CONTATTI

Massimo Fabiani, direttore generale di Champagne A.Bergère Italia 392 8669197
Agente di zona Mario del Debbio 347 1083000
Ambassador di Zona Maurizio Baccili 339 6677504
www.champagnebergereitalia.it
IG e FB #champagnebergereitalia

Una Lente sulla Versilia

eventi personaggi cultura ristoranti vini curiosità
per un turismo di… prossimità!

Powered by Champagne Bergère Italia

ogni mese
su *Firenze Spettacolo*
e *Bologna Spettacolo*
le nostre dritte dalla costa toscana

contributi di
Massimo Fabiani, Lara Loreti, Mario Del Debbio, Romina Marovelli, Leonardo Tozzi

NASCE IL PREMIO A. BERGÈRE DEDICATO ALLA MEMORIA DI NICOLA DALLORI

Il meglio Maitre 2021

Aveva solo 44 anni Nicola Dallori, carismatico e gentile sommelier della Versilia, impegnato al timone dell'Osteria del Mare di Forte dei Marmi, uno dei ristoranti più celebri e gettonati della costa, quando il 22 agosto 2019 perse la vita in un tragico incidente stradale mentre rincasava a Viareggio nel cuore della notte dopo il lavoro.
Per ricordarlo, ma anche per lanciare un focus di attenzione importante su questa specifica professionalità della ristorazione, il Maître di sala, così decisivo per decretare, oltre la qualità della cucina, l'effettivo successo di un locale, Champagne A.Bergère Italia, l'azienda che importa da Épèrnay questi vini pregiati e che proprio in Versilia ha trovato un felice riscontro, ha deciso di lanciare un premio annuale dedicato a segnalare il migliore Maître di sala dell'anno della Versilia.

Parliamo dell'iniziativa con Massimo Fabiani, presidente di Champagne A.Bergère Italia al quale chiediamo innanzitutto un ricordo di Nicola e come è nata l'idea di questo Premio.
La tua domanda Leonardo mi stringe il cuore e ogni volta mi paralizza la voce e in questo caso la penna, il mio ricordo che non svanisce mai nella mia mente e nel mio cuore è il suo sorriso e con me la sua splendida umiltà e passione. L'idea è nata ormai da qualche tempo mi sono sempre chiesto ogni volta che venivo qui e adesso che ci vivo qui in Versilia come fare per non far dimenticare al settore e a tutti i giovani che verranno un uomo straordinario come Nicola e allora mi è venuta l'idea di creare un premio che simboleggia l'uomo prima che il professionista.
Come si svolgerà l'iter organizzativo, la giuria come è composta?
Vogliamo creare una serata che ricordi insieme a tutti i suoi amici, la sua famiglia, i suoi clienti ,Nicola senza cadere nell'angoscia ma come voleva sempre lui dando vita a un'evento dove tutti sorridevano, mangiavano e degustavano. La giuria è composta da persone che volevano bene a Nicola: Sara Bernardini, la moglie, titolare del Florindo; Alfredo Cinquini (suo carissimo amico); Stefano Cocco, direttore "So Wine So Food"; Leonardo Tozzi, direttore Firenze Spettacolo; Lara Loreti, giornalista de La Stampa; e il sottoscritto.
Quando e come si svolgerà la premiazione?
La premiazione si svolgerà nell'ambito di cena al FLORINDO a Viareggio, il ristorante della famiglia di Nicola, lunedì 14 giugno. Cominciate a prenotarvi!

Tu che vivi in Versilia come vedi profilarsi la nuova stagione estiva sulla costa alla luce della difficile situazione di cui siamo ormai prigionieri da oltre un anno?
Io la vedo bene, qui abbiamo tutti voglia di tornare a lavorare specialmente noi di A. Bergère... Ci vediamo tutti qui in Versilia!!!

