

PAS PAR TU

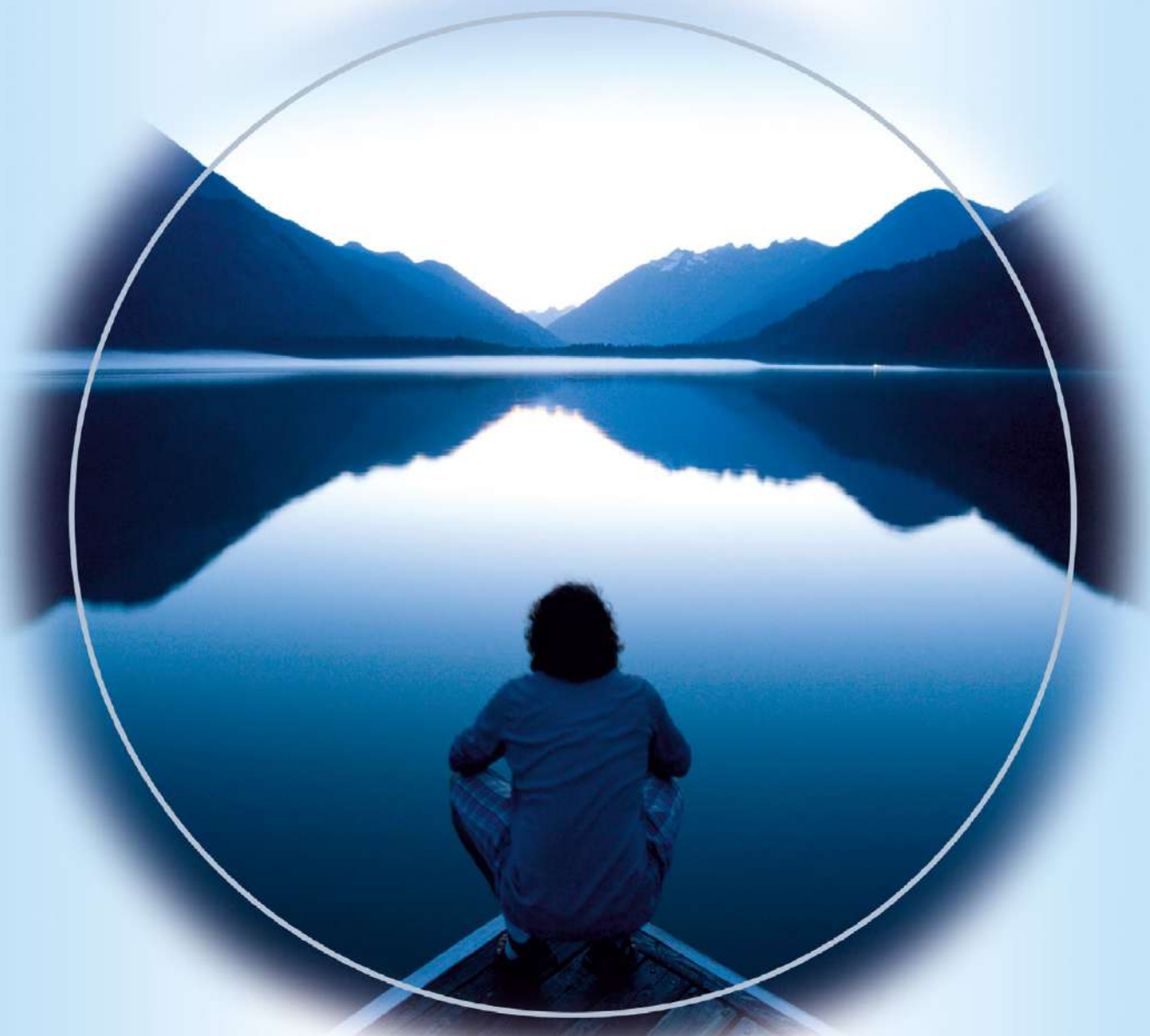
Silvia
Bini

viareggio

FESTA PIC
DA SEMPRE PICCANTE

CAMAIORE
CENTRO STORICO
SABATO 10
E DOMENICA 11 OTTOBRE

Cambia Serramento, Migliora la Tua Casa.



*Essere sicuri e protetti nella propria Casa.
La trasformazione e la sicurezza: serramenti
importanti per valorizzare, completare e rendere
accogliente ogni ambiente, il Tuo.
Design e comfort prendono forma secondo i 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



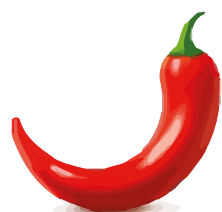
✉ m.ciofi@libero.it

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

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



DALLA COPERTINA



A CAMAIORE È FESTA PIC

MOSTRA-MERCATO, OSPITI,
EVENTI E CULTURA DEL
PEPERONCINO

NEL CENTRO STORICO UNA
PICCANTE DUE-GIORNI



FESTA PIC

CAMAIORE

Centro Storico

Sabato 10 e Domenica 11 Ottobre

Info e aggiornamenti
sul programma sulle
pagine Facebook e
Instagram  
Comune di Camaioire



Torna in **Centro Storico a Camaioire** l'evento più piccante dell'anno: **sabato 10 e domenica 11 ottobre**, il peperoncino e i suoi derivati saranno protagonisti dell'ormai tradizionale **Festa Pic**.

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

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

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

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

E il Personaggio Pic 2026? La super ospite di questa edizione della Festa del Peperoncino è la leggendaria **Iva Zanicchi**, una delle voci più iconiche della musica italiana, amata conduttrice ed esuberante volto televisivo. Tra aneddoti di una carriera straordinaria, tanta ironia e l'inconfondibile simpatia che la contraddistingue, l'Aquila di Ligonchio saprà intrattenere il pubblico di Camaioire nella giornata di domenica 11, quando verrà premiata con la tradizionale "premiazione al chilo", ovvero con tanti chili di prodotti del territorio (specialmente piccanti) quanti sono i chili del suo peso corporeo.



Iva Zanicchi



Gianni Pellegrino,
Re Peperoncino





IL PICCOLO PRINCIPE

al Grand Hotel Principe di Piemonte torna

Il Pranzo della Domenica

La cucina dello Chef Giuseppe Mancino cambia ritmo



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



*Una cucina tematica diversa, fatta di ingredienti
che raccontano la stagione, piatti da condividere
e ricordi che tornano in tavola con sapori familiari.
Dal 1 novembre, una domenica al mare intorno alla stessa tavola.*


MICHELIN

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.





The background of the advertisement shows a sophisticated restaurant interior. In the foreground, a dining table is partially visible, set with white linens, glassware, and a small decorative object. A yellow tufted chair is positioned behind the table. To the left, a large green plant with long, thin leaves stands near a window. On the right, a heavy red curtain is drawn back. The wall behind the table features a large, abstract portrait painting of a woman's face, which serves as a backdrop for the restaurant's name.

henri

restaurant

Vini, Champagne,
Gourmet & Experiences

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



SOMMARIO

N 10 OTTOBRE 2026 ANNO XXXV

DAL 1992 IL FREE-PRESS DI INFORMAZIONE SUL TEMPO LIBERO

14

ARTE

ANDAR PER MOSTRE

LA NOSTRA SELEZIONE
DI MOSTRE IN TOSCANA



24

SAGRE

SPECIALE SAGRE D'AUTUNNO

ULTIMO MESE ALL'ARIA APERTA CON
CIBO, FOLKLORE E TRADIZIONI



36

HAIR & STYLE

AUTUNNO INVERNO 26/27

I CAPELLI RITROVANO LA LIBERTÀ



PASPARTU MAG

N. 10 OTTOBRE 2026 ANNO XXXV

PASPARTU

Silvia Bini
viareggio

FESTA PIC

DA SEMPRE PICCANTE

CAMAIORE
CENTRO STORICO
SABATO 10
E DOMENICA 11 OTTOBRE

Direttore editoriale

GIANLUCA DOMENICI

Coordinamento editoriale

ALICE ANGELI

Progetto grafico e

impaginazione

BOGUS lab - Viareggio

Distribuzione

MARIA ROMANO

Direttore responsabile

CLAUDIO VECOLI

Redazione e Ufficio

Commerciale

Lido di Camaiore

Viale Colombo, 246

0584.650029 - 392.6498397

paspартu@pennabluedizioni.it

redazione@pennabluedizioni.it

www.pennabluedizioni.it



ONLINE!

SFOGLIA LA TUA COPIA SU
PASPARTUMAGAZINE.IT

40

ECCELLENZE MONDIALI

FORBES E LA COLAZIONE DA PRINCIPE

AL GRAND HOTEL PRINCIPE DI PIEMONTE



42

I LUOGHI DEL GUSTO

PINO: SAPORE DI MARE

DA SEMPRE UNO DEI PIÙ GRANDI INDIRIZZI
DI PESCE DELLA NOSTRA PENISOLA



52

LE GRANDI CENE
DI PASPARTU

IL MARE DEI RETINAI

IL PESCE FRESCHISSIMO DELLE
PICCOLE IMBARCAZIONI VIAREGGINE
DA PESCIOLINO BRIACO



PASPARTU MAG

PROSSIMA USCITA
30 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



BROKEN. IL POTERE DEL FRAMMENTO

A Palazzo Strozzi, una grande mostra dedicata al tema del frammento nella storia della scultura, a partire dall'archeologia per arrivare all'arte di oggi.

