENE DI PASPARTU"

# LE PIZZE D'AUTORE DI STEFANO BONAMICI

**CENA-EVENTO**  
**IL PLURIPREMIATO PIZZAIOLO STEFANO BONAMICI**  
**LE BIRRE ARTIGIANALI DI MOSTRO BIRRAIO**

## MENU

### TARTARE PRIMA DELLA PIZZA

Tartare di Pomodoro Marinda di Pachineat

**OTTO**

*Tropical IPA*

### PACHINEAT

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

**MOTOR**

*Golden-Ale*

### PATATA DI MONTAGNA

Patate, burro salato della Normandia, fior di latte, prezzemolo

**DUEMMEZZO**

*Belgian-Ale*

### COLONNATA

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

**VADIMODA**

*Double IPA*

### ZUCCA DELICA & HOKKAIDO

Zucca, gorgonzola dolce, acciughe, porri, semi di zucca, parmigiano

**VENTIDUE**

*DoppelBock*

### SAID E PIERO

- Pizza dei Pizzaioli Said El Quadrasi e Piero Bertiato del Marco Polo Sports Center -  
Bianca con Pomodorini, porcini, pancetta arrotolata, crema di basilico

**DRAGOROSSO**

*Strong Bitter*

### SAPORI D'AUTUNNO

- Il Dolce di Marica -  
Ricotta e farina di castagne

Caffè

**35 euro tutto compreso**  
(prenotazioni 0584.1533700)

**MARCO POLO SPORTS CENTER**  
Viareggio - Via Aurelia Nord, 304  
tel. 0584.1533700

## LA PIZZA E LA TORTA DEL MARCO POLO SPORTS CENTER

Il Marco Polo Sports Center, oltre ad essere un frequentatissimo centro poli-sportivo e poli-funzionale, ha al suo interno un bellissimo spazio café-bistrot che si dedica anche a ristorazione e pizza. Dunque, a questa intrigante serata, non mancherà un assaggio di pizza a cura dei due 'pizzaioli-resident' Said El Quadrasi e Piero Bertiato e una buona torta autunnale della cuoca Marica.

## PRENOTAZIONI ALLA SERATA

Come per tutte le Cene Evento organizzate dalla nostra testata giornalistica, la raccomandazione è sempre la solita: prenotate in fretta (Marco Polo Sports Center: 0584.1533700, prezzo 35 euro tutto compreso).



## MOSTRO BIRRAIO: IL SUCCESSO DEL BIRRIFICIO ARTIGIANALE DI QUALITÀ

La "Versilia da bere", da poco più di quattro anni, ha fatto registrare nella sua offerta questa preziosissima novità: **Mostro Birraio**, sede brassicola produttiva e piccolo shop a **Camaione**, propone 11 interessanti etichette, tutte da bere, tutte da scoprire, e che in poco tempo si sono ritagliate una grande attenzione da parte di addetti ai lavori, appassionati e locali che l'hanno collocata in carta con ottimi riscontri di pubblico.

L'obiettivo principale, per i tre appassionati e competenti soci del birrificio, è uno solo: proporre **birra artigianale vera, pura, personale, di qualità, senza compromessi**.

Ogni stile proposto da Mostro Birraio è frutto di uno studio accurato di sperimentazione nella direzione dell'artigianalità, così come la scelta attenta delle materie prime si orienta su prodotti di elevata qualità, ove possibile di provenienza biologica.

E per questa serata, in un divertente ed interessante pairing con le Pizze d'Autore, sarà bello fare un piccolo-grande viaggio nel calice, con ben **6 differenti etichette** pensate per l'abbinamento alle singole portate.

Per approfondimenti: [www.mostrobirraio.it](http://www.mostrobirraio.it)

GUARDA IL NOSTRO VIDEO sul birrificio artigianale:



## LE 6 BIRRE IN DEGUSTAZIONE



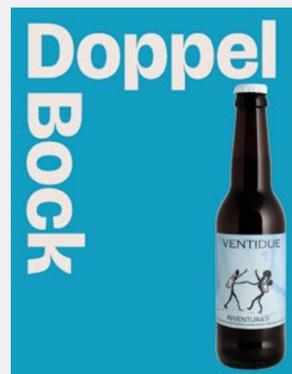
**OTTO Tropical IPA**  
La forza, la freschezza ed i profumi di molte varietà di luppolo americano. Chiara, schiuma compatta. Profumatissima, esile e vellutata.



