

Anno XXIV Nr. 180 / ESTATE 2025

ValleyLife

LUCCA, MEDIA VALLE & GARFAGNANA

RIVISTA PANEUROPEA



caciniottica
LUNATA - MARILIA - PORCARI - BORGO A MOZZANO

COVER STORY

LA PASSIONE PER L'OTTICA E IL SERVIZIO ALLA PERSONA

A Passion for Optics and Customer Service

HOYA CENTER
OTTICO QUALIFICATO



Segreto

SPUMANTI DELLA COSTA TOSCANA



Wine Tasting
Un percorso a scelta tra 4 degustazioni

TENUTA MARIANI

Via Pietra a Padule 1881, Massaciuccoli, Lucca

Tel.334-6240890 / 334-6527107 - www.cantinetenutemariani.it



In copertina:
Emilio Cacini, proprietario di Cacini Ottica

ESTATE 2025

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE

Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)

DIRETTORE EDITORIALE:

Chiara Sebastiani

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:

Sebastiani & Sebastiani

AUTORI

Simone Bandini:

Editore di Valley Life, Dott. in Filosofia.

Chiara Sebastiani

Direttore editoriale Valley Life "Lucca, Media Valle e Garfagnana", Dott. in Economia

Paolo Sebastiani

Co Direttore di Valley Life "Lucca, Media Valle e Garfagnana", Dott. in Arte

PHOTO CREDITS:

Simone Bandini

Giacomo Roggi

Foto Alcide

Le opinioni degli autori non sono necessariamente le opinioni dell'editore.

© Valley Life - tutti i diritti riservati.

Ne è vietata la riproduzione anche parziale

Questa rivista è stata chiusa giovedì 26 giugno alle ore 16.50, in una assoluta giornata estiva, con l'auspicio di un futuro splendente.

ValleyLife

REDAZIONE e PUBBLICITÀ:

Sebastiani & Sebastiani

Via Angelo Orzali, 50

55100 Lucca (Lu)

Tel. 0583469222

valleylife.lucca@sebaseba.com

www.valleylife.it

6 Osservazioni aristocratiche sul tempo
Aristocratic Observations on Time

8 L'eccezione che conferma la virtù
The Exception that Proves the Rule

10 La Passione per l'ottica e il servizio alla persona
A Passion for Optics and Customer Service



16 "Pianeta Terra Festival: Sistemi Instabili"
Planet Earth Festival: Unstable Systems

22 Sulle tracce di Puccini: un viaggio tra Lucca e Celle nei luoghi del Maestro
In the Footsteps of Puccini: a Journey between Lucca and Celle in the Places of the Maestro

28 Pietrasanta, città della scultura
Pietrasanta, the Town of Sculpture

34 La Fotografia a Lucca tra Storia e Arte
Photography in Lucca between History and Art

40 Canyon Park: natura, avventura e consapevolezza nel cuore della Val di Lima
Canyon Park: Nature, Adventure, and Awareness in the Heart of Val di Lima



46 Roy Santi, un viaggio lungo due secoli
Roy Santi, a Journey Spanning Two Centuries

52 Diemme Infissi: L'artigianato evoluto tra innovazione, etica e sostenibilità
Diemme Infissi: Evolved Craftsmanship between Innovation, Ethics and Sustainability

58 Garfagnana Arredamenti: l'arte del legno con Roberto e Guido
Garfagnana Arredamenti: the Art of Wood with Roberto and Guido

64 L'illuminotecnica a Lucca si chiama Neon Form
Lighting Technology in Lucca is called Neon Form

70 Una 'Perla' nel cuore di Lucca
A 'Pearl' in the Heart of Lucca



76 Dall'Alba al Tramonto in Garfagnana
From Dawn to Sunset in Garfagnana

82 I Gelati di Piero: una storia d'amore, artigianato e gusto nel cuore di Lucca
I Gelati di Piero: a Story of Love, Craftsmanship and Taste in the Heart of Lucca

88 Il Venturo: un agriturismo familiare con un grande progetto estivo
Il Venturo: a Family-run Farmhouse with a Big Summer Project

If you have a house in Lucca, Mediavalle or Garfagnana area please subscribe for free and ask for your complimentary copy

BARGA

ESTATE 2025

BARGA JAZZ FESTIVAL 2025

Manifestazione musicale jazzistica - *Jazz music event*

LUGLIO/
AGOSTO

Dedicato alla musica di Marco Tamburini. Ospite il trombettista statunitense Eddie Henderson.

23 e 24 agosto: 36° concorso di composizione e arrangiamento per orchestra jazz.

BargaJazz Contest: concorso dedicato ai gruppi emergenti under 35 e giovani musicisti di jazz

17 luglio - 23 agosto: Barga Jazz Concerti ai giardini di Villa Moorings, al Teatro dei Differenti a Barga e nei comuni della Garfagnana e Valle del Serchio.

17 agosto; Barga IN Jazz Esibizioni di gruppi jazz nel centro storico di Barga

Dedicated to the music of Marco Tamburini. Guest the American trumpeter Eddie Henderson.

23 and 24 August: 36th Composition and Arrangement Competition for Jazz Orchestra.

BargaJazz Contest: competition dedicated to emerging groups under 35 and young jazz musicians

17 July - 23 August: Barga Jazz Concerts at the gardens of Villa Moorings, at the Teatro dei Differenti in Barga and in the municipalities of Garfagnana and Valle del Serchio.

17 August; Barga IN Jazz Performances by jazz groups in the historic center of Barga

Info: www.bargajazz.it

BARGA SCOTTISH WEEKEND

Barga celebra il suo legame con la Scozia - *Barga celebrates its connection with Scotland*

5/7
SETTEMBRE

Un fine settimana ricco di appuntamenti e di iniziative in cui usanze e tradizioni scozzesi animano le vie e i luoghi del comune barghigiano. Un ricco calendario di appuntamenti culinari, culturali, all'insegna della tradizione, capace di coinvolgere enti, attività e associazioni del territorio.

A weekend full of events and initiatives in which Scottish customs and traditions animate the streets and places of the Barga municipality. A rich calendar of culinary, cultural, traditional events, capable of involving local bodies, activities and associations.

BARGA INCANTATA

Visioni del paesaggio dell'anima - *Visions of the landscape of the soul*

11 LUGLIO/
14 SETTEMBRE

Progetto espositivo realizzato da Comune di Barga e Fondazione Ricci che intreccia arte, memoria e identità territoriale attraverso lo sguardo di quattro grandi artisti del Novecento: Alberto Magri, Adolfo Balduini, Umberto Vittorini e Bruno Cordati.

Presso il **Museo "Stanze della Memoria" di Barga**
Orario: giovedì-domenica 17,30-20 **Ingresso libero.**

Exhibition project created by the Municipality of Barga and the Ricci Foundation that intertwines art, memory and territorial identity through the eyes of four great artists of the twentieth century: Alberto Magri, Adolfo Balduini, Umberto Vittorini and Bruno Cordati.

At the **"Rooms of Memory" Museum in Barga**
Hours: Thursday-Sunday 17.30-20 **Free admission.**

Info: www.comune.barga.lu.it



MUSEO CASA PASCOLI

*Un viaggio nella poesia, nel silenzio
e negli affetti*

“Vieni a scoprire la magia di Casa Pascoli”



Immersa nella quiete del Colle di Caprona, **la casa dove Giovanni Pascoli visse e scrisse alcune delle sue liriche più intense** conserva intatta l'atmosfera di un tempo. Edificata nel Settecento e acquistata grazie ai premi poetici del Maestro, è oggi un museo che racconta la vita e l'eredità di uno dei più grandi poeti italiani. Sette stanze autentiche, oggetti originali, e un giardino che ogni 10 agosto si anima con musica e letture in sua memoria.

Casa Pascoli Museum – Barga. A place of soul and poetry. Immersed in the quiet of the Colle di Caprona, the house where Giovanni Pascoli lived and wrote some of his most intense lyrics preserves the atmosphere of the past. Built in the eighteenth century and purchased thanks to the Master's poetry prizes, it is now a museum that tells the life and legacy of one of the greatest Italian poets. Seven authentic rooms, original objects, and a garden that comes alive every August 10 with music and readings in his memory.

Museo-Casa “G. Pascoli”

Castelvecchio Pascoli - Barga

Telefono 0583.766147

Orari estivi 1 aprile-30 settembre:

da mercoledì a domenica 10.30-13.00 / 15.00-18.45;

martedì 15.30 - 18.45; lunedì chiuso





OSSERVAZIONI ARISTOCRATICHE SUL TEMPO

Aristocratic Observations on Time

DI SIMONE BANDINI



*“Il vergine, il vivace, il bell’oggi d’un colpo
d’ala ebbra quest’obliato, duro
lago ci squarcerà, sotto il gelo affollato
dal diafano ghiacciaio dei non fuggiti voli!”*

Stéphane Mallarmé, *“Il vergine, il vivace, il bell’oggi”, Poesie (1887)*

*“Le vierge, le vivace et le bel aujourd’hui
Va-t-il nous déchirer avec un coup d’aile ivre
Ce lac dur oublié que hante sous le givre
Le transparent glacier des vols qui n’ont pas fui!”*

Stéphane Mallarmé, *“Le vierge, le vivace et le bel aujourd’hui”, Poésies (1887)*

Prendiamo spunto dal celebre ‘Sonetto del cigno’ di Stéphane Mallarmé, il più aristocratico e tragico dei poeti decadenti francesi, per buttare giù uno sguardo sulla condizione umana, in particolare sulla saldatura misteriosa e archetipale tra la condizione estetica ed etica, ideale e materiale di ogni uomo che possa dirsi tale.

Una creatura bellissima il cigno – che incarna la potenza epifanica della bellezza – il cui slancio vitale rimane tuttavia intrappolato nel lago ghiacciato, a voler manifestare l’inconciliabilità di idealità e prassi materiale, essenza e manifestazione. L’animo, l’assoluto spirituale, non trova rappresentazione nel mondo fenomenico della possibilità: il cigno non spiccherà il volo.

Ebbene cosa ostacola e ‘impedisce’ la nostra carismatica creatura? Di cosa è allegoria il diafano lago ghiacciato? Ve lo spieghiamo noi.

Quel ghiaccio trasparente, baluginante, è la distesa paralizzante del ‘tempo materiale’ – la paralisi della con-

We take our cue from the famous ‘Swan Sonnet’ by Stéphane Mallarmé, the most aristocratic and tragic of the French decadent poets, to take a look at the human condition, in particular on the mysterious and archetypal welding between the aesthetic and ethical, ideal and material condition of every man every man.

The swan is a beautiful creature – which embodies the epiphany power of beauty – whose vital impetus nevertheless remains trapped in the frozen lake, wanting to manifest the irreconcilability of ideality and material practice, essence and manifestation. The soul, the spiritual absolute, finds no representation in the phenomenal world of possibility: the swan will not take flight.

Well, what hinders and ‘prevents’ our charismatic creature? What is the diaphanous frozen lake allegory of?

We’ll explain it to you.

That transparent, shimmering ice is the paralyzing expanse of ‘material time’ – the paralysis of the human condition



dizione umana dove 'trascorrere' significa 'decadere'.
 Quel tempo rettilineo legato all'osservazione della 'differenza', del cambiamento, della ricombinazione e dunque del decadimento – quel tempo fenomenico così banalmente razionale ed umano – è causa di una malattia mortale: la condizione meramente materiale, limitata e finita – in discrasia totale con l'essenza assoluta e infinita dello spirito, delle idee, del pensiero.

Pur lasciando alla religione dell'aldilà l'eternità dell'animo, vediamo come scampare in questo mondo dalla trappola letale cui siamo ontologicamente sottoposti.

Ci salveremo giocando con il tempo: calibrando il battito d'ali verso la vittoria, la scalata, la conquista.

Dovrà essere coltivato e incarnato – e non solo inscenato in senso borghese – questo volo del cigno, come una 'sbornia' metafisica e virtuosa, ubriacandoci di noi stessi, temibilmente e sul serio. Uno stato di grazia, divinatorio. In fil di metafora pelagica una 'cavalcata in cresta d'onda'.

Pienezza sic et simpliciter, aderenza, adesione incondizionata, irragionevole.

Rompiamo il ghiaccio con un colpo d'ala, ebbro, nell'aldiquà come semidei immortali.

where 'to pass' is to 'decay'.

That rectilinear time linked to the observation of 'difference', change, recombination and therefore to decay – that phenomenal time so trivially rational and human – is the cause of a mortal disease: the merely material, limited and finite condition – in total discrepancy with the absolute and infinite essence of the spirit, of ideas, of thought.

While leaving the eternity of the soul to the religion of the afterlife, let's see how to escape in this world from the lethal trap to which we are ontologically subjected.

We will save ourselves by playing with time: calibrating the flutter of wings towards victory, climbing, conquest.

This flight of the swan will have to be practiced and embodied – and not just staged in a bourgeois sense – like a metaphysical and virtuous 'hangover', getting drunk on ourselves, fearfully and seriously. A state of grace, divinatory. In the thread of a pelagic metaphor: a 'ride on the crest of a wave'.

Fullness sic et simpliciter, unconditional and unreasonable adherence.

Let's break the ice with an inspired stroke of wing, in this life, like immortal demigods.



L'ECCEZIONE CHE CONFERMA LA VIRTÙ

The Exception that Proves the Rule

DI CHIARA SEBASTIANI

Nel nostro tempo, l'onestà sembra essere diventata una qualità straordinaria, quasi un'eccezione rispetto alla norma. Se un tempo la rettitudine e la trasparenza erano valori dati per scontati, oggi chi si comporta con integrità viene spesso elogiato come se avesse compiuto un atto eroico. Ma come siamo arrivati a questo punto? E cosa significa davvero vivere in una società in cui essere onesti è considerato straordinario?

L'onestà dovrebbe essere una regola di base della convivenza civile, un pilastro fondamentale su cui costruire rapporti umani e istituzioni affidabili. Eppure, nel corso del tempo, la diffidenza nei confronti delle autorità, il dilagare della corruzione e la ricerca del vantaggio personale hanno contribuito a minare questa virtù. La cultura dell'inganno, che spesso permea la politica, gli affari e perfino le relazioni interpersonali, ha reso la sincerità un'eccezione piuttosto che la norma.

Basti pensare alle reazioni che suscita un gesto di onestà

In our time, honesty seems to have become an extraordinary quality, almost an exception to the norm. Whereas righteousness and transparency were once taken for granted, today those who behave with integrity are often praised as if they had performed a heroic act. But how did we get to this point? And what does it really mean to live in a society where being honest is considered extraordinary?

Honesty should be a basic rule of civil coexistence, a fundamental pillar on which to build human relationships and reliable institutions. Yet, over time, mistrust of authority, rampant corruption, and the pursuit of personal gain have contributed to undermining this virtue. The culture of deception, which often permeates politics, business, and even interpersonal relationships, has made sincerity the exception rather than the norm.

Just think of the reactions that a gesture of everyday honesty provokes: the shop assistant who returns the





quotidiana: il commesso che restituisce il resto sbagliato, il cittadino che segnala un errore a proprio svantaggio o il politico che rifiuta privilegi indebiti vengono celebrati come esempi di moralità fuori dal comune. Ciò dimostra quanto l'idea di correttezza si sia indebolita nella percezione collettiva.

Ma se l'onestà diventa un'eccezione, la società ne esce impoverita. La fiducia reciproca, elemento essenziale per il buon funzionamento della comunità, viene erosa e lascia spazio al sospetto e alla disillusione. Vivere in un contesto in cui ci si aspetta la disonestà come regola alimenta un circolo vizioso difficile da spezzare.