Organizzata con la National Gallery of Art di Washington, l'esposizione riunisce straordinarie e affascinanti opere dall'antico Egitto a Michelangelo, dalla Grecia classica a Rodin, fino ad artisti contemporanei come Louise Bourgeois, Francesco Vezzoli e Danh Vo.

Si tratta di un viaggio tra luoghi ed epoche diverse, dalle antiche civiltà del mondo egizio, etrusco e greco-romano alle culture premoderne degli attuali Messico, Mali, Perù e Cambogia.

Opere dei principali maestri della storia dell'arte, tra cui Giovanni Pisano, Michelangelo, Auguste Rodin, sono affiancate alle sculture di artisti contemporanei come Louise Bourgeois, Huma Bhabha, Robert Gober, Francesco Vezzoli e Danh Vo, che hanno assunto il frammento come punto di partenza per nuove possibilità espressive.

Con oltre ottanta opere e reperti provenienti dai più importanti musei del mondo, tra cui il Metropolitan Museum di New York, il Louvre di Parigi, il British Museum di Londra e il Museo Nacional de Antropologia di Città del Messico, la mostra indaga il frammento da un nuovo punto di vista: non come semplice resto di un'unità perduta, ma come oggetto autonomo, capace di custodire tracce di memoria e trasformazione.

BROKEN. IL POTERE DEL FRAMMENTO

Firenze - Palazzo Strozzi

Fino al 24 Gennaio





SIENA AWARDS PHOTO FESTIVAL

Dal 10 ottobre al 29 novembre, la città di Siena tornerà ad accogliere il Siena Awards Photo Festival, trasformandosi in uno dei principali centri internazionali dedicati alla fotografia contemporanea, accogliendo fotografi, storyteller, artisti, professionisti e pubblico provenienti da tutto il mondo.

Per oltre un mese, la città e il suo territorio diventeranno il palcoscenico di un articolato programma di mostre, proiezioni, incontri, premi, eventi speciali e momenti di approfondimento, diffusi in alcuni dei luoghi più iconici e suggestivi di Siena.

Giunto alla sua XII edizione, il Siena Awards Photo Festival ha raccolto quest'anno oltre 40.000 fotografie candidate, provenienti da 163 Paesi del mondo, per i tre concorsi internazionali che ogni anno restituiscono uno sguardo privilegiato sulla fotografia contemporanea.

Accanto ai vincitori del contest, in programma le esposizioni di Cinzia Canneri, James Nachtwey, Jasper Doest, Pierpaolo Mittica e Uğur Gallenkuş, e il progetto Fractures – Between Two Silences, ospitato nel vicino comune di Sovicille.

Il festival riunirà ancora una volta alcuni dei più importanti protagonisti della scena fotografica internazionale, offrendo un'esperienza immersiva che attraversa il fotogiornalismo, la ricerca artistica, le immagini aeree, restituendo una riflessione articolata sulle trasformazioni del nostro tempo.

Siena Awards è un progetto indipendente nato dal sogno di far diventare Siena e il suo territorio la capitale internazionale della fotografia.

SIENA AWARDS PHOTO FESTIVAL

Siena - sedi varie

dal 10 Ottobre al 29 Novembre





ANDAR PER MOSTRE

EDWARD HOPPER

Dal 14 ottobre, Palazzo Blu a Pisa ospiterà le opere di Edward Hopper, il maestro del realismo americano.

L'esposizione, organizzata dal Whitney Museum of American Art di New York con MondoMostre, ripercorre l'intera carriera dell'artista attraverso i luoghi che hanno segnato la sua formazione e il suo immaginario: New York, Parigi, il New England.

Sono oltre 150 le opere in mostra, tra dipinti a olio, disegni, acqueforti, acquerelli e altri lavori che abbracciano l'intera carriera dell'artista, considerato in assoluto uno dei più importanti protagonisti della pittura americana del Novecento.

Attraverso scene quotidiane, interni silenziosi e paesaggi urbani, l'esposizione racconta la solitudine e l'intimità della vita moderna.

La pittura di Hopper, caratterizzata da una luce intensa e cinematografica, trasforma momenti ordinari in immagini sospese e misteriose.

I suoi personaggi, spesso isolati e immersi nei propri pensieri, evocano un senso di distanza e incomunicabilità.

Con il suo stile essenziale e profondamente evocativo, Hopper ha saputo dare forma alla malinconia e alla solitudine dell'esistenza umana contemporanea.

EDWARD HOPPER

Pisa - Palazzo Blu

dal 14 Ottobre al 7 Marzo





ARTEMISIA GENTILESCHI A FIRENZE

Dal 21 ottobre, il Museo degli Innocenti ospita per la prima volta una mostra dedicata al periodo fiorentino di Artemisia Gentileschi, un percorso artistico che porta l'attenzione su una stagione fondamentale della vita della pittrice: gli anni trascorsi nella città dei Medici tra il 1613 e il 1620.

Non sarà soltanto una mostra su Artemisia ma un viaggio dentro la Firenze del Seicento, per comprendere come una giovane artista riuscì a costruire un linguaggio personale e a conquistare un posto in un ambiente dominato dagli uomini.

A Firenze, Artemisia trova la sua maturità artistica, ed è la prima donna ad essere ammessa all'Accademia delle Arti.

Stringe legami con scienziati come Galileo Galilei e intellettuali come Michelangelo Buonarroti il Giovane, nipote del genio rinascimentale, per il quale realizzò la luminosa Allegoria dell'Inclinazione, oltre a lavorare per il granduca Cosimo II de' Medici e altri prestigiosi committenti.

Le protagoniste dei suoi dipinti acquistano una presenza straordinaria. Le eroine bibliche non appaiono più come semplici figure della storia sacra, ma diventano donne determinate, potenti, capaci di occupare fisicamente e psicologicamente lo spazio della tela.

A Firenze la giovane ebbe finalmente modo di affermarsi come artista, libera dalla morbosa attenzione che il processo per stupro aveva catalizzato attorno a lei a Roma, e si incamminò sulla strada che l'avrebbe condotta tra i maestri della storia dell'arte.

Uno dei fili conduttori della mostra sarà inevitabilmente il rapporto tra Artemisia e Caravaggio: proprio di quest'ultimo, la mostra ospita due capolavori.

ARTEMISIA GENTILESCHI A FIRENZE

Firenze - Museo degli Innocenti
dal 21 Ottobre al 4 Aprile





PITTURA A NAPOLI DOPO CA RA VAG GIO

Fortino Leopoldo I

Forte dei Marmi

27 marzo > 27 settembre

**MOSTRA
PROROGATA**

**al 1 novembre
2026**

**Il Seicento
nella collezione della
Fondazione De Vito**

Con il patrocinio di:



**MINISTERO
DELLA
CULTURA**



Con la collaborazione di:



**SOPRINTENDENZA ARCHEOLOGICA
BELLE ARTI E PAESAGGIO
PER LE PROVINCE DI LUCCA,
MASSA CARRARA E PISTOIA**



Versilia

Con il contributo di:



**INFO
ORARI E BIGLIETTI:**
T. +39 0584 78 72 51
T. +39 0584 28 02 92
www.villabertelli.it



MOSTRA
02 ottobre – 1 novembre
2026
Schizzi inediti di Arturo Dazzi

PER INFO:
VILLA BERTELLI
Via Giuseppe Mazzini, 200
55042 Forte dei Marmi LU
T. +39 0584 78 72 51
www.villabertelli.it

SAN FRANCESCO 1226-2026



SELEZIONEVENTI

PIANETA TERRA FESTIVAL FORME D'INTELLIGENZA

Da giovedì 8 a domenica 11 ottobre, Pianeta Terra Festival ritorna in alcuni dei luoghi più suggestivi della città di Lucca: la Chiesa di San Francesco, Palazzo Ducale, l'Orto Botanico, l'Auditorium del Suffragio, la Biblioteca Civica Agorà.

Il tema di questa edizione è "Forme di intelligenza". Il festival esplorerà l'intelligenza nelle sue innumerevoli manifestazioni: dalle forme biologiche ed evolutive del mondo vegetale e animale, all'intelligenza dei sistemi ecologici e delle organizzazioni umane, fino

Specialisti di diversa formazione che, da una parte, mostrano le molteplici declinazioni dell'intelligenza, umana e non, e dall'altra indagano la natura, le opportunità, i pericoli, le sfide che ci sta ponendo l'intelligenza artificiale su molti piani, non ultimo quello etico.

Pianeta Terra Festival è un evento rivolto a tutti coloro che vorranno esplorare questa nostra straordinaria 'casa comune' e riflettere sui modi per preservarla e abitarla in modo sostenibile.



ad arrivare all'intelligenza artificiale, per indagarne le potenzialità, i limiti e le profonde implicazioni etiche, socioeconomiche e culturali.

Oltre 90 sono gli eventi in quattro giorni da trascorrere insieme a biologi, zoologi, ecologi, neuroscienziati, fisici, informatici, ingegneri, filosofi, economisti, esperti di geopolitica, scrittori, giornalisti e artisti.

È una manifestazione multidisciplinare: si parlerà di ecosistemi, di clima, di nuovi modelli economici, di energia, di agricoltura, di alimentazione, di sviluppo urbano, ma anche di nuove visioni politiche, sociali, filosofiche, antropologiche, artistiche.



**PIANETA TERRA FESTIVAL
FORME DI INTELLIGENZA**

con la direzione scientifica di Stefano Mancuso

LUCCA | 8-11 OTTOBRE 2026

WWW.PIANETATERRAFESTIVAL.IT



**PIANETA TERRA FESTIVAL
FORME D'INTELLIGENZA**

Lucca

8-11 Ottobre

Info e Programma: www.pianetaterrafestival.it



INTERNET FESTIVAL 2026 #saggezza

L'Internet Festival offre una vasta gamma di attività ed eventi di approfondimento, dibattito e intrattenimento che ruotano intorno al tema della Rete e dell'innovazione digitale.