PERSONAGGI > MAURIZIO BACCILI

Un Quadro social per Nicola

Chi è Maurizio Baccili?
Se lo sapessi sarebbe già un buon punto di partenza...
Come sei arrivato a dipingere e perché?
Dipingo da sempre, da bambino... Mio nonno Mario era un pittore e da lui ho ereditato questa sana follia, poi la vita mi ha portato altrove… Ma appena ho potuto ho subito ripreso a dipingere. Il mio primo quadro ufficiale è stato negli anni 70 (Carnevale Amoremio) con il quale mi sono aggiudicato un premio come miglior disegno delle elementari della città, l'ultimo è Liberi di volare finito di dipingere proprio ieri.
La gente che ti conosceva come UZ e che oggi ti vede dipingere, cosa pensa di questo passaggio artistico?
Chi mi conosceva bene sapeva che ero un Artista, in fondo lo sono sempre stato, anche quando non dipingevo.
A che artista ti ispiri e perché ?
Sono molti gli artisti che amo, cosa che si capisce vedendo la molteplicità di soggetti che dipingo, ma uno su tutti il Maestro Tano Pisano.
Quale quadro avresti voluto dipingere?
Uno su tutti: Yellow, Red & Blue di Kandinsky.
Quale tra le tue opere oggi ti rappresenta di più è perché?
L'urlo Silenzioso (Guernica Animals) quadro di grandi dimensioni (150x250) che raffigura con pochi elementi il totale disprezzo per la vita animale da parte dell'uomo.
Sogni nel cassetto?
Uno studio a Parigi, uno a NY e un altro a Ibiza!
Raccontaci del quadro social per Nicola Dallori.
L'idea del quadro social nasce proprio per unire le persone su un idea comune, un occasione, un progetto, proprio perché il quadro è uno, che successivamente viene ritagliato in un numero prestabilito e consegnato ai collezionisti, cosi facendo ognuno non ha la foto del quadro, ma un frammento fisico del dipinto. Anch'esso è un tassello di un insieme, una ruota dell'ingranaggio. Quale miglior occasione quella di far partecipare gli amici e colleghi di Nicola a questa possibilità, di possedere un pezzo di quel quadro. In futuro potrebbero

ritrovarsi e rimontare il quadro ognuno portando il proprio tassello in una sorta di rituale.
Ormai sei A&A Artista&Ambassador, raccontaci questa nuova avventura.
Ho conosciuto Bergère perché sono un appassionato di Bollicine durante la manifestazione Versilia Gourmet, dove sono stato invitato a dipingere le etichette delle magnum, servite per l'occasione. Successivamente mi ha chiesto: vuoi essere la doppia A di Bergère? Ed è cosi che oggi sono A. A. Artista & Ambassador di questa meravigliosa maison.

intervista di Massimo Fabiani

VERSILIA 2021 > LE DRITTE DI MARIO DEL DEBBIO

Ritorno in Versilia

Alla vigilia della stagione estiva incontriamo Mario Del Debbio, autorità del mondo del vino in Versilia, già presidente FISAR, profondo conoscitore e assiduo frequentatore delle migliori tavole della costa toscana.
Con lui abbiamo tracciato un viaggio ideale da Viareggio al Cinquale, da Pietrasanta e Camaiore, per raccontare la situazione, le aspettative, le specialità e i indirizzi migliori, per tutte le tasche.

Maggio sarà il mese delle riaperture anche in Versilia. Te come la vedi e quali sensazioni hai dal mondo che frequenti assiduamente, quello dei ristoratori?
Un anno fa nessuno si sarebbe immaginato un lockdown totale per una pandemia, affrontammo l'emergenza con spirito di sacrificio, con paura ma anche tanta forza e fiducia. Questo secondo lockdown per certi versi è stato più duro, la fiducia è stata minata e la categoria della ristorazione ha indubbiamente pagato, assieme a poche altre, un prezzo economico altissimo.
Ma oggi posso dire che un po' di luce finalmente si vede e la speranza di fare una grande stagione estiva tiene in alto gli animi di tutti.
Al momento delle riaperture troveremo delle novità, delle sorprese, oppure tutti i grandi e i piccoli nomi saranno al loro posto con l'entusiasmo di sempre?
Diciamo che nel complesso saremo tutti presenti ai blocchi di partenza. Alcuni hanno approfittato per rivedere l'organico, studiare nuovi piatti, dare qualche ritocco al locale
Le grandi eccellenze della Versilia da Romano a Viareggio a Lorenzo a Forte dei Marmi le conosciamo bene, ma altri sono cresciuti in questi anni pur difficili. Vuoi farci una radiografia riassuntiva per il nostro carnet estivo?
Sicuramente comincerei dalla nuova stella assegnata a **Franco Mare** a Marina di Pietrasanta, ristorante che avevo segnalato in forte crescita gia due anni fa.
Villa Grey a Forte dei Marmi stellato dal 2020 e poco più in là il quadrilatero che ricorda il carro dell'Orsa Maggiore con 4 stellati in poco più di 500 metri: **Bistrot, La Magnolia, Lux Lucis e Lorenzo**, una rarità geografica.
Ora qualche dritta più "abbordabile" per le tasche dei nostri lettori…
Partirei con due ristoranti agli estremi del litorale della provincia di Lucca, il **Gilda** a Forte dei Marmi, quasi al confine con Marina di Massa con la sua cucina certamente gourmet ma molto easy nell'approccio da godersi anche con i piedi nella sabbia, ormai un luogo cult, e **Basilico Fresco** dalla parte opposta a Torre del Lago, cucina più tradizionale che riporta a sapori territoriali della nostra cucina di mare. Poi non posso non citare sempre al Forte **l'Osteria del Mare**, il **Maitò** con la supervisione dello **chef Due Stelle Giuseppe Mancino del Principe di Piemonte**, il **Fortino** proprio in piazza centrale per assaporare la vera essenza di una vacanza in Versilia. Scendendo verso Viareggio il **Merlo** e **La Risacca** a Lido di Camaiore;