Come invertire questa tendenza? Occorre ripartire dall'educazione, dalla famiglia e dalla scuola, insegnando che l'onestà non è solo un dovere morale, ma anche un investimento per un futuro migliore. Serve anche una riforma culturale, in cui le istituzioni diano il buon esempio e la meritocrazia premi il comportamento etico anziché la furbizia. Solo così potremo restituire all'onestà il valore di normalità che merita, evitando di considerarla un'anomalia sorprendente.

In definitiva, l'onestà non dovrebbe essere un atto eroico, ma la regola di base su cui costruire una società più giusta. Riusciremo mai a renderla nuovamente la normalità?

wrong change, the citizen who reports an error to their own disadvantage, or the politician who refuses undue privileges are celebrated as examples of extraordinary morality. This shows how much the idea of fairness has weakened in the collective perception.

But if honesty becomes the exception, society is impoverished. Mutual trust, an essential element for the proper functioning of the community, is eroded and gives way to suspicion and disillusionment. Living in an environment where dishonesty is expected as the norm feeds a vicious circle that is difficult to break.

How can this trend be reversed? We need to start with education, in the family and at school, teaching that honesty is not only a moral duty but also an investment in a better future. We also need cultural reform, with institutions setting a good example and meritocracy rewarding ethical behaviour rather than cunning. Only in this way can we restore honesty to its rightful place as the norm, rather than considering it a surprising anomaly. Ultimately, honesty should not be a heroic act, but the basic rule on which to build a more just society. Will we ever succeed in making it the norm again?

 **ASCOLTO CONSIGLIATO**
Recommended listening

Coldplay,
"Fix you"



ABBANA

LA PASSIONE PER L'OTTICA E IL SERVIZIO ALLA PERSONA

A Passion for Optics and Customer Service

DI CHIARA SEBASTIANI



Nel cuore della Toscana, a Lucca, la tradizione dell'ottica si rinnova grazie alla passione e alla professionalità di Emilio Cacini, fondatore di Cacini Ottica, una realtà consolidata con quattro punti vendita distribuiti tra Lunata, Marlia, Porcari e Borgo a Mozzano. Proprio nel nuovissimo negozio di Lunata, inaugurato da pochi mesi, abbiamo avuto il piacere di incontrare Emilio e scoprire la sua storia, la filosofia che guida il suo lavoro e le innovazioni tecnologiche che hanno fatto di Ottica Cacini un punto di riferimento per la provincia.

La carriera di Emilio non nasce nell'ambito dell'ottica, ma dal mondo della fotografia. "Facevo il fotografo e poi inizialmente ho deciso di ampliare un po' il discorso, giusto per allargare il budget", racconta Emilio. Quella che doveva essere una semplice estensione dell'attività si è invece rivelata una vera e propria scoperta: "Sono rimasto appassionato, ho scoperto che l'ottica era molto, molto interessante e da lì alla fine ho fatto solo ottica."

Questa passione, nata quasi casualmente, ha portato Emilio a costruire un percorso professionale solido. "Ho preso il diploma di optometria e ho creato un team valido attorno a me", spiega. Ma ciò che rende unico il suo approccio è la centralità del servizio e dell'attenzione alle persone.

Per Emilio, l'ottica non è solo una vendita di prodotti, ma un servizio rivolto a risolvere i problemi delle persone. "Questa cosa mi è sempre piaciuta: risolvere i problemi delle persone, dare un aiuto concreto", afferma con convinzione. La sua filosofia si basa su professionalità e capacità di comprendere a fondo le questioni essenziali, al fine di offrire risposte personalizzate e di qualità.



"Una cosa che dico sempre ai ragazzi e che è raro trovare: la gente viene, fa l'occhiale, paga e poi ti dice grazie. Non è scontato."

Questo riconoscimento, questa gratitudine, è ciò che continua a motivare Emilio dopo tanti anni di attività. Tramandando la passione anche ai collaboratori, al figlio Guido e alla nuora Veronica che lavorano con lui, ha sviluppato un metodo di lavoro specifico, che unisce tecniche tradizionali e moderne per garantire risultati ottimali.

Il metodo applicato da Ottica Cacini si basa su due approcci fondamentali: l'optometria classica di origine inglese e quella comportamentale americana. "Siamo un mix di queste





In the heart of Tuscany, in Lucca, the tradition of optics is being renewed thanks to the passion and professionalism of Emilio Cacini, founder of Cacini Ottica, a well-established company with four stores in Lunata, Marlia, Porcari, and Borgo a Mozzano. In the brand new store in Lunata, which opened a few months ago, we had the pleasure of meeting Emilio and discovering his story, the philosophy that guides his work, and the technological innovations that have made Ottica Cacini a point of reference for the Province.

Emilio's career did not begin in optics, but in the world of photography. "I was a photographer and then I decided to expand a little, just to increase my budget," says Emilio. What was supposed to be a simple extension of his business turned out to be a real discovery: "I became passionate about it, I discovered that optics was very, very interesting, and from then on I only did optics."

This passion, which arose almost by chance, led Emilio to build a solid professional career. "I got my optometry diploma and created a strong team around me," he explains. But what makes his approach unique is the centrality of service and attention to people.

For Emilio, optics is not just about selling products, but about providing a service aimed at solving people's problems. "I've always liked this: solving people's problems, giving concrete help," he says with conviction. His philosophy is based on professionalism and the ability to thoroughly understand the essential issues in order to offer personalized, quality solutions.

"One thing I always tell the kids, and it's rare to find: people



Il nuovo strumento "Visionix" per lo screening oculare completo

come in, get their glasses, pay, and then say thank you. It's not something to be taken for granted."

This recognition, this gratitude, is what continues to motivate Emilio after so many years in the business. Passing on his passion to his colleagues, his son Guido, and his daughter-in-law Veronica, who work with him, he has developed a specific working method that combines traditional and modern techniques to ensure optimal results.

The method applied by Ottica Cacini is based on two fundamental approaches: classic English optometry and American behavioural optometry. "We are a mix of these



Esame del Campo visivo Dott.ssa Ortottista Ilaria Malucchi

due tecniche”, spiega Emilio, sottolineando come questa combinazione consenta di offrire un servizio completo e all’avanguardia.

Non solo lenti e montature, ma una vera e propria diagnosi della salute visiva attraverso strumenti tecnologici avanzati. Emilio ci mostra con orgoglio uno strumento recente, ‘Visionix’, che lavora con l’intelligenza artificiale, capace di effettuare uno screening completo dell’occhio, inviare tutti i dati ad un medico oculista per un referto online su molte caratteristiche dell’occhio:

- Valutazione della cornea e misurazione dello spessore corneale;
- Misurazione della pressione intraoculare;
- Valutazione della presenza di cataratte;
- Esame del fondo dell’occhio per monitorare la salute generale dell’occhio.

Questa tecnologia, esclusiva di Ottica Cacini nella zona,

two techniques,” explains Emilio, emphasizing how this combination allows us to offer a complete and cutting-edge service.

Not just lenses and frames, but a real diagnosis of visual health using advanced technological tools. Emilio proudly shows us a recent ‘Visionix’ device that works with artificial intelligence, capable of performing a complete eye screening and sending all the data to an ophthalmologist for an online report on many characteristics of the eye:

- Corneal assessment and corneal thickness measurement;
- Intraocular pressure measurement;
- Assessment of the presence of cataracts;
- Examination of the back of the eye to monitor overall eye health.

This technology, exclusive to Ottica Cacini in the area, allows for accurate and accessible screening at a cost



permette uno screening accurato e accessibile, con un costo di soli 40 euro. "È un servizio che consiglio vivamente, perché permette di fare screening importanti in modo semplice e veloce", sottolinea Emilio.

Ottica Cacini ha inoltre sviluppato una rete di collaborazioni con oculisti locali, che possono intervenire rapidamente in caso di necessità: "Abbiamo un team di medici che fanno visite oculistiche e ortottisti per valutazioni del campo visivo, tutto con la qualità più alta e al prezzo più basso possibile."

Questa delocalizzazione delle prestazioni oculistiche rappresenta una grande innovazione, con un forte valore sociale: "Il servizio è alla base di tutto, e questa è una cosa che mi è piaciuta molto fin da subito."

Nel mondo dell'ottica, la moda gioca un ruolo importante, ma da Ottica Cacini non si perde mai di vista la funzionalità tecnica dell'occhiale. Emilio spiega come la scelta del modello debba sempre partire dalla soddisfazione delle caratteristiche tecniche, volendo tuttavia consigliare un occhiale che piaccia a livello estetico. Questo equilibrio tra estetica e tecnica rende ogni articolo un dispositivo utile per la vista, ma anche un accessorio personale e di stile.

Al di là dell'attività lavorativa, Emilio ha coltivato altre passioni che raccontano molto della sua personalità. Tra queste, l'alpinismo, una disciplina che ha praticato con entusiasmo e che gli ha insegnato il valore della determinazione e il rispetto per la natura.

Inoltre, Emilio ha maturato un amore speciale per i cavalli: in particolare ha avuto un legame speciale con uno stallone che è stato campione italiano di morfologia per tre anni consecutivi. "È stata un'esperienza meravigliosa", ricorda con affetto.

La storia di Emilio Cacini e del suo gruppo è una testimonianza di come passione, professionalità e innovazione possano convivere per offrire un servizio di alta qualità alla comunità. Con quattro punti vendita a Lucca Emilio ha creato non solo un negozio di ottica, ma un vero e proprio centro di riferimento per la salute visiva.

La combinazione di tecniche tradizionali e strumenti tecnologici avanzati, unita a un approccio umano e personalizzato, fa di Ottica Cacini una realtà da scoprire per chiunque voglia prendersi cura dei propri occhi con competenza e attenzione.

of only €40. "It's a service I highly recommend because it allows for important screening to be done quickly and easily," Emilio emphasizes.

Ottica Cacini has also developed a network of partnerships with local ophthalmologists, who can intervene quickly if necessary: "We have a team of doctors who perform eye exams and orthoptists for visual field assessments, all with the highest quality and at the lowest possible price."

This delocalization of eye care services is a major innovation with significant social value: "Service is the foundation of everything, and this is something I liked very much right from the start."

In the world of optics, fashion plays an important role, but at Ottica Cacini, the technical functionality of eyewear is never lost sight of. Emilio explains how the choice of model must always start from the satisfaction of technical characteristics, while still recommending eyewear that is aesthetically pleasing. This balance between aesthetics and technology makes each item a useful device for vision, but also a personal and stylish accessory.

Beyond his work, Emilio has cultivated other passions that reveal a lot about his personality. Among these is mountaineering, a discipline he has practiced with enthusiasm and which has taught him the value of determination and respect for nature.

Emilio also developed a special love for horses: he had a particularly special bond with a stallion that was Italian morphology champion for three consecutive years. "It was a wonderful experience," he recalls fondly.

The story of Emilio Cacini and his team is a testament to how passion, professionalism, and innovation can coexist

to offer a high-quality service to the community. With four stores in Lucca, Emilio has created not only an optician's shop, but a true centre of excellence for visual health.

The combination of traditional techniques and advanced technological tools, combined with a human and personalized approach, makes Ottica Cacini a must-visit for anyone who wants to take care of their eyes with competence and attention.



Emilio Cacini

Info:

www.caciniottica.com

Borgo a Mozzano: Via Ludovica 17f (Lu) - Tel. 0583 88656 - borgo@caciniottica.com

Lunata: Via Pesciatina 23 (Lu) - Tel. 0583 469327 - lunata@caciniottica.com

Marlia: Viale Europa 313 (Lu) - Tel. 0583 577607 - marlia@caciniottica.com

Porcari: Via Stazione 39 (Lu) - Tel. 0583 210649 - porcari@caciniottica.com



Presentazione della quarta edizione di Pianeta Terra Festival





PIANETA TERRA FESTIVAL: SISTEMI INSTABILI

Planet Earth Festival: Unstable Systems

A CURA DELLA REDAZIONE





Massimo Marsili presidente Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca

Luigi Lazzareschi Amministratore delegato gruppo Sofidel

Anna Gianluca direttrice ed. Laterza

Il Festival si terrà a Lucca da giovedì 2 a domenica 5 ottobre 2025 e vedrà tra gli ospiti Patrizia Caraveo, Giuseppe Cederna, Javier Cercas, Carlo Cottarelli, Lucy Jones, Elisa Palazzi, David Quammen, Mauro Varotto.

The Festival will be held in Lucca from Thursday 2 to Sunday 5 October 2025 and will see among the guests Patrizia Caraveo, Giuseppe Cederna, Javier Cercas, Carlo Cottarelli, Lucy Jones, Elisa Palazzi, David Quammen, Mauro Varotto.

Anche quest'anno Lucca si prepara ad accogliere una nuova edizione di Pianeta Terra Festival, diretto da Stefano Mancuso, ideato e organizzato da Editori Laterza e promosso dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca.

Also this year Lucca is preparing to welcome a new edition of Pianeta Terra Festival, directed by Stefano Mancuso, conceived and organized by Editori Laterza and promoted by the Cassa di Risparmio di Lucca Foundation.

L'appuntamento è da giovedì 2 a domenica 5 ottobre 2025, nei luoghi più suggestivi della città: la Chiesa di San Francesco, Palazzo Ducale, L'Orto Botanico, Auditorium del Suffragio, Libreria Civica Agorà.

The appointment is from Thursday 2 to Sunday 5 October 2025, in the most evocative places of the city: the Church of San Francesco, Palazzo Ducale, the Botanical Garden, Auditorium del Suffragio, Libreria Civica Agorà.

Il titolo di questa quarta edizione sarà Sistemi instabili: mai prima d'ora abbiamo assistito a una tale accelerazione nei cambiamenti, a una instabilità paragonabile, non solo del sistema Terra, ma di qualsiasi sistema complesso – economico, geopolitico, tecnologico, solo per fare degli esempi macroscopici e attuali. "Possiamo considerare la Terra come un sistema intrinsecamente instabile in cui ogni modifica delle condizioni iniziali, per quanto minima, può avere conseguenze

The title of this fourth edition will be 'Unstable Systems': never before have we witnessed such an acceleration in changes, a comparable instability, not only of the Earth system, but of any complex system – economic, geopolitical, technological, just to give macroscopic and current examples. "We can consider the Earth as an inherently unstable system in which any change in initial conditions, however minimal, can have enormous consequences on its future. When the changes are by no





Giuseppe Laterza Amministratore delegato gruppo Laterza



Stefano Mancuso direttore scientifico del festival

enormi sul suo futuro. Quando le modifiche non sono affatto minime ma sostanziali, come l'aumento della temperatura media di 1,5 °C, in una manciata di anni, prevedere come sarà il futuro del nostro pianeta diventa del tutto impossibile" dichiara il direttore del Festival, Stefano Mancuso. "Nessuno può sapere che cosa accadrà e chi si azzarda a fare previsioni – cosa, comunque, mai prudente da fare – ha le stesse probabilità di azzeccarle di un indovino o oracolo dei tempi passati. Si tratta di una nuova normalità in cui cose prima inimmaginabili diventano comuni. Dovremo abituarci e iniziare a capire come navigare in un mondo che non riusciamo più a leggere".