Ce n'è per tutti i gusti e per tutte le età: workshop, seminari, incontri, dibattiti, presentazioni di libri, mostre interattive, installazioni, spettacoli e musica.



In programma a Pisa, da giovedì 8 a domenica 11 ottobre, la XV edizione è dedicata all'hashtag #saggezza.

Nei quattro giorni del festival sono in programma panel, tavole rotonde, lectio magistralis, laboratori, incontri con autori, workshop, aperti al pubblico (ingresso libero con prenotazione consigliata) in diverse sedi della città. Un calendario di appuntamenti che proseguirà online fino a dicembre.

#saggezza

Nell'epoca della grande accelerazione digitale questo concetto, non confinato nella sola sfera filosofica o morale, la saggezza diventa paradigma rivoluzionario per governare la complessità digitale.

Gli ecosistemi digitali, oggi capaci di apprendere, memorizzare e generare contenuti utilizzando il nostro linguaggio, detengono competenze un tempo esclusivamente umane. Ma mentre l'Intelligenza artificiale elabora e genera contenuti mediante calcoli stocastici, la saggezza umana detiene il monopolio del significato e del pensiero controfattuale: la capacità di comprendere il "perché" oltre al "come", e di immaginare alternative alla realtà data.

Applicare la saggezza all'innovazione significa dunque intersecare la tecnologia con l'etica e il benessere collettivo.



La saggezza non contrappone l'essere umano alla macchina, ma propone un connubio evolutivo, che permetta di orientare lo sviluppo tecnologico.

INTERNET FESTIVAL 2026
#SAGGEZZA
Pisa
8-11 Ottobre
Info e Programma: www.internetfestival.it



Alessia Passiatore
Pmu Academy &
Beauty Studio

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

📞 www.alessiapassiatore.it

PMU MASTER & ARTIST

TRUCCO PERMANENTE
OCCHI
LABBRA
SOPRACCIGLIA
CORREZIONI
RIMOZIONI

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



VERSILIA SPA



UNA ESPERIENZA
I migliori
momenti
di relax
VERSILIA LIDO

RILASSATI. SEI ALLA VERSILIA SPA

Scopri la **nuova sauna** e il **nuovo bagno turco**, lasciati cullare da un percorso rigenerante tra **docce emozionali**, **cascata di ghiaccio** e la splendida **piscina riscaldata** con **idromassaggi e lettini relax**. Dedicati alla tua forma fisica nel **Fitness Centre** con macchinari Technogym, e depura corpo e mente con gli **infusi selezionati** della nostra tisaneria.

Consigliata prenotazione
0548 012018



SPECIALE SAGRE D'AUTUNNO

SAGRA DELLA LEPRE E DEL CINGHIALE



L'evento celebra i sapori autentici della toscana attraverso piatti iconici come le pappardelle al sugo di lepre e la lepre in salmi, affiancati da gustose preparazioni a base di cinghiale e altre delizie di selvaggina di vario genere e carni alla brace.

SELVATELLE - TERRICCIOLA (PISA)

2-3-4-10-11 OTTOBRE

info e prenotazioni: 331.383526





SPECIALE SAGRE D'AUTUNNO

SAGRA DEL TOTANO

L'isola di Capraia si trasforma in un'isola della festa per celebrare uno dei frutti più pregiati del Tirreno: il totano. Nei chioschi allestiti lungo il porto, le ricette si susseguono come le onde: totani ripieni con erbe aromatiche, fritti croccanti che profumano di sale e iodio, insalate di mare che catturano la freschezza dell'oceano, primi piatti dai sapori intensi che omaggiano la cucina marinara locale. Masterclass, stand gastronomici, musica dal vivo.

ISOLA DI CAPRAIA (LIVORNO)
2-3-4, 30-31 OTTOBRE E 1 NOVEMBRE
info: www.sagradeltotano.it

**SAGRA DEL
TOTANO**
2026
2-3-4 ottobre
30-31 ottobre - 1 novembre

Stand gastronomici
Masterclass e gara di
pesca al totano
Musica dal vivo

Organizzato da
PRO LOCO CAPRAIA ISOLA
www.prolococapraiaisola.it

www.sagradeltotano.it

Andiamo a Totani!
**ISOLA DI
CAPRAIA**





SPECIALE SAGRE D'AUTUNNO

SAGRA DEL PORCINO E DELLA CHIANINA

Il fungo è rigorosamente porcino e la Chianina (come tutte le carni) proviene da filiera corta certificata, valorizzando il lavoro degli allevatori locali.

Penne di grano 100% italiano trafilate al bronzo, tortelli freschi e tagliatelle all'uovo con ragù di Chianina o salsa ai porcini. Poi bistecche, roast-beef di Chianina con porcini e grana, hamburger di Chianina, rosticciana e salsicce alla griglia. Infine funghi porcini fritti e i fagioli all'olio nuovo del Frantoio Sanminiatese. Vini delle aziende agricole locali.

I Sabato sera dalle 19:30, le domeniche (solo a pranzo) dalle 12:00 in poi.

CASTELFRANCO DI SOTTO (PISA)

**TUTTI I SABATI E DOMENICHE DI OTTOBRE,
DOMENICA 1 NOVEMBRE**

info: Facebook, Casa del Popolo Velio Baldasserini



14ª EDIZIONE
SAGRA DEL PORCINO E DELLA CHIANINA

**3-4 | 10-11 | 17-18
24-25 | 31 OTTOBRE
e 1 NOVEMBRE**

CASTELFRANCO DI SOTTO
Casa del Popolo – Via Enrico Fermi, 1
DOMENICA 25 OTTOBRE 2026
GRANDE MERCATO STRAORDINARIO
PER LE VIE DEL CENTRO STORICO

STRUTTURA INVERNALE
CON MUSICA E
BUONA CUCINA





SPECIALE SAGRE D'AUTUNNO

BOCCACCESCA

Boccaccesca anima il suggestivo borgo medievale di Certaldo trasformandolo in un vero e proprio "salotto del gusto". Il cuore pulsante è il Mercato delle Eccellenze, dove scoprire il meglio della produzione locale e nazionale.

Lo zafferano di Certaldo, prodotto simbolo del territorio, i salumi e i formaggi locali convivono con le più pregiate squisitezze provenienti da diverse regioni, come Emilia, Puglia e Umbria. Dalle degustazioni di vini toscani alle preparazioni live degli artigiani del gusto, Boccaccesca propone un'immersione totale nel mondo della gastronomia italiana. Oltre alle degustazioni e allo street food d'eccellenza, musica dal vivo, cooking demonstrations, artigianato di qualità e momenti dedicati ai più piccoli.

CERTALDO (FIRENZE)

9-10-11-12 OTTOBRE

info: www.boccaccesca.it





SPECIALE SAGRE D'AUTUNNO

SAGRA DELLA MONDINA E DEL QUARTUCCIO FRITTO

A Bargecchia va in scena il "quartuccio fritto", un impasto di pane che, una volta immerso nell'olio, diventa dorato e fragrante. La festa si completa con le mondine (caldarroste), simbolo dell'autunno toscano, che diffondono nell'aria un profumo irresistibile. Gli stand gastronomici accolgono i visitatori con piatti tipici, mentre la piazza si anima con musica, balli e momenti di convivialità. Tra bancarelle, giochi e spazi dedicati alle famiglie.



BARGECCHIA DI MASSAROSA (LUCCA)

