

PAS PAR TU

Silvia
Bini
viareggio

**IGOR
RAYKHELSON
E EKATERINA
ASTASHOVA**

ARMONIE DI PACE

CONCERTO DEDICATO
ALLA MUSICA, ALLA
MEMORIA E ALLA PACE

**11 SETTEMBRE
PIETRASANTA
PIAZZA DEL DUOMO**

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 Tuo
desideri, assicurando la massima privacy.
La bellezza è dentro e fuori, in ogni stagione.*



INFALL 1961 Srl
55041 Capezzano Pianore (Lucca) Via dei Metalmeccanici 57
Tel. 0584 969644 www.infall.it infall@infall.it



*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.*

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

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

ORO CIOFI

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



SWAROVSKI CREATED DIAMONDS

CUT FOR BRILLIANCE

✉ m.ciofi@libero.it

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

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



DALLA COPERTINA

ARMONIE DI PACE

A PIETRASANTA
IL CONCERTO
DEDICATO
ALLA MUSICA,
ALLA MEMORIA
E ALLA PACE

EKATERINA ASTASHOVA, VIOLINO IGOR RAYKHELSON, PIANOFORTE

Si chiama **"Armonie di Pace"** il concerto-evento in programma, e la data non è certo casuale, l'**11 Settembre in Piazza del Duomo a Pietrasanta**.

Dedicato alla musica, alla memoria e alla pace, "Armonie di Pace" propone un raffinato incontro tra repertorio classico e sensibilità contemporanea, attraverso le interpretazioni del compositore e pianista **Igor Raykhelson** e della violinista **Ekaterina Astashova**.

Il ricco programma della serata, a ingresso libero e gratuito, attraversa alcune delle pagine più suggestive del repertorio per violino e pianoforte, da Bartók e Kreisler a Tchaikovsky, Sarasate, Brahms, Piazzolla e Shchedrin, fino ad **"Adagio"**, composto proprio dallo stesso **Igor Raykhelson**.

Proprio a quest'opera è legato un momento particolarmente significativo del concerto. Raykhelson compose il suo "Adagio" dopo gli attentati dell'11 settembre 2001, dei quali fu testimone diretto mentre viveva a New York.

L'opera nacque, così, come riflessione personale sul dolore e sulla memoria.

La sua prima esecuzione ebbe luogo alla **Carnegie Hall di New York nell'aprile 2003**, con il grande violinista **Yuri Bashmet** come solista.

Nel corso della serata, Igor Raykhelson condividerà alcune parole con il pubblico e dedicherà l'esecuzione dell'**Adagio** alla memoria delle vittime.

L'intero concerto, organizzato con il patrocinio del Comune di Pietrasanta, si sviluppa così come un percorso musicale capace di unire epoche, linguaggi e culture diverse, nel segno della musica intesa come spazio di incontro e di dialogo.



ARMONIE DI PACE

Il Programma

B. Bartók — Danze rumene
P. I. Tchaikovsky — Melodia
P. de Sarasate — Romanza andalusa
J. Brahms — Scherzo
I. Raykhelson — Adagio
A. Piazzolla — Oblivion
R. Shchedrin — Omaggio ad Albéniz

EKATERINA ASTASHOVA, violino
IGOR RAYKHELSON, pianoforte

Pietrasanta, Piazza del Duomo
Venerdì 11 Settembre, ore 21.00
ingresso libero
Info: 0584 361096

GLI ARTISTI



IGOR RAYKHELSON

Compositore e pianista russo-americano, è noto per la sua originale fusione di linguaggio classico e jazz.

Nato a Leningrado nel 1961, ha studiato al Conservatorio Rimsky-Korsakov e successivamente a New York.

Nel corso della sua carriera ha collaborato con importanti musicisti, tra cui Igor Butman, Eddie Gomez, Joe Locke, Yuri Bashmet e Marc Bouchkov.

Le sue composizioni, caratterizzate da un linguaggio neo-romantico arricchito da elementi jazz, comprendono numerose opere cameristiche e orchestrali.

Vive attualmente in Toscana, dove continua la sua attività di compositore e interprete.



EKATERINA ASTASHOVA

Diplomata al Conservatorio Statale di Mosca P.I. Tchaikovsky, ha collaborato con importanti orchestre e musicisti internazionali.

Per molti anni ha fatto parte del gruppo dei primi violini dell'orchestra diretta da Yuri Bashmet. Dal 2010 partecipa a numerosi progetti jazz e crossover, collaborando anche con Igor Butman e interpretando opere composte appositamente per lei.

Ospite di festival musicali in Italia, Germania, Russia e Stati Uniti, svolge un'intensa attività concertistica internazionale.

Insieme, Igor Raykhelson e Ekaterina Astashova sono inoltre impegnati nell'organizzazione di festival e concerti in Versilia e in diverse città italiane, promuovendo incontri musicali con la partecipazione di prestigiosi interpreti e musicisti di fama internazionale.



MICHELIN

2026





IL PICCOLO PRINCIPE

Al ristorante *"Il Piccolo Principe"* lo Chef *Giuseppe Mancino* propone un itinerario gastronomico che unisce la ricchezza del Mar Tirreno ai prodotti della campagna toscana reinterpretati con un approccio contemporaneo e una tecnica raffinata.



Grand Hotel Principe di Piemonte, Piazza Giacomo Puccini, 1, Viareggio
email: ilpiccoloprincipe@principedipiemonte.com - Tel: 0584 4011

VEGAL

Dal 2001 portiamo in tavola oggetti belli e ben fatti, grandi marchi ed aziende artigiane con cui realizziamo progetti dal design unico e totalmente personalizzabile.





henri

restaurant



Vini, Champagne, Gourmet & Experiences



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

LAURA ATELIER

Nuovo Showroom

Via A. Fratti 28, Viareggio

Tel: 0584 361 590



www.laura-atelier.it

Partecipa ai TRUNK SHOW delle collezioni Sposa 2027

Nei mesi di settembre e ottobre, Laura Atelier organizza a Viareggio una serie di **Trunk Show delle collezioni Sposa 2027**, dedicati alle future spose che desiderano conoscere da vicino le nuove collezioni dell'eccellenza **Made in Italy** e provare una selezione di modelli esclusivi in anteprima.

12/13 settembre *Giotta Spose*

19/20 settembre *Claudio di Mari*

26/27 settembre *Maison Signore*

3 /4 ottobre *Capri Sposa e
Michela Ferriero*



Per prenotare il tuo appuntamento
inquadra il QR code!



SOMMARIO

N 9 SETTEMBRE 2026 ANNO XXXV

DAL 1992 IL FREE-PRESS DI INFORMAZIONE SUL TEMPO LIBERO

16

GRANDI CUCINE

AUGURI ROMANO!

I 60 ANNI DEL RISTORANTE CULT



28

SELEZIONEVENTI

**GLI EVENTI
IN TOSCANA**

LA NOSTRA SELEZIONE DEL MESE



36

EVENTI IN VERSI

CAMAIORE È POESIA

IL 19 SETTEMBRE LA FINALE DEL
"PREMIO LETTERARIO CAMAIORE
FRANCESCO BELLUOMINI"



PASPARTU MAG

N 9 SETTEMBRE 2026 ANNO XXXV



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 - 392.6498397

paspertu@pennabluedizioni.it

redazione@pennabluedizioni.it

www.pennabluedizioni.it



ONLINE!

SFOGLIA LA TUA COPIA SU
PASPARTUMAGAZINE.IT

58

LA CELEBRAZIONE

**CUCINA ITALIANA
PATRIMONIO
DELL'UNESCO**

AL RISTORANTE MIRO DI VIAREGGIO
LA CELEBRAZIONE ORGANIZZATA
DALL'"ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA"



70

LE GRANDI CENE DI PASPARTU

LA LUNIGIANA

DA BACCALÀ VINO E MERENDINO,
DUE CENE-EVENTO CHE RACCONTANO
UN TERRITORIO



74

LE GRANDI CENE
DI PASPARTU - IL RACCONTO

IL SOTTOBOSCO

AL LUMAREA DI FORTE DEI MARMI
LA CUCINA DELLO CHEF EMERGENTE
GIUSEPPE INTERMITE



PASPARTU MAG
PROSSIMA USCITA
2 OTTOBRE

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

SILVIA BINI

LUXURY FASHION SHOPPING VIAREGGIO

CÀOS

SILVIA BINI DONNA

SILVIA BINI UOMO

BABY CAROUSEL

VIALE A MARE VIAREGGIO



RISTORANTI CULT

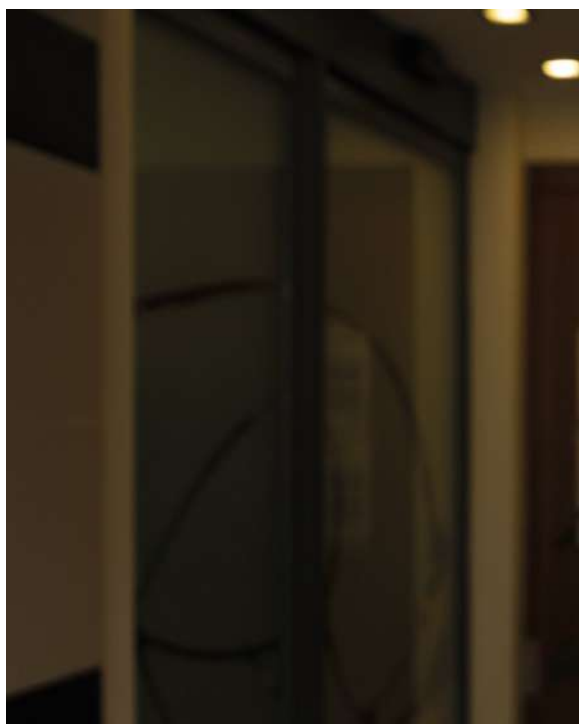
AUGURI ROMANO!

I 60 ANNI DEL
RISTORANTE CULT

QUANDO L'ALTA
CUCINA E L'ARTE
DELL'ACCOGLIENZA
LASCIANO UN SEGNO
INDELEBILE

CHE PROSEGUE
NEL TEMPO

di Gianluca Domenici



Ci sono ristoranti che non sono semplicemente 'ristoranti', ma luoghi preziosi che fanno cultura, storia di un territorio, turismo, che si fanno ambasciatori di uno stile e di un modo di accogliere intimamente legati alla terra in cui sono nati.

E che, con il tempo, riescono a far parlare bene di sé molto, molto lontano da casa. Sapeste quante volte, uscendo da un ristorante della nostra bella Italia – in Piemonte come in Sicilia, in Lombardia come in Campania – congedandomi dal titolare e dicendo di essere di Viareggio, mi sono sentito rispondere: «Viareggio? Dove si mangia il miglior pesce e dove la grande ospitalità si pratica da Romano...».

Ecco, forse non serve aggiungere molto altro. Perché quelle parole, pronunciate a centinaia di chilometri di distanza, rappresentano già una delle prove più belle e concrete di quanto "Romano" sia entrato, a pieno titolo, nell'immaginario della grande ristorazione italiana, oltre che nelle pagine delle più importanti guide e testate specializzate, anche internazionali. Poi c'è la storia. Una storia che sembra quasi uscita da un romanzo.

Quella di un ragazzo di appena sedici anni, Romano Franceschini, partito da Montecarlo, il piccolo paese della Lucchesia, per venire in Versilia alla ricerca di lavoro, di un futuro, forse semplicemente di un'occasione.

Chi avrebbe mai potuto immaginare che quel ragazzino, oggi un "giovincello" di 83 anni, avrebbe lasciato un segno così profondo e indelebile nella storia della ristorazione versiliese, toscana e italiana?



Romano e Roberto Franceschini

Romano, affiancato sin dagli inizi dalla altrettanto fenomenale Franca, deliziosa chef e compagna di vita, ha tracciato un solco importante, profondo e fertile. Un solco che, sessant'anni dopo, continua a essere coltivato con passione e competenza dal figlio Roberto, re dei vini e della sala, insieme a una squadra di professionisti che ha fatto dell'accoglienza, dell'alta cucina e dell'ospitalità una vera forma d'arte. Quest'anno il suo "Romano", uno dei templi della ristorazione, compie sessant'anni. Sessant'anni di grandi piatti, di vini ricercati, di incontri, di sorrisi e di grandi tavole. Di clienti diventati amici e di generazioni che hanno attraversato quelle porte, affidandosi a una certezza: qui, da Romano, si viene per

mangiare indiscutibilmente bene, ma anche – e forse soprattutto – per sentirsi accolti.

E allora anche noi, su queste pagine, vogliamo celebrare questa incredibile storia. Una storia fatta di prelibatezze, convivialità, professionalità e ospitalità. Ma soprattutto di persone.

Persone eccezionali come Romano e la famiglia Franceschini, e come tutti gli uomini e le donne, di sala e di cucina, che in questi sessant'anni hanno contribuito a costruire, giorno dopo giorno, quello che oggi possiamo chiamare, senza timore di esagerare, un autentico capolavoro della ristorazione italiana.

ROMANO STORY

1966

2026



1966

Negli anni '60 Viareggio è al massimo del suo splendore, capitale delle vacanze e del boom economico. Sono anni in cui a Viareggio tutto è possibile.

È quello che intuisce Romano Franceschini quando lascia il babbo, contadino a Montecarlo, piccolo borgo fra Lucca e Montecatini, con l'idea di aprire una propria trattoria.

Il sogno si concretizza presto quando, in via Mazzini, in questo stesso luogo, Romano, insieme alla futura moglie Franca, apre i battenti del suo locale, il **15 aprile del 1966**. L'ambiente del ristorante era costituito da una sala e una veranda.

All'inizio Franca, essendo molto giovane, lavorò un periodo in parallelo con un cuoco che aveva assunto Romano per l'apertura, quando dopo un paio d'anni, il primo cuoco lasciò, dopo diversi tentativi con altri chef, decise di prendere in mano la situazione.



1969

Nel **1969** Franca e Romano prendono parte, quasi per gioco, a un concorso gastronomico: "Il Piatto d'Oro". Con sorpresa di tutti si classificano al primo posto con grande successo.

Nel **1972**, poi, partecipano e vincono "l'Oscar della Cucina Marinara", con il piatto 'Burlamacco': ovvero una 'semplice' grigliata di crostacei e molluschi presentata su un piccolo braciere che veniva posto direttamente in tavola. Questo importante premio li fa presto conoscere e apprezzare dalla critica gastronomica del tempo, rappresentata principalmente da Luigi Carnacina e Luigi Veronelli. Grazie a loro arrivano le prime importanti recensioni sulla stampa nazionale e i punteggi di rilievo sulle guide.

Nel **1980** Romano entra a far parte dell'associazione "Linea Italia in Cucina", alla quale già aderivano i migliori ristoratori dell'epoca.

Nel frattempo, di pari passo all'allargamento della clientela del ristorante, si allarga anche la famiglia Franceschini: nel 1969 nasce Roberto e nel 1971



1982...

Maria Cristina. Fin da piccoli i due figli, di ritorno dalla scuola, si divertono ad aiutare in sala e in cucina. Una volta grandi, senza che il mestiere fosse loro imposto, entrambi hanno deciso di seguire le orme dei genitori.