Nei giorni del Festival, s'imbarcheranno in questa navigazione ospiti nazionali e internazionali attraverso confronti diretti, lectio, incontri, interviste, spettacoli. Oltre 90 eventi in quattro giorni da passare insieme a scienziati, filosofi, psicoanalisti, economisti, esperti di geopolitica, scrittori, giornalisti e artisti. Con loro indagheremo le fragilità del nostro tempo: il riscaldamento globale, i fenomeni meteorologici estremi, la trasformazione dei paesaggi, la questione energetica, l'instabilità politica, geopolitica, economica e anche esistenziale. Tra i primi nomi annunciati: l'astrofisica Patrizia Caraveo, presidente della Società Astronomica Italiana; lo

means minimal but substantial, such as the increase in the average temperature of 1.5 °C, in a handful of years, predicting what the future of our planet will be like becomes completely impossible," says the director of the Festival, Stefano Mancuso. "No one can know what will happen and those who dare to make predictions – which, however, are never prudent to do – have the same chances of getting them right as a fortune teller or oracle of past times. It's a new normal where previously unimaginable things become commonplace. We will have to get used to it and start understanding how to navigate a world that we can no longer read".

During the days of the Festival, national and international guests will embark on this navigation through direct comparisons, lectio, meetings, interviews, shows. Over 90 events in four days to spend together with scientists, philosophers, psychoanalysts, economists, geopolitical experts, writers, journalists and artists. With them we will investigate the fragilities of our time: global warming, extreme weather phenomena, the transformation of landscapes, the energy issue, political, geopolitical, economic and even existential instability. Among the first names announced: astrophysicist Patrizia Caraveo, president of the Italian Astronomical Society;



Alcuni momenti delle edizioni precedenti di Pianeta Terra Festival



scrittore e saggista spagnolo Javier Cercas, tra le voci più influenti della narrativa europea contemporanea; l'attore e scrittore Giuseppe Cederna; l'economista Carlo Cottarelli, direttore dell'Osservatorio sui Conti Pubblici Italiani; la scrittrice e giornalista inglese Lucy Jones, esperta di scienza ed ecologia; la climatologa Elisa Palazzi, docente all'Università di Torino e ricercatrice del CNR; il saggista e divulgatore scientifico statunitense David Quammen; il geografo Mauro Varotto, professore all'Università di Padova e studioso di geografie ambientali.

"Mai come ora abbiamo bisogno di una pluralità di voci e delle più diverse competenze – dice Giuseppe Laterza – solo così possiamo sperare di affrontare i problemi provenienti da scenari inediti".

"Il Pianeta Terra Festival – dichiara Massimo Marsili, Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca – è giunto alla quarta edizione e conferma l'obiettivo che la Fondazione si attendeva al momento della sua ideazione: dotare Lucca di un evento di alto profilo culturale e scientifico su un argomento di forte attenzione per le persone, per il sistema delle imprese e per le istituzioni pubbliche con un'ampia partecipazione della città e del territorio. L'instabilità dei sistemi non è un tratto lontano.

Le trasformazioni geopolitiche, i cambiamenti climatici, la fluidità del mutamento sociale sono fenomeni leggibili e riscontrabili anche intorno a noi. Comprenderli e interpretarli è un atto di responsabilità che il Festival ci aiuta a compiere per rispondere costruendo e non subirne passivamente gli effetti".

Pianeta Terra Festival è progettato e organizzato dagli Editori Laterza e promosso dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca. La Città di Lucca e la Rappresentanza in Italia della Commissione europea sono partner istituzionali dell'evento. La manifestazione è resa possibile anche dalla compartecipazione della Camera di Commercio Toscana Nord-Ovest / The Lands of Giacomo Puccini e Confindustria Toscana Nord.

the Spanish writer and essayist Javier Cercas, one of the most influential voices in contemporary European fiction; the actor and writer Giuseppe Cederna; the economist Carlo Cottarelli, director of the Italian Observatory on Public Accounts; the English writer and journalist Lucy Jones, an expert in science and ecology; climatologist Elisa Palazzi, professor at the University of Turin and CNR researcher; the American essayist and science populariser David Quammen; the geographer Mauro Varotto, professor at the University of Padua and scholar of environmental geographies.

"Never before have we needed a plurality of voices and the most diverse skills – says Giuseppe Laterza – only in this way can we hope to face the problems coming from unprecedented scenarios". "The Planet Earth Festival – declares Massimo Marsili, President of the Cassa di Risparmio di Lucca Foundation – is now in its fourth edition and confirms

the objective that the Foundation expected at the time of its conception: to provide Lucca with an event of high cultural and scientific profile on a topic of strong attention to people, to the business system and to public institutions with a wide participation of the city and the territory. The instability of systems is not a distant stretch. Geopolitical transformations, climate change, the fluidity of social change are phenomena that can also be read and found around us. Understanding and interpreting them is an act of responsibility that the Festival helps us to carry out in order to respond by building and not passively suffering their effects". Pianeta Terra Festival is designed and organized by Editori Laterza and promoted by the Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca. The City of Lucca and the Representation of the European Commission in Italy are institutional partners of the event. The event is also made possible by the co-participation of the Chamber of Commerce of North-West Tuscany / The Lands of Giacomo Puccini and Confindustria Toscana Nord. The patronage of the Tuscany Region and the Province of Lucca, the Association of Foundations and Savings Banks, ISPPA – Higher Institute for Environmental Protection and



Hanno conferito il loro patrocinio la Regione Toscana e la Provincia di Lucca, l'Associazione di Fondazioni e Casse di Risparmio, l'ISPRA – Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale.

Il Festival si avvale della collaborazione con la Scuola IMT Alti Studi di Lucca, la Scuola Superiore Sant'Anna, l'Università di Pisa, l'Ufficio Scolastico Territoriale di Lucca e Massa Carrara, la Fondazione Campus.

Hanno confermato la loro partecipazione al progetto: All Venture, l'Arcidiocesi di Lucca, l'Associazione Musicale Lucchese, l'Associazione Talea, la Biblioteca civica Agorà, la Fondazione Giuseppe Pera, Green Cross Italia, il Conservatorio di Musica "Luigi Boccherini", il Lucca Film Festival, Lucense, l'Orto Botanico di Lucca e Photolux Festival.

Importantissimo il sostegno di numerosi sponsor. Ad oggi si ringraziano: Banco BPM, Sofidel, Green Utility, RetiAmbiente, Ricola, Toscotec, Redfish Capital Partners e Alternative Capital Partners.

Giorgio Tesi Group ha garantito il suo impegno per l'allestimento delle sale dove si svolgeranno gli incontri, a partire dalla conferenza stampa.

Research have conferred their patronage.

The Festival makes use of the collaboration with the IMT School for Advanced Studies of Lucca, the Sant'Anna School of Advanced Studies, the University of Pisa, the Territorial School Office of Lucca and Massa Carrara, the Campus Foundation.

The following have confirmed their participation in the project: All Venture, the Archdiocese of Lucca, the Lucchese Music Association, the Talea Association, the Agorà Civic Library, the Giuseppe Pera Foundation, Green Cross Italia, the "Luigi Boccherini" Conservatory of Music, the Lucca Film Festival, Lucense, the Botanical Garden of Lucca and Photolux Festival.

The support of numerous sponsors is very important. To date, we would like to thank: Banco BPM, Sofidel, Green Utility, RetiAmbiente, Ricola, Toscotec, Redfish Capital Partners and Alternative Capital Partners.

Giorgio Tesi Group has guaranteed its commitment to the preparation of the rooms where the meetings will take place, starting with the press conference.



Per maggiori informazioni e dettagli

consultare il sito del Festival www.pianetaterrafestival.it e i canali social Facebook, Instagram, TikTok, LinkedIn, X e Youtube.

Da questa edizione sarà attivo anche il nuovo canale TikTok di Pianeta Terra Festival (@pianetaterrafestival) già disponibile da oggi con una serie di contenuti che accompagneranno il pubblico alla scoperta del Festival.

For more information and details,

consult the Festival website www.pianetaterrafestival.it and the social channels Facebook, Instagram, TikTok, LinkedIn, X and Youtube.

From this edition, the new TikTok channel of Pianeta Terra Festival (@pianetaterrafestival) will also be active, already available from today with a series of content that will accompany the public to discover the Festival.



Steinway & Sons
Patent Grand
New York & Hamburg.



SULLE TRACCE DI PUCCINI: UN VIAGGIO TRA LUCCA E CELLE NEI LUOGHI DEL MAESTRO

In the Footsteps of Puccini: a Journey between Lucca and Celle
in the Places of the Maestro

A CURA DELLA REDAZIONE
FOTO PUCCINI MUSEUM: ANDREA PISTOLESI

Nel cuore del centro storico di Lucca, tra vicoli senza tempo e atmosfere d'altri secoli, si trova un luogo in cui la musica sembra ancora risuonare tra le mura: il Puccini Museum – Casa Natale, una tappa imperdibile per chiunque voglia conoscere da vicino la vita e l'opera di uno dei più grandi compositori della storia, Giacomo Puccini. Situato a pochi passi dalla vivace Piazza Cittadella, il museo si trova proprio nella casa dove il Maestro nacque il 22 dicembre 1858 e visse fino ai 22 anni. Un luogo che, grazie all'attento lavoro della Fondazione Giacomo Puccini, è oggi custode della sua memoria artistica e familiare.

La casa è stata trasformata in museo nel 1979, grazie a una donazione di Rita Puccini Dell'Anna, nuora del Maestro. Nel 2010, un attento restauro filologico ha riportato l'edificio alla sua struttura originaria, creando un suggestivo percorso espositivo che si sviluppa attraverso dodici stanze.

Gli antenati di Giacomo Puccini furono tutti musicisti e figure di primo piano della cultura cittadina. Per oltre un secolo, dalla metà del Settecento fino alla morte di Michele, padre di Giacomo, nel 1864, ricoprirono i principali incarichi musicali della città di Lucca. La casa fu acquistata intorno al 1815 e da allora divenne il luogo di riferimento della famiglia, che aveva lasciato il paese di Celle – luogo originario dei Puccini – già da alcuni decenni.

Visitare il museo significa immergersi nell'universo pucciniano attraverso documenti, spartiti, lettere autografe, fotografie e oggetti di valore biografico e simbolico. La formazione musicale, l'ascesa artistica, le passioni e gli aspetti più intimi della personalità del compositore sono raccontati con rigore documentario ed emozione narrativa. Tra i pezzi esposti spiccano l'autografo della *Messa a Quattro Voci* – opera che gli valse il diploma all'Istituto Musicale di Lucca – le lettere con Giulio Ricordi e con i collaboratori, ma anche la corrispondenza

In the heart of the historic centre of Lucca, among timeless alleys and atmospheres of other centuries, there is a place where music still seems to resonate within the walls: the Puccini Museum – Birthplace, an unmissable stop for anyone who wants to get to know the life and work of one of the greatest composers in history, Giacomo Puccini. Located just a few steps from the lively Piazza Cittadella, the museum is located right in the house where the Maestro was born on December 22, 1858 and lived until he was 22 years old. A place that, thanks to the careful work of the Giacomo Puccini Foundation, is now the custodian of his artistic and family memory.

The house was transformed into a museum in 1979, thanks to a donation from Rita Puccini Dell'Anna, the Maestro's daughter-in-law. In 2010, a careful philological restoration brought the building back to its original structure, creating an evocative exhibition itinerary that develops through twelve rooms.

Giacomo Puccini's ancestors were all musicians and leading figures in the city's culture. For over a century, from the mid-eighteenth century until the death of Michele, Giacomo's father, in 1864, they held the main musical positions in the city of Lucca. The house was purchased around 1815 and since then it has become the place of reference for the family, who had left the town of Celle – the original place of the Puccini family – for a few decades already.

*Visiting the museum means immersing yourself in Puccini's universe through documents, scores, autograph letters, photographs and objects of biographical and symbolic value. The musical training, the artistic rise, the passions and the most intimate aspects of the composer's personality are told with documentary rigor and narrative emotion. Among the pieces on display are the autograph of the *Messa a Quattro Voci* – a work that earned him a diploma from the Musical Institute*



Ritratto di Giacomo Puccini - Puccini Museum - Casa natale



Costume di scena opera Tosca - Puccini Museum - Casa natale

familiare, le amicizie e le battute tra compagni di caccia.

La Sala della Musica ospita il celebre pianoforte Steinway & Sons, acquistato nel 1901, su cui il Maestro compose molta parte delle sue opere, compresa *Turandot*. I ritratti più iconici di Puccini, simbolo del suo successo internazionale, sono visibili nella Sala da Pranzo e nella Camera natale. L'ultima sala del museo conserva invece il sontuoso costume del secondo atto di *Turandot*, indossato da Maria Jeritzka alla prima dell'opera al Metropolitan di New York nel 1926 e da lei donato al museo. L'esperienza di visita è resa ancora più coinvolgente e accessibile grazie a supporti multimediali, audioguide e un tablet interattivo con videoguida in LIS (Lingua dei Segni Italiana). Inoltre, gran parte dell'archivio documentario è consultabile online tramite il sito del museo.

Visitare la casa natale di Giacomo Puccini a Lucca significa compiere un viaggio profondo nella sensibilità del compositore: un'esperienza che va oltre la musica, toccando le corde dell'intimità e della memoria. Ma per comprendere pienamente le radici del suo genio, è necessario proseguire verso le colline lucchesi, fino al piccolo borgo di Celle dei Puccini, frazione del comune di Pescaglia.

Qui, immersa nel verde e nella quiete, si trova la casa di famiglia della dinastia Puccini, oggi trasformata in un museo che racconta le origini profonde di una stirpe di musicisti. La casa, una dimora cinquecentesca, ha visto nascere e crescere generazioni di artisti, conservando l'anima più autentica e rurale della famiglia. Grazie alla generosità delle nipoti Albina e Nina Puccini, che donarono cimeli, arredi e patrimonio documentario preziosissimo, l'associazione Lucchesi nel Mondo trasformò l'abitazione avita in un Museo inaugurato nel 1976.

Completamente riallestito nel 2008 in occasione del 150° anniversario della nascita del Maestro, il percorso espositivo si sviluppa su due piani, con sette sale tematiche e una cantina museale, dove si intrecciano la dimensione domestica e quella artistica. Al piano terra sono esposti oggetti di grande valore emotivo e storico: il pianoforte su cui fu composta parte di *Madama Butterfly*, la corona d'alloro ricevuta per *Le Villi*, la poltrona preferita del Maestro e un grammofono donato da

of Lucca – the letters with Giulio Ricordi and his collaborators, but also family correspondence, friendships and hunting with his companions.

The Music Room houses the famous Steinway & Sons piano, purchased in 1901, on which the Maestro composed much of his operas, including Turandot. The most iconic portraits of Puccini, a symbol of his international success, can be seen in the Dining Room and the Birthplace. The last room of the museum preserves the sumptuous costume of the second act of Turandot, worn by Maria Jeritzka at the premiere of the opera at the Metropolitan in New York in 1926 and donated by her to the museum.

The visit experience is made even more engaging and accessible thanks to multimedia supports, audio guides and an interactive tablet with video guide in LIS (Italian Sign Language). In addition, a large part of the documentary archive can be consulted online through the museum's website.

Visiting Giacomo Puccini's birthplace in Lucca means taking a deep journey into the composer's sensitivity: an experience that goes beyond music, touching the strings of intimacy and memory. But to fully understand the roots of his genius, it is necessary to continue towards the hills of Lucca, up to the small village of Celle dei Puccini, a hamlet in the municipality of Pescaglia.