**MOTOR Golden-Ale**  
Fresca, dai toni erbacei, dorata. Una birra dal corpo sottile.



**DUEMMEZZO Belgian-Ale**  
Freschezza e fragranza, toni lievemente agrumati, colore giallo paglierino e schiuma bianca.



**VADIMODA Double IPA**  
La fragranza di una particolare varietà di luppolo americano, ammorbidita da una carezza di malto. Ambrata, profumata, amaricata, schiuma compatta e corpo medio.



**VENTIDUE DoppelBock**  
Aromi di nocciola, crosta di panettone e canditura. Corpo e tenore alcolico elevati.



**DRAGOROSSO Strong Bitter**  
Maltata, amaricata con luppoli di provenienza inglese dai toni erbacei. Appartiene pienamente alla famiglia delle tradizionali pale ale inglesi denominate British Strong Ale.



**SOLO SU  
NOITV**

**OGNI LUNEDÌ SERA ALLE 21.30  
IL FOCUS SU CARRARESE,  
EMPOLI E SERIE B.**



**Canale 12** del digitale terrestre  
in straming su **noitv.it**



*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](http://ristorantearmanda.com)





## 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



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

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





LE GRANDI CENE DI PASPARTU - IL REPORTAGE

# CIAO ESTATE, BENVENUTO AUTUNNO

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

foto Giulio Paladini

Sulla spiaggia del Bagno Cavallone a Lido di Camaiore, lo scorso venerdì 19 settembre, ovvero esattamente due giorni prima del fatidico cambio di stagione, **abbiamo salutato l'estate in grande stile** con i piatti del **mare**, e dato il benvenuto all'autunno con le prelibatezze della **terra**: per la rassegna **“Le Grandi Cene di Paspартu”**, è andata in scena **“Ciao Estate, Benvenuto Autunno”**, intrigante serata-evento organizzata dalla nostra testata giornalistica.

Laura Botarelli, elegante padrona di casa, ha allestito con classe e raffinatezza le lunghe e scenografiche tavole, in quella che magicamente si è manifestata come una vera e propria notte d'estate, visto il clima benevolo e gli incantevoli scenari marini a fare da contorno.

Nel ricco menù, 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.

## SUA MAESTÀ L'ARSELLA

Il Cavallone Beach Restaurant di Lido di Camaiore, in estate, serve a getto continuo, alle proprie stilose tavole, questo richiestissimo primo piatto, impreziosito dai gustosi molluschi, le arselle, che dalle nostre parti chiamiamo "nicchi".

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, nel corso della nostra cena sotto le stelle lo spaghettonone artigianale di pasta fresca con le arselle è stato letteralmente acclamato, risultando ancora una volta una delle migliori interpretazioni di tutta la costa.

## E SUA MAESTÀ IL TORDELLO

Per la realizzazione dei Tordelli al ragù, o al sugo come si diceva una volta, sono scesi dalla bassa collina di Camaiore, i freschi vincitori del contest "Il Tordello d'Oro", ovvero il ristorante Emilio e Bona di Lombrici.

I loro gustosi, eleganti e golosissimi 'tordelli alla casolina' hanno conquistato il palato e il cuore di tutti i fortunati ospiti della magica serata sotto le stelle.

Così, la promessa che un po' tutti ci siamo fatti dopo l'assaggio, è quella di tornarli a gustare proprio al loro ormai storico e frequentato ristorante.

## GLI ALTRI PIATTI

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

Per Emilio e Bona uno sformato con i funghi porcini (funghi una delle specialità del ristorante) e gli ultra-golosi bomboloncini al cioccolato caldo.

## 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: Marco Bazzichi ha impreziosito la serata con i vini-uva dalla beva piacevolissima della sua azienda agricola L'Altra Donna di Seravezza.