Nel **1982**, il ristorante affronta la sua prima ristrutturazione per adeguarsi alle nuove ed accresciute necessità.

Nel **1983** la guida dell'Espresso farà recensire Romano da Gault&Millau, i mitici critici francesi inventori della nouvelle cuisine.

Nel **1985** a meno di vent'anni dall'apertura, arriva il primo grande riconoscimento: la stella assegnata dalla Guida Michelin.

Nel **corso del 1985**, due personaggi si ritrovano a cena in via Mazzini. Sono Carlo Petrini e Stefano Bonilli. Nasce proprio da Romano il manifesto di 'Arcigola', che poi diventerà da un lato 'Slow Food' e dall'altro il 'Gambero Rosso'.



1995...

Nel **1995** Romano entra a far parte dell'associazione "Le Soste" che riunisce i migliori chef della cucina Italiana d'autore.

1997: 'Wine Spectator' la rivista autorità mondiale nel settore enologico conferisce il "Best of Award of Excellence" inserendo la cantina del ristorante fra le migliori del mondo.

Nel **2001** prende vita la seconda, impegnativa e più importante ristrutturazione del "Romano", che riaprirà, in seguito a restyling, il 25 giugno con tutta la famiglia riunita al lavoro: con Franca sempre al timone della cucina e Romano, affiancato da Roberto, a occuparsi dell'accoglienza e della sala. La figlia Maria Cristina (oggi a Milano) lavorerà con la mamma in cucina fino al 2010 prima di partire per nuove esperienze professionali.





2000

2002: 'Bargiornale': la cantina del ristorante riceve il premio "Carta delle Carte".

2006: Roberto riceve dalla 'Guida dell'Espresso', il Premio come "Miglior Sommelier dell'Anno distintosi per competenza e professionalità".

2007: 'l'Ordre des Coteaux de Champagne' nomina Roberto "Chevalier".

2009: Roberto vince 'L'Oscar del Vino di Bibenda' come "Miglior Sommelier nel suo Ristorante".

Nel **2012** la 'Guida ai ristoranti del Sole 24 ore' assegna a Romano e Franca il "Premio alla Carriera".

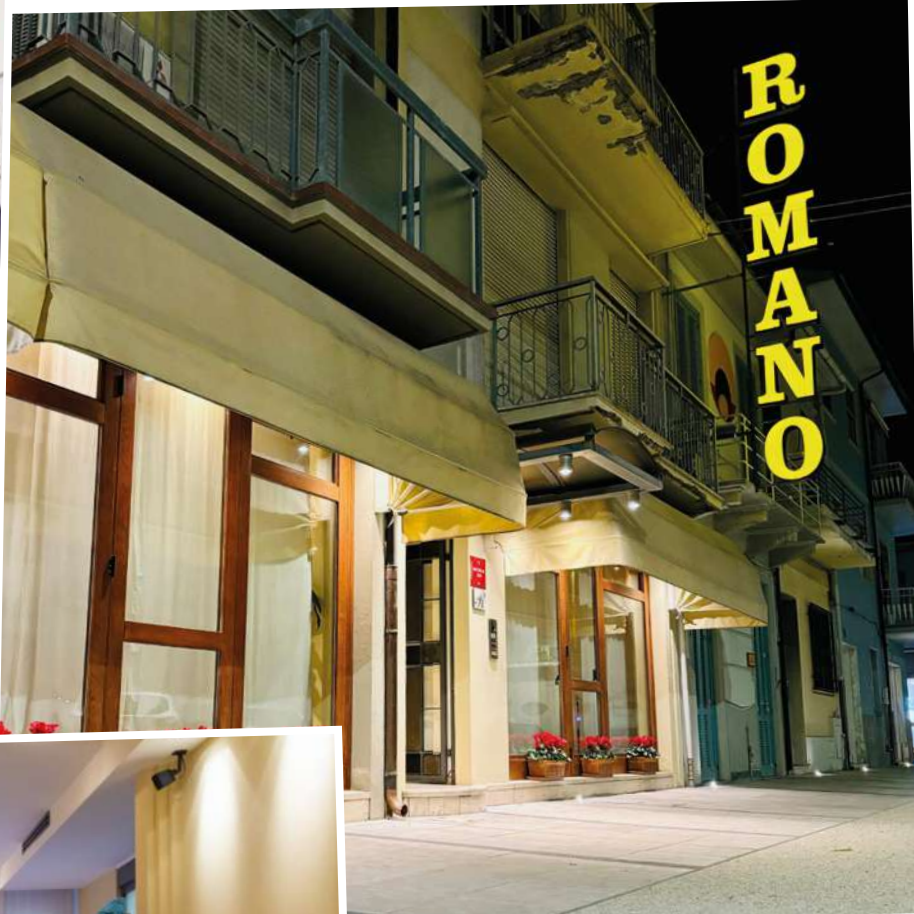
Nel **2014** la 'Guida del Gambero Rosso' assegna a Romano le "Tre Forchette", simbolo dell'eccellenza italiana nella ristorazione.

Nel **2016** fa il suo ingresso in cucina lo chef Andrea Papa. Inizialmente affiancherà Franca (che dal 2018 abbandonerà dopo una vita ai fornelli) per poi prendere le redini della cucina fino al 2019.

Nel **2017** la 'Guida dell'Espresso' assegna a Romano e Franca il "Premio alla Carriera".

Nel **2018** la 'Guida dell'Espresso' assegna a Romano il "Cappello d'Oro" che premia quei ristoranti che sono diventati un simbolo della Cucina Italiana.





2019
|
2026

2019: "Premio Gastronauta - Cantina Tramin" rivolto alle migliori carte dei vini d'Italia.

Nel **2020** arriva lo chef Nicola Gronchi, tutt'oggi saldamente al comando della brigata di cucina.

Nel **2021** e nel **2024**: "Milano Wine Week Awards" premia per due anni la carta dei vini del ristorante

2024: Premio "Campania Divino" durante il Vinitaly 2024, da parte dalla regione Campania

Quattro, infine, i riconoscimenti conferiti dal Premio Versilia Gourmet Franciacorta: Premio Ospitalità (**2010**), Migliore in Sala a Roberto Franceschini (**2012**), Miglior Chef a Franca Checchi (**2016**) e Premio Carriera a Romano Franceschini (**2022**).

4 CHIACCHIERE CON ROMANO

Romano, cosa ti ricordi dell'inaugurazione, di quel 15 aprile 1966 e dei primi tempi del tuo Romano

Ho aperto con la poca esperienza che potevo avere a quell'età, appena 23 anni. Avevo come cuoco un ragazzo che conoscevo, poi una signora che veniva a fare l'aiuto in cucina e Franca che cominciava, timidamente, a venire. Nel '67 ci sposiamo e l'anno dopo lei diventa la cuoca del ristorante.

Quali erano i piatti di tua moglie Franca che andavano per la maggiore all'epoca

Come antipasto servivamo un'insalata di mare, i muscoli marinati. Poi gli spaghetti alle vongole, gli spaghetti alle arselles, i muscoli ripieni, il fritto di Viareggio. Il cacciucco.

Romano e il pesce, i pescatori, le barche, il molo...

Sono 60 anni che frequento i pescatori. Per me trovare il miglior pesce è proprio un divertimento. Pensa, anche quando è tempo brutto passo lo stesso davanti al molo perché magari una barca o due possono essere uscite lo stesso...

Quali sono stati, secondo te, i piatti più rappresentativi della storia 'non recente' di Romano

4 CHIACCHIERE CON ROBERTO

Roberto, quante referenze ha la tua Carta dei Vini

Siamo a circa mille etichette. Abbiamo una carta che riesce ad accontentare a 360° perché c'è chi chiede chicche rare e costose, che abbiamo, ma ci piace anche dare un'ampia scelta su prodotti identitari delle varie zone, soprattutto la nostra. Con ottimi vini, meno impegnativi, come un Vermentino delle nostre parti, un Montecarlo Bianco, una Vernaccia di San Gimignano.

Che genere di vino cerca maggiormente, oggi, la tua clientela

Negli ultimi anni, bollicine e bianchi. I rossi sono in calo, la gente si è forse un po' stufata di rossi strutturati, che poi fra l'altro male si abbinano al nostro tipo di cucina.

Nella calda estate appena trascorsa, cosa hai amato proporre ai tuoi clienti

Da sempre sono innamorato di vini che mi lasciano assetato, e mi spingono a bere il secondo bicchiere. Come i Pinot Bianco dell'Alto Adige, alcuni Carricante dell'Etna, l'ottimo Fiano di Avellino. Sono affascinato da sempre dalla gioventù degli Champagne, non amando particolarmente quelli molto maturi. Infine, la Vernaccia di San



Romano Franceschini

La degustazione del pesce crudo: servito in diverse portate. Poi, una cosa semplice ma da noi sempre molto curata: il fritto misto di mare. Un altro piatto, che ha fatto un po' parte della storia del ristorante, è la treccia di filetto di sogliola sopra un letto di patate e tartufo bianco. Poi gli sparnocchi al miele coi carciofi fritti. Infine, i più rappresentativi: i calamaretti ripieni di verdure e crostacei.

Il tuo piatto di mare preferito

Attualmente gli spaghetti aglio olio peperoncino e scampi che è una creazione del nostro chef Nicola Gronchi.



Roberto Franceschini

Gimignano, mi piace molto questo vino che appartiene storicamente al nostro territorio.

Roberto, cosa ne pensi di questi splendidi 60 anni di Romano?

Ad maiora Romano!

IL MITO DEI CALAMARETTI RIPIENI

Tra le varie creazioni di Franca Checchi, senza dubbio i "Calamaretti ripieni di verdure e crostacei" hanno raggiunto lo status di 'mito'. Tutti accorrevano qua per gustarli, e ancora oggi, chef Gronchi li conserva gelosamente in carta.

Ma come nacque questo piatto cult?

Siamo nel 1986, Romano e Franca dovevano partecipare ad una importantissima cena di gala in Liguria, a Bordighera. Tre i prestigiosi ristoranti per una cena a più mani: il lodigiano e all'epoca famosissimo Sole di Maleo, a rappresentare la tradizione, Romano a rappresentare il presente, e il grande Gualtiero Marchesi a rappresentare la cucina del futuro.

I due coniugi si chiesero quale piatto portare e vennero loro in mente i totani ripieni. Ma sarebbe stato, questo, un piatto poco elegante. Allora ecco l'intuizione di chef Franca: prendiamo dei calamaretti spillo, li farciamo con i crostacei e con carote e zucchine tritate finemente. Quel piatto, di una bontà inaudita, continua oggi ad essere un must.



Bottoni di pasta di pane come "A 'mpepata e cozze", Nicola Gronchi



Franca Checchi e i suoi celebri calamaretti ripieni

LO CHEF NICOLA GRONCHI

Chi va oggi da Romano resta sorpreso, colpito e affascinato dalla cucina di chef Nicola Gronchi:

concreta, non complicata, coraggiosa, goduriosa. Ogni piatto spiazza per un gusto intenso, deciso e al tempo stesso elegante. Grande attenzione alla stagionalità, alle materie eccellenti, lo chef nel corso di questi 6 anni ha già al suo attivo splendidi 'piatti signature' che gli innamorati clienti vengono appositamente per degustare.

Gronchi, artefice di una cucina altamente personale, è oggi un vero valore aggiunto del ristorante, e uno chef che indubbiamente si colloca tra i migliori interpreti della penisola.

Giardiniera di sgombro, zuppeta di cerfoglio e uva sultanina, Nicola Gronchi





Settembre all'ombra del Fortino

RASSEGNA CULTURALE NEL CUORE DI FORTE DEI MARMI
DAL 13 AL 20 SETTEMBRE 2026



19 SETTEMBRE 2026 ORE 18.00
54° PREMIO SATIRA POLITICA

ARTE, MUSICA E CULTURA
SI INCONTRANO ALL'OMBRA DEL FORTINO.

SCOPRI IL PROGRAMMA COMPLETO
DI TUTTI GLI EVENTI





SELEZIONEVENTI

FESTA DELL'ARIA E DELLO SPORT

MONGOLFIERE PROTAGONISTE, OLTRE A SPORT, ESIBIZIONI E INTRATTENIMENTO

Sabato 5 e Domenica 6 settembre (con prologo venerdì 4) torna il grande evento dedicato a mongolfiere, aquiloni, sport, spettacolo e inclusione. Con "Feel The Sky", l'edizione 2026 mette al centro l'accessibilità del volo, dello sport e delle esperienze all'aria aperta.

Grande protagonista, il 'Raduno Internazionale di Mongolfiere', con voli mattutini e serali e la presenza di spettacolari 'Special Shape'.

Sabato 5 settembre, alle 22, torna il 'Night Glow': le mongolfiere illuminate si accenderanno a ritmo di musica trasformando la notte di Capannori in uno spettacolo di luci e colori.

Durante il weekend saranno poi disponibili voli vincolati gratuiti in mongolfiera, anche con cesta accessibile.

Sabato e domenica, in programma anche il 'Festival degli Aquiloni - I Giardini del Vento', con spettacoli, esposizioni e laboratori.

A completare il programma: musica dal vivo, street food, mercatini dell'artigianato e stand delle associazioni culturali, sociali e sportive, spazi per bambini e attività divulgative e intrattenimento.

FESTA DELL'ARIA E DELLO SPORT

Capannori (Lucca)

Aerea Verde in Piazza Aldo Moro a Capannori (e a Tassignano)

Sabato 5 e Domenica 6 Settembre

Ingresso: libero

Info: www.comune.capannori.it e www.aeroclublucca.it



BARGA SCOTTISH FESTIVAL

KILT, CORNAMUSE, BIRRA, FOOD, WHISKY, CONCERTI E CULTURA DALLA SCOZIA

Il 4-5-6 settembre, 'Barga Scottish Festival' è la manifestazione annuale di tre giorni che trasforma il centro storico di Barga in un'esperienza immersiva tra musica, arte, tradizioni e cultura scozzese.

Concerti, danze tradizionali, gastronomia, incontri culturali e spettacoli animano il caratteristico borgo, creando un evento unico nel panorama italiano.

Il festival nasce dalla profonda relazione storica tra Barga e la Scozia, con numerose famiglie barghigiane che già dalla fine dell'Ottocento proprio nella 'terra del kilt' sono emigrate e che hanno reso Barga "La città più scozzese d'Italia".

Contribuendo a creare un'autentica esperienza scozzese nel cuore della Toscana, il festival ospita inoltre gruppi e artisti internazionali, tra i quali The Isle of Skye Youth Pipe Band and Skye Highland Dancers direttamente dall'Isola di Skye, Doc'n Socks Pipe Band dalla British Columbia (Canada) e Royal Highland Company Pipes & Drums. Intrufolandosi nelle viuzze del borgo si potrà così ascoltare la magia delle cornamuse, nei bar sorseggiare birra insieme a uomini rigorosamente in kilt, mentre i locali e ristoranti proporranno piatti dedicati, ma anche in strada si potrà approfittare dello Scottish Street Food. Previste anche degustazioni di ottimi whisky con possibilità di acquisto.