Piazza della Chiesa

10-11, 17-18, 24-25 OTTOBRE

info: 349.2302028





SPECIALE SAGRE D'AUTUNNO



FESTA DELLA CASTAGNA



Per le piccole e caratteristiche viuzze del paese una vera festa del buon cibo, dell'allegria e della convivialità. Ricco percorso gastronomico con piatti tipici del territorio e specialità a base di castagne. Vignaioli del territorio in degustazione. Musica dal vivo, intrattenimento per bambini e musica in piazza con DJ. Mercatino di abbigliamento vintage, banchi di hobbistica e svuotasoffite. Servizio navetta gratuito.

~~~~~

**AZZANO DI SERAVEZZA (LUCCA)**

**PIAZZA DELLA CHIESA**

**DOMENICA 11 E DOMENICA 18 OTTOBRE**

info: Facebook, Pubblica Assistenza di Azzano





# SPECIALE SAGRE D'AUTUNNO

## TERRE DI PISA FOOD & WINE FESTIVAL

Il festival propone un ricco programma di attività: masterclass del vino, show cooking, tour guidati di degustazioni di birra e vino, laboratori e tanti appuntamenti pensati per conoscere da vicino le eccellenze delle Terre di Pisa: produttori locali, cantine storiche, aziende agricole e artigiani del gusto che raccontano la tradizione pisana attraverso i propri prodotti.

### PISA

Piazza Vittorio Emanuele II

**VENERDÌ 16 OTTOBRE**, ore 16:00-22:00

**SABATO 17 OTTOBRE**, ore 11:00-23:00

**DOMENICA 18 OTTOBRE**, ore 11:00-21:00

info: [www.terredipisafoodwinefestival.it](http://www.terredipisafoodwinefestival.it)





# SPECIALE SAGRE D'AUTUNNO



## VOLTERRAGUSTO

Mostra Mercato del tartufo bianco e dei prodotti tipici dell'Alta Val di Cecina. La suggestiva cittadella etrusca e le sue vie medievali si animano con degustazioni, showcooking e un'ampia selezione di eccellenze locali e regionali. Tartufo volterrano indiscusso protagonista, oltre a salumi, formaggi, vini e dolcezze artigianali che raccontano la tradizione culinaria del territorio.

Passeggiate guidate attraverso il centro storico, trekking urbano, incontri letterari e laboratori culinari. Infine il celebre Palio dei Caci, dove squadre locali si sfidano in una competizione affascinante e colorata, con l'esibizione del Gruppo storico degli sbandieratori e musicisti, per un'atmosfera medievale autentica.

### VOLTERRA (PISA)

Piazza della Chiesa

**24-25-31 OTTOBRE E 1 NOVEMBRE**

info: [www.voltterragusto.com](http://www.voltterragusto.com)





ALL'  
**ARMANDA**

*Aperitifs and Restaurant*



*I profumi del mare e della pineta della darsena*

LA NOSTRA CUCINA VIAREGGINA DI PESCE A PRANZO E A CENA

**RISTORANTE ALL'ARMANDA**

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

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





osteria con cucina  
il  
**vignaccio**

## IL VIGNACCIO

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

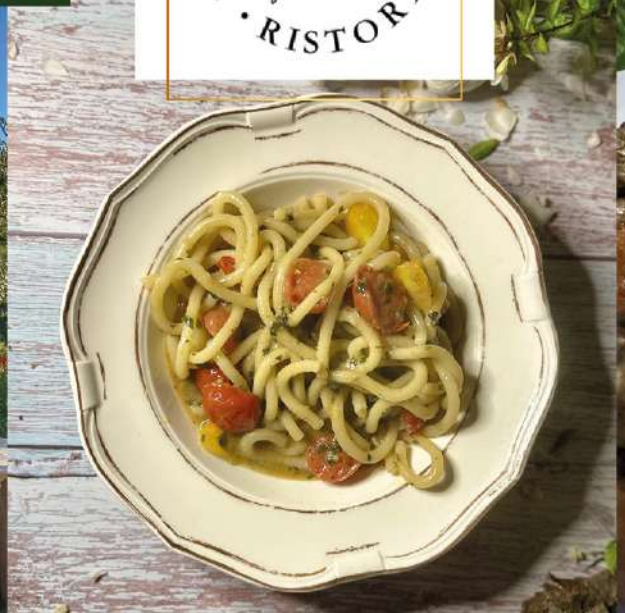
# Il Ristorante e l'Osteria

DELLA BUONA TRADIZIONE

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

## BERNARDONE

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



*Trancio di Centrofalo viola  
grigliato su crema di patate  
al miele e senape di Digione,  
asparagi saltati e riso croccante*

LA PIA

## LA MAGIA DI UN RISTORANTE SULLA SPIAGGIA

**LA PIA BEACH RESTAURANT**

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





HAIR & STYLE

# AUTUNNO /INVERNO 26-27

## I CAPELLI RITROVANO *LA LIBERTÀ*

di Gabriele Pardini  
Pardini Parrucchieri Hair Stylist



La nuova stagione segna un cambio di passo. Dopo anni dominati da styling estremamente costruiti e immagini quasi perfette, l'Autunno/Inverno 2026-2027 riporta al centro una bellezza più spontanea, personale e soprattutto libera.

Le nuove tendenze parlano infatti di movimento, texture e naturalezza. Il capello non deve più apparire immobile o eccessivamente disciplinato: deve accompagnare il viso, muoversi e raccontare la personalità di chi lo porta.



«Oggi il vero lusso è avere un capello bello, sano e soprattutto riconoscibile come proprio. La tendenza non dovrebbe mai trasformare una persona in qualcun altro: deve aiutarla a trovare la versione più attuale di sé», spiega Gabriele Pardini di Pardini Parrucchieri.

### IL RITORNO DEL BOB

Grande protagonista della stagione è ancora una volta il caschetto, ma cambia il modo di interpretarlo. Lo Sharp Bob mantiene una linea decisa all'altezza del mento o poco più sotto, lasciando però spazio alla texture e al movimento. Il Blunt Bob perde parte della sua rigidità geometrica e può essere accompagnato da una frangia più leggera e naturale.



Accanto a questi troviamo caschetti più morbidi e voluminosi e lunghezze che arrivano alle spalle, capaci di essere trasformate semplicemente modificando lo styling. Il concetto è chiaro: il taglio deve funzionare anche nella vita quotidiana, non soltanto appena usciti dal salone.

### MEDI E LUNGI: MOVIMENTO SENZA RIGIDITÀ

Anche sulle lunghezze cambia il linguaggio. Il medio mosso e texturizzato diventa uno dei tagli simbolo del 2026: facile da portare, dinamico e capace di adattarsi a moltissimi visi.

Sui capelli lunghi tornano invece onde ampie e morbide. La parte superiore può rimanere più pulita mentre lunghezze e punte acquistano movimento e volume.

Persino il riccio viene lasciato più libero: definito, sì, ma senza quell'effetto eccessivamente costruito che per anni ha dominato lo styling.

### LA FRANGIA CAMBIA IL VOLTO

Un'altra protagonista dell'inverno sarà la frangia. Dalla micro frangia più grafica alla frangia a tendina, fino alle versioni mosse e volutamente spettinate, diventa uno degli strumenti più interessanti per cambiare immagine senza necessariamente modificare completamente il taglio.



### GABRIELE PARDINI E IL RUOLO DEL PARRUCCHIERE

Ma è proprio qui che entra in gioco il lavoro del parrucchiere. «Una tendenza - prosegue Gabriele Pardini - funziona soltanto quando viene personalizzata. Prima di tagliare bisogna osservare il viso, la struttura del capello, i volumi e soprattutto capire quanto tempo la persona vuole dedicare ogni mattina allo styling».

### COLORE: MENO ARTIFICIO, PIÙ PROFONDITÀ

Lo stesso desiderio di naturalezza influenza il colore. L'obiettivo non è necessariamente creare una trasformazione evidente, ma dare profondità, luce e tridimensionalità ai capelli. Sfumature, riflessi e schiariture vengono studiati per fondersi con la base e accompagnare il movimento del taglio.



Gabriele Pardini

### Pardini Parrucchieri Hair Stylist

Lido di Camaiore  
Via Don Minzoni, 114  
0584.67554 - pardiniparrucchieri.it

Il risultato deve apparire sofisticato senza sembrare costruito.

### IL VERO RUOLO DEL SALONE

È una filosofia che cambia anche il ruolo del salone: non più semplicemente il luogo dove "fare colore" o "tagliare i capelli", ma uno spazio nel quale costruire un'immagine personale.

### LA NUOVA BELLEZZA È INDIVIDUALE

Ed è forse questo il messaggio più interessante dell'Autunno/Inverno 2026-2027. Non esiste più un unico taglio da copiare. Bob, capelli lunghi, ricci, frange, texture naturali convivono nella stessa stagione perché la vera tendenza è l'individualità. Perché un nuovo look non dovrebbe mai nascondere chi siamo..





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

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





**B**  
*Buoniamici*

**IL BISTROT TI ASPETTA...**  
A COLAZIONE, A PRANZO,  
AI NOSTRI CELEBRI APERICENA E A CENA  
CON LA CUCINA DI MARE DI SANTINO ALESCI



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

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



ECCELLENZE MONDIALI

# FORBES SCEGLIE LA COLAZIONE DA PRINCIPE

QUELLA DEL GRAND HOTEL  
PRINCIPE DI PIEMONTE,  
UNA DELLE 20 ESPERIENZE  
DA VIVERE ALMENO  
UNA VOLTA NELLA VITA

## SECONDO FORBES ITALIA

Tra le **"20 Esperienze esclusive che ogni imprenditore dovrebbe vivere almeno una volta nella vita"**, Forbes Italia ha scelto di raccontare anche la colazione al Grand Hotel Principe di Piemonte a Viareggio.