Aperitivo intrigante e spakling con l'Apuano, metodo ancestrale con uve provenienti dai vigneti del Candia.

Poi, in abbinamento al mare, il Caloma, bianco di carattere e piacevole mineralità.

Sui piatti di terra, e con i tordelli si è trattato di un felicissimo abbinamento che avevamo già collaudato, lo Strinato Nero, un rosso di razza che mantiene sempre però, nello stile de L'Altra Donna, una piacevolissima beva.

Sui dessert, vera chicca, il vino dolce Passito di Bugia che ha preso a braccetto i due dolci in modo suadente.



# FOTO-CENA-GALLERY



Avocado toast con salmone marinato alla nostra maniera, salsa guacamole e cipolla di Tropea in agrodolce, *Il Cavallone beach restaurant*



I vini in degustazione dell'Azienda Agricola *L'Altra Donna, Seravezza*



Spaghettoni artigianali di pasta fresca alle arselle, *Il Cavallone beach restaurant*



Sformatino di funghi porcini con spuma di patate, *Emilio e Bona*



Il Tordello d'Oro, Premio miglior Tordello 2025 vinto da *Emilio e Bona*



Mousse di ricotta agli agrumi con fichi caramellati, *Il Cavallone beach restaurant*



Bomboloncini con cioccolato caldo, *Emilio e Bona*



Tordelli alla casolina (vincitori del Tordello d'Oro 2025), *Emilio e Bona*



Massimiliano Cappelli, *Emilio e Bona*



Gianluca Domenici e Laura Botarelli



Massimiliano Cappelli con la moglie Lucia,  
*Emilio e Bona*



Marco Bazzichi, *L'Altra Donna*



Laura Botarelli, *Il Cavallone beach restaurant*





LE GRANDI CENE DI PASPARTU - IL REPORTAGE

# LE GRANDI BISTECHE EUROPEE

LE PREGIATE CARNI DI POLONIA, SPAGNA, ITALIA E  
CROAZIA IN DEGUSTAZIONE

I MIGLIORI NORCINI 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, 4 vere eccellenze assolute selezionate per l'occasione.

Per ben due serate consecutive, si è così potuto gustare carni al top, anche se, a questa prima finale, non erano presenti altri grandi esponenti della carne del continente, che andremo a gustare prossimamente in un'altra disfida.

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

A quel punto, altra chicca, ecco la parata di tre norcini artigiani toscani che rappresentano un'eccellenza assoluta per la nostra regione, tre veri top-player: Falaschi di San Miniato (Pisa), Severino di Matraia (Lucca) e Bacci di Montignoso (Massa).

I loro salumi hanno fatto emettere mugolii di piacere in sala.

Una buonissima frantoiana ha poi introdotto l'atteso secondo piatto, servito in 4 round.

Finale con la eccellente zuppa inglese del Merendino, in assoluto una delle migliori in circolazione.

Ma un vero altro valore aggiunto sono state le bollicine di Tenuta Mariani di Massarosa, vini sparkling che si sono sposati alla perfezione ai salumi e agli starter.

La versa sfida, un po' una azzardata scommessa, era poi testare l'abbinamento di un metodo classico con le bistecche. Ovviamente lungi da voler spodestare dal trono il vino rosso, ideale marito della consorte carne rossa, però ci ha fatto piacere scoprire che il Metodo Classico Segreto Fût de Chêne, di struttura e complessità, non è certo andato male con queste carni importanti.

In tutti i casi, serata scoppiettante bagnata da ottimi metodo classico che, ormai da anni, nobilitano la Versilia del buon bere.

## IL VINCITORE

Per alzata di mano, al termine della serata, i fortunati presenti alle tavole del 'Merendino' hanno potuto esprimere la propria preferenza.

La vittoria è andata di slancio alla bistecca spagnola. Secondo posto netto per la Polonia, terzo onorevole posto per la nostra Italia, con la Croazia fanalino di coda. Comunque 4 grandi espressioni di bistecca.