BARGA SCOTTISH FESTIVAL

Barga (Lucca)

Venerdì 4, Sabato 5

e Domenica 6 Settembre

Ingresso: libero

Info: www.bargascot.it





FESTA MEDIEVALE VICOPISANO TORNA A RIVIVERE IL SUO GLORIOSO MEDIOEVO

Sabato 5 e domenica 6 settembre, lungo le strade del borgo e negli angoli più caratteristici che conducono alla sommità del colle su cui sorge Vicopisano, dominato dalla possente Rocca del Brunelleschi (opera del celebre architetto fiorentino di fine XV secolo), si torna indietro nel tempo, ricreando l'atmosfera dell'XI e XII secolo grazie all'illuminazione con torce, alle tante costruzioni in legno e canniccio allestite nelle vie e nelle piazze, alle bandiere sventolanti ad ogni finestra, agli spettacoli medievali fatti di canti, musiche e sfilate in costume e al cambio forzoso degli euro con i fiorini alle gabelle d'entrata al paese.

Per mangiare alla maniera medievale "disturbati" dai cantastorie, gli avventori avranno a disposizione taverne all'aperto dislocate nei pressi delle gabelle e potranno bere il vino di Ippocrasso nella piazza della Posta vecchia dov'è il Mercato Medievale: mercato di prodotti tipici dell'artigianato locale, delle spezie e della gastronomia.

Durante la festa ci saranno spettacoli di strada con sbandieratori, giocolieri, acrobati aerei, mangiafuoco, trampolieri, giullari imbonitori, mendicanti, ladruncoli di strada e teatro itinerante da soddisfare tutti i gusti.

Nella suggestiva piazzetta di Palazzo Pretorio la spettacolare "Cena Medievale" (su prenotazione: 050.796581-348.5110315), per 35 persone a sera, durante la quale i commensali assistono alle esibizioni di numerosi artisti. La cena è cucinata con pietanze, criteri e ricette medievali, nonché consumata seguendo il galateo del '300, senza forchette e seguendo un ordine di portata diverso dal nostro attuale. Il costo è di 50 euro comprensivo di ingresso alla Festa.

FESTA MEDIEVALE

Vicopisano (Pisa), Centro Storico

Sabato 5 e Domenica 6 Settembre

Orari: dalle 17 (sabato), dalle 18 (domenica) apertura del Borgo.

Alle 20 Corteo medievale

Dalle 20,30 in poi Cena Medievale, Taverne aperte e Spettacoli

Ingresso: 7 euro (gratuito per i bambini fino a 11 anni)

Info: www.festamedievalevicopisano.it



54^a EXPO DEL CHIANTI CLASSICO

A GREVE IN CHIANTI, NEL CUORE DEL TERRITORIO DEL GALLO NERO, LA 54^a EDIZIONE

L'edizione 2026 è la 54^a e coinvolge 64 cantine provenienti dai diversi Comuni del territorio del Chianti Classico.

La manifestazione rappresenta un'occasione privilegiata per conoscere il Chianti Classico direttamente nel suo territorio di produzione e riunisce in Piazza Matteotti, a Greve in Chianti, i produttori dei diversi Comuni del Chianti Classico.

La manifestazione storica, che dal lontano 1972 racconta l'eccellenza vinicola di uno dei territori più celebrati al mondo, per quattro giorni permette ai visitatori di degustare direttamente le diverse tipologie di vino: dalle annate ai Chianti Classico Riserva, dalle Gran Selezioni ai bianchi e al pregiato Vinsanto, acquistando il calice degustazione presso gli stand dei produttori.

L'Expo ospita un articolato programma di degustazioni, incontri, iniziative culturali, musica, spettacoli, artigianato, gastronomia ed escursioni, offrendo ai visitatori l'opportunità di scoprire non soltanto vini, ma anche il paesaggio e le tradizioni del territorio.

Durante la manifestazione è possibile mangiare nei ristoranti e wine bar del paese e presso gli stand gastronomici di Piazza Terra Madre.

ORARIO DELLE DEGUSTAZIONI LIBERE:

- giovedì 10 settembre ore 17.00 – 22.00
- venerdì 11 settembre ore 11.00 – 22.00
- sabato 12 settembre ore 11.00 – 22.00
- domenica 13 settembre ore 11.00 – 20.00

LE DEGUSTAZIONI GUIDATE

Degustazioni guidate a pagamento, con prenotazione obbligatoria e posti limitati su www.expochianticlassico.com

ALTRI EVENTI

Oltre agli eventi scanditi dal calendario giornaliero, nei tre giorni di venerdì, sabato e domenica sono presenti altre iniziative:

- ARTour del Gusto Toscano: Mercato di prodotti tipici di eccellenza
- Borgo Artigiana
- Piazza Terra Madre, Piazzetta Gastronomica
- Esposizioni artistiche:

“Riempimi di Amore (cuore)!”: Evento charity Mantovani Chianti a favore della Croce Rossa Italiana – Sezione di Greve in Chianti, con vendita di borse in tela in edizione limitata Luca Carfagna x Mantovani.

- Tour ed escursioni

EXPO DEL CHIANTI CLASSICO

10-11-12-13 Settembre

Greve in Chianti (FI), Piazza Matteotti

Ingresso: libero

Info: www.expochianticlassico.com





LA LUMINARA DI SANTA CROCE A LUCCA

A LUME DI CANDELA, UNA
DELLE PROCESSIONI PIÙ
SUGGESTIVE D'ITALIA

La sera di domenica 13 settembre, Lucca celebra il suo evento religioso e civile più importante: la Luminara di Santa Croce, che vede le strade e le piazze del centro storico illuminate con migliaia di lumini e candele, mentre figuranti in costume medievale, autorità civili e religiose, parrocchie e gruppi storici, sfilano tra gli spettatori. Migliaia di lumini accesi alle finestre, sui davanzali, sulle facciate dei palazzi storici e ai lati delle strade trasformano il centro storico in uno scenario suggestivo.

La processione in notturna segue un iter ben preciso, il "percorso miracoloso" del Volto Santo, il crocifisso di legno custodito nel Duomo di San Martino, realizzato da Nicodemo basandosi sul reale volto di Gesù.

La reliquia, venerata dal Medioevo in tutta Europa come una delle più importanti della cristianità, fu trasportata da Luni a Lucca e deposta inizialmente nella chiesa di San Frediano.

Il corteo è aperto dallo Stendardo del Volto Santo, un'opera dipinta dal pittore lucchese Michele Marcucci negli ultimi anni dell'Ottocento; segue la Croce di Fiori, ogni anno realizzata dai floricoltori di Viareggio.

L'itinerario ha inizio dalla basilica di San Frediano, si sviluppa lungo via Fillungo, per poi dirigersi verso piazza San Michele, piazza del Giglio e, infine, termina in piazza San Martino.

Da qualche anno è stata ripristinata la tradizione del Mottetone, l'esecuzione di una composizione polifonica per cori e orchestra, composta per l'occasione da musicisti prevalentemente lucchesi, che chiude le celebrazioni notturne in cattedrale.

FESTA DI SANTA CROCE

Lucca, Centro Storico

Domenica 13 Settembre

Dalle 20 in poi

Ingresso: libero

Lumini gratuiti:

distribuiti a Itinera in Piazzale Verdi (9:00-19:00 del 13)

Info: www.comune.lucca.it (sezione eventi)



LETTERALMENTE SCALANDO

A SUVERETO IL FESTIVAL IN VERSI

Da venerdì 18 a domenica 20 settembre, dalle 20:30, il suggestivo centro storico di Suvereto ospita 'Letteralmente Scalando - Festival in versi', dedicato alla poesia e alla letteratura.

Un piccolo festival in versi, colti ma anche popolari, che coinvolge il circuito delle case editrici indipendenti e i loro autori insieme agli amanti della letteratura a cui si uniscono come cantori gli abitanti di Suvereto, i visitatori del borgo, altri creativi, musicisti e performer, dando vita a un percorso poetico diffuso tra le vie di Suvereto. La scena sarà il caratteristico e graziosissimo borgo stesso, con i suoi vicoli in salita, gli androni delle case, le scalinate a vista, le piazze e le piazzette.

Il percorso accompagnerà il pubblico dalla Porta e dalla Porticciola fino alla Rocca di Suvereto, trasformando il centro storico in uno spazio di incontro, ascolto e narrazione.

Tra versi colti e popolari, letture e performance, 'Letteralmente Scalando' invita a scoprire Suvereto attraverso le parole, seguendo un itinerario che sale nel cuore del borgo.

Oltre ai ristoranti del piccolo borgo, non mancherà lo street food con piatti, a prezzi popolari, realizzati in strada proprio dagli stessi ristoranti.

Ingresso libero.

LETTERALMENTE SCALANDO

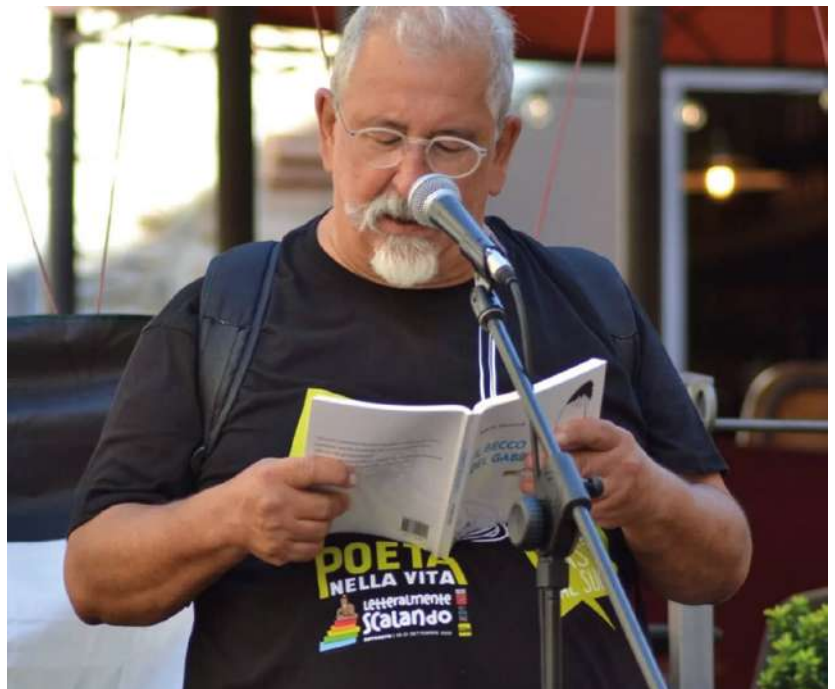
Suvereto (LI) - Centro Storico

Venerdì 18, Sabato 19 e Domenica 20 Settembre

Dalle 20,30

Ingresso: libero

Info: www.comune.suvereto.li.it





SULLA TERRAZZA VISTA MARE...

il Bistrot Primavera è il luogo ideale per chi desidera vivere un'esperienza gastronomica in una cornice unica, dove il panorama si fonde con il piacere della buona tavola

Aperitivi al tramonto e Cucina con specialità di mare, piatti di terra e selezione di pizze a lenta lievitazione

Organizzazione di eventi, cerimonie, feste di laurea, diciottesimi, cene aziendali, ricevimenti privati e occasioni speciali



PRIMAVERA Versilia

Stabilimento Balneare, Terrazza Panoramica,
Ristorante Gourmet, Aperitivi sul Mare
Marina di Pietrasanta - Viale Roma, 60
www.primaveraversilia.it
334.7014801 - 335.5286626
Ristorante aperto tutti i giorni a pranzo.
A cena venerdì, sabato e domenica.

The background of the advertisement is a photograph of an outdoor dining area at night. In the foreground, a round table with a white tablecloth is set for two people. It features two place settings with folded white napkins, silverware, and glassware. In the center of the table is a small vase with colorful flowers and a tall, slender, illuminated candle holder. The table is situated next to a swimming pool, which reflects the ambient light. In the background, several lounge chairs are arranged under large white umbrellas, and the area is softly lit with warm, golden lights.

RESTAURANT CRISTALLO

EMOZIONI NEL PIATTO,
EMOZIONI NEL CUORE

PER UN'ESPERIENZA DA RICORDARE...

CRISTALLO Restaurant
all'interno del Resort Miramonti
Forte dei Marmi, via L.Raffaelli, 74 - Prenota il tuo tavolo: 0584.787155



EVENTI IN VERSI

CAMAIORE È POESIA

IL 19 SETTEMBRE LA FINALE DEL
“PREMIO LETTERARIO CAMAIORE
FRANCESCO BELLUOMINI”

CINQUE I FINALISTI: GIORDANO, GNERRE, ITALIANO,
PACILIO E SEGHETTA ANDREOLI



Sabato **19 settembre**, nella suggestiva cornice della 'Duse' di **Villa Ariston a Lido di Camaiore**, va in scena la serata finale della XXXVII edizione del "Premio Letterario Camaiore - Francesco Belluomini".

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

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

UNA PARTECIPAZIONE RECORD

Il PLC ha riscosso un grandissimo successo anche per questa edizione 2026.

Oltre 160 i libri partecipanti: tutti titoli, ovviamente, di poesia, visto che il Camaiore - Belluomini è uno dei pochi Premi italiani e nel mondo che tratta soltanto le **opere in versi**.

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

LA CINQUINA FINALISTA

Tutti i titoli pervenuti sono stati passati al vaglio dalla Giuria Tecnica composta da Cinzia Demi, Simone Gambacorta, Federico Migliorati, Renato Minore, Ottavio Rossani e Irene Marchegiani.

Dopo un lungo e attento lavoro, i giurati hanno individuato la Cinquina finalista, che si contenderà la vittoria finale.

- **Luca Giordano**, "Campi assolati" (Stadium Edizioni)
- **Antonietta Gnerre**, "Umano Fiorire" (Passigli)
- **Federico Italiano**, "Godzilla" (Guanda)
- **Rita Pacilio**, "La prima parola" (Di Felice)
- **Evaristo Seghetta Andreoli**, "Epiloghi" (Interno Poesia)

LA GIURIA POPOLARE

A decretare l'opera vincitrice, infatti, saranno solo e soltanto i 50 Giudici Popolari (43 estratti dai cittadini candidati e 7 i giovani studenti vincitori del concorso scolastico "La Poesia dei Ragazzi") che, all'inizio della serata del 19 settembre, porranno il loro voto segreto, sigillato in busta chiusa, in un'apposita urna, che sarà aperta solo a fine cerimonia.

I PREMI COLLATERALI

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

Il **Premio Internazionale** è andato all'estone **Jüri Talvet** per "Oggi gli oracoli sanno tutto" (Terra d'Ulivi edizioni), pioniere nella diffusione della cultura letteraria baltica nel mondo. Il **Premio Camaiore Proposta "Vittorio Grotti"** è stato assegnato a **Chiara Di Sante** con "Cuore Sanguine Strada" (Giuliano Ladolfi editore). A **Stefano Calemme** ("Atlante delle ferite", Fara Editore) e **Abbadì Ali Fatmi** ("Una casa blu", Capire edizioni) è stato conferito ex-aequo il **Premio SIAE Under 35**, promosso dal Comune insieme al Presidente della SIAE Giulio Rapetti Mogol per incentivare alla scrittura i nostri giovani talenti italiani.