**Forbes Italia**, edizione italiana della celebre rivista statunitense di economia, finanza e business, lo scorso agosto ha premiato questa esclusiva eccellenza, inserendola in altre '20 esperienze di gran esclusività e ricercatezza al mondo'.

Premiata nel 2024 da "50 Top Italy come Miglior Colazione d'Italia" e riconosciuta anche dai "Food & Wine Italia Awards", **la colazione del Grand Hotel Principe di Piemonte** è un viaggio gastronomico che attraversa il dolce e il salato, l'italiano e l'internazionale.

Ogni mattina, il **Salone degli Arazzi** si trasforma in un grande teatro del gusto: profumi, colori, composizioni artistiche, sculture e una scenografica ruota panoramica colma di cioccolatini, fanno da cornice a una colazione pensata per sorprendere ancora prima di essere assaporata. Il menu, sotto l'attenta supervisione dello Chef due Stelle Michelin **Giuseppe Mancino**, nasce dall'incontro tra ricerca gastronomica e identità, dove eccellenze selezionate con cura convivono con sapori legati alla tradizione locale e suggestioni internazionali.

Dall'uovo al purgatorio alla ricotta di pecora fresca, fino al ramen preparato espresso. Ogni proposta racconta una precisa idea di ospitalità: sorprendere, incuriosire e offrire ogni mattina qualcosa di nuovo.

La stessa cura si ritrova nella selezione delle bevande calde, con caffè ricercati e il pregiato Yame Matcha dalle svariate proprietà benefiche.

Riservata agli ospiti dell'hotel, la colazione, esperienza autentica e raffinata, è il primo piacere di una giornata capace di lasciare un ricordo che durerà indelebile nel tempo. E che Forbes premia come una delle 20 esperienze più esclusive dell'intero pianeta.



## FORBES ITALIA: LA COLAZIONE PIÙ LUSSUOSA D'ITALIA

Ecco alcuni piccoli estratti della descrizione di Forbes Italia su questa esperienza.

“Il Grand Hotel Principe di Piemonte apre sul lungomare di Viareggio dal 1922, facciata Liberty, ottanta camere, due chiavi Michelin. La sua prima colazione, servita nel Salone degli Arazzi...”

“...La supervisione è di Giuseppe Mancino, nel 2014 il più giovane chef italiano a ottenere la seconda stella Michelin, che dirige Il Piccolo Principe, unico due stelle della costa toscana”.

“Il repertorio della Colazione va dalle ostriche alle uova di struzzo, con ortaggi dell'orto biodinamico o di produttori locali, farina di grano italiano macinata a pietra e lievitazione lenta, sessanta bowl fra cereali e semi, e corner costruiti attorno a singoli produttori, fra cui il macellaio casentinese Simone Fracassi. Il pesce arriva dalle uscite di un pescatore locale che comunica il pescato allo chef Mancino...”.

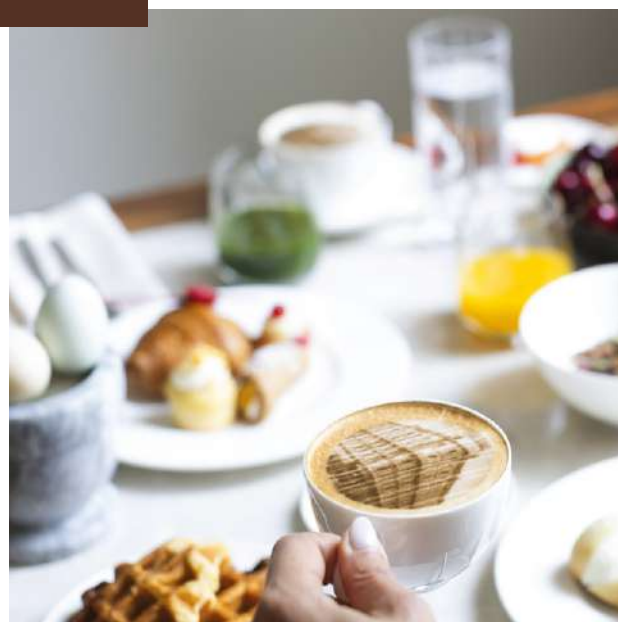


### LE ALTRE ESPERIENZE ESCLUSIVE, SECONDO FORBES

L'articolo di Forbes Italia intitolato **"Le 20 esperienze esclusive che ogni imprenditore dovrebbe vivere almeno una volta nella vita"** raccoglie una selezione di attività di alto lusso, networking e tempo libero.

Oltre al **"Fare la colazione più lussuosa d'Italia Al Grand Hotel Principe di Piemonte"**, ecco alcune delle altre 20 esperienze:

**"Fare il giro del mondo sul jet privato Four Seasons"**, **"Visitare il MoMA a museo chiuso"**, **"Fare immersioni alle Seychelles al Constance Resort"**, **"Risalire il Nilo su una dahabeya a due alberi di cinquantacinque metri"**, **"Vedere le corse del più grande impianto ippico al mondo dalla propria suite a Dubai"**, **"Vedere le stelle nel buio assoluto del deserto in Oman"**.





I LUOGHI DEL GUSTO

# PINO: SAPORE DI MARE

DA SEMPRE UNO DEI PIÙ  
GRANDI INDIRIZZI DI PESCE  
DELLA NOSTRA PENISOLA

DA PADRE A FIGLIO,  
TRAMANDATA L'ARTE DEL  
PESCE FRESCO IN TAVOLA

di Gianluca Domenici

Siamo tornati, e devo dire che lo facciamo spesso, in quello che consideriamo uno dei veri 'templi del pesce fresco' a Viareggio, un indirizzo che può tranquillamente essere inserito nel novero delle migliori cucine di mare dell'intero stivale italiano.

Il Ristorante Pino è da tempo un punto di riferimento per chi cerca una cucina di mare autentica, concreta, profondamente legata alla qualità della materia prima.

Per decenni, al timone di questa insegna c'è stato papà Pino Artizzu, sardo doc, uomo di mare e di ristorazione, capace di trasformare la propria idea di cucina in una certezza per generazioni di clienti.

Oggi il testimone è passato al figlio Marco, che ha raccolto quell'eredità importante portandola avanti con sensibilità e con una mano personale.

Gli insegnamenti del padre restano ben presenti, ma la cucina di Marco racconta anche il suo modo di intendere il gusto e di valorizzare il prodotto.

La filosofia, però, è rimasta quella giusta: la semplicità messa al servizio di una materia prima straordinaria.

Qui il pesce freschissimo è davvero protagonista, scelto con attenzione e trattato con quella sapienza che permette di non coprirne il sapore, ma al contrario di esaltarlo.

I migliori prodotti del mare della zona trovano spazio in una cucina che non ha bisogno di troppi voli pindarici per convincere.

Conta il pesce, conta la freschezza, e conta soprattutto il tocco di chi sa maneggiare una materia prima così delicata.

E anche questa volta, in una estiva serata di settembre, coccolati dalla gentilezza del personale di sala, e davanti a una tavola che ci ha regalato una cena davvero fantastica, abbiamo avuto la conferma di essere tornati nel posto giusto.



Marco Artizzu

## CRUDO DI PESCE NOSTRALE

con scampi, gamberi rossi e  
biondi, sparnocchi e cicale, tonno  
rosso in carpaccio e in tartare,  
carpacci di ricciola e di tracina



## INSALATINA DI ASTICE BLU



## FIORE DI ZUCCA RIPIENO CON CROSTACEI, RICOTTA DI BUFALA E BOTTARGA



## POLPO DI SCOGLIO NOSTRALE E PATATE



## L'ARAGOSTA REALE DELLA SARDEGNA ALLA CAMPIDANESE



## SEPPIOLINE COL SUO NERO SU CREMA DI PATATE E BOTTARGA DI TONNO DI CETARA



## IL PECORINO DI SIURGUS DONIGALA E LA NOSTRA MARMELLATA DI FICHI



## SPARNOCCHI NOSTRALI SU FAGIOLI SCHIACCIONI E BOTTARGA DI CABRAS





## A CENA, IL PIACERE RASSICURANTE DELLA BUONA TRADIZIONE

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



**RISTORANTE PIZZERIA IL CHiodo**

MASSAROSA - VIA SARZANESE ANG. VIA IV NOVEMBRE TEL. 0584.93110

APERTO TUTTE LE SERE TRANNE IL MARTEDÌ



# 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



HALLOWEEN

# TIGLILAND

AL RISTORANTE DEI TIGLI,  
UN HALLOWEEN DI MUSICA E SPETTACOLO

AL POMERIGGIO O A SERA

CON ANIMAZIONE PER BAMBINI, CENA,  
DJ SET E LIVE MUSIC

La festa di Halloween in una ricca giornata, con un pomeriggio fortemente dedicato ai più piccoli e una serata (con cena) per tutte le età, dai bambini agli adulti.

In una location allestita per l'occasione, dal nome **"Tiglliland"**, immersa nel verde del camping, spettacoli di illusionismo, animazione e coinvolgimento nello spazio bambini e, alla fine, tutti in pista con il dj set: tutto questo, per un Halloween insolito e piacevolissimo, **sabato 31 ottobre, al ristorante Dei Tigli** di Torre del Lago, ritrovo di appassionati di ottima cucina di pesce ma anche, durante i vari eventi, fucina di idee e momenti piacevoli da vivere.

Si può partecipare (ingresso gratuito) alla festa del pomeriggio o anche solo alla cena con musica e ballo. Ma anche a tutta la giornata, per un tuffo completo in questa giornata-serata terrorizzante e al tempo stesso divertente.



## SABATO 31 OTTOBRE HALLOWEEN MINUTO PER MINUTO



### DALLE 15,30 PER I PIÙ PICCOLI

A partire dalle 15,30, e per tutto il pomeriggio, in magici scenari un'équipe di animazione farà vivere ai bambini momenti di puro divertimento: **trucca-bimbi, laboratori creativi a tema, musica, baby dance, balli di gruppo e street food** con tante specialità per merende gustose e variegate.