# FOTO-CENA-GALLERY



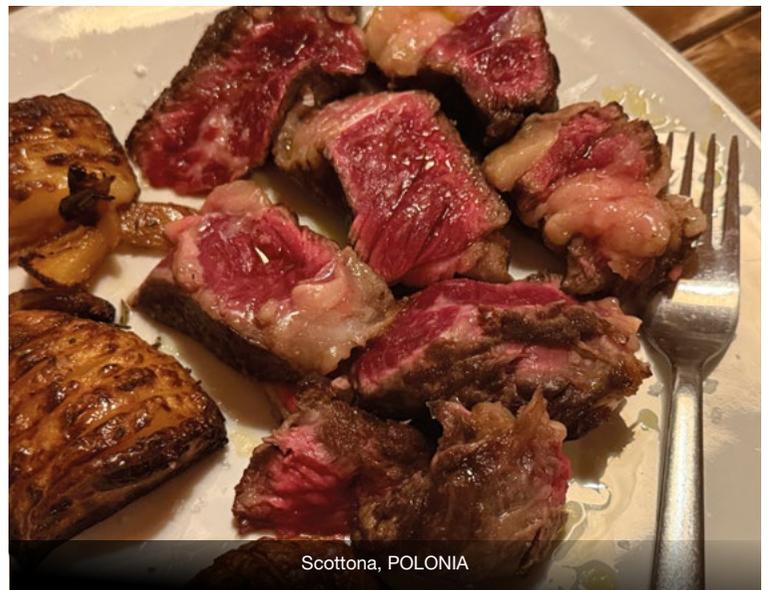
Marchigiana, ITALIA



Miguel Vergara, SPAGNA



Scottona, CROAZIA



Scottona, POLONIA



la particolare cottura in padella





Il vignaiolo Ido Mariani, Tenuta Mariani



Riccardo Ricca' Santini



Veronica Pizzo, Vino BaccaLà e Merendino



I metodi classici di Tenuta Mariani





HALLOWEEN

# TIGLILAND

AL RISTORANTE DEI TIGLI,  
LA NOTTE DI HALLOWEEN  
E UN LUNGO WEEKEND DI PAURA,  
MUSICA E SPETTACOLO



Una ricca e curata cena di mare, spettacoli di illusionismo, animazione e coinvolgimento nello spazio bambini e, alla fine, tutti in pista con il dj set: tutto questo, per un Halloween insolito e piacevolissimo, avviene allegramente **venerdì 31 sera al ristorante Dei Tigli** di Torre del Lago, ritrovo di appassionati di ottima cucina di pesce ma anche, durante i vari eventi, fucina di idee e momenti piacevoli da vivere.

## VENERDÌ 31 OTTOBRE LA SERATA E LA NOTTE DI HALLOWEEN MINUTO PER MINUTO

### L'ARRIVO AL CAMPING E AL RISTORANTE DEI TIGLI

A partire dalle ore 20 si può entrare nel grande parco del camping Dei Tigli e parcheggiare comodamente la propria auto. Non spaventatevi se, una volta varcato l'ingresso del ristorante, troverete mostri, zucche o altre ambientazioni, in fin dei conti siamo nella notte più spaventosa dell'anno...

### LA CENA ALLA CARTA, LE SPECIALITÀ E MACABRI INGREDIENTI

La specialità del ristorante Dei Tigli, a cura di Chef Alessandro Pistoia, lo si sa, è il pesce freschissimo, con i suoi ormai celebri antipastini, i primi della tradizione e i secondi piatti.

Non mancheranno poi, ci dicono dalla cucina, i prodotti di stagione che si reperiranno freschi sul mercato il giorno stesso, tra funghi, tartufo, castagne e zucche.

A proposito di zucca, ad Halloween immancabile, sarà in degustazione anche una pizza, dal macabro color nero, al carbone vegetale con crema di zucca e altre golosità a sorpresa.

### IL PIANOFORTE

Le atmosfere, nel corso della cena, saranno impreziosite da un pianista dal vivo.