Here, surrounded by greenery and quiet, is the family home of the Puccini dynasty, now transformed into a museum that tells the deep origins of a lineage of musicians. The house, a sixteenth-century residence, has seen generations of artists born and grow, preserving the most authentic and rural soul of the family. Thanks to the generosity of his granddaughters Albina and Nina Puccini, who donated memorabilia, furnishings and precious documentary heritage, the Lucchesi nel Mondo association transformed the ancestral home into a museum inaugurated in 1976. Completely rearranged in 2008 on the occasion of the 150th anniversary of the Maestro's birth, the exhibition is spread over two floors, with seven thematic rooms and a museum cellar, where the domestic and artistic dimensions are intertwined. On the ground floor are exhibited objects of great emotional and historical value:



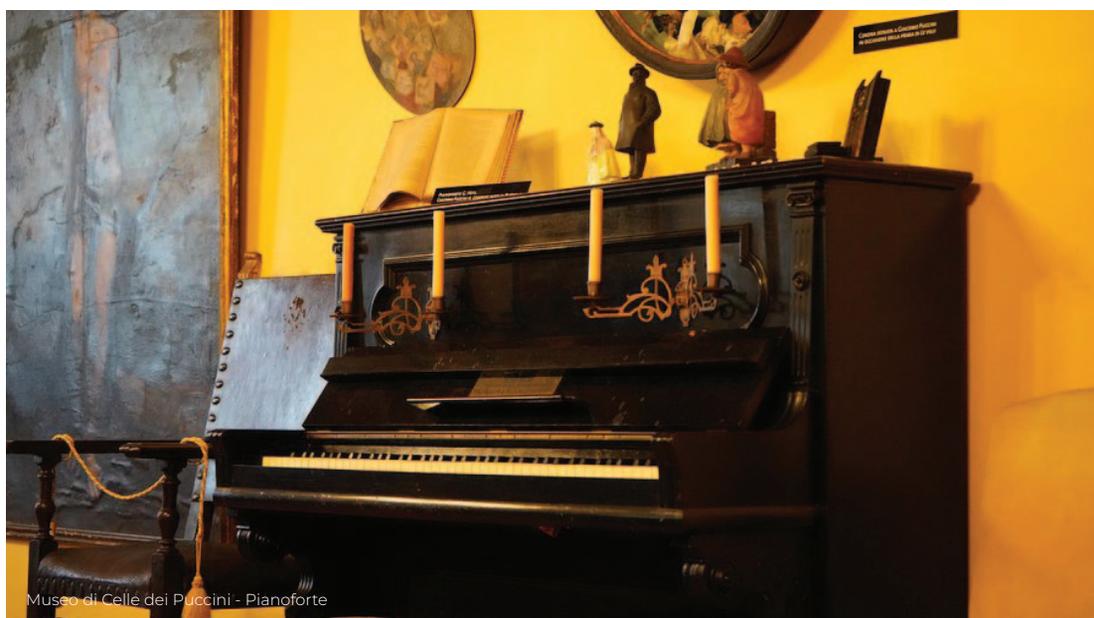
Costume di *Turandot* indossato alla prima dell'opera - Puccini Museum - Casa natale

Thomas Edison. Sempre sullo stesso piano si trova la cucina originale, con pavimenti in legno, acquaio in pietra e utensili d'epoca: testimonianza concreta della quotidianità contadina. Ogni stanza racconta una parte della vita del compositore: il salone d'ingresso accoglie i visitatori con l'albero genealogico e i ritratti degli antenati; nella camera da letto si conserva ancora il letto dove nacque Giacomo; al piano superiore, la sala della famiglia e quella della sorella Ramelde espongono fotografie, lettere e appunti musicali, rivelando l'affetto profondo per il borgo natale. Particolarmente suggestiva è la sala degli affetti, con la vestina del battesimo, documenti d'epoca e il prezioso "Codice di Celle", un manoscritto secentesco per musica e basso continuo. Nel 2024 è stata inoltre inaugurata la nuova Sala del Centenario, dedicata all'ultima visita di Puccini a Celle ed ai giorni che precedettero e seguirono la sua scomparsa. La cantina, oggi ristrutturata, è diventata uno spazio polifunzionale che ospita concerti, mostre temporanee e incontri culturali. Ogni estate, la piazzetta antistante si anima grazie alla Rassegna "Celle sotto le stelle" che ormai da più di quaranta anni offre concerti lirici molto attesi ed apprezzati ad ingresso libero.

the piano on which part of Madama Butterfly was composed, the laurel wreath received for Le Villi, the Maestro's favourite armchair and a gramophone donated by Thomas Edison. Also on the same floor is the original kitchen, with wooden floors, stone sink and period utensils: concrete testimony of peasant everyday life.

Each room tells a part of the composer's life: the entrance hall welcomes visitors with the family tree and portraits of ancestors; in the bedroom the bed where Giacomo was born is still preserved; on the upper floor, the family room and that of his sister Ramelde exhibit photographs, letters and musical notes, revealing the deep affection for the village of his birth. Particularly evocative is the room of affections, with the baptismal robe, period documents and the precious "Codex of Celle", a seventeenth-century manuscript for music and basso continuo. In 2024, the new Centenary Room was also inaugurated, dedicated to Puccini's last visit to Celle and the days before and after his death.

The cellar, now renovated, has become a multifunctional space that hosts concerts, temporary exhibitions and cultural meetings. Every summer, the square in front comes alive



Museo di Celle dei Puccini - Pianoforte



Museo di Celle dei Puccini - Cucina

Visitare Lucca e Celle significa scoprire due anime complementari del mondo pucciniano: l'urbana e intellettuale della giovinezza, e la rurale e affettiva delle origini. Insieme, questi luoghi offrono un ritratto completo e intimo di Giacomo Puccini, accompagnando i visitatori in un viaggio dove la musica si intreccia con la vita, e la memoria diventa melodia.

thanks to the "Cells under the stars" festival which for more than forty years has been offering highly anticipated and appreciated opera concerts with free admission.

Visiting Lucca and Celle means discovering two complementary souls of Puccini's world: the urban and intellectual of his youth, and the rural and affective of his origins. Together, these places offer a complete and intimate portrait of Giacomo Puccini, taking visitors on a journey where music is intertwined with life, and memory becomes melody.



Museo Pucciniano di Celle dei Puccini

Per informazioni su orari, biglietti, accessibilità e attività dei musei:

Puccini Museum – Casa natale, Lucca
www.puccinimuseum.org - Tel. (+39) 0583 584028 - info@puccinimuseum.it

Museo Pucciniano di Celle dei Puccini
Via Meletori 27, Celle dei Puccini, Pescaglia (Lu)
www.museodicelledeipuccini.it - Tel: +39 320 6077784 - info@museodicelledeipuccini.it



PIETRASANTA, CITTÀ DELLA SCULTURA

Pietrasanta, the Town of Sculpture

DI SIMONE BANDINI
FOTO DI GIACOMO ROGGI



La Galleria di Pietrasanta, inaugurata nel 2015, rappresenta la naturale prosecuzione del percorso culturale e divulgativo avviato dal Maestro Roggi nella suggestiva cornice di Cortona, estendendo il suo linguaggio artistico in un contesto altrettanto ricco di storia, sensibilità ed eleganza.

La scelta di aprire uno spazio espositivo proprio nel cuore di Pietrasanta nasce da una visione chiara e consapevole: quella di collocare l'arte in un luogo che, per tradizione e vocazione, ne è autentico interprete. Città dall'anima internazionale e profondamente legata alla tradizione dell'arte scultorea, Pietrasanta è da sempre crocevia di creatività e punto

The Pietrasanta Gallery, inaugurated in 2015, represents the natural continuation of the cultural and educational path started by Maestro Roggi in the evocative setting of Cortona, extending his artistic language in a context equally rich in history, sensitivity and elegance.

The decision to open an exhibition space right in the heart of Pietrasanta stems from a clear and conscious vision: that of placing art in a place that, by tradition and vocation, is an authentic interpreter of it. A city with an international soul and deeply linked to the tradition of sculptural art, Pietrasanta has always been a crossroads of creativity and a meeting point



Il Maestro Andrea Roggi durante una fase di lavorazione

d'incontro tra artisti, artigiani e pensatori. Qui l'arte è parte integrante della vita quotidiana, un elemento pulsante che attraversa il tessuto urbano e culturale.

In questo scenario, le opere del Maestro Roggi si inseriscono con forza e naturalezza, dando vita a un dialogo intenso e armonico con lo spazio circostante, intriso di memoria e bellezza.

Pietrasanta, non a caso definita la "piccola Atene della Versilia", vanta un primato straordinario: nel solo centro storico si concentra la più alta densità di gallerie e atelier a livello mondiale, con uno spazio espositivo ogni quaranta metri e quindi lungo circa 1.600 metri di strade cittadine. Oltre quaranta realtà artistiche coesistono in un equilibrio perfetto,

for artists, artisans and thinkers. Here, art is an integral part of everyday life, a pulsating element that runs through the urban and cultural framework.

In this scenario, the works of Maestro Roggi fit in with strength and naturalness, giving life to an intense and harmonious dialogue with the surrounding space, imbued with memory and beauty.

Pietrasanta, not surprisingly called the "little Athens of Versilia", boasts an extraordinary record: in the historic centre alone there is the highest density of galleries and ateliers in the world, with an exhibition space every forty meters and therefore along about 1,600 meters of city streets. Over forty artistic realities coexist in a perfect balance, making the city a

rendendo la città un vero e proprio laboratorio a cielo aperto. Quest'anno, in vista della riapertura stagionale, la Galleria è stata oggetto di un importante intervento di rinnovamento, volto a valorizzare ulteriormente lo spazio espositivo. I nuovi interni, ripensati secondo un'estetica più contemporanea e luminosa, conferiscono all'ambiente un'atmosfera sobria e raffinata, capace di mettere in risalto la forza espressiva delle sculture del Maestro.

Non si tratta soltanto di un rinnovamento architettonico, ma di un'evoluzione pensata per creare un legame ancora più profondo tra le opere e il luogo che le accoglie. Questo nuovo equilibrio tra forma, luce e spazio contribuisce a rendere l'esperienza della Galleria ancora più coinvolgente e intima,

real open-air laboratory.

This year, in view of the seasonal reopening, the Gallery has undergone a major renovation, aimed at further enhancing the exhibition space. The new interiors, redesigned according to a more contemporary and bright aesthetic, give the environment a sober and refined atmosphere, capable of highlighting the expressive power of the Master's sculptures.

It is not just an architectural renovation, but an evolution designed to create an even deeper link between the works and the place that houses them. This new balance between form, light and space contributes to making the experience of the Gallery even more engaging and intimate, transforming the visit into an emotional and sensory journey, where art becomes



trasformando la visita in un percorso emotivo e sensoriale, dove l'arte si fa veicolo di emozione, riflessione e bellezza condivisa.

Ricordiamo inoltre che il Maestro Andrea Roggi è attualmente impegnato in due prestigiose mostre di respiro internazionale: "Humanitas – La Forza dell'Amore", a Firenze fino all'8 agosto 2025, presso il Complesso della Basilica di San Lorenzo – ed "Élan vital – quand la form révèle l'invisible", a punteggiare le strade e i monumenti nel cuore di Parigi fino al 12 di luglio.

a vehicle of emotion, reflection and shared beauty.

We also remind you that Maestro Andrea Roggi is currently engaged in two prestigious exhibitions of international scope: "Humanitas – The Force of Love", in Florence until August 8, 2025, at the Basilica of San Lorenzo Complex – and "Élan vital – quand la form révèle l'invisible", dotting the streets and monuments in the heart of Paris until July 12.



Andrea Roggi con l'opera "Ki", 2024



Info:

Valley Life vi invita a visitare la Galleria
"The Circle Of Life" di Pietrasanta (Lu),
Via del Marzocco / Tel. 0584 332300
www.thecircleoflifeartgallery.com



Alessandro e Claudio Tosi insieme con il sindaco di Lucca Mario Pardini



LA FOTOGRAFIA A LUCCA TRA STORIA E ARTE

Photography in Lucca
between History and Art

DI CHIARA SEBASTIANI
FOTO DI FOTO ALCIDE



Alcide Tosi con Jacqueline Kennedy

Interview with Alessandro Tosi of Foto Alcide.

In the heart of Lucca, photography is not just a profession, but a true family legacy. Alessandro Tosi, known as Mimmo, together with his brother Claudio, passionately runs the Foto Alcide studio, a name that has been telling the story of the city through images for over 75 years.

In this interview, Alessandro talks about the origins of the activity, the evolution of photography over time and the delicate balance between testimony and artistic creativity that characterizes their work.

The history of Foto Alcide begins in 1949, after the Second World War, when Alessandro's father, Alcide, apprenticed to famous photographers from Lucca such as Benetti, Ghilardi and Cortopassi, decided to open his own studio. He immediately stood out for a more dynamic and engaging approach, especially in sports photography. He is among the first to closely follow Lucchese in Serie A and collaborate with the newspaper La Nazione, a relationship that continues today with Alessandro and Claudio.

«My father was much more whimsical than other photographers of the time, who were more static», says Alessandro. «He loved interacting with people, grasping action and emotions». This direct and human style helped build an archive that today represents an authentic visual memory of the city.

Intervista ad Alessandro Tosi di Foto Alcide

Nel cuore di Lucca, la fotografia non è solo un mestiere, ma una vera eredità di famiglia. Alessandro Tosi, detto Mimmo, insieme al fratello Claudio, porta avanti con passione lo studio Foto Alcide, un nome che da oltre 75 anni racconta la città attraverso le immagini.

In questa intervista, Alessandro racconta le origini dell'attività, l'evoluzione della fotografia nel tempo e il delicato equilibrio tra testimonianza e creatività artistica che caratterizza il loro lavoro.

La storia di Foto Alcide inizia nel 1949, nel secondo dopoguerra, quando il padre di Alessandro, Alcide, apprendista presso celebri fotografi lucchesi come Benetti, Ghilardi e Cortopassi, decide di aprire un proprio studio. Fin da subito si distingue per un approccio più dinamico e coinvolgente, soprattutto nella fotografia sportiva. È tra i primi a seguire da vicino la Lucchese in Serie A e a collaborare con il quotidiano La Nazione, un rapporto che continua ancora oggi con Alessandro e Claudio.



Rolling Stones a Lucca Summer Festival 2017



Piazza Napoleone 1960 Archivio storico Foto Alcide





«Mio padre era molto più estroso rispetto ad altri fotografi dell'epoca, più statici», racconta Alessandro. «Amava interagire con le persone, cogliere l'azione e le emozioni». Questo stile diretto e umano ha contribuito a costruire un archivio che oggi rappresenta un'autentica memoria visiva della città.

Negli anni '60, il padre di Alessandro inizia a viaggiare con la comunità Lucchese nel Mondo all'estero, in particolare negli Stati Uniti. Nascono così legami forti con le comunità di emigranti, relazioni che alimentano la crescita dello studio anche oltre i confini locali.

Con il passare del tempo, Foto Alcide attraversa tutte le trasformazioni della fotografia, dall'analogico al digitale. Nel 2002 è tra i primi in Italia a dotarsi di un mini-laboratorio digitale, dimostrando ancora una volta uno spirito pionieristico. Oggi, lo studio offre servizi che spaziano dai matrimoni alla fotografia commerciale, senza mai rinunciare alla qualità e alla sperimentazione.

In the '60s, Alessandro's father began traveling with the Lucchese community around the world abroad, particularly to the United States. This gives rise to strong ties with emigrant communities, relationships that fuel the growth of the studio even beyond local borders.

As time passes, Foto Alcide goes through all the transformations of photography, from analogic to digital. In 2002 he was among the first in Italy to equip himself with a digital mini-laboratory, demonstrating once again a pioneering spirit. Today, the studio offers services ranging from weddings to commercial photography, without ever sacrificing quality and experimentation.

After a long stay in Piazza San Frediano, since 2019 the studio has had a new headquarters, in Via Mazzini, also in the heart of Lucca. It is not just a shop, but a true creative laboratory, where photography is experienced as an ever-evolving art.