Per il **Premio Speciale** è stato indicato **Mario Santagostini** per "L'antologia ragionata" (Samuele editore), una delle voci più originali, coerenti e appartate della generazione nata negli anni Cinquanta, mentre il **Premio per la Diffusione della Cultura Poetica Italiana** è andato all'uruguayana **Martha Luana Canfield**, per il suo intenso lavoro di traduzione di poesia italiana, costruendo un vero ponte culturale tra il Bel Paese e l'America Latina. **Segnalazione della Giuria** di quest'anno è stato "Il soffiatore di vetro" (Marietti) di **Tiziano Broggiato**, mentre il **Premio alla Carriera** andrà a **Franco Buffoni** per "Poesie" (Mondadori), una delle personalità più autorevoli della letteratura contemporanea e fondatore, nel 1989, di «Testo a fronte», la storica rivista semestrale dedicata alla teoria e alla pratica della traduzione.

Menzioni e Menzioni Speciali, poi, a Jeanette L. Clariond con "Nel sogno brucia la neve" (Edizioni Fili d'Aquilone), James Harpur con "Il Vangelo della Gargouille" (Valentina Editrice), Alfredo Panetta con "Ndrangheta" (Passigli), Paolo Butti con "Col sangue sui ciottoli un fiore" (Florence Art), Fabio Dainotti con "Per gente sola" (Book Editore), Alberto Fraccacreta con "Jesus give me water" (Interno libri), Cody Franchetti con "L'archeolatra e i tifosi del futuro" (La nave di Teseo), Anna Maria Giancarli con "Sguardi Di/versi sul mondo" (Edizioni Nuovo Mondo), Beppe Mariano con "La parola che ti devo" (Di Felice Edizioni) e Federica Taddei con "Poesie accurate" (Manni).

LA SERATA FINALE

Tutti i vincitori saranno premiati durante la Serata finale di sabato 19 settembre, a partire dalle 17.30, presso l'Hotel Villa Ariston a Lido di Camaiore.



Luca Giordano



Antonietta Gnerre



Federico Italiano



Rita Pacilio

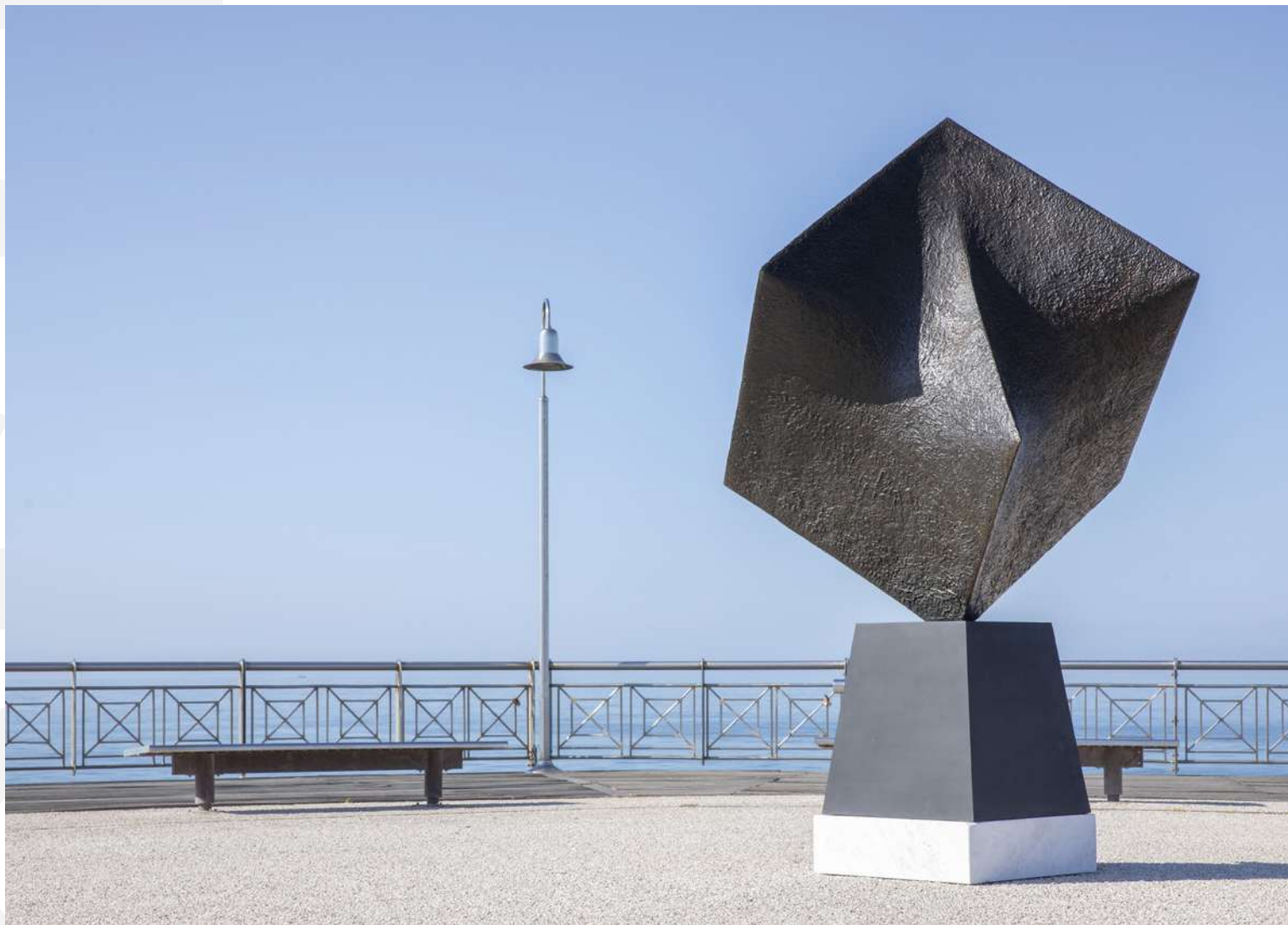


Evaristo Seghetta Andreoli



GUSTAVO VÉLEZ. LE DIMENSIONI DELL'EQUILIBRIO

Fino al 20 settembre, l'artista scultore colombiano Gustavo Vélez porta a **Pietrasanta**, città del marmo e hub della scultura internazionale, la grande mostra diffusa che celebra i suoi trent'anni di carriera e coinvolge alcuni dei luoghi più significativi della città. Il percorso si sviluppa toccando i punti più amati del territorio: partendo dal mare, lungo il pontile di Marina di Pietrasanta e in piazza XXIV Maggio, per poi risalire verso il centro storico, attraverso le piazze Statuto e Carducci, il Complesso di Sant'Agostino, piazza del Duomo, la piazzetta San Martino e l'interno del suggestivo campanile dalla struttura elicoidale.



Gustavo Vélez. Le dimensioni dell'equilibrio. Foto di Nicola Gnesi

OLTRE IL RINASCIMENTO. TRA DÜRER E PARMIGIANINO

Dal 10 settembre e fino al 5 gennaio, **Palazzo Medici Riccardi a Firenze** ospita la mostra dedicata alla straordinaria ricchezza tecnica ed estetica della grafica manierista europea e al profondo rapporto che Georg Baselitz, fra i maggiori artisti contemporanei, ha costruito con i maestri del Cinquecento attraverso oltre sessant'anni di ricerca e collezionismo. L'esposizione riunisce una ricca selezione di opere, provenienti dalla collezione privata di Georg Baselitz e dalle raccolte del Museo di Belle Arti di Budapest.



BROKEN. IL POTERE DEL FRAMMENTO

Dal **25 settembre** al 24 gennaio, a **Palazzo Strozzi a Firenze** la grande mostra che celebra il potere evocativo e il fascino che il frammento ha esercitato nella storia della scultura dall'archeologia all'arte contemporanea. Un percorso condurrà attraverso momenti cruciali della storia, tra i quali le guerre e le riforme religiose, la Rivoluzione francese, i conflitti mondiali e l'alluvione di Firenze del 1966. Accanto a capolavori di grandi maestri della storia dell'arte, tra cui Giovanni Pisano, Michelangelo, Antonio Canova, Auguste Rodin, sono affiancate sculture di artisti contemporanei come Louise Bourgeois, Huma Bhabha, Robert Gober, Francesco Vezzoli e Danh Vo.

BIENNALE INTERNAZIONALE DELL'ANTIQUARIATO

La 34^a edizione della Biennale Internazionale dell'Antiquariato di **Firenze** torna a **Palazzo Corsini dal 26 settembre** al 4 ottobre. Dal Rinascimento alle avanguardie del Novecento, passando per scultura, pittura, arti decorative e design, il percorso espositivo riunisce opere di straordinario valore firmate da grandi maestri come Andrea della Robbia, Mattia Preti, Umberto Boccioni, Giorgio de Chirico e Lucio Fontana, per un'edizione che punta a mettere in dialogo tradizione e contemporaneità.

EDWARD HOPPER A PALAZZO BLU

IN ARRIVO!

È una delle nostre più attese dell'anno: **dal 14 ottobre** al 7 marzo, **Palazzo Blu a Pisa** ospiterà oltre 150 opere di Edward Hopper, il maestro del realismo americano. Hopper è considerato uno dei più importanti protagonisti della pittura americana del Novecento. Attraverso scene quotidiane, interni silenziosi e paesaggi urbani, racconta la solitudine e l'intimità della vita moderna. La sua pittura, caratterizzata da una luce intensa e cinematografica, trasforma momenti ordinari in immagini sospese e misteriose. Con il suo stile essenziale e profondamente evocativo, Hopper ha saputo dare forma alla malinconia e alla solitudine dell'esistenza umana contemporanea.



Broken. Il potere del frammento a Palazzo Strozzi, Firenze



I Nottambuli di Edward Hopper

QUIKSILVER

Store Viareggio



powered by
NATURAL
Surf



“da oltre
30 anni
sulla cresta
dell'onda
viareggina”

Via M. Coppino 189 - Viareggio (LU)
Tel. 0584 393370

 [quiksilverviareggio](https://www.instagram.com/quiksilverviareggio)

STICKY GARAGE

BIKE GARAGE
& SALES

powered by
NATURAL Surf



VIA SARZANESE 7844
PIANO DI MOMMIO - MASSAROSA
TEL. 335 7930944

 sticky.garage

RIDE. FIX. REPEAT.





DAL VETERINARIO

IL CENTRO MEDICO VETERINARIO **TOFANELLI** E I SUOI 50 ANNI

MEZZO SECOLO DI MEDICINA VETERINARIA
A LIDO DI CAMAIORE

PARLA IL DOTT. FEDERICO TOFANELLI,
DIRETTORE SANITARIO E FIGLIO DEL FONDATORE LUCIANO

Federico Tofanelli

Nel 1976, in Versilia, il veterinario era un mestiere che si faceva quasi sempre in strada: si saliva in macchina e si andava a casa della gente, con la borsa in mano. **Luciano Tofanelli** fece una scelta all'epoca poco ovvia: aprire un luogo dove fossero i proprietari a portare i loro animali. Uno spazio attrezzato, con gli strumenti a portata di mano, la luce giusta, un tavolo da visita. Nasceva così, a Lido di Camaiore, quello che oggi è il **Centro Medico Veterinario Tofanelli**.

Da allora sono passati cinquant'anni. Sono cambiati gli strumenti — dalle lastre sviluppate a mano alla radiologia digitale diretta, dai primi ecografi all'ecocardiografia con personale dedicato — ed è cambiato soprattutto il posto che cani e gatti occupano nelle nostre case: da animali di famiglia a membri della famiglia. Non è cambiato l'indirizzo, in via Martiri di Belfiore a Lido di Camaiore, e non è cambiata la frase che il fondatore ripete ancora oggi: «Un animale felice è un proprietario felice».

Oggi il Centro è guidato dal **Dott. Federico Tofanelli**, figlio di Luciano, che lavora con un'équipe di quattordici persone tra medici, tecnici veterinari e front office. L'abbiamo incontrato, invitandolo nella nostra redazione, per farci raccontare **“mezzo secolo di Versilia visto dalla parte degli animali”**, e per capire perché, in questa struttura, si parla di prevenzione più che di cura.



Dottor Tofanelli, cinquant'anni sono un traguardo raro per qualsiasi attività.

Come è cominciata?

È cominciata con una piccola eresia. Nel 1976 il veterinario andava a domicilio: era la normalità, e chi apriva un ambulatorio veniva guardato con una certa perplessità. Mio padre Luciano scelse la strada opposta, convinto che per visitare bene servissero condizioni che in cucina o in giardino non si possono avere. Aprì qui, a Lido di Camaiore, e cominciò a chiedere alle persone di venire da lui.

Come si rivelarono quegli inizi in ambulatorio

Non fu semplice: bisognava spiegare perché valesse la pena spostarsi. Poi la gente capì la differenza, e il passaparola in Versilia ha fatto il resto. Da lì in avanti la storia è stata di crescita continua: nuovi spazi, nuova strumentazione, nuovi colleghi. Cinquant'anni dopo siamo ancora nella stessa via, e per me questo conta quanto il resto.

Lei è cresciuto dentro quell'ambulatorio.

Quando ha capito che avrebbe fatto lo stesso mestiere di suo padre

Non c'è stato un momento preciso, ed è proprio

questo il punto. Per me la sala d'aspetto era il corridoio di casa: i cani che entravano, i proprietari che raccontavano, mio padre che spiegava. Ho imparato prima il tono di voce che si usa con una persona preoccupata che qualsiasi nozione di medicina.

La scelta consapevole è arrivata al liceo, quando ho capito che quella professione non era solo l'eredità di famiglia ma una disciplina che mi appassionava per conto suo: la chirurgia, l'ortopedia, la neurologia clinica. Aver vissuto tutti questi anni nella Veterinaria è una fortuna che non dò per scontata: significa avere in struttura cinquant'anni di casistica che nessun libro ti può raccontare.»

Che cosa è cambiato di più in mezzo secolo: la tecnologia o le persone?

Le persone, senza dubbio. La tecnologia è cambiata moltissimo. Passare dalle lastre sviluppate a mano alla radiologia digitale diretta, avere un laboratorio analisi interno che dà un risultato in pochi minuti, fare un'ecocardiografia con personale specializzato: sono salti enormi.

Ma il cambiamento più profondo è nella testa dei proprietari.

Il che senso

Nel 1976 si veniva dal veterinario quando l'animale stava male. Oggi le famiglie ci chiedono come mantenerlo in salute, come farlo invecchiare bene, cosa controllare adesso che sta benissimo. È un cambio di paradigma: dalla medicina d'urgenza alla medicina programmata. Ed è il motivo per cui, negli anni, abbiamo costruito tutta la nostra organizzazione attorno alla prevenzione.»

Prevenzione è una parola che si usa spesso. Che cosa significa, in concreto, nel vostro Centro?

Significa smettere di aspettare il sintomo. Un cane o un gatto compiono in un anno il percorso che noi facciamo in sei o sette: se lo visitiamo una volta ogni tanto, ci perdiamo intere fasi della sua vita. E gli animali sono bravissimi a nascondere il dolore, tanto che quando il proprietario si accorge che qualcosa non va, spesso il problema è già avanti.