Alle 18,30, attesissimo, lo **Spettacolo di Illusionismo**, perfettamente a tema, per proiettare nella magia un pomeriggio speciale.

### LA SERATA E LA NOTTE DI HALLOWEEN

A partire dalle ore 20 si può entrare nel grande parco del camping Dei Tigli e parcheggiare comodamente la propria auto.

Non spaventatevi se, una volta varcato l'ingresso del ristorante, troverete mostri, zucche o altre ambientazioni, in fin dei conti siamo nella notte più spaventosa dell'anno...

### LA CENA

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

Largo allora ai 3 sfiziosi assaggi d'antipasto, seguiti dal risotto di mare e poi dalle penne ai crostacei. Come secondo piatto ecco la celebre "Frittura dei Tigli", con calamari, gamberi, acciughe e chips di patate fresche. Dulcis in fundo: la panna cotta, dolce rigorosamente fatto in casa. Il prezzo della cena è di 40 euro (compreso coperto, vino, acqua e caffè).

I bambini hanno un menu dedicato (10 euro con anche bibita): si sceglie tra pizza oppure cotoletta e patatine.

### IL DJ SET E LA FESTA DI HALLOWEEN

Poi, terminata la cena, intorno alle 23, ecco la musica e il ballo per la vera festa di Halloween che entra nel vivo, con dj set e anche musica dal vivo.



### PRENOTAZIONI

L'ingresso alla festa è totalmente **libero e gratuito**, sia al pomeriggio che a sera. Per la cena si prenota al 350.1766008.



### RISTORANTE DEI TIGLI

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





**PASPARTU**<sup>MAG</sup>

**PER LA TUA  
PUBBLICITÀ SCEGLI  
PASPARTU MAGAZINE**

Contattaci: 0584.650029 | [paspartu@pennabluedizioni.it](mailto:paspartu@pennabluedizioni.it)



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





IL CLUB

# IL CLUB DELLE GRANDI CENE

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

**“LE GRANDI CENE DI PASPARTU”**

L'ISCRIZIONE  
AL 'CLUB DELLE  
GRANDI CENE'



**SCRIVI**

una mail con nome e  
cognome a:

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



**IN VIA**

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

IL SOTTOBOSCO

## LA CENA - IN PROGRAMMA IL MARE DEI RETINAI PAGINA 52



## LA CENA - IL RACCONTO LA LUNIGIANA PAGINA 58





LE GRANDI CENE DI PASPARTU

# IL MARE DEI RETINAI

IL PESCE FRESCHISSIMO  
DELLE PICCOLE  
IMBARCAZIONI VIAREGGINE

DA PESCIOLINO BRIACO, UN  
INNO AL PESCATO LOCALE

Un inno al pesce fresco, anzi, al **pesce 'ancora vivo'**, quello che arriva al ristorante grazie ai **"retinai"**, i pescatori viareggini che con le loro piccole imbarcazioni eseguono una pesca selettiva e sostenibile: tutto questo avverrà nelle due cene-evento **"Il Mare dei Retinai"**, per la rassegna **"Le Grandi Cene di Paspартu"**, in programma **giovedì 22 e venerdì 23 ottobre** da **Pesciolino Briaco** a Viareggio, l'osteria-bistrot che del pesce locale e freschissimo fa da sempre la propria bandiera.

### NEL MESE DEL FERMO-PESCA

I meglio informati lo sanno: quest'anno ottobre è il mese del **Fermo-Pesca**, ovvero l'annuale interruzione, temporanea e obbligatoria, delle attività di pesca professionale in mare, imposta dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, per tutelare l'ecosistema.

Ma le piccole imbarcazioni dei retinai, proprio per la loro pesca rispettosa dell'habitat sottomarino, possono ugualmente uscire con le proprie reti, e questo vale per 12 mesi l'anno.

### RAZZE, CICALI, TORPEDINI... IL MARE NEL PIATTO

Allora, per le due esclusive serate, con un menu davvero ricchissimo di portate e variegato, ecco arrivare nel piatto **torpedini, cefali, razze, sparnocchi, cicali e seppie**. Tutto pescato locale. Ovviamente, con la consueta onestà, da Pesciolino Briaco ci informano che qualche piccola variazione in menu sulla tipologia del pesce potrà esserci, anche perché è praticamente impossibile



Pesciolino Briaco, Viareggio



promettere oggi che quel tipo di pesce potrà essere pescato per quella data. In tutti i casi nel piatto arriverà il meglio del meglio. Compreso, nel gran finale, il mitico dessert alla lampada di chef Marsili.

### DOPPIA SERATA E AFFRETTARSI A PRENOTARE

Le serate, per questo evento inserito nella rassegna di successo "Le Grandi Cene di

Paspартu" da noi organizzate, sono due, perché il locale, in inverno davvero intimo, ospita pochi coperti e dunque si ha modo di accontentare più richieste possibili.

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

**PESCIOLINO BRIACO:**  
**0584.1533023**



## L'OSTE ANDREA MAGGI

Un vero selezionatore maniacale del pesce migliore è **Andrea Maggi**, oste e titolare del Pesciolino Briaco. Per tutto l'anno, quotidianamente, in modo certosino, Maggi è alla ricerca scrupolosa del miglior pescato possibile da offrire quotidianamente ai propri clienti. Al suo ristorante, dichiarato sul menu ma anche certificato ufficialmente, il pesce che si lavora è infatti **solo ed esclusivamente quello locale**.

Per questa bellissima doppia cena-evento - sostiene Maggi - abbiamo scelto volutamente questo mese, ovvero quello soggetto quest'anno al fermo pesca, per due motivi. Intanto ad ottobre le acque iniziano a tornare più fresche e dunque migliora sensibilmente la qualità del pescato. Ma soprattutto - prosegue Maggi - ci piace questa occasione per valorizzare il preziosissimo lavoro dei retinai viareggini che, non essendo soggetti al fermo pesca, dimostrano come a Viareggio possiamo avere del pesce stupendo 12 mesi l'anno.

## MAURIZIO MARSILI: UN GRANDE CHEF, UN GRANDE ESPERTO DI ITTICA



**Maurizio Marsili**, da molti anni un fedele braccio destro di Maggi, costituisce un vero vanto gastro-culturale per l'intera Versilia.

Allievo del grande Angelo Paracucchi, che ha forgiato la sensibilità dell'allora giovane cuoco pietrasantino, Marsili è oggi uno dei più importanti esperti nazionali in fatto di conoscenza, lavorazione e valorizzazione della materia ittica, materia che spesso insegna in scuole e di cui tratta in prestigiosi convegni ed eventi di cultura gastronomica.

Premiato nel 2023 come "Miglior Chef dell'Anno" dal Premio Versilia Gourmet Franciacorta, Marsili interpreta oggi la sua cucina con grande

eleganza, associata a quella che potremmo chiamare 'apparente semplicità'. Già, perché a piatti gustosi, ma al tempo stesso puliti, perfetti e lineari, corrispondono preparazioni, conoscenze e lavorazioni davvero insospettabili, e che poi fanno la differenza nel piatto, dando vita a un vero 'stile Marsili'.

Chi frequenta Pesciolino Bricco lo sa, quando esce da una bella cena, prova una duplice sensazione: quella di aver compiuto un tuffo nel pesce migliore, e quella, davvero eterea e piacevolissima, di estrema leggerezza.



### PESCIOLINO BRIACO

Viareggio - Via Sant'Andrea, 252  
tel. 0584.1533023  
[www.pesciolinobriaco.it](http://www.pesciolinobriaco.it)

GIOVEDÌ 22 E VENERDÌ 23 OTTOBRE 2026

ORE 20,15

“Pesciolino Briaco - Viareggio”

per la Rassegna Gastronomica

“LE GRANDI CENE DI PASPARTU”

IL MARE DEI RETINAI

Chef: **Maurizio Marsili**

BENVENUTO: MATUFFO E TORPEDINE

...

TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO  
CEFALO MARINATO AGLI AGRUMI  
GLI AFFUMICATI SOTT'OLIO

...

INVOLTINO DI VERZA  
CON GLI SCARTI NOBILI DEL PESCE

...

TERRINA DI RAZZA ALLA GIARDINIERA

...

FAGIOLI SCHIACCIONI E SPARNOCCHI DI RETINA

...

CREMA DI ZUCCA E PORRI, GUANCIA DI RAZZA

...

GNOCCHI ALLE CICALI SGUSCIATE

...

RAZZA CON SALSA SCAPRICCIO

...

SEPPIE IN ZIMINO

...

SEMIFREDDO ALLA LAMPADA

.....

Vino della Serata

*Riesling 2024*

Maestà della Formica - Careggine (Lucca)

70 euro, tutto compreso  
Prenotazioni: 0584.1533023

**PESCIOLINO BRIACO**

Viareggio - Via Sant'Andrea, 252

# I RETINAI VIAREGGINI DI MARE NOSTRUM

## CHI SONO I RETINAI

I pescatori "retinai" di Viareggio sono piccoli pescatori artigianali che utilizzano imbarcazioni di ridotte dimensioni e impiegano reti da pesca fisse o da posta (chiamate popolarmente "retine") per la pesca costiera.