One of the most interesting aspects of Alessandro's work is

Dopo una lunga permanenza in piazza San Frediano, dal 2019 lo studio ha una nuova sede, in Via Mazzini, sempre nel cuore di Lucca. Non è solo un negozio, ma un vero laboratorio creativo, dove la fotografia è vissuta come arte in continua evoluzione.

Uno degli aspetti più interessanti del lavoro di Alessandro è l'equilibrio tra documentazione e creatività. «Quando fotografiamo un matrimonio», spiega, «ci sono attimi irripetibili – la mamma che piange, il bambino che sorride – che devono essere colti con spontaneità, ma anche con attenzione alla luce e alla composizione». La fotografia diventa così un racconto visivo completo, dove tecnica e sensibilità si fondono.

Nel tempo, la fotografia è cambiata radicalmente, e Alessandro è ben consapevole di quanto oggi sia fondamentale aggiornarsi. «Una volta si scattavano poche foto, che dovevano essere perfette. Oggi se ne fanno migliaia e si lavora moltissimo in post-produzione. Serve capacità di adattamento e formazione continua». Per questo partecipa regolarmente a corsi per migliorare impaginazione, post-produzione e comprendere nuove tendenze di mercato.

Un altro tesoro dello studio è l'archivio fotografico: migliaia di immagini che raccontano decenni di storia cittadina. Un patrimonio custodito con grande cura e che potrebbe, in futuro, essere valorizzato anche a livello pubblico, magari in collaborazione con il Comune. «Il nostro archivio è la storia della città», sottolinea Alessandro. «Vorremmo che questo racconto visivo diventasse accessibile a tutti».

Negli ultimi anni, Foto Alcide ha celebrato i suoi anniversari più importanti con mostre e pubblicazioni. Un modo per condividere non solo fotografie, ma emozioni, ricordi, tracce di una Lucca che cambia ma conserva la propria identità.

Guardando al futuro, Alessandro è consapevole delle sfide che il settore affronta, tra intelligenza artificiale e fruizione digitale.

the balance between documentation and creativity. «When we photograph a wedding», he explains, «there are unrepeatable moments – the mother crying, the child smiling – which must be captured spontaneously, but also with attention to light and composition». Photography thus becomes a complete visual story, where technique and sensitivity come together.

Over time, photography has changed radically, and Alessandro is well aware of how fundamental it is to update ourselves today. «Once upon a time, few photos were taken, which had to be perfect. Today thousands are made and a lot of work is done in post-production. Adaptation skills and continuous training are needed». For this reason, he regularly participates in courses to improve layout, post-production and understand new market trends.

Another treasure of the studio is the photographic archive: thousands of images that tell decades of city history. A heritage guarded with great care and which could, in the future, also be valorised at a public level, perhaps in collaboration with the Municipality. «Our archive is the history of the city», underlines Alessandro. «We would like this visual story to become accessible to everyone».

In recent years, Foto Alcide has celebrated its most important anniversaries with exhibitions and publications. A way to share not only photographs, but emotions, memories, traces of a Lucca that changes but retains its identity.

Looking to the future, Alessandro is aware of the challenges that the sector faces, between artificial intelligence and digital use. But it remains firm on one point: «The real photograph must remain. I hope to pass on to my son not only a profession, but a passion and a sense of responsibility. Photographing means telling people, their story, their time».

Photo Alcide is not just a photographic studio: it is a living



Ma resta fermo su un punto: «La fotografia vera deve rimanere. Spero di trasmettere a mio figlio non solo un mestiere, ma una passione e un senso di responsabilità. Fotografare vuol dire raccontare le persone, la loro storia, il loro tempo». Foto Alcide non è solo uno studio fotografico: è una testimonianza vivente del legame tra fotografia e comunità, un ponte tra passato e futuro dove ogni scatto è al tempo stesso documento e poesia, memoria e racconto. Un'eredità preziosa, da custodire e tramandare.

testimony to the link between photography and community, a bridge between past and future where every shot is at the same time a document and poetry, memory and story. A precious legacy, to be cherished and passed down.



Info:

Foto Alcide
Via Giuseppe Mazzini 40, Lucca
Tel. 0583 392013
www.fotoalcide.it - info@fotoalcide.it

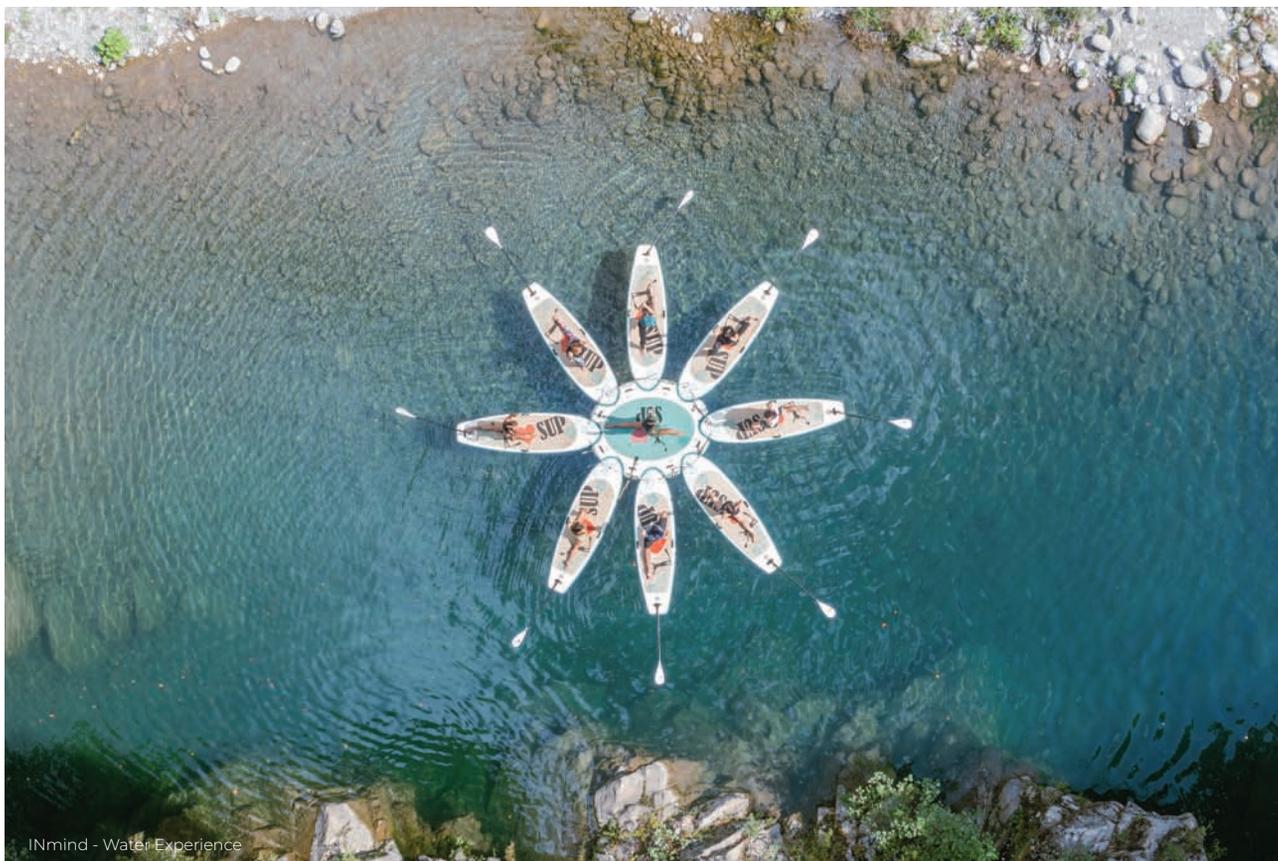


CANYON PARK: NATURA, AVVENTURA E CONSAPEVOLEZZA NEL CUORE DELLA VAL DI LIMA

Canyon Park: Nature, Adventure,
and Awareness in the Heart of Val di Lima

DI PAOLO SEBASTIANI





INmind - Water Experience

Nel cuore incontaminato della Toscana, incastonato tra le gole della Val di Lima, Canyon Park rappresenta un unicum nel panorama delle esperienze outdoor italiane. Nato nel 2015, il progetto prende vita dal sogno condiviso dei quattro fondatori che hanno scelto di dare un nuovo senso alle proprie vite professionali, creando un luogo in cui la passione per la natura, lo sport e il benessere interiore potessero coesistere armoniosamente.

In the unspoiled heart of Tuscany, nestled among the gorges of Val di Lima, Canyon Park is unique among Italian outdoor experiences. Launched in 2015, the project was born from the shared dream of four founders who chose to give new meaning to their professional lives by creating a place where a passion for nature, sport, and inner well-being could coexist harmoniously.



During our visit, we had the opportunity to talk to Paolo Roverani, creator and manager of Canyon Park, who told us how the initial vision was to create much more than just an adventure park. The idea was born from a deep desire to create a space where people could reconnect with themselves and the environment through authentic and engaging experiences. "We wanted to offer an experience that combined adventure with introspection in an unspoiled natural setting," he told us with conviction. In recent years, the Media Valle del Serchio area has seen exponential growth in outdoor activities. This development is not accidental, but the result of a favourable combination of a naturally predisposed environment and a growing awareness of more sustainable and conscious tourism. In addition to Canyon Park, the Lima River is home to numerous activities: rafting companies, bicycle and quad tours, hiking, paragliding, and canyoning. In this dynamic and varied context, Canyon Park stands out for its uniqueness: some of the experiences it offers, such as the Canyon Zip Line that crosses a deep natural canyon, are unmatched in Europe. The activities are designed to embrace all age groups and types of visitors and are divided into three worlds: OUTdoor, INmind, and EXPLore. The first includes exciting and physically stimulating experiences, such as suspended trails between trees and gorges, Tibetan bridges, and breathtaking zip lines. The second focuses on mental and physical well-



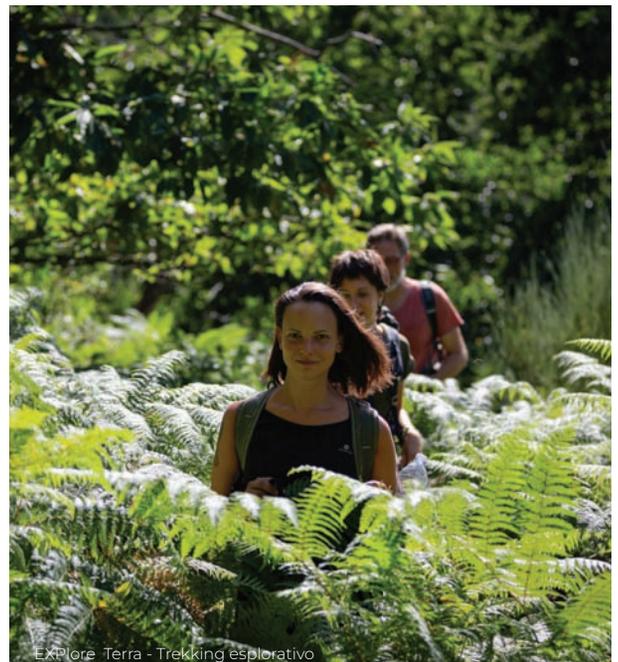
OUTdoor - Canyon Zip Line

Durante la nostra visita abbiamo avuto l'opportunità di dialogare con Paolo Roverani, ideatore e gestore di Canyon Park, che ci ha raccontato come la visione iniziale sia stata quella di realizzare molto più rispetto a un semplice parco avventura. L'idea è nata dal desiderio profondo di creare uno spazio in cui le persone potessero riconnettersi con sé stesse e con l'ambiente, attraverso esperienze autentiche e coinvolgenti. «Volevamo offrire un'esperienza che unisse l'avventura all'introspezione, in un contesto naturale incontaminato», ci ha detto con convinzione.

Negli ultimi anni, il territorio della Media Valle del Serchio ha visto una crescita esponenziale delle attività outdoor. Questo sviluppo non è casuale, ma il frutto di una combinazione favorevole tra un ambiente naturalmente predisposto e una crescente sensibilità verso un turismo più sostenibile e consapevole. Oltre a Canyon Park, il fiume Lima ospita numerose realtà: compagnie di rafting, tour in bicicletta e quad, escursioni, voli in parapendio e canyoning. In questo contesto dinamico e variegato, Canyon Park si distingue per la sua unicità: alcune esperienze offerte – come la Canyon Zip Line che attraversa un profondo canyon naturale, non hanno uguali in Europa.

Le attività sono pensate per abbracciare ogni fascia d'età e tipologia di visitatore e si suddividono in tre mondi: OUTdoor, INmind ed EXPLore. Il primo comprende esperienze emozionanti e fisicamente stimolanti, come i percorsi sospesi tra alberi e gole, ponti tibetani e zip-line mozzafiato. Il secondo si focalizza sul benessere psico-fisico, con proposte come lo yoga su piattaforme nel bosco o galleggianti sul fiume, il forest bathing e le notti nel bosco, per un'immersione sensoriale totale. Il mondo EXPLore, infine, si concentra sull'esplorazione del territorio con uno sguardo narrativo e culturale, attraverso escursioni che raccontano la storia, la geologia, e persino la cucina della zona, grazie anche a collaborazioni con produttori e ristoratori locali. Un

being, with offerings such as yoga on platforms in the woods or floating on the river, forest bathing, and nights in the woods for a total sensory immersion. Finally, the EXPLore world focuses on exploring the area with a narrative and cultural perspective, through excursions that recount the history, geology, and even the cuisine of the area, thanks also to collaborations with local producers and restaurateurs.



EXPLore Terra - Trekking esplorativo



approccio che si integra in un'ottica di economia circolare e valorizzazione del territorio.

Molte di queste esperienze sono perfettamente adatte anche alle famiglie: il Canyon SUP, ad esempio, può essere vissuto insieme a bambini a partire dai cinque anni, mentre la zip-line è accessibile dai dieci. L'area relax, inclusa in ogni attività, permette di godersi una giornata intera nel verde, con possibilità di picnic in spazi attrezzati. L'atmosfera è accogliente, libera da ogni pressione, dove tutto invita alla condivisione e alla connessione.

Una delle proposte più sorprendenti e apprezzate è senza dubbio la 'Zipline del Gusto'. In collaborazione con un ristorante della zona, è stato sviluppato un sistema che consente di ricevere pasti caldi e freschi direttamente nel cuore del parco, trasportati su una teleferica sospesa. Una trovata che unisce tecnologia, sostenibilità e fantasia, perfettamente in linea con lo spirito del luogo.

Alla base di tutto, però, c'è una filosofia di vita profonda. Canyon Park nasce come un progetto di seconda vita, una scelta esistenziale di ritorno all'essenziale. I fondatori provengono da esperienze internazionali e carriere ben avviate, ma hanno sempre avuto la passione per gli sport e attività all'aria aperta. Come ci ha raccontato Paolo: «Abbiamo deciso di dare una svolta alle nostre vite creando qualcosa che fosse nostro e rispecchiasse le nostre passioni e valori».

L'amore per l'aria aperta, per l'avventura e per la natura si è trasformato in un progetto concreto, coerente e duraturo.

Il rapporto personale con l'ambiente emerge con forza, soprattutto quando Paolo parla dell'acqua. Cresciuto praticando kayak fin da ragazzo, ha trovato nel fiume Lima non solo un luogo ideale per sviluppare le attività del parco, ma anche una sorta di guida spirituale. L'incontro con questo luogo è avvenuto proprio grazie alla pratica fluviale condivisa con uno dei soci fondatori. «Possiamo dire che è stato il fiume a portarci dove siamo oggi. E continuiamo a ringraziarlo per questo dono incredibile», ha aggiunto con un sorriso.