il Porto, Da Miro e L'Altrolato in Darsena a Viareggio, e tanti altri piccoli ristoranti che si affacciano sulla passeggiata e che sanno regalarti serate estive leggere e piacevoli.

Pietrasanta detta "Cenatown", ma anche Camaiore e Seravezza. Qualche consiglio in queste tre cittadine o in altre dell'interno?

A Pietrasanta penso a **Filippo**, **Il Posto, Enoteca Marcucci** o **Libero**, piccolo bistrot con larga scelta di vini consigliati con estro dal patron, ed ancora **La Mandragora** novità del 2021 o la **Martinatica** appena fuori Pietrasanta e **Il Peposo** dove Manuel oltre alla griglia vi farà assaggiare un prelibato baccalà. A Camaiore sicuramente il suggestivo vecchio mulino **Candalla** e la nuovissima **Taverna Camaiorese**.

A Seravezza **l'Osteria Marconi**, l'intramontabile **Ulisse** e a Querceta l'istrionico Gaio con il suo **Pozzo di Bugia**.

5 specialità della Versilia da non mancare quando si va a cena…

Giochiamo sul sicuro: lo spaghetto con le arselle o con le cicale che non può mancare.

Nella versione gourmet troverete le arselle sgusciate e le cicale private del carapace, ma il vero viareggino le preferirà sempre al naturale e non importa se il duro carapace della canocchia (nome italiano della cicala) gli pungerà la bocca.

Poi restando su piatti della tradizione i muscoli ripieni (cozze ripiene ripassate in un sugo al pomodoro), gli Sparnocchi con gli schiaccioni (mazzancolle con fagioli bianchi di Pietrasanta) e poi, ma dovete cercarla perché è una ricetta più casalinga che da ristorante, la scarpaccia, una torta salata di zucchine, almeno nella versione camaiorese, ma che a Viareggio trovate anche in versione dolce. Squisita!

Last but no least: qualche vino da scoprire quest'anno curiosando nelle carte dei ristoranti…

Restate nei paraggi, Montepepe e Terenzuola due autentiche chicche!

Francomare

Libero

Enoteca Giulia

Per Prenotare

VIAREGGIO
Amaro - 0584 962183
Cicero - 0584 393089
Da Miro - 0584 384065
Florindo - 0584 51361
Il Piccolo Principe a Viareggio - 0584 4011
Il Porto – 0584 384733
L'Altrolato - 0584 1840125
Le Radici - 345 7423737
Lucifero - 371 1190117
Otto etti e mezzo - 0584 46582

LIDO DI CAMAIORE
Il Merlo - 0584 1660839
La Risacca del bagno La Perla - 0584 617464
Sale Sciocco - 331 9742230

MARINA DI PIETRASANTA
Franco Mare - 0584 20187
Rossomare - 0584 22121

FORTE DEI MARMI
Bistrot - 0584 89879
Enoteca Giulia - 0584 787019
Gilda - 0584 880397
Il Fortino - 0584 80106
L'Osteria del Mare - 0584 83661
La Magnolia Hotel Byron - 0584 787052
Lorenzo – 0584 874030
Lux Lucis Hotel Principe di Forte dei Marmi - 0584 783636
Maitò – 0584 1786241
Villa Grey – 0584 787496