### LO SPETTACOLO: MAGIC SHOW E ILLUSIONISMO

L'abilissimo prestigiatore e illusionista Robert, richiamerà la magia di questa notte speciale con i suoi giochi e numeri da vero illusionista.

### IL DJ SET E

### LA FESTA DI HALLOWEEN

Poi, terminata la cena (rigorosamente alla carta per ordinazioni libere), ecco la musica e il ballo con la vera festa di Halloween che entra nel vivo.

### LO SPAZIO BAMBINI

Per i più piccoli ecco lo spazio di animazione, con laboratorio, trucca-bimbi e baby dance.



## TIGLILAND LE APERTURE SPECIALI DEL WEEKEND DI HALLOWEEN E LUCCA COMICS

Le atmosfere di Halloween caratterizzeranno la tre-giorni di "Tigililand".

Il ristorante Dei Tigli sarà aperto a cena venerdì 31 ottobre e sabato 1 novembre con piano live, spettacoli di magia (venerdì Robert, sabato Magico Matteo) e musica con dj, e a pranzo sabato 1 e domenica 2. Oltre al ristorante, la sera anche pizzeria con forno a legna.

Per Lucca Comics & Games, si effettua un servizio navetta dal Camping dei Tigli alla Stazione di Torre del Lago.

### PRENOTAZIONI

Ristorante Dei Tigli: 350.1766008

### RISTORANTE DEI TIGLI

c/o Camping Dei Tigli  
(ingresso Via Giovanni XXIII)  
Torre del Lago Puccini  
tel e prenotazioni 350.1766008

# 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**

# 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

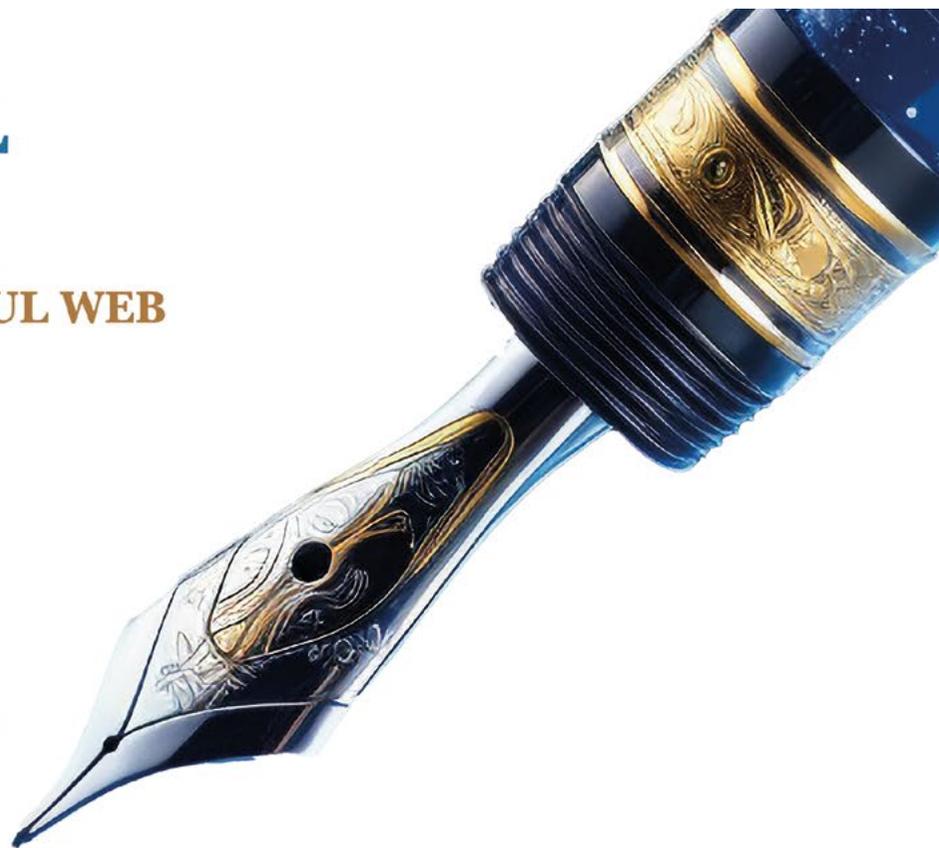
# WEB & SOCIAL

**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**

Mese di nuove sfide: il tuo spirito combattivo non conosce tregua. In amore, la passione si accende ma occhio agli scatti d'impazienza. Sul lavoro, un cambiamento improvviso ti rimette in gioco. Ottobre ti chiede coraggio e un pizzico di autocontrollo.