This approach is integrated into a circular economy and the promotion of the area.

Many of these experiences are also perfectly suited to families: Canyon SUP, for example, can be enjoyed with children aged five and up, while the zip line is accessible to children aged ten and up. The relaxation area, included in every activity, allows you to enjoy a whole day in the countryside, with the possibility of picnicking in equipped areas. The atmosphere is welcoming, free from any pressure, where everything invites sharing and connection.

One of the most surprising and popular offerings is undoubtedly the 'Zipline del Gusto' (Zipline of Taste). In collaboration with a local restaurant, a system has been developed that allows hot and fresh meals to be delivered directly to the heart of the park, transported on a suspended cableway. It is an idea that combines technology, sustainability, and imagination, perfectly in line with the spirit of the place.

Underlying everything, however, is a profound philosophy of life. Canyon Park was born as a second-life project, an existential choice to return to the essentials. The founders come from international backgrounds and successful careers, but they have always had a passion for sports and outdoor activities. As Paolo told us: "We decided to change our lives by creating something that was ours and reflected our passions and values."

Their love of the outdoors, adventure, and nature has been transformed into a concrete, coherent, and lasting project.

His personal relationship with the environment emerges strongly, especially when Paolo talks about water. Having grown up kayaking since he was a boy, he found in the Lima River not only an ideal place to develop the park's activities, but also a sort of spiritual guide. His encounter with this place came about thanks to his shared love of river sports with one of the founding partners. "We can say that it was the river that brought us to where we are today. And we continue to thank it for this incredible gift," he added with a smile.



Canyon Park si distingue anche per l'attenzione alla sostenibilità. Ogni struttura è stata realizzata con materiali ecocompatibili, minimizzando l'impatto sull'ambiente circostante. L'intero progetto è pensato per inserirsi in armonia con il paesaggio naturale, non per dominarlo. Inoltre, vengono promosse attività di educazione ambientale, nella convinzione che ogni esperienza vissuta qui debba lasciare un segno positivo anche nella coscienza ecologica di chi partecipa.

L'obiettivo, conclude Paolo, è semplice ma ambizioso: «Vogliamo far vivere alle persone momenti indimenticabili, in armonia con la natura e con sé stesse». Non si tratta solo di divertimento, ma di una vera e propria esperienza trasformativa, che si svolge in ascolto del proprio mondo interiore.

Una giornata a Canyon Park non è solo un'avventura nel verde: è un invito a rallentare, a riscoprire la bellezza della semplicità, e a tornare a casa un po' più presenti, un po' più consapevoli e – forse – un po' più felici.

Canyon Park also stands out for its focus on sustainability. Each structure has been built with eco-friendly materials, minimizing the impact on the surrounding environment. The entire project is designed to blend in harmoniously with the natural landscape, not to dominate it. In addition, environmental education activities are promoted, in the belief that every experience here should leave a positive mark on the ecological awareness of those who participate. The goal, Paolo concludes, is simple but ambitious: "We want people to experience unforgettable moments, in harmony with nature and with themselves." It is not just about fun, but a truly transformative experience, which takes place while listening to one's inner world.

A day at Canyon Park is not just an adventure in the countryside: it is an invitation to slow down, rediscover the beauty of simplicity, and return home a little more present, a little more aware, and – perhaps – a little happier.



Info:

Canyon Park Bagni di Lucca,
Via Scesta, Scesta (Lu)
www.canyonpark.it - Info@canyonpark.it





ROY SANTI, UN VIAGGIO LUNGO DUE SECOLI

Roy Santi, a Journey Spanning Two Centuries

DI SIMONE BANDINI

Vi raccontiamo del nostro incontro con Roy Santi e della sua agenzia 'Dimore Toscane – Houses in Tuscany' – del suo amore e delle profonde radici poste su questa terra. Un destino che la sua famiglia ha seguito, come tante altre in paese, grazie ad uno stretto rapporto elettivo e produttivo con la Gran Bretagna e, più nel particolare, con la Scozia. Siamo a Barga, nel cuore della Garfagnana. Roy è il nostro cicerone.

"Passeggiare tra gli stretti e alti vicoli di Barga, le erste scalinate e le facciate delle antiche case 'argentate' che sembrano parlare tra di loro – è un'esperienza intima e romantica. Io, Chiara e Roy procediamo incantati fin sulla soglia della dominante terrazza della Collegiata di San Cristoforo che apre magnifici scenari ad occidente, dove scorgiamo l'occholino in lontananza della celebre Pania Forata.

"Sono nato nelle vicinanze di Liverpool, a Wallasey; i miei genitori erano di Barga, emigrati negli anni '50. I miei bisnonni – siamo ancora nell'800 – scelsero di stabilirsi in Scozia a cercare miglior sorte".

Furono proprio i nonni, generazione di mezzo, i primi a nascere nelle terre del Nord. Dopo oltre un secolo, Roy aveva deciso di tornare 'all'altro capo della fune', un destino per la sua famiglia, una magica connessione tra l'Italia e la Gran Bretagna.

"Dopo aver studiato design industriale all'Università di Nottingham e aver lavorato per diverse imprese del settore in Inghilterra, ho maturato diversi contatti con molte aziende italiane con le quali avevo a che fare quotidianamente, poiché piuttosto quotate. Poi negli anni '90 sono venuto a lavorare direttamente in Italia come art director. Il mito del design italiano mi ha sempre affascinato", ci racconta.

"Ma come ti sei avvicinato al mondo immobiliare?", chiediamo. "Quasi per caso. Decisi di mettere online un sito internet ad hoc per vendere la casa di famiglia, qui a Barga. Che funzionò. E si creò dunque un meccanismo", precisa.

"Conobbi poi Rolando Gonnella, tecnico e geometra che mi disse del requisito del patentino di agente immobiliare, che poi decisi





We tell you about our meeting with Roy Santi and his agency 'Dimore Toscane – Houses in Tuscany' – about his love and deep roots on this land. A destiny that his family has followed, like many others in the country, thanks to a close elective and productive relationship with Great Britain and, more specifically, with Scotland. We are in Barga, in the heart of Garfagnana. Roy is our guide.

Walking through the narrow and high alleys of Barga, the steep stairways and the facades of the ancient 'silver' houses that seem to talk to each other – is an intimate and romantic experience. Chiara, Roy and I proceed enchanted to the threshold of the dominant terrace of the Collegiate Church of San Cristoforo which opens magnificent scenery to the West, where we see the wink in the distance of the famous Pania Forata.

"I was born near Liverpool, in Wallasey; my parents were from Barga, emigrated in the 50s. My great-grandparents – we are still in the 1800s – chose to settle in Scotland to seek a better fortune".

It was his grandparents, the middle generation, who were the first to be born in the lands of the North. After more than a century, Roy had decided to return 'to the other end of the rope', a destiny for his family, a magical connection between Italy and Great Britain.

"After studying industrial design at the University of Nottingham and working for various companies in the sector in England, I gained several contacts with many Italian companies with which I had to deal on a daily basis, as they were quite listed. Then in the 90s I came to work directly in Italy as an art director. The myth of Italian design has always fascinated me", he tells us.

"But how did you approach the real estate world?", we ask. "Almost by chance. I decided to put an ad hoc website online to sell the family home, here in Barga. Which worked. And so, a mechanism was created," he points out.

"I then met Rolando Gonnella, a technician and surveyor who told me about the requirement of a real estate agent license, which I then decided to obtain. But I had never thought, before then, that it would become my job. Certainly my sensitivity and experience as a designer have been useful", after all it is about the same operational and commercial dynamics: "I have an innate intuition for spaces, three-dimensional, photographic, visual that arouses in me the positive attitude of 'it can be' – which helps to see details and perspectives that are not obvious, sometimes outside the box".

"But what is the feeling, today, of living and working in the village?" "I feel very lucky because, when you live the routine, you risk no longer perceiving 'beauty'. However, the daily life with my foreign clients allows me to continuously evoke, with my own and their eyes, the enchantment of these lands," he tells us inspired.

"What is the decisive push for many families to elect Barga as their first or second residence? What are the most influential factors?" "Undoubtedly," Roy continues, "there is always a certain romanticism in the choice and these properties retain an irresistible charm in their link with the past, maintained by renovations made with taste and respect for local tradition, thanks to respect for the original architecture."

Then he adds: "I must say that the ex-pats are very special; They have chosen to leave their comfort zone and throw themselves radically into a new life. They are not 'average' people! And they have a lot of courage and desire to participate. They remind me of my choice to come to Italy, the same leap into the void – even if in those years the recession was knocking the door in England". Barga has always been particularly hospitable to 'foreigners': "Because they themselves feel so; there is not a family that does not have a native English speaker or one of them who lives abroad, whether it is Scotland, the United States, Belgium, and so on".



di conseguire. Ma non avevo mai pensato, prima di allora, che sarebbe diventato il mio lavoro. Certamente la mia sensibilità ed esperienza di designer sono state utili”, in fondo si tratta delle stesse dinamiche operative e commerciali: “Ho una intuizione innata per gli spazi, tridimensionale, fotografica, visiva che suscita in me l’atteggiamento positivo del ‘può essere’ – che aiuta a vedere dettagli e prospettive non ovvie, talvolta fuori dagli schemi”.

“Ma qual è la sensazione, oggi, di vivere e lavorare in paese?”
“Mi sento molto fortunato in quanto, quando si vive la routine, si rischia di non percepire più la ‘bellezza’. Tuttavia, il quotidiano con i miei clienti stranieri mi permette di rievocare continuamente, con i miei e i loro occhi, l’incanto di queste terre”, ci dice ispirato.
“E la spinta determinante per molte famiglie ad eleggere Barga come prima o seconda residenza? Quali sono i fattori decisivi?”. “Indubbiamente – prosegue Roy – c’è sempre un certo romanticismo nella scelta e queste proprietà conservano un fascino irresistibile nel loro legame con il passato, mantenuto da ristrutturazioni fatte con gusto e rispetto della tradizione locale, grazie al rispetto delle architetture originali”.

Poi aggiunge: “Devo dire che gli ex-pats sono del tutto particolari; hanno scelto di abbandonare la loro zona di comfort gettandosi radicalmente in una nuova vita. Non sono nella media! E hanno molto coraggio e voglia di partecipare. Mi ricordano la mia scelta di venire in Italia, lo stesso salto nel vuoto – anche se in quegli anni la recessione bussava forte alla porta in Inghilterra”.

Barga è sempre stata particolarmente ospitale con gli ‘stranieri’: “Poiché essi stessi si sentono tali; non c’è una famiglia che non abbia una madrelingua inglese o qualcuno di loro che abiti all’estero, che siano la Scozia, gli Stati Uniti, il Belgio, e così via”.

La città è quindi a un tempo accogliente, pur tuttavia retrò: “Ciò che ci distingue e che attrae è la dimensione umana del vivere, informale, la conoscenza reciproca. D’estate c’è una vera e propria ‘invasione’ di italo-scozzesi grazie ai legami familiari ancora forti di questa storica identità barghigiana”.

The city is therefore at the same time welcoming, yet retrò: “What distinguishes and attracts us is the human dimension of living, informal, mutual knowledge. In summer there is a real ‘invasion’ of Italian-Scots thanks to the still strong family ties of this historic Barga identity”.

Historical courses and recurrences. Departures and returns. Nearby, Bagni di Lucca, as it is known, hosted the scions of the European Grand Tour since the 1700s with the first known casino. The aristocratic appeal of the Grand Duchy of Tuscany was also important. On the other hand, and in the opposite direction, the demand for woodcutters from Scotland caused a considerable migratory movement to the North.

But let’s go back to Roy’s current ‘job’, the real estate agent, moving from romanticism to practicality: “We were born offering exclusively prestige objects, then the market became more transversal with a much more variable budget range: sometimes I feel like I’m a secret agent, following very confidential negotiations!”.



Corsi e ricorsi storici. Partenze e ritorni. Nelle vicinanze, Bagni di Lucca, com'è noto, ospitò sin dal '700 i rampolli del Grand Tour europeo con il primo casinò che si conosca. Importante fu, inoltre, il richiamo aristocratico del Granducato di Toscana. D'altro canto, e in opposta direzione, la domanda di woodmen (boscaioli) dalla Scozia, provocò un considerevole movimento migratorio verso il Nord.

Ma torniamo al 'mestiere' attuale di Roy, l'agente immobiliare, passando dal romanticismo alla praticità: "Siamo nati proponendo oggetti di prestigio, poi il mercato è diventato più trasversale con una forbice di budget molto più variabile: a volte mi sembra di essere un agente segreto, seguendo trattative riservatissime!".

Oltre alle relazioni elettive con il mondo anglosassone, i mercati emergenti vedono le richieste di molti polacchi, ungheresi, accanto a quelle di svedesi e danesi (da ormai vent'anni).

La forza di questo pool di professionisti è la sua dinamicità che elargisce più del dovuto in termini di servizio e consulenza, anche dopo la vendita; la capacità di affrontare insieme questa complessità.

"Ti senti inglese o italiano?", lo incalziamo. "La mia identità va molto oltre i miei documenti", la risposta è alquanto efficace.

In addition to elective relations with the Anglo-Saxon world, emerging markets see the demands of many Poles, Hungarians, alongside those of Swedes and Danes (for the past twenty years). The strength of this pool of professionals is its dynamism that gives more than it should in terms of service and consultancy, even after the sale; the ability to face this complexity together.

"Do you feel English or Italian?", we press him. "My identity goes far beyond my documents," the answer is quite effective.

moving from romanticism to practicality: "We were born offering exclusively prestige objects, then the market became more transversal with a much more variable budget range: sometimes I feel like I'm a secret agent, following very confidential negotiations!".

In addition to elective relations with the Anglo-Saxon world, emerging markets see the demands of many Poles, Hungarians, alongside those of Swedes and Danes (for the past twenty years). The strength of this pool of professionals is its dynamism that gives more than it should in terms of service and consultancy, even after the sale; the ability to face this complexity together.

"Do you feel English or Italian?", we press him. "My identity goes far beyond my documents," the answer is quite effective.



Roy Santi

Info:

Dimore Toscane

Via G. Marconi 14, Barga (Lu)

Tel. 0583 723698 / Mob. 348 8607786 (Roy)

www.dimoretoscane.com / www.housesintuscany.com

roysanti@dimoretoscane.com / roy@housesintuscany.com

Una storia ricca di tradizione

La passione che ispirò il nostro primo scooter.



Tutta parte per
Internorm



DIEMME INFISSI: L'ARTIGIANATO EVOLUTO TRA INNOVAZIONE, ETICA E SOSTENIBILITÀ

Diemme Infissi: Evolved Craftsmanship between Innovation, Ethics and Sustainability

DI CHIARA SEBASTIANI



La visione di Daniele Cagnoni che unisce tecnica, servizio e cultura del serramento.

In un settore come quello degli infissi, dove spesso la tradizione frena l'adozione dell'innovazione, Daniele Cagnoni ha saputo costruire un modello d'impresa che fonde artigianato, tecnologia, etica e attenzione alla persona. Diemme Infissi, la sua azienda con sede a Capannori, è oggi un punto di riferimento per chi cerca soluzioni di alta qualità, affidabili e sostenibili, grazie a un approccio che va ben oltre la semplice vendita di porte e finestre.