PIETRASANTA
Da Beppino - 0584 790400
Enoteca Marcucci - 0584 791962
Filippo - 0584 70010
Fubi's - 0584 1921548
Il Posto - 0584 791416
La Mandragora - 0584 792728
Libero - 0584 790452
Martinatica 0584 1788946
Peposo 348 334 3715

CAMAIORE
Emilio e Bona - 0584 989289
Osteria Candalla - 0584 984381
Taverna Camaiorese – 331 8518320

SERAVEZZA
Da Giannino - 0584 767100
Il Pozzo di Bugia - 0584 743696
Osteria Marconi - 0584 1780547
Ulisse - 0584 757420

TORRE DEL LAGO
Basilico Fresco 0584 359321

LE DRITTE DI LARA LORETI, DA IL TIRRENO A LA STAMPA

Ricordi e dritte da Livorno al Forte

Lara Loreti, giovane giornalista oggi a La Stampa di Torino, responsabile della sezione Wine&Spirits dell'Hub ilGusto del Gruppo Gedi, è stata per molti anni a Il Tirreno a Livorno, dove tuttora mantiene una propria casa e appena può torna sempre volentieri, nostalgica delle atmosfere marine della città labronica e delle incursioni mondane ed enogastronomiche nella vicina Versilia. La incontriamo alla vigilia della stagione estiva e dell'auspicata ripartenza per un focus di ricordi e promesse sull'estate che verrà.

La tua Livorno, in cosa ti manca?
"Nella sua irresistibile semplicità. Un panino sul mare, un tuffo dal Moletto di San Jacopo, due passi sulla Terrazza Mascagni, un tramonto alla Rotonda di Ardenza. A Livorno basta poco per essere felici. La natura ti si offre incondizionatamente, e tu puoi solo goderne. Poi c'è l'irriverenza della gente: l'ironia comanda su tutto, nel bene e nel male. Le persone, in generale, sono sempre pronte a fare due chiacchiere. Certo, il temperamento è focoso e le discussioni possono essere veementi, ma quasi sempre finiscono con una pacca sulla spalla o un caffè. A Livorno ho imparato a sdrammatizzare, sempre e comunque. E se si parla di cibo, un bel frittino sullo scoglio o un riso nero (di seppia) vista porto non te lo leva nessuno. Per non parlare del cacciucco…".

E la Versilia invece?
"La Versilia è come il primo amore, quello che trafigge il cuore e che non si scorda mai. È una sorpresa continua. Una serata in Versilia può essere qualcosa di speciale. Non solo per ciò che questa parte di costa toscana ha rappresentato negli anni: un tempio di vip, lusso e servizi esclusivi. Ma soprattutto per l'atmosfera di svago, chic e non, che offre oggi con i suoi tentacoli che spaziano dall'eleganza al casual, senza tanti giri di parole. Il pattino rosso di salvataggio in riva al mare non smette mai di emozionarmi… Così come le Apuane: dalla spiaggia basta girare lo sguardo lato monte per stupirsi, ogni volta, della loro maestosità".

I tuoi posti del cuore, uno per ogni città della tua costa…
"Novelli sul Romito e l'Aragosta al porto mediceo a Livorno; Romano e Il Piccolo Principe di Giuseppe Mancino a Viareggio; Franco Mare e Zanzibar a Marina di Pietrasanta; la Capannina al Forte. Aggiungerei Volvèr alla Marina Cala de' Medici a Rosignano Solvay e Yacht Club al porto di Marina di Pisa".

Tre dritte di fasce (prezzo) diverse per un amico che va in Versilia la prima volta.
"Lo stellato Lorenzo a Forte dei Marmi è una tappa obbligata per qualsiasi gourmet: i piatti sono dipinti e autentici, e l'eleganza della sala, con tanto di opere d'arte alle pareti, unita al servizio impeccabile, fa il resto. Per una serata romantica e all'insegna del buon bere andrei da Alex ristorante enoteca a Marina di Pietrasanta. Una trattoria molto gustosa può essere Cicero a Viareggio. Per chi ama degustare ottimo pesce sulla spiaggia, sempre a Viareggio in Passeggiata, con il fruscio della risacca che ti

culla in lontananza, l'ideale è Florindo".