Quindi, come operate per la prevenzione

In pratica vuol dire costruire, per ogni 'pet', un calendario: visite di controllo, esami del sangue di riferimento, controlli mirati in base a età, razza e stile di vita. Non facciamo esami a tappeto, che sarebbe solo costoso: facciamo i controlli giusti per quel soggetto. È il modo più concreto che conosciamo per allungare e migliorare la vita di un animale, e per evitare alle famiglie diagnosi tardive e spese improvvise.

I vostri Piani di Salute sono la formula con cui traducete tutto questo. Come funzionano

Sono programmi annuali personalizzati che raccolgono in un unico percorso tutto ciò che serve a un animale nel corso dell'anno. Abbiamo un piano per i cuccioli, uno per il cane adulto, uno per i cani sportivi e due dedicati ai senior, cane e gatto, perché dopo i sette anni le esigenze cambiano radicalmente.

Che benefici comporta questa programmazione

Il vantaggio per la famiglia è triplice. Primo, non deve ricordarsi nulla: siamo noi a programmare gli appuntamenti e ad avvisare qualche giorno prima. Secondo, la spesa è pianificata e rateizzabile, quindi prevedibile. Terzo, chi ha un Piano ha una corsia preferenziale se durante l'anno serve una visita specialistica o un intervento. Questa metodologia è una realtà consolidata da tempo in molti paesi europei; noi l'abbiamo portata qui perché rispecchia esattamente il modo in cui crediamo si debba fare medicina.

Avete un servizio di oculistica specialistica.

Anche gli occhi si prevengono?

Gli occhi sono forse l'esempio più chiaro di quanto la prevenzione paghi, perché il tessuto oculare perdona poco: un problema trascurato può diventare irreversibile in tempi brevi. E ci sono razze che partono con una predisposizione nota.

Ad esempio?

Penso ai brachicefali — carlini, bulldog francesi, shih tzu — che per la conformazione del muso hanno occhi più esposti e sono soggetti a ulcere corneali e a ridotta produzione lacrimale. Oppure a cocker, barboni e husky per la cataratta, ai collie per le anomalie congenite, ai gatti persiani per le alterazioni del film lacrimale. In questi soggetti un controllo oculistico programmato non è un lusso: è il modo per intercettare per tempo alterazioni che il proprietario non può vedere a casa. Per questo abbiamo inserito in équipe una collega dedicata alla clinica e alla chirurgia oculistica.

Stesso discorso per il cuore?

Il cuore è ancora più insidioso, perché un cane cardiopatico può sembrare perfettamente normale per molto tempo. Non zoppica, non si lamenta: si adatta. Poi un giorno arriva la difficoltà respiratoria o l'affaticamento, e siamo già a uno stadio avanzato.

Anche in questo caso la razza porta a differenti valutazioni?

Esattamente, la razza ci dà indicazioni preziose: i cavalier king sono predisposti alla malattia della valvola mitrale, dobermann e alani alla cardiomiopatia dilatativa, i boxer a forme specifiche, e tra i gatti il maine coon



e il ragdoll alla cardiomiopatia ipertrofica che nel gatto è particolarmente subdola. In questi soggetti l'ecocardiografia periodica, fatta da chi la fa tutti i giorni, permette di cogliere alterazioni molto prima dei sintomi e di impostare una gestione che può cambiare in modo significativo la qualità e la durata della vita. Nel nostro Centro il servizio è affidato ad un professionista dedicato.

E le articolazioni? La chirurgia ortopedica è storicamente una vostra area

È l'area di mio padre ed è la mia, e proprio per questo insisto tanto sulla prevenzione: buona parte dell'ortopedia che facciamo si potrebbe ridimensionare intervenendo prima. Le displasie di anca e gomito sono un capitolo enorme per pastori tedeschi, labrador, golden e rottweiler; nelle razze piccole il tema è invece la lussazione della rotula.

Quale il momento migliore per prevenire

La finestra utile è il primo anno di vita. Uno screening radiografico fatto nei tempi giusti, insieme a una gestione corretta di alimentazione, peso e attività fisica del cucciolo, cambia la traiettoria di quell'animale per i dieci anni successivi. Lo stesso vale per i cani sportivi, che sottopongono le articolazioni a sollecitazioni continue e meritano controlli dedicati: per loro abbiamo un piano specifico. Prevenire un'artrosi a otto anni si fa a otto mesi.

Che cosa avete, oggi, all'interno della struttura?

Abbiamo scelto negli anni di internalizzare il più



Luciano Tofanelli



possibile, perché la velocità di risposta è essa stessa qualità clinica. Oggi in sede ci sono il laboratorio analisi di ultima generazione, la radiologia digitale diretta, l'ecografia e l'ecocardiografia, l'endoscopia dell'apparato digerente e respiratorio, le sale chirurgiche per la chirurgia generale e ortopedica.

Parlando invece del team?

Attorno a tutto questo lavora un'équipe di quattordici persone, con aree di interesse distinte: medicina interna, endocrinologia e alimentazione, citologia, cardiologia, oculistica, animali non convenzionali.

Altri servizi?

Abbiamo aggiunto anche gli strumenti che semplificano la vita alle famiglie: prenotazione online, video consulenza, invio di referti e ricette via mail o WhatsApp. Sono dettagli, ma sono i dettagli che tolgono stress al proprietario, e un proprietario

sereno porta in visita un animale più sereno.

Ultima domanda: che cosa significa festeggiare cinquant'anni?

Significa soprattutto una cosa: ci sono famiglie che ci portano il terzo cane della loro vita. Mio padre ha curato il primo, io curo l'ultimo. In un'epoca in cui tutto è rapido e sostituibile, un rapporto che dura tre generazioni di animali è il riconoscimento più bello che ci potessero fare. Perché il nostro lavoro non è solo curare un animale malato, ma accompagnare una famiglia per tutta la vita del suo pet. Serenamente, insieme.

CENTRO MEDICO VETERINARIO TOFANELLI

Lido di Camaiore
Via Martiri di Belfiore, 16
Tel. 0584.618828
www.cmvtofanelli.com



ALTO ARTIGIANATO

A PIETRASANTA IL SUCCESSO DI MASCHARAT

L'ATELIER CON
BOTTEGA DOVE LA
MASCHERA DIVENTA
ELEMENTO DI DESIGN

DA VISITARE COME UNA
GALLERIA D'ARTE

O PER ACQUISTARE
PEZZI UNICI DI
ARREDO D'AUTORE

Nel cuore di Pietrasanta, culla storica dell'artigianato d'eccellenza, è nato da pochi mesi **Mascharat**, un atelier che è la sintesi di un percorso artistico votato alla ricerca e alla bellezza.

L'inaugurazione dello scorso 31 maggio ha segnato l'inizio di un nuovo capitolo in cui **la maschera**, cuore pulsante della produzione, **si evolve da simbolo della tradizione a sofisticato elemento di design.**



UNA 'CAMERA DELLE MERAVIGLIE'

Lo spazio, curato dall'artista-artigiano Alessandro Falcinelli, è stato concepito come una vera e propria Wunderkammer (camera delle meraviglie), visibile fin dall'esterno attraverso tre ampie vetrine che invitano ad entrare, e a scoprire le opere come fossero sculture in galleria.

LE AMBIENTAZIONI

L'atelier è diviso in due sale pensate per esaltare la valenza estetica dei pezzi: la sala principale, nei toni del blu petrolio e del tortora, e la sala attigua, in rosso veneziano e



oro, creano la scenografia ideale per valorizzare la maschera non più come oggetto effimero, ma come complemento d'arredo di alto profilo.

PEZZI UNICI PER ARREDARE

La cifra stilistica di Mascharat unisce le radici culturali del fondatore – legate alla tradizione della cartapesta – con le più alte tecniche plastiche, rendendo ogni creazione un pezzo unico capace di conferire carattere e prestigio a qualsiasi ambiente, domestico o professionale.

SCULTURA DA PARETE O DECORO PREZIOSO

La produzione, che spazia dalla Commedia dell'Arte a elementi naturalistici e cosmici come soli, lune e foglie, è pensata per essere fruita innanzitutto come scultura da parete e oggetto di decoro prezioso.

Ogni opera accoglie dettagli che celebrano il legame con il territorio di Pietrasanta, trasformando la maestria artigianale in un arredo che racconta una storia.



ANCHE PUNTO D'INCONTRO PER WORKSHOP

Fedele alla 'vocazione didattica' del progetto, l'atelier si conferma anche come punto d'incontro e formazione dove, attraverso workshop dedicati, si possono condividere lo studio dei materiali e delle tecniche artistiche con chiunque desideri avvicinarsi alla creazione di un vero oggetto di design.



ATELIER MASCHARAT

di Alessandro Falcinelli
Pietrasanta - Via P.E. Barsanti, 63
tel. 339.3017952

mascharatpietrasanta@gmail.com
f @ mascharat.pietrasanta





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

I SAPORI DELLA TRADIZIONE,
IN UN CLIMA SERENO E FAMILIARE

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

ristorantesottolaloggia.it



LUMAREA

BISTROT | BAR

FORTE DEI MARMI



ESSENZA DEL TERRITORIO

a cena

dal lunedì alla domenica

LUMAREA

Restaurant, Bar, Bistrot
Forte dei Marmi, Via Matteo Civitali, 51
www.lumarea.it
Prenotazioni: 0584.88.11.88



HAIR & STYLE

SETTEMBRE: CAMBIO DI STAGIONE, CAMBIO DI TESTA

di Gabriele Pardini
Pardini Parrucchieri Hair Stylist

Settembre, per me, è sempre stato un mese particolare. Si torna dalle vacanze, riprendono i ritmi di tutti i giorni e, quasi senza accorgercene, nasce quella voglia di cambiare qualcosa. E molto spesso si comincia proprio dai capelli.

In salone lo vedo ogni anno: dopo l'estate tante clienti si guardano allo specchio e mi dicono: "Gabriele, ho bisogno di vedermi diversa." Ed è proprio da questa frase che mi piace partire.

DOPO L'ESTATE, PRIMA CURIAMO...

Sole, mare, salsedine, cloro e lavaggi frequenti lasciano inevitabilmente il loro segno. A settembre mi capita spesso di vedere capelli più secchi, punte sensibilizzate e colori che hanno perso brillantezza. Il mio consiglio è di non avere fretta di cambiare colore o taglio. Prima guardiamo insieme il capello e capiamo di cosa ha realmente bisogno.

Nel nostro salone lavoriamo con Wella Professionals e Kérastase, che ci permettono di costruire trattamenti diversi a seconda della struttura e delle condizioni del capello. Non credo molto nel "prodotto che va bene per tutti": ogni testa ha la sua storia e deve essere trattata in maniera diversa.

...POI POSSIAMO PENSARE AL LOOK

Settembre è il momento giusto per cambiare. Personalmente amo i cambiamenti che si vedono, ma che continuano a rappresentare la persona. Per il rientro mi piacciono molto i capelli con movimento, le scalature morbide, i ciuffi che valorizzano il viso e quei tagli che sembrano semplici ma hanno dietro un grande lavoro di proporzioni.

Anche nel colore l'autunno è bellissimo: castani più ricchi e luminosi, riflessi ramati, biondi meno "da spiaggia" e più sofisticati, giochi di luce che danno profondità senza necessariamente stravolgere.

LA MODA DEVE ISPIRARCI, NON COMANDARCI

Ma quando una cliente mi mostra una fotografia e mi dice "lo voglio così", la mia risposta non è mai

automaticamente sì. La moda deve ispirarci, non comandarci.

Un colore bellissimo su una persona può non avere lo stesso effetto su un'altra. Bisogna guardare incarnato, occhi, lineamenti, qualità dei capelli e soprattutto personalità. Il mio lavoro non è copiare una fotografia: è prendere quell'ispirazione e trasformarla nel look giusto per chi ho davanti.

"GABRIELE, STO PERDENDO TROPPI CAPELLI"

C'è poi un'altra frase che a settembre sento continuamente in salone.

Con l'arrivo dell'autunno molte persone notano più capelli nella doccia, sulla spazzola o sul cuscino e iniziano a preoccuparsi.

Una maggiore caduta può effettivamente essere osservata in questo periodo e può essere legata anche alle normali variazioni del ciclo di crescita



del capello. Ma c'è una cosa alla quale tengo molto: non dobbiamo chiamare automaticamente qualsiasi perdita di capelli "caduta stagionale".

Se noto qualcosa che va oltre quello che considero abituale — una caduta importante che continua, un diradamento evidente o un cuoio capelluto che presenta anomalie — preferisco sempre consigliare alla persona di parlarne con il



Gabriele Pardini

proprio medico o con un dermatologo.

Noi parrucchieri possiamo prenderci cura del capello e del cuoio capelluto dal punto di vista cosmetico, possiamo consigliare una routine adeguata e osservare ciò che accade nel tempo. Ma quando serve una diagnosi, è giusto lasciare spazio allo specialista.

IL MIO CONSIGLIO PER SETTEMBRE

Non entrate in salone pensando necessariamente: "Devo tagliare" oppure "Devo cambiare colore". Entrate pensando: "Come voglio vedermi questo autunno?"

Poi costruiamo il resto insieme.

Perché dopo tanti anni di questo mestiere continuo a pensare che il cambiamento più bello non sia quello che fa dire agli altri "Hai cambiato capelli?", ma quello che fa guardare una persona allo specchio e pensare: "Sì. Così mi piaccio."

Pardini Parrucchieri Hair Stylist

Lido di Camaiore

Via Don Minzoni, 114

0584.67554 - pardiniparrucchieri.it





LA LAMPARA Ristorante Pizzeria
Lido di Camaiore - Viale Europa, 181 - Tel. **327.8461697**
APERTO TUTTI I GIORNI A PRANZO E A CENA



CENTO MODI DI *danzare*

CHE COSA SIGNIFICA, OGGI, DANZARE?

La risposta è meno semplice di quanto sembri. Perché la danza non vive più soltanto nelle forme tradizionali, né necessariamente resta ancorata al pavimento. Può salire in aria, contaminarsi con l'acrobatica, incontrare lo yoga, entrare nel fitness e cambiare linguaggio senza perdere la propria natura.

Negli ultimi anni il confine fra discipline si è fatto sempre più interessante. Accanto alla danza classica e moderna, continuano a crescere pratiche che utilizzano il corpo in modi nuovi: la **pole dance**, il **cerchio aereo**, l'**amaca aerea** e gli altri attrezzi sospesi trasformano forza, equilibrio e flessibilità in sequenze che hanno sempre più spesso una qualità coreografica.

IN ARIA

Si tratta di danze che si sviluppano in verticale, nelle quali il rapporto con lo spazio cambia completamente. Il pavimento non scompare, ma smette di essere l'unico punto di riferimento.

A TERRA

Sul versante opposto, quello apparentemente più "terrestre", convivono linguaggi molto diversi tra loro. La disciplina e la precisione della **danza classica**, la libertà della **danza moderna**, l'energia e la musicalità della **break dance** raccontano modi differenti di utilizzare ritmo, peso, coordinazione e

presenza scenica.