Questa non è solo la storia di un'azienda nata nel 1999 con una cassetta degli attrezzi e una station wagon. È la storia di un modo diverso di fare impresa. Di un'evoluzione che parte da piccoli lavori di riparazione per arrivare a una struttura organizzata di oltre 1.200 metri quadrati, tra showroom, laboratorio e magazzino, con un team qualificato

Daniele Cagnoni's vision that combines technique, service and culture of windows and doors.

In a sector such as that of windows and doors, where tradition often slows down the adoption of innovation, Daniele Cagnoni has been able to build a business model that blends craftsmanship, technology, ethics and attention to the person. Diemme Infissi, his company based in Capannori, is today a point of reference for those looking for high-quality, reliable and sustainable solutions, thanks to an approach that goes far beyond the simple sale of doors and windows.

This is not just the story of a company that started in 1999 with a toolbox and a station wagon. It is the story of a different way of doing business. An evolution that starts from small repair works to arrive at an organized structure of over 1,200 square meters, including showroom, laboratory and warehouse, with a qualified team and international collaborations. But above all it



Alcune realizzazioni Diemme Infissi

e collaborazioni di livello internazionale. Ma soprattutto è la storia di un'idea di artigianato che mette al centro il rapporto umano e la responsabilità.

Daniele parla del suo lavoro con la concretezza di chi ha fatto la gavetta e la passione di chi ama ancora "sporcarsi le mani" quando serve. I primi anni sono stati dedicati alla manutenzione: un ambito trascurato dalle grandi aziende, ma fondamentale per chi aveva bisogno di risolvere piccoli problemi domestici. È in quella fase che nasce il primo seme dell'approccio Diemme: fare bene le cose piccole, con la stessa cura di quelle grandi.

Negli anni l'azienda cresce, si struttura, amplia l'offerta. Vengono introdotti prodotti di alta gamma, come gli infissi

is the story of an idea of craftsmanship that focuses on human relationships and responsibility.

Daniele talks about his work with the concreteness of someone who has worked his way up and the passion of someone who still loves to "get his hands dirty" when needed. The first years were dedicated to maintenance: an area neglected by large companies, but essential for those who needed to solve small domestic problems. It was in that phase that the first seed of Diemme's approach was born: doing small things well, with the same care as big ones.

Over the years the company grew, structured itself, expanded the offer. High-end products are introduced, such as PVC and wood-aluminium windows by Internorm or wooden solutions

in PVC e legno-alluminio di Internorm o le soluzioni in legno firmate Navello e le porte blindate Oikos. Ma il fulcro resta lo stesso: offrire una consulenza personalizzata, che tenga conto dell'isolamento termico, dell'acustica, del contesto architettonico e del comfort.

Per rispondere in modo efficace alle esigenze di chi si affida a Diemme, Daniele ha sviluppato il metodo "Finestre Zero Problemi": un sistema che garantisce la corretta posa in opera, una gestione strutturata dell'assistenza post-installazione e un controllo costante della qualità.

"La parola più importante nel nostro lavoro è fiducia," spiega Daniele. "E la fiducia non si conquista solo al momento della firma. Si costruisce prima, con la trasparenza, e si conferma dopo, restando presenti."

Per questo Diemme ha attivato contratti di manutenzione annuale: un servizio che consente di monitorare nel tempo lo stato degli infissi, prolungarne la durata e assicurare sempre le migliori prestazioni. Un'idea semplice ma ancora poco diffusa nel settore.

by Navello and Oikos security doors. But the focus remains the same: to offer personalized advice, which takes into account thermal insulation, acoustics, the architectural context and comfort.

To effectively meet the needs of those who rely on Diemme, Daniele has developed the "Windows Zero Problems" method: a system that guarantees correct installation, structured management of post-installation assistance and constant quality control.

"The most important word in our work is trust," explains Daniele. "And trust is not only won at the moment of signing a contract. You build first, with transparency, and confirm later, remaining on the spot".

For this reason, Diemme has activated annual maintenance contracts: a service that allows you to monitor the status of the windows over time, extend their life and always ensure the best performance. A simple idea but still not widespread in the sector.

Diemme Infissi is not only synonymous with technical quality.



Diemme Infissi non è solo sinonimo di qualità tecnica. È anche un laboratorio di pensiero. La formazione è continua e strutturata: Daniele ha ottenuto certificazioni come CasaClima e Biosafe, e ha introdotto nel team la figura del Consulente Infissi, professionista formato per guidare scelte consapevoli, non guidate solo dall'estetica o dal prezzo.

Ma dietro a ogni infisso montato c'è anche un altro tipo di consapevolezza: quella ambientale. "Sostenibilità non è una parola da usare perché va di moda. Per noi è un impegno," afferma Daniele. "Non si tratta solo di installare prodotti certificati, ma di scegliere soluzioni pensate per durare, essere riparabili e ridurre al minimo gli sprechi."

It is also a laboratory of thought. The training is continuous and structured: Daniele has obtained certifications such as CasaClima and Biosafe and has introduced the figure of the Window Consultant into the team, a professional trained to guide conscious choices, not guided only by aesthetics or price. But behind every window frame installed there is also another type of awareness: environmental awareness. "Sustainability is not a word to be used because it is fashionable. For us it is a commitment," says Daniele. "It's not just about installing certified products, it's about choosing solutions that are designed to last, be repairable, and minimize waste."

With this in mind, the company has launched, with the

In quest'ottica l'azienda ha avviato, con il Comune di Capannori un progetto per la gestione del riciclo e dei rifiuti legati alla sostituzione degli infissi. Un passo importante in un settore dove l'attenzione ambientale è ancora troppo spesso marginale. Dietro ogni finestra installata, ogni dettaglio curato, c'è una filosofia. Quella di Daniele Cagnoni, imprenditore ma anche padre di famiglia, appassionato di motori e convinto sostenitore dei valori umani nel lavoro. "Il rapporto di fiducia tra persone e artigiani è più fragile oggi, ma deve tornare a essere centrale," afferma con convinzione.

Ogni collaboratore viene scelto non solo per le competenze, ma per condivisione di valori. Chi entra in squadra deve credere nel lavoro come servizio, nella precisione come forma di rispetto e nella relazione come parte integrante del processo. Cambiare gli infissi è una scelta che si fa poche volte nella vita. Ma è una scelta che può cambiare profondamente il modo in cui si vive uno spazio. Non solo per l'isolamento o la luce, ma per la serenità che nasce dal sapere che qualcuno si è preso cura davvero del lavoro.

Municipality of Capannori, a project for the management of recycling and waste related to the replacement of fixtures. An important step in a sector where environmental attention is still too often marginal.

Behind every window installed, every detail taken care of, there is a philosophy. That of Daniele Cagnoni, entrepreneur but also family man, passionate about engines and a convinced supporter of human values in work. "The relationship of trust between people and artisans is more fragile today, but it must become central again," he says with conviction. Each employee is chosen not only for their skills, but for sharing values. Those who join the team must believe in work as a service, in precision as a form of respect and in relationships as an integral part of the process.

Changing windows is a choice that is made few times in life. But it is a choice that can profoundly change the way you experience a space. Not just for the insulation or the light, but for the serenity that comes from knowing that someone has really taken care of the work.



Altri lavori firmati Diemme Infissi



In un'epoca in cui la fretta è diventata la norma, Diemme Infissi propone un ritmo diverso. Quello della cura, dell'attenzione, dell'impegno costante. E in questo approccio risiede la forza di un'impresa che non vuole essere solo competitiva, ma anche coerente con ciò in cui crede.

Come conclude Daniele: "Quante volte nella vita compri le finestre? Una. Deve essere quella giusta."

In an era where haste has become the norm, Diemme Infissi offers a different rhythm. That of care, attention, constant commitment. And in this approach lies the strength of a company that wants to be not only competitive, but also consistent with what it believes in.

As Daniele concludes: "How many times in your life do you buy windows? One. It has to be the right one."



Abbiamo parlato con Daniele Cagnoni

Info:

Diemme Infissi srl

Viale Europa 1, Capannori (LU)

Tel. 0583 990244

www.diemmeinfissi.com - info@diemmeinfissi.com



GARFAGNANA ARREDAMENTI: L'ARTE DEL LEGNO CON ROBERTO E GUIDO

Garfagnana Arredamenti:
the Art of Wood with Roberto and Guido

DI CHIARA SEBASTIANI



Oggi voglio raccontarvi una storia speciale, quella di Roberto Piagentini e Guido Masini, due artigiani che con passione e dedizione portano avanti la tradizione della falegnameria nella splendida Garfagnana. La loro esperienza, il loro percorso e il loro modo di vedere il lavoro artigianale nel mondo moderno sono un esempio di come tradizione e innovazione tecnologica possano convivere virtuosamente.

Roberto e Guido si sono conosciuti e hanno iniziato a lavorare insieme nel solco della tradizione secolare del legno e dei suoi artigiani. Guido ci racconta come la sua passione per il legno sia nata dal nonno e dal padre, anche se ai tempi era più una necessità che una scelta, perché “bisognava andare a lavorare”. “Abbiamo imparato il mestiere da ragazzi, facendo gavetta e lavorando in bottega”, spiega Roberto. Dopo il servizio militare, come molti, ci siamo dovuti adattare a quello che il mercato offriva, senza troppe pretese, ma con la voglia di imparare e migliorarci. È così che i due, dagli anni '80, lavorano nelle falegnamerie del posto fino a quando, con l'incoscienza tipica dei vent'anni, decidono di mettersi in proprio, iniziando a costruire il loro percorso nel mondo dell'arredamento.

La Garfagnana, con le sue bellezze naturali e la ricchezza di legname come il castagno, è la culla perfetta per la loro attività. Roberto e Guido lavorano dunque con materiali locali, valorizzando le essenze tipiche della zona: “Il castagno è un legno nostro, tradizionale, e anche se il mercato si sta spostando verso soluzioni più moderne e supporti alternativi, noi continuiamo a lavorarlo con orgoglio”, dice Guido. Questo legno, lavorato con tecniche sia tradizionali che moderne, permette di realizzare cucine rustiche e pezzi unici che si adattano bene anche a case con uno stile contemporaneo.

Negli ultimi anni, il mercato ha visto una trasformazione: il rustico classico ha lasciato spazio al moderno, con richieste di design più essenziali e materiali innovativi.

Today I want to tell you a special story, that of Roberto Piagentini and Guido Masini, two artisans who with passion and dedication carry on the tradition of woodworking in the beautiful Garfagnana. Their experience, their path and their way of seeing craftsmanship in the modern world are an example of how tradition and technological innovation can virtuously coexist.



La lavorazione del legno in falegnameria



Roberto and Guido met and started working together in the wake of the centuries-old tradition of wood and its artisans. Guido tells us how his passion for wood was born from his grandfather and father, even if at the time it was more a necessity than a choice, because “you had to go to work”.

“We learned the trade as boys, working our way up and working in the workshop,” explains Roberto. After military service, like many, we had to adapt to what the market offered, without too many pretensions, but with the desire to learn and improve. This is how the two, from the 80s, worked in the local carpentry shops until, with the typical recklessness of their twenties, they decided to set up their own business, starting to build their path in the world of furniture.

Garfagnana, with its natural beauty and the richness of timber such as chestnut, is the perfect cradle for their activity. Roberto and Guido therefore work with local materials, enhancing the typical essences of the area: “The chestnut is our wood, traditional, and even if the market is moving towards more modern solutions and alternative supports, we continue to work it with pride”, says Guido. This wood, worked with both traditional and modern techniques, allows you to create rustic kitchens and unique pieces that are also well suited to homes with a contemporary style.

Anche Roberto e Guido si sono dunque adattati, investendo in nuove macchine e tecnologie per rispondere al cambiamento: "Abbiamo acquistato un centro di lavoro a cinque assi, che ci permette di lavorare con una precisione incredibile e di realizzare forme complesse e dettagli raffinati. Però, nonostante la tecnologia, il lavoro manuale è ancora fondamentale", spiega Roberto.

La combinazione di tecnologia avanzata e manualità artigianale è ciò che rende le loro creazioni uniche: la macchina può fare il pezzo con costanza e precisione, ma tocca all'artigiano dargli anima, finitura e personalizzazione.

I due hanno consolidato negli anni il mercato locale, lavorando principalmente in Garfagnana e in alta Toscana, ma facendo altresì esperienze significative fuori regione, come a Roma, in Svizzera e in Puglia. Collaborano attivamente con studi di architettura e gestiscono tutto internamente, dalla progettazione al montaggio.

Torna ed emergere nella nostra conversazione una forte radice di umanità e passione: "C'è chi torna dopo vent'anni per commissionarci un nuovo lavoro: significa che abbiamo fatto le cose bene!", racconta Roberto con orgoglio. Questo legame con le persone, la capacità di ascoltarle e di capire le loro aspettative, rende il mestiere di falegname qualcosa di più di un semplice lavoro. Ogni progetto racconta una storia, entra nelle case e nelle famiglie, e richiede anche un po' di psicologia per gestire gusti e attese.

Roberto e Guido non sono solo soci, ma anche una famiglia allargata: Iacopo, il figlio di Guido è ormai una spalla preziosa, parte integrante della falegnameria. Questo passaggio generazionale è fondamentale per garantire la continuità di un mestiere che richiede dedizione e competenze specifiche.

La loro bottega è un esempio di artigianato vero, lontano dalle produzioni industriali, dove ogni pezzo è unico e realizzato con cura. La loro filosofia è chiara: "Siamo artigiani, non siamo un'industria".

In recent years, the market has seen a transformation: the classic rustic has given way to the modern, with requests for more essential designs and innovative materials. Roberto and Guido have therefore also adapted, investing in new machines and technologies to respond to change: "We have purchased a five-axis machining center, which allows us to work with incredible precision and to create complex shapes and refined details. However, despite technology, manual work is still fundamental," explains Roberto.

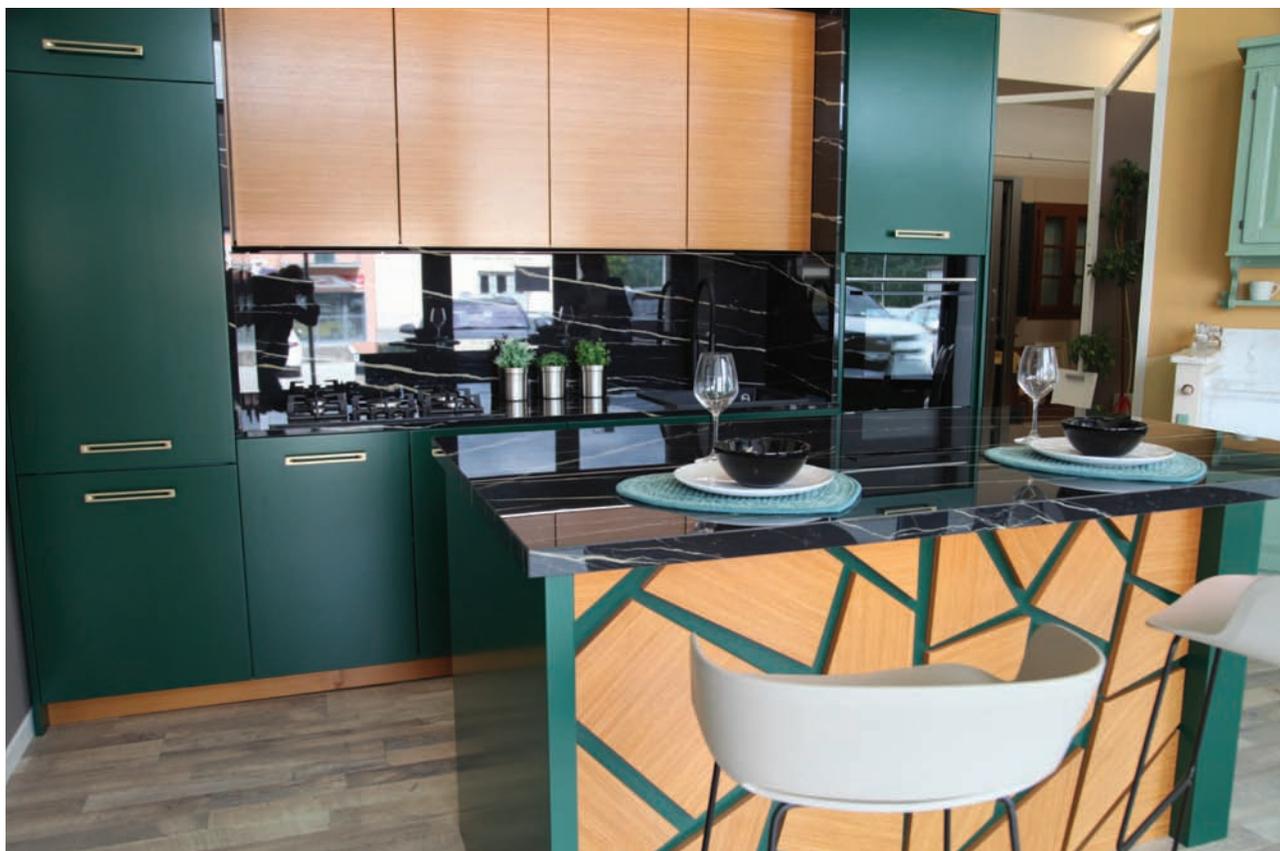
The combination of advanced technology and craftsmanship is what makes their creations unique: the machine can make the piece with constancy and precision, but it is up to the craftsman to give it soul, finish and customization.