Chiudi gli occhi e raccontaci piatti e specialità della Versilia che ti mancano troppo…

"Lo spaghettino con le arselle me lo sogno quasi ogni notte! Poi, se ci penso, mi sembra di sentire il profumo delle cappesante di chef Mancino (due stelle Michelin, Il Piccolo Principe di Viareggio). Il crudo di Romano non ha rivali, idem gli abbinamenti raffinati di Sokol Ndreko al Lux Lucis di Forte dei Marmi".

Pietrasanta detta "Cenatown", ma anche Camaiore e Seravezza. Qualche consiglio in queste tre cittadine dell'interno?

"In Versilia anche l'entroterra offre ottimi spunti. A Pietrasanta per me una tappa fissa è da Filippo: l'accoglienza, l'eleganza, la cura nei piatti e la capacità di innovarsi e reinventarsi non hanno pari. Ma il vero punto di forza, per il mio gusto, è l'atmosfera. E poi dopo cena, una passeggiata nel centro storico di Pietrasanta, tra le opere d'arte dei migliori artisti del mondo, non ha prezzo.

Per il capitolo pizza, con ottimi cocktail, io farei senza dubbio un salto da Gennaro Battiloro a Querceta. A Camaiore consiglio la bisteccheria da Alan per chi volesse un'alternativa al pesce.

Da provare anche l'Osteria A' Pagliai a Serravezza: ottima cucina in un luogo informale".

Last but no least: qualche vino da scoprire quest'anno curiosando nelle carte dei ristoranti al mare…

"L'ondata rosa che da qualche anno travolge le tavole dei ristoranti è più vivida che mai, e il matrimonio con spiaggia, convivialità ritrovata e cucina di mare direi che è molto consigliato. Per chi vuole curiosare tra etichette particolari, questa potrebbe essere l'estate degli orange wine. Da scoprire, o approfondire per chi già lo conosce, anche il gusto genuino di etichette interessanti di vini naturali e biodinamici".

Chic Hotel

Versilia Lido Una

Moderno, affascinante, spettacolare, uno dei migliori hotel della Versilia, **sul lungomare di Lido di Camaiore**, immerso in un grande parco con splendida piscina. Design semplice e moderno, 69 camere (di cui 42 suite) dotate di ogni comfort.

Versilia Roof - La terrazza panoramica sul mare abbraccia con lo sguardo Viareggio ed il Golfo dei Poeti, ogni sera al calar del sole l'orizzonte si infiamma rendendo lo spettacolo un'esperienza unica. Meeting point top per aperitivo al tramonto o un cocktail romantico dopo cena. Apprezzato il barbacue con vetrina di pesce fresco, o carne che lo Chef griglia in diretta. Più crudi di pesce, salumi della Garfagnana.

Via Bernardini ex Viale Colombo 335/337 - 55041 Lido di Camaiore – 0584 012001 - www.unaesperienze.it/versilia-lido

Villa Grey

Da un'elegante residenza versiliese dei primi del 900 nasce questo delizioso hotel 4 stelle. Affacciata sul lungomare del Forte, domina la sua spiaggia esclusiva, meta perfetta per relax e comodità. Il restauro ha conservato luce e raffinatezza originali, con un occhio attento alla scelta degli arredamenti, grazie alla creatività dell'architetto Alessandro Agrati. Le 19 camere e le 4 suite godono della vista mare o dell'intimità interna sul parco, con le Apuane da sfondo. Comfort e luce rendono piacevole e intimo il soggiorno.

All'interno il ristorante gourmet 1 stella Michelin Il Parco, chef Daniele Angelini.

Lungomare Italico, 84 – 0584 787496 – villagrey.com

Il dolce nettare di San Rossore

Esiste un luogo selvaggio e incontaminato, un angolo di paradiso, che include paesaggi diversi con spiagge, dune, foreste, paludi e corsi di acqua che si affaccia su un tratto della costa pisana e lucchese: il Parco di San Rossore.

La tenuta omonima è un'isola all'interno del parco dove la natura regna sovrana ed è facile incontrare daini e cinghiali allo stato brado.