ATTIVITÀ CHE ATTINGONO DALLA DANZA

Poi ci sono quelle attività che, pur non nascendo come danza in senso stretto, finiscono inevitabilmente per avvicinarsi.

Lo **Yoga Flow**, ad esempio, quando le posizioni vengono collegate senza interruzione, assume una continuità che ricorda una vera sequenza coreografica. Anche alcuni tipi di **fitness musicale** lavorano sempre meno sulla semplice ripetizione dell'esercizio e sempre più sull'unione fra movimento e musica, fino a rendere l'allenamento quasi "ballato".

MULTIDISCIPLINARIETÀ E MOVIMENTO SENZA CONFINI

Il risultato è un panorama nel quale le categorie diventano meno rigide.

Si può danzare senza scarpette, senza palcoscenico e perfino senza restare con i piedi per terra. Si può partire da un esercizio di forza e arrivare a una figura estetica; da una posizione di yoga a una sequenza fluida; da un passo urbano a una piccola coreografia.

È proprio su questa idea di movimento senza confini che lavora anche **Volò Aerial Arts & Fitness Center di Viareggio**, dove discipline apparentemente lontane convivono nello stesso spazio: aerea, danza, yoga, fitness.

Non tanto per cancellarne le differenze, quanto per

mostrare quanto spesso possano parlarsi.

Perché forse, più che esistere un solo modo di danzare, ne esistono davvero cento.

VOLO AERIAL ARTS FITNESS CENTER

- POLE DANCE
- CERCHIO AEREO
- AMACA AEREA
- PRE-CIRCO
- FITNESS MUSICALE
- YOGA FLOW
- PILATES
- PILATES IN GRAVIDANZA
- PILATES CON BEBÈ
- GINNASTICA DOLCE
- DANZA CLASSICA
- DANZA MODERNA
- BREAK DANCE
- AUTODIFESA

VOLO

Viareggio, Via del Terminetto, 42
tel. 344.4916376



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



Al'
ARMANDA

Aperitifs and Restaurant

I profumi del mare e della pineta della darsena

LA NOSTRA CUCINA VIAREGGINA DI PESCE A PRANZO E A CENA

RISTORANTE ALL'ARMANDA

Viareggio Viale Europa, 59 (di fronte alla spiaggia della Darsena)

Tel. 0584 392376 | ristorantearmanda.com



DA GIGI

RESTAURANT



Andrea ed Emiliano sono cresciuti tra le tavole più prestigiose del panorama italiano. Da loro 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



*Raviolo allo
Scoppolato di Pedona,
calamari, il loro ristretto
e foglie di acetosella*



LA MAGIA DI UN RISTORANTE SULLA SPIAGGIA

LA PIA BEACH RESTAURANT

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





CUCINA ITALIANA PATRIMONIO DELL'UNESCO

AL RISTORANTE DA MIRO DI VIAREGGIO,
LA SERATA DI CELEBRAZIONE

ORGANIZZATA DELL' "ACCADEMIA ITALIANA
DELLA CUCINA", TRA I PRINCIPALI FAUTORI DEL
PRESTIGIOSO RICONOSCIMENTO

Pochi mesi fa, in uno dei templi versiliesi della cucina di mare, si è celebrata una serata davvero densa di significati: al ristorante Da Miro di Viareggio, l' **"Accademia Italiana della Cucina"** ha voluto festeggiare il prestigiosissimo ingresso della **Cucina Italiana** nella lista rappresentativa del **Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO**.

Noi eravamo tra i fortunati presenti alle belle tavole, e oltre a goderci i come sempre deliziosi manicaretti del mitico ristorante darsenotto, abbiamo potuto gioire di questo risultato proprio assieme ai membri dell'Accademia, quest'ultima artefice, seppur assieme ad altri importanti soggetti, di questo incredibile successo.

PAOLO PETRONI DELL'ACCADEMIA

"La proposta italiana all'UNESCO è stata formalizzata tramite un dossier realizzato dall'Accademia Italiana della Cucina, istituzione culturale della Repubblica Italiana - racconta Paolo Petroni, presidente della stessa Accademia fondata nel 1953 dal giornalista Orio Vergani - dalla Fondazione Casa Artusi e dalla rivista La Cucina Italiana. È stata poi presentata ufficialmente dal Governo italiano, ovvero dal Ministero della Cultura, Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare, Ministero degli Esteri."

L'UNESCO

L'UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) ha sede a Parigi e dal 1945 riconosce oltre ai beni fisici, anche il **patrimonio culturale immateriale dell'umanità**, che include tradizioni, pratiche sociali, riti, saperi artigianali trasmessi di generazione in generazione.

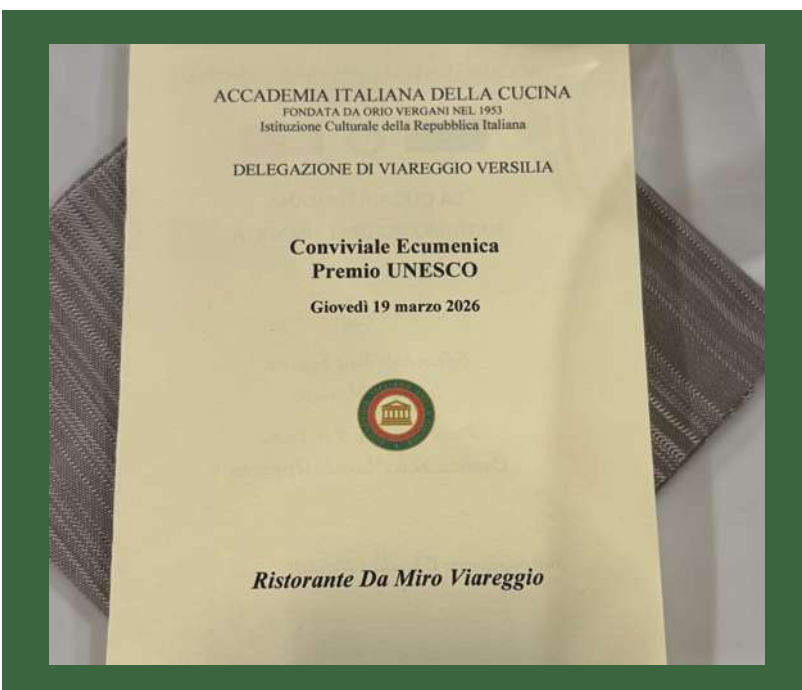
L'Italia, in campo gastronomico, aveva ottenuto tre riconoscimenti: La **Dieta Mediterranea** nel 2010 (condivisa con altri Paesi quali Spagna, Portogallo, Marocco, Grecia, Cipro, Croazia), **l'Arte del Pizzaiuolo napoletano** (2017) e la **Cerca e cavatura del tartufo** (2021).

Adesso, dal dicembre 2025, l'Italia ha ottenuto, unici al mondo, l'ambito riconoscimento di bene immateriale **"per tutta la sua cucina"**, che onora quello che siamo e la nostra identità, perché la cucina non è solo cibo o un insieme di ricette, ma è cultura, tradizione, lavoro, ricchezza.

MIRO

Come sempre la cucina marinara di Miro si è fatta applaudire: dagli stuzzichini alla ricca versione del polpo, dal monumentale risotto alla pescatora fino al gustoso cacciucco e al dolce di casa, un tuffo carpiato nella vera tradizione italiana.

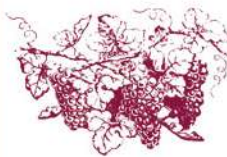
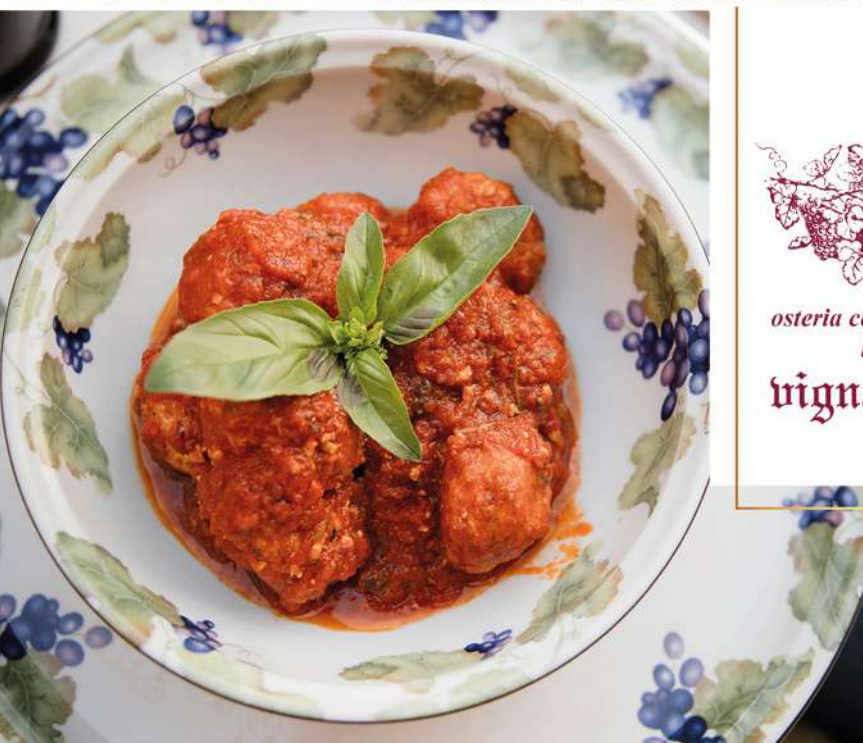
A fine cena, il delegato della sezione 'Viareggio-Versilia' dell'Accademia Italiana della Cucina, **Alberto Petracca**, affiancato dal segretario **Luca Lunardini**, ha chiuso la 'conviviale' premiando la famiglia che, dal lontano 1954, è saldamente al timone di Miro.





BERNARDONE

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



osteria con cucina
il
vignaccio



IL VIGNACCIO

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



VIGNACCIO
al mare

VIGNACCIO AL MARE

Bagno Roma, Fiumetto
Sabato e domenica a pranzo
+39 353 4965821
vignaccioalmare@gmail.com





B
Buoniamici

LA CURATA CUCINA DI MARE DI SANTINO ALESCI,
IN UN AMBIENTE FRESCO E DAL TAGLIO GIOVANILE,
SULLA SPIAGGIA DI LIDO DI CAMAIORE



**E NON PERDERTI I NOSTRI
SFIZIOSI APERICENA!**



Ristorante BUONIAMICI

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



GOLOSE TRADIZIONI

IL PANETTONE D'ESTATE

SULLA SPIAGGIA DI FORTE DEI MARMI,
UN RITO ORMAI DIVENUTO TRADIZIONE

GRAZIE A FIORE 1827



Oramai è un vero e proprio rito 'gelosamente' e 'golosamente' legato alla mondana e vacanziera **Forte dei Marmi**: in una piacevole serata d'agosto, sulle 'spiagge nobili' del **Bagno Silvio**, è andata in scena l'attesa, esclusiva e consolidata tradizione del **"Panettone d'Estate"**.

Grazie a **Fiore 1827**, la celebre e storica azienda dolciaria di Siena, si è consumato un delizioso party, con curata e ricca cena in spiaggia cui abbiamo avuto l'onore e il piacere di partecipare.



Calici di champagne Philippe Bruggnon e piatti di mare ineccepibili dalla curata cucina del Silvio, sono stati apprezzati da tanta bella gente, tra cui noti imprenditori, giornalisti e critici del food nazionale.

Nell'aria salmastra, alle belle tavole finemente apparecchiate sulla sabbia, tanta voglia da parte di tutti di sana spensieratezza che sa di 'villeggiatura', sulle note dell'intramontabile Sapore di Mare a fare da colonna sonora d'ingresso al tanto atteso protagonista finale: il Panettone estivo di Fiore 1827.

Impreziosito e reso più rinfrescante dalla farcitura di pesche e albicocche, il Panettone è stato servito a fine cena, accompagnato da un buon gelato alla crema, in estate partner ideale del dolce.

"Un dolce, il panettone, che non ha assolutamente legami con le feste natalizie - ha tenuto a sottolineare il celebre giornalista Davide Paolini - visto che lo si può consumare per tutto l'anno, come avviene, con grandi numeri nelle vendite, in altre nazioni".

A fare gli onori di casa, con il consueto garbo, il patron di Fiore 1827, **Gabriele Filippini**, che al microfono, assieme al proprio pasticcere **Leonardo Salvia**, ha sottolineato di come un buon panettone possa essere, a tutti gli effetti, un dolce da fine-cena indentitario del nostro splendido 'bel paese'.

Altra raccomandazione - dispensata da Filippini - quella di gustarselo rigorosamente 'a strappo', con le mani, al posto della solita fetta. Noi lo abbiamo fatto, e oltre al gesto che sa tanto di convivialità ne abbiamo apprezzato consistenza e profumi.



il Panettone Fiore 1827



il giornalista del Sole24ore Davide Paolini e Gabriele Filippini di Fiore 1827



Corsi Fitness

Sala Pesi

Pilates Reformer®

Personal Trainer

Acqua Fitness

Scuola nuoto

Scuola Calcio

Scuola Beach Tennis

Scuola Beach Volley

Scuola Padel

Marco Polo Sports Center

0584 1533712 info@marcopolosportscenter.it

Via Aurelia Nord 304, Viareggio

**MARCO
POLO
SPORTS
CENTER**

VIAREGGIO

 **RIAPERTE LE ISCRIZIONI • CORSI 100% GRATUITI • FORMAZIONE FINANZIATA** 

 **CORSI GRATUITI PER DISOCCUPATI E INATTIVI • Riqualifica le tue competenze e trova lavoro con il Programma GOL**

 OFFERTA FORMATIVA ATTIVA

 AMMINISTRAZIONE, DIGITALE & LINGUE

-  Amministrazione
-  Contabilità
-  Inglese
-  Pacchetto Office Informatica

 RISTORAZIONE & ARTE BIANCA

-  Cucina Professionale
-  Panificazione
-  Pasticceria
-  Somministrazione Snack e Bevande **NOVITÀ**

 ARTIGIANATO & IMPIANTISTICA

-  Elettricista
-  Termoidraulico
-  Falegname **NOVITÀ**

 CURA DELLA PERSONA & SOCIO-SANITARIO

-  Estetica
-  Acconciatura
-  ADB (Assistente di Base)
-  ASO (Studio Odontoiatrico)
-  Tecnico/a dell'animazione sociale

 ALTRI SERVIZI & CORSI OBBLIGATORI

-  Sicurezza Lavoro (D.Lgs. 81/08)
-  HACCP / Primo Soccorso / Antincendio
-  Carrelli Elevatori e PLE
-  Corsi SAB e Qualifiche Prof.

 SERVIZI CAF & PATRONATO

-  Modello 730, ISEE, IMU, RED
-  Rilascio SPID
-  Permesso di Soggiorno
-  Pensioni e Previdenza
-  Consulenza Fiscale Completa

 PERCHÉ SCEGLIERCI

-  Docenti Qualificati & Esperti
-  Corsi 100% Finanziati
-  Stage presso Aziende partner
-  Orientamento & Ricerca Lavoro
-  Assistenza Continua e Dedicata

 A CHI È RIVOLTO?