## A DIFFERENZA DELLA PESCA INDUSTRIALE

Riuniti in piccole cooperative, i retinai costituiscono una forma di importante alternativa alla pesca industriale, quella dello strascico.

## LE RETI DA POSTA

La pesca dei retinai è quella con reti da posta, solitamente calate a sera e salpate al mattino, ma spesso questi pescatori ricorrono anche a più cale nel corso di una giornata, applicando le regole della "pesca responsabile", a salvaguardia dell'ambiente.

Oltre alle reti, i retinai utilizzano anche palamiti, nasse e (solo per le arselle) draghe meccanizzate.

## LA PESCA SELETTIVA

Si tratta di una pesca 'selettiva', non indiscriminata, in cui si scelgono solo le micro-zone dove trovare quel determinato tipo di pesce, adattando poi le maglie della rete in funzione della tipologia ittica che si intende pescare. E proprio per questo approccio, la loro è una pesca altamente sostenibile.

Altra caratteristica dei retinai è la pesca permessa 12 mesi l'anno, dunque non soggetta al legittimo 'fermo-pesca' applicato alle grandi imbarcazioni.

Il lavoro del retinaio è più laborioso e talvolta certosino, spesso alle prese con più cale e salpe nel corso della giornata, e con le reti sempre da dover sistemare o rimettere a nuovo al momento del rientro.



## MARE NOSTRUM

Pesciolino Briaco ricorre durante tutto l'anno all'apporto prezioso di questi laboriosi retinai, una ventina di pescatori riuniti nella **cooperativa viareggina "Mare Nostrum"**, proprio per avere sul banco di lavorazione della sua attrezzata cucina non solamente quello che si chiama 'pesce fresco', ma in molti casi il 'pesce vivo'.

Il pesce di Mare Nostrum, appena pescato e sceso dalle barche, lo si trova anche in vendita

all'imbocco del molo di Viareggio e soprattutto ai 'casottini-negozi' in Darsena, nei pressi di Via Coppino, di fronte ai cantieri navali e vicino al ponticello che immette alla zona della Madonnina.

Per le due serate sarà presente in sala **Maurizio Acampora**, pescatore, in rappresentanza dei retinai di Mare Nostrum, che illustrerà il pescato della magnifica cena che tanto sa di mare, quello vero.





## L'ECCELLENZA NEL CALICE: IL RIESLING DI MAESTÀ DELLA FORMICA

Le due serate si presentano quantomai interessanti anche per ciò che avremo la fortuna di trovare nel calice per sposarsi con le specialità di mare: prodotto in un basso numero di esemplari, che lo rende spesso una piccola e preziosa rarità difficile da scovare, il **Riesling della Maestà della Formica** è una vera delizia enologica per gli amanti del bere di qualità.

Una scommessa vinta, da parte dei visionari e abili vignaioli della Maestà, che in modo lungimirante decisero di impiantare (primi e unici a farlo), nell'ormai lontano 2014, vigneti di riesling sulle Apuane, al fine di realizzare un vino di qualità ed assoluta originalità.

Presente in sala, a raccontarci il suo riesling, troveremo il vignaiolo che lo produce, **Andrea Elmi**.



### L'AZIENDA AGRICOLA MAESTÀ DELLA FORMICA

Nel territorio delle Alpi Apuane, a circa 1050 metri slm, in località La Foce, nel comune garfagnino di Careggine (Lucca), nasce nel febbraio 2013 l'azienda agricola Maestà della Formica.

Situata su un grande altipiano dedito all'agricoltura da tempi molto antichi, ed oggi purtroppo in parte abbandonato, l'azienda si estende per circa 1 ettaro con esposizione sud e sud-ovest, alle pendici del monte Sombra.



## IL PREGIATO RIESLING

Questo Riesling, da coltivazione in regime biodinamico, è prodotto nei vigneti alla Foce di Careggine, a 1050 metri s.l.m. e comunque a pochi km dalla costa, su terreni rocciosi famosi per il marmo bianco.

Elevato sbalzo termico tra giorno e notte, il tipo di suolo e l'elevata altitudine garantiscono una pronunciata mineralità, ma con influenze della flora mediterranea.

Color oro nel calice, poco alcool (10,5% vol.), elevata acidità, grande sapidità, burro, idrocarburi, erbe, pietra, lana bagnata, prugna e arancia sono alcune delle caratteristiche di questo eccellente vino.



Forti escursioni termiche giorno/notte estive, abbondante presenza di neve nei mesi invernali, primavera con miti giornate soleggiate, unitamente all'ottima natura del suolo, sono le caratteristiche che fanno di questa area la più adatta alle proprie colture.

Non si produce infatti solo vino, con una gamma di bianchi e rossi tutti davvero convincenti, ma anche confetture, sciroppi, gelée, mostarde, canditi, fermentati, agrodolci, sott'olio, creme spalmabili.

Oltre alla vite, nei campi della Maestà, sono infatti presenti colture di ribes, cassis e alberi di antiche varietà di frutta e noci.



LE GRANDI CENE DI PASPARTU - IL RACCONTO



# *la* LUNIGIANA

DA BACCALÀ VINO E MERENDINO  
LE DUE CENE-EVENTO  
MESSE IN SCENA DA RICCARDO SANTINI,  
OSTE E RICERCATORE DI IMMENSE MATERIE PRIME

CHEF: NANCY SANTINI

Sono le 7 del mattino di giovedì 24 settembre e Riccardo Santini parte dalla Versilia con la sua capiente utilitaria: destinazione Lunigiana.

Tra poco meno di un'ora, l'autovettura si trasformerà in uno stipato container colmo di cose buone e gustose che l'oste-ristoratore servirà la sera stessa (e la sera dopo in replica) ai fortunati avventori del suo ormai rinomato Baccalà Vino e Merendino di Capezzano.

Il navigatore condurrà Santini a Filattiera, Porciglia, Zeri, Treschietto e Pontremoli, ovvero luoghi in cui si producono chicche gastronomiche di livelli incredibili.

A **Filattiera** la prima tappa dal pastore e norcino Pierpaolo Piagnieri, un mito da queste parti, che fornirà i suoi celebri formaggi e i suoi salumi incredibili.

E altri caci, da rarissima razza bovina pontremolese, arriveranno dalla piccola azienda casearia familiare Bonghi, a **Porciglia di Fivizzano**.

Poi un salto a **Zeri**, da Manuel, uno dei pochissimi pastori rimasti in Lunigiana, che conferirà il suo eccezionale agnello, oltre a indicare a Santini dove andare poi ad acquistare le piccole patate

zerasche di montagna, che si coltivano a 1200 metri di altitudine, da abbinare al suo eccezionale vino.

Quindi un tuffo nella campagna di Bagnone, per acquistare le inarrivabili torte salate di Caterina Sarti, che a **Treschietto**, dalla sua piccola azienda agricola immersa nei campi, sforna a ciclo continuo torte d'erbi e le Barbotte con le celebri e celebrate cipolle della sua vocata zona.

Arriva poi nell'incantato borgo medievale di **Pontremoli**, per accaparrarsi gli splendidi Amor, dolcetti tipici di questi luoghi, acquistati alla pasticceria Riccò.

Nella vallata sottostante, Santini scoperà infine dei testaroli che rappresentano quanto di più artigianale si possa trovare, grazie all'operosità e alla maestria della famiglia Bellotti, che prosegue nel solco tracciato dal compianto capostipite Alberto, qua da tutti considerato 'il re del testarolo'.

A quel punto Riccardo, per tutti Ricca', può tornarsene felice e soddisfatto a Capezzano Pianore, per mettere in scena, e nel piatto, la Lunigiana più vera, quella delle materie prime migliori fornite da questi piccoli-grandi artigiani del gusto, il vero e più autentico 'gusto Lunigiana'.



Riccardo Santini e Gianluca Domenici



# LA LUNIGIANA NEL PIATTO DA BACCALÀ VINO E MERENDINO

La doppia 'Cena-Evento', con due serate consecutive ricche di applausi da parte dell'incantato pubblico di buongustai, è andata in scena da Baccalà Vino e Merendino di Riccardo Santini.

Ai fornelli, con la consueta mano fatata, ereditata da mamma Emiliana, Nancy Santini, figlia d'arte di Riccardo.

Chi frequenta questa 'bottega con cucina', sempre affollata da clienti innamorati, sa già della sua bravura nel mettere nel piatto in modo perfetto la vera tradizione toscana.



E mentre lei sfornava delizie, coadiuvata dalla sua piccola brigata tutta al femminile, papà Riccardo intratteneva gli ospiti, spiegando ogni piccolo dettaglio, ogni piccola storia legata a ricette e materie prime della Lunigiana, terra natia di tutto il suo ceppo familiare dal lato materno.