E' proprio qui, in località **Sterpaia**, che si scopre **l'Azienda Agricola Sapori Mediterranei** che svolge principalmente attività di apicoltura. L'azienda nasce nel 1995 quando **Donatella Baldi** trasforma la sua passione per le api e il miele in una professione. Fin dagli inizi l'attività di produzione del miele è stata portata avanti con **metodo biologico certificato**. Il che implica un'attenta valutazione delle scelte aziendali sia per la cura che l'allevamento delle api. L'azienda aderisce inoltre da molti anni al progetto Economia di Comunione, un network internazionale che raccoglie imprese di vari settori che destinano una parte dei loro utili a progetti di sviluppo di aree depresse.

Sapori Mediterranei produce miele di acacia, di castagno, millefiori e il **Miele di Spiaggia**, un miele unico e davvero collegato al territorio dato che viene prodotto solamente qui. Il suo nome affascinante e curioso è dovuto al fatto che nasce tra le dune sabbiose e la macchia mediterranea del Parco di San Rossore, in zona **Lecciona**, dove un fiore giallo, dal profumo intenso colora il paesaggio: **l'elicriso**. E' proprio l'aroma dell'elicriso e delle altre piante autoctone qui rigogliose a predominare nel suo sapore. Gli alveari sono dislocati sulla spiaggia, al riparo delle dune naturali, in luoghi incontaminati dove ancora nasce la tipica vegetazione della costa toscana. Il nettare che le api suggono dall'elicriso, dal cisto e da altre fioriture diventa **Miele biologico di Spiaggia**, unico per sapore e proprietà nutrizionali. Questo miele prezioso viene prodotto attraverso una lavorazione attenta e paziente che prevede un processo lungo, dove la passione e il rispetto per i tempi della natura sono fondamentali. Si arriva al prodotto finito attraverso vari passaggi; i melari carichi di miele e cera d'api vengono prelevati dagli alveari e messi in un macchinario che toglie la cera e libera il miele dalle celle. Gli stessi melari vanno in una centrifuga dove il miele viene estratto e poi filtrato per eliminare eventuali impurità.

Il Miele di Spiaggia va poi a riposare in contenitori di acciaio finchè non è pronto per essere commercializzato. Può avere sfumature diverse, spesso è di colore chiaro-ambrato e ha consistenza trasparente e fluida. E' naturalmente arricchito dal polline e dall'olio essenziale di elicriso che gli conferisce un aroma unico e intenso con lieve sentore marino. **Perfetto l'abbinamento a formaggi, frutta secca e antipasti agrodolci e ottimo l'accostamento con vini bianchi fermi.**

Azienda Agricola dei Sapori Mediterranei di Baldi Donatella
Tenuta di San Rossore - 56017
San Giuliano Terme (PI) - 3337546040 -
baldi@saporimediterranei.eu

Marovelli, i formaggi piu' belli!

Caseificio Marovelli: tutto il sapore e la sapienza della Garfagnana in questa storica azienda di trasformazione del latte di qualità in formaggio, nata in un piccolo borgo, nella seconda guerra mondiale come atto di sopravvivenza alimentare da Giovanni Marovelli.

Ogni giorno la Casara **Sara** assiste alla trasformazione del latte in formaggio e ogni giorno è un'emozione che vive come fosse la prima volta. Una curiosità aziendale: il laboratorio di produzione è composto da solo donne. La responsabile delle spedizioni è **Elena**, mentre il sommelier e la responsabile della vendita diretta è **Romina**, giovane e bella personalità imprenditoriale, sempre in movimento alla ricerca di nuove esperienze enogastronomiche. In Marovelli la vendita diretta non è solo del prodotto in se stesso, ma offre anche un catalogo dei migliori artigiani agroalimentari selezionati, per suggerirne ottimi abbinamenti in cucina, avvalendosi di personale specializzato nella scienza dell'alimentazione.