 Riservato a **disoccupati, inattivi, percettori di NASpi / ADI** e lavoratori in cassa integrazione residenti o domiciliati in Toscana.

 LE NOSTRE SEDI

 VIAREGGIO (LU)

 Via Aurelia Sud 33-37 (55049)
 Tel: **0584 652207**
 WA: **375 7121392**
 Email: segreteria@metaformazione.biz

 PIEVE A FOSCIANA

 Via del Bagno 16
Castelnuovo di Garfagnana
 Ref: Simonetta Ghilardi
 Tel: **+39 347 261 8487**

 FIRENZE

 c/o CAT CONSULENZE
 Via Volga 47 - Osmannoro
 Sesto Fiorentino
 Tel: **055 614 5969**

 **INVESTI SU TE STESSO, COSTRUISCI IL TUO DOMANI • META FORMAZIONE** 

 Sito Web: www.metaformazione.biz



SIAMO APERTI LE SERE DAL VENERDÌ AL LUNEDÌ

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

Argia



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

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

Antipasto, Primo, Secondo, Dolce, Vino, Acqua e Caffè 40 euro

ARGI GARDEN HOME RESTAURANT

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



Ciccia & Lische

Ogni piatto racconta una storia di **passione** e **tradizione**,
intrecciando i **sapori del mare** e i **sapori della terra**

A soli 50 metri dal mare, il luogo perfetto per una cena romantica,
una serata tra amici o una speciale occasione in famiglia

Per lasciarvi trasportare... in un viaggio sensoriale che vi farà
innamorare della cucina versiliese

CICCIA&LISCHE

Marina di Pietrasanta, via Versilia 39
tel.350 104 2564



IL CLUB DELLE GRANDI CENE

UN MODO, SEMPLICE E GRATUITO,
PER ESSERE INFORMATI E PARTECIPARE
ALLA RASSEGNA

“LE GRANDI CENE DI PASPARTU”

L'ISCRIZIONE
AL 'CLUB DELLE
GRANDI CENE'



SCRIVI

una mail con nome e
cognome a:

info@pennabluedizioni.it



INVIA

un messaggio whatsapp
con nome e cognome al:

392.6498397



Sempre più di successo sono le “Grandi Cene” organizzate mensilmente dalla nostra testata giornalistica. E tutti gli iscritti al nostro Club sanno già che prenotare per tempo assicura la partecipazione a queste bellissime serate che mescolano cultura del cibo a sana convivialità.

◆ COME FUNZIONA L'ISCRIZIONE AL CLUB

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

◆ COME ISCRIVERSI

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

◆ PERCHÉ ISCRIVERSI

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

◆ PERCHÉ NASCE IL CLUB DELLE GRANDI CENE

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

◆ IL CLUB: QUANDO IL CIBO È CULTURA

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

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

◆ IL CLUB: UNA SERATA DIVERSA DALLE ALTRE

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

GIÀ ANDATE IN SCENA

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

IL FESTIVAL DELLE TRATTORIE

IL TORDELLO D'ORO

IL GRAN GALA
VERSILIA GOURMET

LA CACCIAGIONE

I MUSCOLI RIPIENI

LA CARBONARA DI MARE

GLI ANTIPASTI
ALLA TOSCANA

IL CACCIUCCO LIVORNESE
E IL CACCIUCCO VIAREGGINO

LA GARFAGNANA IN VERSILIA

LA PIZZA D'AUTORE

LA SARDEGNA DI PINO

BENVENUTO AUTUNNO

A CENA CON PUCCINI

VERNACCIA IN VERSILIA

CUCINA E BIRRE D'AUTORE

LA CENA PIACENTINA

GAIO VA A CACCIA

IL PODERE VAIANI

I PIATTI DELLA VALLE DEL PO

LA NOTTE DI PARACUCCHI

CRISTIANO TOMEI IN
OTTANTA FAME

CENA D'ARTISTA

TRIBUTO A GIANCARLO
PERBELLINI

FRANCIACORTA E TARTUFO

CIAO ESTATE,
BENVENUTO AUTUNNO

LE GRANDI BISTECHE
EUROPEE

LE PIZZE D'AUTORE DI
STEFANO BONAMICI

DALLA BELLE ÉPOQUE ALLA
NEW YORK ANNI '20

LA CACCIA DI LORENZO

FILIPPO 18

BOLLICINE E CUCINA
DI MARE

CAMAIORE E VIAREGGIO
A TAVOLA...SCARPACCIA
COMPRESA

CROSTACEI E FRANCIACORTA

VERSILIA, UN MARE DI
TRADIZIONE

LA PUGLIA ALL'ENOTECA

TRIBUTO A
GIANFRANCO BRESCHI

LA CENA - IN PROGRAMMA LA LUNIGIANA

PAGINA 70



LA CENA - IL RACCONTO IL SOTTOBOSCO AL LUMAREA

PAGINA 74





LE GRANDI CENE DI PASPARTU



Pontremoli

LA LUNIGIANA

DA BACCALÀ VINO E MERENDINO,
DUE CENE-EVENTO CHE RACCONTANO
UN TERRITORIO

CON MATERIE PRIME SELEZIONATE
DA RICCARDO RICCA' SANTINI



La Lunigiana, a detta di tutti, buongustai e non, è una **“miniera di delizie gastronomiche a cielo aperto”**.

In quei luoghi si respira ancora aria di antico, aria di buono.

Ci sono i pastori, gli allevatori, gli ameni villaggi, le coltivazioni e le terre selvatiche che donano chicche assolute.

E una tradizione che ha partorito nei secoli delle ricette incredibilmente gustose.

Per mettere in piedi un evento che potesse raccontare appieno la Lunigiana vera, gustandosela comodamente con le gambe sotto al tavolo apparecchiato, non poteva esserci di meglio di **Riccardo Santini**, per tutti ‘Riccà’.

Da sempre, il vulcanico oste e titolare di **Baccalà Vino e Merendino** a Capezzano, è un selezionatore di grandissime e talvolta rare materie prime.

E stavolta, si può proprio dire che Santini gioca in casa, visto che la sua famiglia dal lato materno è lunigianese doc, con i suoi nonni che erano nientemeno che i nobili Angini del Castello di Pallerone.

L’oste conosce bene queste terre, che ha respirato sin da bambino. Così, per deliziare gli ospiti a queste due splendide cene-evento, è partito con la sua auto per caricare tutto quello di più buono che c’è in Lunigiana, andando dai suoi **amici allevatori, norcini e contadini**.

Le serate, per questo evento inserito nella rassegna di successo “Le Grandi Cene di Paspardu” da noi organizzate, sono due. Santini ha voluto così, in modo di accontentare più richieste possibili, e anche per far degustare due piatti differenti in una delle due cene.

PRENOTAZIONI

Il consiglio, come sempre, è di prenotare al più presto (il sold-out nella rassegna Le Grandi Cene di Paspardu è sempre dietro l’angolo):

BACCALÀ VINO E MERENDINO:
347.8864366



Riccardo Santini



Baccalà Vino e Merendino

GIOVEDÌ 24 SETTEMBRE 2026

ORE 20,15

BACCALÀ VINO E MERENDINO

per la Rassegna Gastronomica

**“LE GRANDI CENE
DI PASPARTU”**

LA LUNIGIANA - *Serata 1*

Chef: **Nancy Santini**

Selezione materie prime: **Riccardo Santini**

Torta d’Erbi

**La Barbotta: torta di farina di grano
con le cipolle di Treschietto**

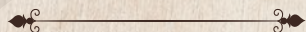
**Salumi Naturalmente
Lunigiana di Filattiera**

**Caciotta di mucca pontremolese
del caseificio Bongi di Pratolungo**

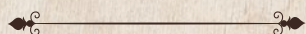
Pecorino di Pierpaolo Piagneri



**Testaroli artigianali all’olio
e Testaroli artigianali al pesto**



**Agnello di Zeri con
le patate zarasche di montagna**



**l’Amor dell’Antica Pasticceria
degli Svizzeri di Pontremoli**

.....

VINI LUNIGIANESI:

Monastero Dei Frati Bianchi

Pòlleo (*pollera*)

Barsaré (*barsaglina*)

Deir (*syrah e merlot*)

60 euro, tutto compreso

Prenotazioni: 347.8864366

BACCALÀ VINO E MERENDINO
Capezzano Pianore - Via Sarzanese Nord, 92

VENERDÌ 25 SETTEMBRE 2026

ORE 20,15

BACCALÀ VINO E MERENDINO

per la Rassegna Gastronomica

**“LE GRANDI CENE
DI PASPARTU”**

LA LUNIGIANA - *Serata 2*

Chef: **Nancy Santini**

Selezione materie prime: **Riccardo Santini**

Torta d’Erbi

**La Barbotta: torta di farina di grano
con le cipolle di Treschietto**

**Salumi Naturalmente
Lunigiana di Filattiera**

**Caciotta di mucca pontremolese
del caseificio Bongi di Pratolungo**

Pecorino di Pierpaolo Piagneri



**Bomba di riso
con il piccione**



Cima ripiena



**l’Amor dell’Antica Pasticceria
degli Svizzeri di Pontremoli**

.....

VINI LUNIGIANESI:

Monastero Dei Frati Bianchi

Pòlleo (*pollera*)

Barsaré (*barsaglina*)

Deir (*syrah e merlot*)

60 euro, tutto compreso

Prenotazioni: 347.8864366

BACCALÀ VINO E MERENDINO
Capezzano Pianore - Via Sarzanese Nord, 92

LE TORTE SALATE

In Lunigiana le torte salate sono un vero culto. Intanto quella tradizionale di erbi misti. Poi la splendida 'cipolla di Treschietto' a nobilitare la Barbotta, torta di farina di grano.



Barbotta di Treschietto

LA MUCCA PONTREMOLESE

Un virtuoso caseificio a Bongi di Pratolungo ha preservato la razza della mucca Pontremolese, un tempo usata per trasportare blocchi di marmo di Carrara e poi abbandonata con l'avvento dei moderni macchinari. La sua popolazione era scesa da 15.000 a soli 13 capi. Oggi la famiglia Bongi, con l'uso del suo latte, per altro molto proteico, produce ottimi formaggi.



Mucca pontremolese

PIERPAOLO PIAGNERI

I buongustai da anni conoscono questo pastore, norcino e produttore, che alla sua Naturalmente Lunigiana, fattoria caseificio e salumificio, accoglie il pubblico appassionato che si reca da lui come in pellegrinaggio.

L'AGNELLO DI ZERI

L'Agnello di Zeri è una delle eccellenze gastronomiche della Lunigiana, legato a una tradizione pastorale antica e profondamente radicata nel territorio. Ottenuto dalla caratteristica pecora di Zeri, si distingue per le carni tenere, saporite e particolarmente profumate, grazie all'alimentazione naturale degli animali.

TRE RICETTE STORICHE

I testaroli in Lunigiana sono dei veri ambasciatori del gusto. Li assaggeremo in due versioni, con il classico pesto e con un buon extravergine. La bomba di riso con il piccione è un nobile piatto della tradizione che difficilmente oggi si trova più, nemmeno nei ristoranti o trattorie del posto. Infine la gustosa cima lunigianese, leggermente differente dalla parente ligure.

GLI AMOR

Dolcetti da colazione e da fine-pasto, frutto di un'antica ricetta elvetica. Si tratta di due friabili cialde di wafer con, all'interno, una golosa e pastosa crema di vaniglia e burro. L'elegante Caffè-Pasticceria degli Svizzeri, a Pontremoli, è una delle pochissime pasticcerie che continua a sfornare questa delizia seguendo l'antica ricetta che importarono in questa zona proprio gli svizzeri.



FORMAGGIO DI MUCCA PONTREMOLESE, PRATOLUNGO DI FIVIZZANO

SALUMI DI PIERPAOLO PIAGNERI, FILATTIERA



TESTAROLI ARTIGIANALI AL PESTO

AMOR DEL CAFFÈ DEGLI SVIZZERI, PONTREMOLI





LE GRANDI CENE DI PASPARTU - IL RACCONTO

*il*SOTTOBOSCO

AL LUMAREA DI FORTE DEI MARMI

LA CUCINA DELLO CHEF EMERGENTE
GIUSEPPE INTERMITE

fotoservizio Giulio Paladini

Il ristorante, nel quartiere di Vittoria Apuana a **Forte dei Marmi**, da noi già visitato e raccontato sul numero precedente, ha aperto i battenti la primavera scorsa: si chiama **Lumarea**, è incastonato nel verde e nel design dell'hotel cinque stelle La Serena, e rappresenta senza dubbio una delle più rilevanti novità 2026 della Versilia d'eccellenza a tavola.

Alle redini della cucina un giovane ma già navigato professionista, **Giuseppe Intermite**, pugliese di nascita ma oramai versiliese d'adozione, che stupisce per la freschezza e originalità della sua proposta, pronto a maneggiare con disinvoltura materie prime freschissime e intriganti.

Il tema della serata, inserita nella nostra rassegna di successo "**Le Grandi Cene di Paspertu**", era "**Il Sottobosco**": largo allora a funghi, germogli, erbe, mirtilli selvatici, acetosella, artemisia, fieno di bosco e altre essenze spontanee, che lo chef ha magistralmente abbinato al pesce più fresco e ai vegetali, in un menu che ci ha fatto passeggiare nel bosco, sorprendendoci ad ogni portata.

A TAVOLA!

Nella affascinante grande terrazza che si affaccia nel parco di altissimi pini, giardini di limoni e melograni, siamo partiti dagli sfiziosi **Amuse bouche** di benvenuto, e da **Focacce e Pani** fatti rigorosamente in casa da abbinare ad un delizioso **Burro alle erbe**.

Il **French Toast**, un soffocissimo pan brioche ripassato in padella, già apprezzato in un'altra altrettanto riuscita versione nella cena precedente, ci ha fatto letteralmente mugolare di piacere, con un intrigante gioco di sapori e consistenze.

Poi è arrivato nel piatto la portata che ha fatto parlare ai tavoli: **la Carota**. Mai sentito in vita mia una carota più buona, e soprattutto nobilitata e rispettata nel suo gusto iniziale di partenza. Prima cotta sottovuoto, poi ripassata sul barbecue, deglassata in padella, condita con polvere di artemisia, artemisia fresca e beurre blanc fatto con del 'fieno di bosco' (erbe essiccate) e un 'curry di bosco' (scarti delle erbe essiccate e polverizzate).

Sua maestà il **Risotto** ai crostacei. Le freschezze di acetosella e limone

fermentato hanno duettato con la tendenza dolce di riso e crostacei, per un risotto godurioso, di sostanza ed eseguito magistralmente.

Il **branzino**, fatto marinare per due giorni in acqua di mare, cotto in padella solo ed esclusivamente dalla parte della pelle, presentava la carne succulenta e di una consistenza quasi cremosa. La salsa alla mugnaia e le verdure completavano un morso delizioso.

Un **pre-dessert**, ma di fatto già un dessert: Intermite ci ha rinfrescato con il goloso Gelato al cioccolato al latte, riso soffiato al cioccolato e crema di latte alla menta d'acqua.