L'oste conosce bene queste terre, che ha respirato sin da bambino, e che spesso, non certo solo per questo splendido doppio evento, raggiunge per accaparrarsi il meglio del meglio da mettere in tavola.



**Baccalà Vino e Merendino**  
Capezzano Pianore (Camaione)  
Via Sarzanese Nord, 92



# INGREDIENTI INCREDIBILI E RICETTE ANTICHE DELLA LUNIGIANA

## 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.

## LA MUCCA PONTREMOLESE

Il 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.

## 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 testatori in Lunigiana sono dei veri ambasciatori del gusto. Li abbiamo assaggiati in due versioni, la prima con un buon extravergine e parmigiano grattugiato, la seconda con il classico pesto della Nancy.

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.



# LUNIGIANA*Gallery*

Chef: Nancy Santini | Foto: Giulio Paladini

Salumi Naturalmente  
Lunigiana di Filattiera



Torta d'erbi,  
Barbotta di Treschietto,  
pecorino e vaccino



Testaroli di  
Pontremoli,  
extravergine e  
Parmigiano



Testaroli di  
Pontremoli al pesto



Bomba di riso  
con il piccione



Cima ripiena



## Agnello di Zeri con le patate zerasche di montagna

Gli Amor



Vini lunigianesi: *Monastero Dei Frati Bianchi*  
*Pòlleo (pollera) | Barsaré (barsagliana) | Deir (syrah e merlot)*

## I VINI DI MONASTERO DEI FRATI BIANCHI

**PÒLLEO (pollera)**  
**BARSARÉ (barsagliana)**  
**DEIR (syrah e merlot)**

Una vera scoperta quella dell'azienda vinicola Monastero dei Frati Bianchi di Fivizzano, che con tre sorprendenti assaggi ha accompagnato in modo perfetto la nostra cena.

La splendida posizione collinare delle vigne, con esposizione a Sud Ovest permette un forte

irraggiamento solare su tutto il podere, e questo conferisce sostanza alle proprie uve.

Grazie invece alla buona altitudine e alla vicinanza delle montagne, con un clima spesso fresco, ventilato ed asciutto, i vini risultano davvero eleganti alla beva.

Poi che bello scoprire, o riscoprire, varietà autoctone come la Pollera e la Barsagliana!

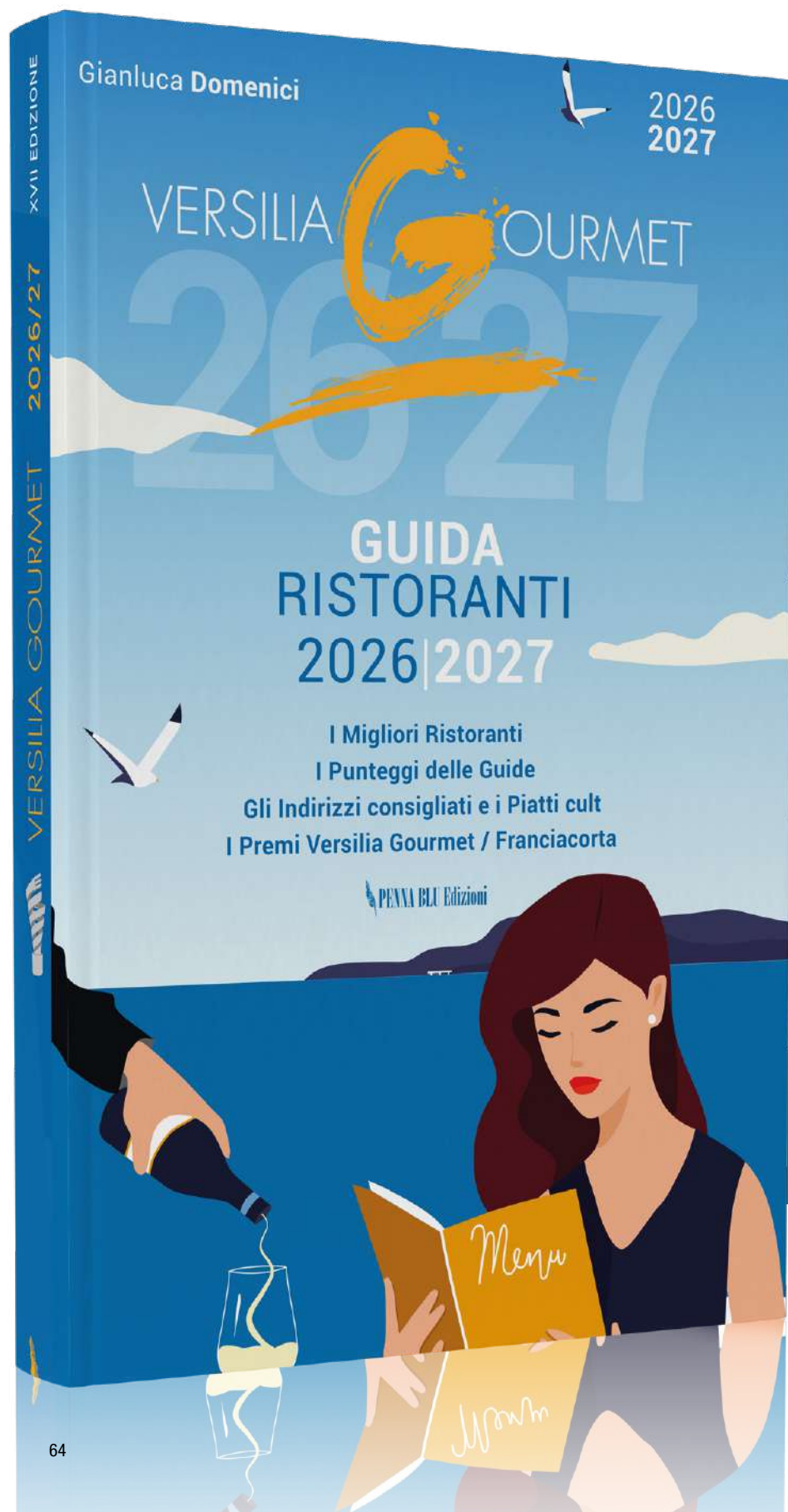
La prima più da beva e da inizio pasto (su salumi e formaggi stava da Dio), la seconda più intensa, austera ed elegante (senz'altro il nostro vino della serata).

Il Deir, da vitigni internazionali, è anch'esso ben fatto, con la sua opulenza che strizza l'occhio ai mercati esteri e a chi ama le strutture nel calice.





# GUIDA VERSILIA GOURMET



## LA GUIDA VERSILIA GOURMET 26/27

IN EDICOLE E LIBRERIE  
PER GLI APPASSIONATI  
DEL CENAR FUORI

### GUIDA RISTORANTI 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](http://www.versiliagourmet.it)

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.

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 Buonarroto ang. Via Zara)

EDICOLA PALMERINI  
(Via Buonarroto 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)





## ARIETE

Ottobre porta una nuova energia e la voglia di tornare protagonista delle tue scelte. Sul lavoro potresti finalmente proporre un'idea che avevi accantonato e ottenere una risposta incoraggiante. Anche le questioni economiche mostrano segnali di miglioramento. Evita però di reagire troppo velocemente davanti a un imprevisto. In amore torna la passione.



## TORO

Il mese favorisce stabilità e concretezza, due qualità che ti permetteranno di affrontare con serenità le questioni più importanti. Sul lavoro una situazione che procedeva lentamente potrebbe finalmente sbloccarsi, portando una conferma o una nuova responsabilità. Nei rapporti personali ritrovi maggiore tranquillità. In amore c'è complicità e fiducia.



## GEMELLI

Ottobre si presenta dinamico e ricco di stimoli. Nuove conoscenze e contatti potrebbero offrirti occasioni interessanti, soprattutto sul lavoro. Avrai diverse possibilità tra cui scegliere, ma sarà importante valutare ciò che può avere un futuro concreto. In amore qualche dubbio merita di essere ascoltato.



## CANCRO

Dopo un periodo di cambiamenti, ottobre porta maggiore stabilità e la possibilità di concentrarti su ciò che davvero conta. Sul lavoro potresti ricevere una conferma che rafforza la tua posizione, mentre una questione economica trova una soluzione favorevole. Cerca solo di non tornare continuamente sul passato. In amore ritrovi dolcezza.



## LEONE

Ottobre ti vede determinato e desideroso di ottenere risultati. Sul lavoro il tuo impegno potrebbe essere riconosciuto e una collaborazione si rivelerà utile per raggiungere un obiettivo. È un buon momento per programmare qualcosa di importante. Attenzione soltanto a non pretendere che gli altri seguano sempre i tuoi ritmi. In amore la passione rimane forte.



## VERGINE

Il mese favorisce organizzazione, concretezza e piccoli ma importanti progressi. Sul lavoro riuscirai a mettere ordine in una situazione che ti aveva creato qualche preoccupazione, recuperando sicurezza. Anche economicamente potrai muoverti con maggiore tranquillità. Concediti però qualche momento di leggerezza. In amore arrivano segnali positivi.



## BILANCIA

Ottobre porta nuove opportunità e una maggiore voglia di prendere decisioni. Sul lavoro potresti trovarti davanti a una scelta importante, ma avrai finalmente elementi sufficienti per valutarla con sicurezza. Nei rapporti sarà utile essere più diretto, evitando di cercare sempre un compromesso. In amore qualcosa può ancora cambiare.



## SCORPIONE

È un mese intenso, nel quale potrai ottenere risultati importanti concentrandoti sulle vere priorità. Sul lavoro una questione delicata potrebbe richiedere una scelta netta, ma affrontarla ti permetterà di guardare avanti. Evita di alimentare sospetti o tensioni senza avere certezze. In amore qualche ombra non è ancora dissolta.



## SAGITTARIO

Ottobre riaccende entusiasmo e desiderio di progettare il futuro. Sul lavoro una nuova proposta o un contatto inatteso potrebbe aprire una strada interessante, soprattutto se sarai disposto a uscire dalle abitudini. Anche la vita sociale sarà vivace e ricca di occasioni. Cerca però di non dire sì a tutto. In amore arrivano belle novità.



## CAPRICORNO

Il mese premia la costanza e il senso di responsabilità. Sul lavoro potresti vedere finalmente i risultati di un impegno portato avanti per molto tempo, con una possibile conferma o un riconoscimento. Anche le prospettive economiche appaiono più solide. Lascia però spazio anche all'imprevisto. In amore cresce la stabilità.



## ACQUARIO

Ottobre stimola creatività e cambiamento, soprattutto nella sfera professionale. Un'idea originale potrebbe attirare l'attenzione di qualcuno disposto ad aiutarti a trasformarla in qualcosa di concreto. Nei rapporti personali avrai bisogno di maggiore libertà, ma cerca di spiegare le tue esigenze senza creare distanze. In amore serve ancora qualche chiarimento.



## PESCI

Il mese porta maggiore serenità e ti aiuta a recuperare fiducia nelle tue capacità. Sul lavoro potrai procedere verso un obiettivo importante e una persona potrebbe offrirti un aiuto prezioso. Qualche momento di stanchezza è possibile se continui a pensare ai problemi degli altri prima dei tuoi. In amore il momento è un po' delicato.

# BOGUS lab

**VIDEO  
GRAPHIC  
WEB**

**SOCIAL MEDIA MANAGEMENT  
STRATEGIE COMUNICATIVE**

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

**TUTTO IN UN UNICO STUDIO**

## WE ARE BOGUS!

**THINK DIFFERENT, TRUST US!**

**BOGUS s.n.c.**

Via Aurelia Sud, 285  
55049 Viareggio (LU) - Italy  
+39 0584 581983

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





**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](mailto: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](http://www.pierucciniattrezzature.com)