**TORO**

Ottobre porta stabilità ma anche desiderio di rinnovamento. In amore, la dolcezza quotidiana diventa la tua forza. Sul lavoro, la pazienza dà i suoi frutti con risultati solidi. Un investimento di tempo o energia inizia a dare soddisfazioni concrete.



**GEMELLI**

Il mese ti invita a comunicare di più e meglio. In amore, parole non dette rischiano di creare distanza. Sul lavoro, nuove idee trovano terreno fertile se sai presentarle con chiarezza. Ottobre diventa la tua occasione per trasformare confusione in chiarezza.



**CANCRO**

Ti senti più introspettivo del solito: ascolta questa esigenza. In amore, la sensibilità ti aiuta a capire meglio chi hai accanto. Sul lavoro, evita di caricarti di responsabilità che non sono tue. Ottobre è il mese per ripartire da ciò che ti fa sentire al sicuro.



**LEONE**

Hai voglia di brillare, ma questo mese ti chiede anche concretezza. In amore, giochi di seduzione ti rendono magnetico. Sul lavoro, arriva un riconoscimento che rafforza la tua autostima. Ottobre ti insegna che la forza vera è saper unire entusiasmo e disciplina.



**VERGINE**

Organizzazione e lucidità ti rendono protagonista. In amore, non cercare perfezione ma autenticità. Sul lavoro, il tuo metodo diventa un esempio per gli altri. Ottobre ti porta un equilibrio che avevi inseguito da tempo.



**BILANCIA**

Il tuo mese si apre con bisogno di armonia, ma non a tutti i costi. In amore, impari a non accontentarti. Sul lavoro, una collaborazione ti porta stimoli nuovi. Ottobre ti regala la capacità di scegliere con più sicurezza.



**SCORPIONE**

Un'energia intensa ti accompagna: non tutti riescono a starti dietro. In amore, la passione diventa totalizzante. Sul lavoro, affronti una sfida che ti permette di emergere. Ottobre è il mese in cui il tuo intuito diventa la tua arma vincente.



**SAGITTARIO**

Sete di movimento e curiosità: difficile fermarti. In amore, una conoscenza insolita cattura la tua attenzione. Sul lavoro, un'opportunità legata a contatti lontani si rivela interessante. Ottobre ti invita a guardare oltre i soliti confini.



**CAPRICORNO**

Rientri con determinazione e voglia di risultati concreti. In amore, tendi a trattenerli: lascia andare qualche emozione in più. Sul lavoro, la tua serietà viene apprezzata da chi conta. Ottobre ti premia se impari ad allentare il controllo.



**ACQUARIO**

Il tuo spirito libero trova nuove ispirazioni. In amore, mostri il lato più creativo e spontaneo. Sul lavoro, un progetto fuori dagli schemi ti entusiasma. Ottobre ti invita a rompere i limiti che non ti appartengono.



**PESCI**

Ottobre ti porta un'ondata di sensibilità che si trasforma in forza. In amore, la profondità emotiva ti unisce a chi sa comprenderti. Sul lavoro, una tua intuizione sorprende positivamente. È il mese per fidarti dei segnali sottili che il cuore percepisce.

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



**PARDINI**  
**ARRUCCHIERI**

**CREATIVE HAIRSTYLING**  
**UOMO DONNA ESTETICA**

**BARBER SHOP**  
BY PARDINI

Lido di Camaiore - Via Don Minzoni - tel. 0584.67554

[www.pardiniparrucchieri.it](http://www.pardiniparrucchieri.it) - [info@pardiniparrucchieri.it](mailto:info@pardiniparrucchieri.it) - [facebook](#) Pardini Parrucchieri