La giovane e davvero brava **pasticciera Susanna Carlini** ha presentato il suo dessert (sua anche la piccola pasticceria che seguirà), una **Cheesecake**, cotta, con ricotta e mirtilli spadellati alla melissa. Per la croccantezza, un crumble al grano saraceno. Davvero buono.

Piccola pasticceria: Cioccolato bianco e rosmarino, Frollino al porcino, Pecorino con miele.



IL SOTTOBOSCO

la nostra Cena

1

AMUSE BOUCHE

- Frollino con prezzemolo e crema alla brace
- Rivisitazione del crostino al pomodoro con un triplo concentrato fatto in casa
- Sfera di Parmigiano 36 mesi e pompelmo fermentato



2

FRENCH TOAST VERSILIESE

Cicale alla brace, majo al lime, misticanza,
erbette di bosco e tartufo



3

CAROTE ALLA GRIGLIA

Artemisia, beurre blanc al fieno,
curry di bosco



4

RISOTTO

Crostacei, acetosella, limone
fermentato





5 BRANZINO

Porcini, salsa alla mugnaia, verdure di stagione



6 PRE DESSERT

Gelato al cioccolato al latte, riso soffiato al cioccolato e crema di latte alla menta d'acqua



7 CHEESECAKE

Ricotta, mirtilli, melissa, grano saraceno



8 PICCOLA PASTICCERIA

Cioccolato bianco e rosmarino, Frollino al porcino, Pecorino con miele

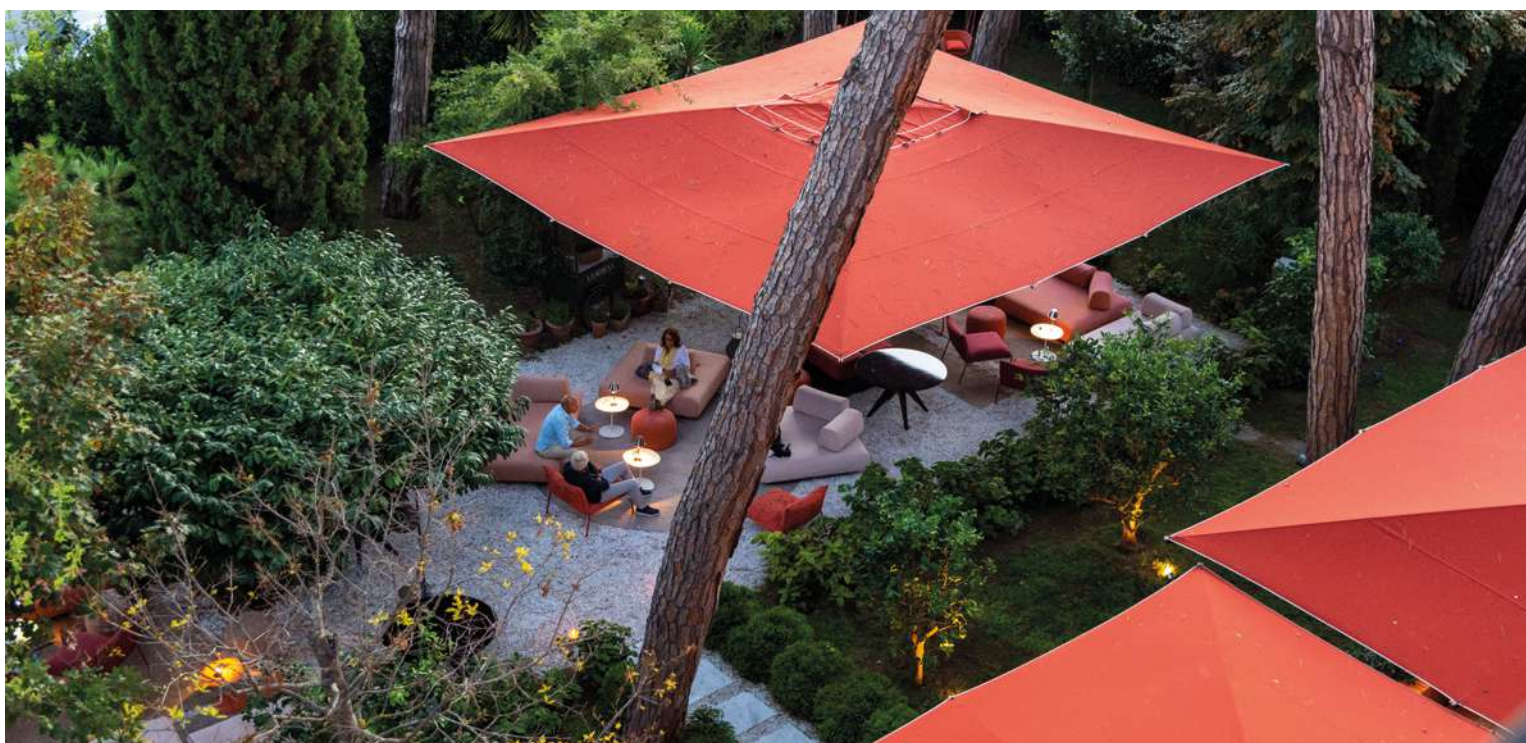


IL RISTORANTE LUMAREA DELL'HOTEL LA SERENA

Si chiama Lumarea e dallo scorso mese di marzo ha aperto i battenti come 'ristorante gourmet dell'hotel aperto anche al pubblico esterno alla struttura'.

Visitato, e recensito, proprio il mese scorso, ne siamo rimasti affascinati. E sorpresi. Soprattutto per la cucina del giovane e talentuoso chef.

Il delizioso locale, è incastonato in un luxury hotel intriso di arte, design e contemporaneità: il 5 stelle La Serena.





LO CHEF

A guidare la brigata di cucina uno chef ambizioso, dinamico. E dotatissimo. Si chiama Giuseppe Intermite, pugliese della provincia di Taranto, che oramai però bazzica la Toscana da molti anni. Al suo attivo esperienze in cucine importanti, prima nel pisano e poi nelle nostre versiliesi, come quelle blasonate di Bistrot, Filippo e Martinatica, prima di approdare qua e proporre, finalmente, la "sua" cucina.



la sala del Lumarea



Giuseppe Intermite

**LUMAREA
Restaurant**

Forte dei Marmi - via Matteo Civitali, 51
tel.0584.881188



GUIDA RISTORANTI

LA GUIDA VERSILIA GOURMET 26/27

IN EDICOLE E LIBRERIE
PER GLI APPASSIONATI DEL CENAR FUORI

Siamo alla 17ma edizione della guida ristoranti **VERSILIA GOURMET**, da noi realizzata, e con un pizzico di orgoglio ci fa davvero piacere di questa continuità nel tempo.

Molte cose sono cambiate da quel lontano 2008, quando Gianluca Domenici realizzò di proprio pugno la prima e unica guida-ristoranti del nostro splendido territorio.

Oggi questa pubblicazione, rispetto al passato, cura alcuni approfondimenti su chef, ristoratori e professionisti della sala, portando il lettore per mano alla conoscenza delle 'persone' che fanno

grande la Versilia a tavola.

Attraverso il Premio Versilia Gourmet Franciacorta, il cui prestigio è ormai nazionale, si possono scoprire storie, aneddoti e soprattutto piatti che rendono la nostra terra un vero scrigno di sapori e di accoglienza.

Per una visione globale degli indirizzi migliori, come sempre la rubrica "La Guida delle Guide" illustra giudizi e punteggi che le tavole della Versilia hanno ottenuto sulle principali guide nazionali: Michelin, Gambero Rosso, Espresso, Identità Golose e osterie d'Italia.

Nella sezione "Parola di Sommelier", i professionisti del servizio ci rivelano piatti e indirizzi preferiti, dispensando a piene mani consigli e suggerimenti.

GUIDA VERSILIA GOURMET 2026/2027

Autore: gianluca domenici
Editore: penna blu edizioni
Progetto grafico: bogus lab
Numero di pagine: 160
Prezzo di copertina: 13 euro
Info: 0584.650029 www.versiliagourmet.it

Il celebre concorso "Il Tordello d'Oro" ha selezionato nei 5 anni di vita i migliori interpreti del piatto di terra più identitario della Versilia: sua maestà il Tordello al sugo. Troveremo così 15 preziosi luoghi, tra ristoranti e trattorie, da visitare per scoprire le massime espressioni di questo splendido primo piatto.

Non mancano poi approfondimenti sul Gala Versilia Gourmet e sulla Franciacorta Week Versilia.
Buon appetito.

IN VENDITA DOVE:

MARINA DI PIETRASANTA

EDICOLA TONACCHERA (Via Versilia)

VIAREGGIO

LIBRERIA LUNGOMARE (Passeggiata a mare)

EDICOLA DOMINONI
(Via Buonarroti ang. Via Zara)

EDICOLA PALMERINI
(Via Buonarroti ang. Via Marco Polo)

EDICOLA FRANCESCONI
(Via Taddei ex Campo d'Aviazione)

MONDADORI BOOKSTORE
(Passeggiata a mare)

LIDO DI CAMAIORE

LIBRERIA DIFFUSIONE DEL LIBRO
(Viale a Mare)

EDICOLA EDICOLÈ
(Via Gigliotti chiesa Sacro Cuore)

REDAZIONE PENNA BLU EDIZIONI
(Viale Colombo 246)

EDICOLA DINI PAOLO (Viale Kennedy)

EDICOLA ALBERTI
(Viale Kennedy vicino al parco Bussoladomani)

FORTE DEI MARMI

LIBRERIA GIUNTI (Via Mazzini)

LIBRERIA DEL FORTE (Via Piave)

EDICOLA BORRI (di fronte al Fortino)

MASSAROSA

CONAD (Via Sarzanese)

PIETRASANTA

LIBRERIA NINA (Via Mazzini)

LIBRERIA MONDADORI (Piazza Statuto)





BASTA CON I BOMBARDAMENTI SOCIAL!

MIGLIAIA
DI LETTORI SU CARTA
MIGLIAIA
DI LETTORI SUL WEB
MIGLIAIA
DI FOLLOWER SUI SOCIAL

 **CHIAMACI! 0584 650029**

 **SCRIVICI! 392.6498397 W.APP**

paspartu@pennabluedizioni.it





ARIETE

Settembre riparte con energia e con la voglia di rimettere in movimento progetti rimasti in sospeso. Sul lavoro potresti ricevere una proposta interessante o trovare finalmente una soluzione a una questione che ti aveva creato qualche difficoltà. È un buon momento per fissare nuovi obiettivi, ma senza pretendere di ottenere tutto immediatamente. In amore torna l'entusiasmo.



TORO

Il rientro dalla pausa estiva porta maggiore concretezza e una piacevole sensazione di stabilità. Sul lavoro potrai consolidare una posizione raggiunta nei mesi precedenti e ottenere riconoscimenti per la tua costanza. Anche economicamente il periodo appare incoraggiante, purché tu eviti spese dettate dall'impulso. In amore cresce la serenità.



GEMELLI

Settembre sarà un mese dinamico, pieno di idee, incontri e possibilità da valutare. Sul lavoro la tua capacità di comunicare potrebbe aprirti una strada nuova, soprattutto se saprai trasformare le intuizioni in progetti concreti. Qualche indecisione potrebbe rallentarti: non cercare necessariamente la soluzione perfetta, ma quella più adatta al momento. In amore qualcosa deve essere chiarito.



CANCRO

Dopo un'estate intensa, settembre ti invita a ritrovare equilibrio e concentrazione. Sul lavoro arrivano segnali positivi e una situazione che sembrava incerta potrebbe finalmente prendere una direzione precisa. Anche nei rapporti personali sentirai maggiore stabilità. Cerca soltanto di non lasciarti condizionare troppo da vecchie preoccupazioni. In amore ritrovi calore e complicità.



LEONE

Il mese parte con una grande voglia di fare e di dimostrare ancora una volta il tuo valore. Sul lavoro puoi ottenere risultati importanti, soprattutto se saprai sfruttare le occasioni senza voler avere sempre l'ultima parola. Una collaborazione potrebbe rivelarsi particolarmente utile per il futuro. In amore la passione resta protagonista.



VERGINE

Settembre è il tuo momento per rimettere ordine e trasformare le buone intenzioni in risultati concreti. Sul lavoro precisione e organizzazione saranno le tue armi migliori e potresti ricevere una conferma che aspettavi da tempo. Non caricarti però di responsabilità che non ti appartengono: imparare a dire qualche no sarà importante. In amore lasciati sorprendere.



BILANCIA

Il mese porta nuove prospettive e il desiderio di cambiare qualcosa nella tua quotidianità. Sul lavoro una conoscenza o una collaborazione potrebbe aprire una possibilità interessante, anche se sarà necessario valutare bene ogni dettaglio prima di decidere. Evita di rimandare troppo una scelta che ormai non può più essere ignorata. In amore qualche dubbio rimane.



SCORPIONE

Settembre ti restituisce determinazione e capacità di affrontare le situazioni con maggiore lucidità. Sul lavoro potresti chiudere positivamente una questione rimasta aperta e guardare con più fiducia ai prossimi mesi. Una piccola tensione con qualcuno potrebbe però richiedere tatto e disponibilità al dialogo. In amore serve ancora un po' di pazienza.



SAGITTARIO

Il mese riaccende la tua voglia di muoverti, progettare e guardare lontano. Sul lavoro possono arrivare opportunità interessanti, soprattutto se sarai disposto a uscire dalle abitudini consolidate. Un progetto nato quasi per gioco potrebbe assumere contorni molto più concreti. Attenzione soltanto a non promettere più di quanto tu possa mantenere. In amore arrivano belle sorprese.



CAPRICORNO

Settembre ti vede concentrato e determinato a raggiungere obiettivi che hai coltivato a lungo. Sul lavoro puoi raccogliere i frutti di un impegno costante e una nuova responsabilità potrebbe rappresentare un passo avanti importante. Non dimenticare però di lasciare spazio alla vita privata: il successo ha valore anche quando viene condiviso. In amore cresce la fiducia.



ACQUARIO

Il mese porta idee nuove e il desiderio di cambiare prospettiva. Sul lavoro potresti trovare una soluzione originale a un problema che sembrava difficile da risolvere, mentre una nuova conoscenza potrebbe rivelarsi importante anche professionalmente. Cerca però di non isolarti quando qualcosa non va secondo i tuoi piani. In amore qualche distanza va colmata.



PESCI

Settembre ti accompagna verso un periodo più ordinato e tranquillo. Sul lavoro piccoli progressi contribuiranno a rafforzare la fiducia nelle tue capacità e una nuova opportunità potrebbe presentarsi proprio quando meno te l'aspetti. Sarà importante non lasciarti scoraggiare da un rallentamento iniziale: alcune cose avranno bisogno di tempo per maturare. In amore il cuore ritrova serenità.

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





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

RIVENDITORI DI AZIENDE LEADER DI ATTREZZATURE PER:

**Cottura - Conservazione - Trasformazione
- Lavaggio - Aspirazione**

QUALITÀ, CONSULENZA, INNOVAZIONE, ASSISTENZA

CERCASI TECNICO RIPARATORE

inviare il curriculum a:

info@pierucciniattrezzature.com

dal 1984 mai chiusi per ferie

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