Il "catalogo" comprende **Formaggi freschi**, **Formaggj a Crosta fiorita,** come il mitico **Bagiolo** che nel suo nome racchiude un bacio secolare, che racconta le origini dell'azienda e dei suoi fondatori; **Formaggi stagionati** di 6 e 8 mesi e talvolta anche oltre l'anno di invecchiamento; **Formaggi conciati** con erbe e foglie selezionate che creano l'opportunità di raccontare il territorio e il saper fare del conciatore; l'Ubriaco immerso nel mosto e vinaccia di vino**.**

Niente è per caso in shop. Un consiglio tira l'altro, e se, non avete ancora visitato la Garfagnana appena vi è possibile prenotate, ritirate e vivete il vostro picnic, immersi nella natura, e nei sentieri da percorrere, sia in bici che a piedi o a cavallo, ammirando rocche e fortezze cinquecentesche. Una curiosità storica: il convento che si trova a Castelnuovo, nel borgo commerciale di Marovelli, é stato eretto dal nipote di Cosimo I de Medici. Una curiosità simpatica: Marovelli comprende due aziende, una nel mondo caseario e l'altra nel mondo della Norcineria. In seguito è nato il Pastificio e la Pasticceria sempre sotto lo stesso nome e gestione al femminile.

Caseificio Marovelli *- Laboratorio Via dell'Orecchiella, 1 -*
0583 613212 - info@caseificiomarovelli.com -
55038 Vibbiana – San Romano In Garfagnana (Lu)
Shop Formaggeria *- Via Farini, 3 -*
55032 Castelnuovo Garfagnana
Prenotazioni per visite o percorsi sensoriali:
romina.marovelli@gmail.com
www.caseificiomarovelli.com - 3338818072

Radio

DIVINA

LA PIÙ ITALIANA DELLE RADIO

FIRENZE - PRATO
FM 99.100

Scarica la nostra App www.radiodivina.it

Per le Vostre richieste musicali 3783020100

Il Gran Carnet della piccola Atene

Un mare di eventi nella deliziosa cittadina eletta capitale culturale all'aria aperta.

La Piccola Atene, che mai si è fermata nemmeno in piena pandemia allestendo mostre a porte chiuse e promuovendo eventi espositivi ed iniziative attraverso i social ed il web, è già pronta per una grande estate. Eletta capitale della cultura all'aria aperta tutto l'anno grazie ai suoi quattro musei concentrati nel centro storico, al record di gallerie (1 ogni 40 metri) e alla presenza diffusa del parco internazionale della scultura con 70 opere monumentali sparse tra piazze, giardini e spazi pubblici dalle colline alla marina, l'estate (e non solo) di Pietrasanta conferma tutti i suoi appuntamenti storici con alcune novità interessanti e curiose fino alla fine dell'anno.

In calendario sono confermati gli eventi della tradizione estiva come **Marina in Fiore** in concomitanza con il Country e Garden Show in Versiliana (1 e 2 maggio), il **"Dap Festival"** (27 giugno – 10 luglio), il festival internazionale di musica da camera "Pietrasanta in Concerto" (22 luglio - 1 agosto), il **Premio Nazionale di Poesia intitolato a Carducci** in Piazza Duomo (27 luglio), la **Festa del Pontile a Tonfano** (11-12 settembre), il festival dell'alta cucina **"Le Stelle di Pietrasanta"** in collaborazione con Les Etoiles de Mougins (17–19 settembre), "**Pietrasanta Medievale**" (2-3 ottobre), "**Libropolis**" (8-9-10 ottobre), **Premio Barsanti** (16 ottobre), il **Festival della Filosofia "Sophia**" (12 – 21 novembre).

Tra la novità "**Maestrod'Olio**" nel Chiostro di S. Agostino (11-13 giugno) che dopo l'ottimo test dello scorso anno punta ad un'edizione già da record ed una **serie di eventi di Street Food tra Focette e Fiumetto**. Su fronte mostre all'aperto e negli spazi del Chiostro e della Chiesa di S. Agostino annunciate la mostra **Giuseppe Veneziano e Italian Newbrow** (9 giugno – 12 settembre) destinate a far parlare molto di Pietrasanta nei prossimi mesi e **Tano Pisano** (25 settembre – 6 febbraio 2022) oltre ai tanti eventi espositivi di Sala delle Grasce e Sala del San Leone.

Ed ancora la programmazione della **Versiliana Festival e dell'Agorà di via Versilia** su cui il Comune di Pietrasanta, Versiliana e Marina Eventi puntano con decisione per animare le serate della Marina. Pietrasanta si conferma dunque una città da vivere 365 giorni l'anno.

Informazioni ed aggiornamenti su @comunedi.pietrasanta, Instagram "Pietrasanta Eventi" oltre a newsletter, servizi di messaggistica dedicata, il canale YouTube ed il sito www.comune.pietrasanta.lu.it