The two have consolidated the local market over the years, working mainly in Garfagnana and northern Tuscany, but also gaining significant experience outside the region, such as in Rome, Switzerland and Puglia. They actively collaborate with architectural firms and manage everything internally, from design to assembly.

A strong root of humanity and passion returns and emerges in our conversation: "There are those who come back after twenty years to commission us a new work: it means that we have done things well!", says Roberto proudly. This bond with people, the ability to listen to them and understand their expectations, makes the profession of carpenter something more than just a job. Each project tells a story, enters homes and families, and also requires a little psychology to manage tastes and expectations.

Roberto and Guido are not only partners, but also an extended family: Iacopo, Guido's son is now a precious sidekick, an integral part of the carpentry. This generational transition is essential to ensure the continuity of a profession that requires dedication and specific skills.

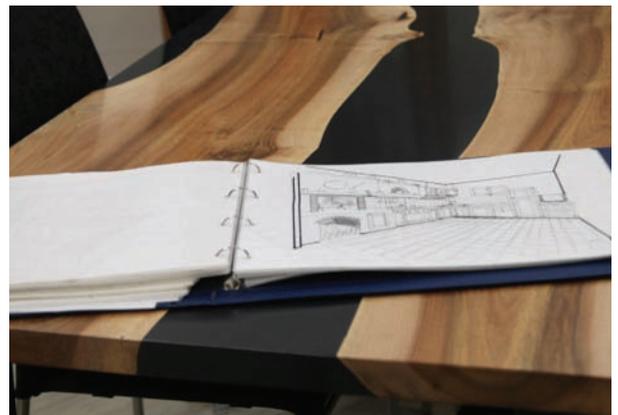
Their workshop is an example of true craftsmanship, far from industrial production, where each piece is unique and made with care.



Il loro lavoro è anche un modo per valorizzare il territorio e le sue risorse. Come dicevamo il castagno, così come altre essenze locali, raccontano la storia della Garfagnana e mantengono viva una tradizione che rischierebbe di perdersi. Nonostante le sfide del mercato e le nuove tendenze, la loro passione per il legno e per il lavoro ben fatto li spinge a guardare avanti con ottimismo: se amate il legno, la qualità e il valore di un lavoro fatto con il cuore, questo è il posto giusto: ogni pezzo racconta una storia, fatta di fatica, dedizione e amore per la propria terra.

Their philosophy is clear: "We are artisans, we are not an industry".

Their work is also a way to enhance the territory and its resources. As we said, the chestnut tree, as well as other local essences, tell the story of Garfagnana and keep alive a tradition that would risk being lost. Despite the challenges of the market and new trends, their passion for wood and for a job well done pushes them to look ahead with optimism: if you love wood, the quality and value of a job done with the heart, this is the right place: each piece tells a story, made up of effort, dedication and love for one's land.





Il team di Garfagnana Arredamenti

Info:

Garfagnana Arredamenti

Laboratorio:

Via Nazionale 11, Pieve Fosciana (Lu)

Tel. 0583 666730

www.garfagnanaarredamenti.it - info@garfagnanaarredamenti.it

Show-room:

Via Passo delle Radici, Pieve Fosciana (Lu)

Lun/Mar: Chiuso - Mer/Giov/Ven: 10:00-12:00 / 17:00-19:00

Sabato: 10:30-12:30 (anche su appuntamento) - Domenica: Chiuso

L'ILLUMINOTECNICA A LUCCA SI CHIAMA NEON FORM

Lighting Technology in Lucca is called Neon Form

DI SIMONE BANDINI



"Definire un punto luce, sceglierne l'intensità e giocare con le ombre intorno, generando un'atmosfera unica, è quasi un'esperienza magica".

Non siamo in un quadro di Caravaggio ma nello showroom di NeonForm, con Alessandro Rota, per parlarvi di una storia imprenditoriale a conduzione familiare nel mondo dell'illuminazione e del design. Il nostro racconto comincia dalla foto/prototipo di una circolina neon da 32 watt – il primo suffisso 'Neon', appunto, al quale segue l'abbreviazione 'Form', che sta per formica, un materiale molto usato nelle case e negli uffici degli anni '60. Un nome che condensa perfettamente il punto di incontro tra materiali, tecnologia e storia del design.

La vicenda di questa 'saga' familiare e aziendale vanta sei decenni di attività, parte appunto nel 1965, dai genitori Elio e Diana, con la produzione di lampadari. Nel 2000 l'attività passa nelle mani di Alessandro e della sorella Antonella che completa la vocazione intraprendente della famiglia Rota.

"Oggi il nostro è uno show-room di illuminotecnica. Sono 58 anni, praticamente, che faccio questo lavoro. Mio padre mi portava sempre con lui, da sempre mi occupo di questo", esordisce Alessandro con un misto ironico di soddisfazione e 'rassegnazione'.

"Defining a spotlight, choosing its intensity and playing with the shadows around, generating a unique atmosphere, it's almost a magical experience".

We are not in a painting by Caravaggio but in the NeonForm showroom, with Alessandro Rota, to talk to you about a family-run entrepreneurial story in the world of lighting and design. Our story begins with the photo/prototype of a 32-watt neon circle – the first suffix 'Neon', in fact, is followed by the abbreviation 'Form', which stands for ant, a material widely used in homes and offices in the 60s. A name that perfectly condenses the meeting point between materials, technology and design history.

The story of this family and business 'saga' boasts six decades of activity, starting in 1965, from the parents Elio and Diana, with the production of chandeliers. In 2000 the business passed into the hands of Alessandro and his sister Antonella, who completed the enterprising vocation of the Rota family. "Today ours is a lighting showroom. I've been doing this job for 58 years. My father always took me with him, I've always taken care of this", Alessandro begins with an ironic mixture of satisfaction and 'resignation'. We smile, breaking the ice in this way is always liberating.



"La circolina" primo lampadario prodotto da Neonform negli anni 60



Sorridiamo, rompere il ghiaccio in questo modo è sempre liberatorio.

Poi continua: "Mi piace stare in mezzo alle persone, aggiornarmi sulla tecnica e il design costantemente, essere sempre sul pezzo!"

Ma ciò che li distingue indubbiamente è la capacità di fare progettazione: "Prendiamo la casa fin dall'inizio, fin dai lavori strutturali e dal progetto; così andiamo avanti fino all'ambientazione. Questo percorso genera fiducia e appagamento reciproco: vedere i committenti felici nel compimento delle proprie aspettative significa saper conciliare le caratteristiche ed esigenze tecniche del prodotto con il gusto personale".

Questo il funzionamento del nostro lavoro e il traino di tutti questi anni: "Abbiamo un riscontro positivo sui nostri lavori e siamo gratificati da ottimi feedback dai clienti stessi, che di noi ben parlano".

Then he continues: "I like to be with people, keep up to date with technique and design constantly, always be on the ball!"

But what undoubtedly distinguishes them is the ability to do design: "We take the house from the beginning, from the structural work and the project; So let's go on to the setting. This path generates trust and mutual satisfaction: seeing customers happy in fulfilling their expectations means knowing how to reconcile the characteristics and technical needs of the product with personal taste".

This is how it works and the driving force of all these years: "We have positive feedback on our work and we are gratified by excellent feedback from the customers themselves, who speak well of us".

While Alessandro takes us around the showroom, he tells us about a prestigious work in progress at the Bogogno Golf Resort, near Novara.

Mentre Alessandro ci porta in giro per i locali dello showroom, ci racconta di un prestigioso lavoro in atto presso il Bogogno Golf Resort, nei pressi di Novara. Padre di due figli, rincara ancora il suo sense of humour quando ci dice: "Il lavoro è tanto, che dire, a volte mi sento 'sepolto vivo' in azienda per cui commesse di questo

Father of two children, he further increases his sense of humour when he tells us: "There is a lot of work, what can I say, sometimes I feel 'buried alive' in the company so orders of this kind represent an exciting bet for us". Joking aside, what qualifies NeonForm is the great experience and ability to qualify the work with design:



genere rappresentano una scommessa avvincente per noi".

Bando agli scherzi, ciò che qualifica la NeonForm è la grande esperienza e capacità di qualificare il lavoro con la progettazione: "Siamo rimasti in pochi in Toscana e abbiamo svariate collaborazioni e partnership con gli architetti, mettendo a loro disposizione lo show-room, i servizi di progettazione illuminotecnica e render. Gli studi si servono da noi per queste nostre competenze; è un dialogo continuo e noi siamo in grado di offrire le soluzioni giuste", conclude.

Una consulenza completa per la scelta di luci e lampadari, che si tratti di privati, professionisti o lighting designer; 'Neonform' è il partner ideale per accompagnarvi nella realizzazione di spazi interni od esterni unici ed esclusivi – con la sensibilità e le intuizioni di Alessandro e Antonella.

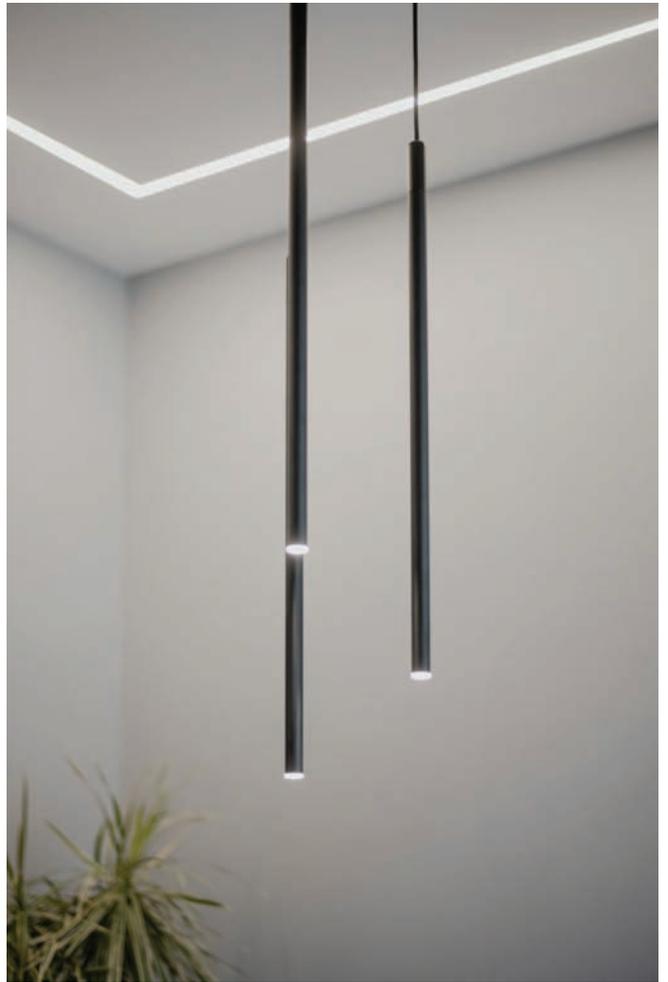
"There are only a few of us left in Tuscany and we have various collaborations and partnerships with architects, providing them with the showroom, lighting design and rendering services. The studios use us for these skills of ours; It is an ongoing dialogue and we are able to offer the right solutions," he concludes.

A complete consultancy for the choice of lights and chandeliers, whether it is for individuals, professionals or lighting designers; 'Neonform' is the ideal partner to accompany you in the creation of unique and exclusive indoor or outdoor spaces – with the sensitivity and intuitions of Alessandro and Antonella.



Alcune ambientazioni di Neonform





Info:

Neon Form

Via SS. Annunziata 68, Lucca

Tel. 0583 952792 / www.neonform.it / info@neonform.it

Orari Showroom:

lunedì: 15:30 - 19:30 / dal martedì al sabato: 9:00 - 12:30, 15:30 - 19:30 / domenica chiuso

UNA "PERLA" NEL CUORE DI LUCCA

A 'Pearl' in the Heart of Lucca

DI SIMONE BANDINI





Così come un'ostrica custodisce un tesoro segreto, la loro bottega è una 'stanza delle meraviglie': nella centralissima via Sant'Andrea, a pochi passi da via Fillungo, incontriamo Maurizio ed Alessandra presso lo storico negozio-opificio 'La Perla Creazioni Orafe'; da sempre, con passione e dedizione, realizzano gioielli unici.

"Un gioiello esprime le nostre emozioni e per farlo deve essere personalizzato", ci spiegano con espressione professionale e carismatica.

È in questo contesto che torna a riaffermarsi la figura dell'artigiano orafo, complice della volontà di esprimere "il nostro modo di essere attraverso la creazione di gioielli che, come piccoli diari, raccontino giorno dopo giorno la nostra vita".

La realizzazione di un gioiello scaturisce sempre da un'emozione: compito dell'orafo è saper interpretare i desideri del pubblico, anche quello più esigente. Per questo motivo, coloro che si recano nel negozio-opificio di Alessandra e Maurizio, sia per farsi realizzare un gioiello che per sceglierne uno già pronto, cercano comunque oggetti artigianali e unici: "Oggi la realtà dell'artigiano orafo è molto diversa da quella di un tempo; il moderno e l'antico si fondono per dare vita ad oggetti di nuova concezione indossabili sempre, creati pensando al legame con il passato ma guardando al futuro".



Collezione Ginkgo Biloba



Collezione Cammei



Collezione Clematis

La Perla Creazioni Orafe nasce nel 1999 – dall'intuizione di Alessandra e Maurizio per un nuovo negozio e di un nuovo concetto. La natura con le sue emozioni li ispira sicuramente: sbocciano così fiori di CLEMATIS, foglie di GINKGO BILOBA – che nella loro interpretazione sono pendenti, orecchini, anelli realizzati in oro e in argento e impreziositi da piccoli diamanti. La nostalgia del mare si trasforma in piccole stelle marine e piccole conchiglie da indossare e i colori delicati di pietre naturali come ametista, acquamarina e zaffiri, abbinati con gusto, diventano anelli bracciali collane.

Scopriamo inoltre una originalissima 'Collezione di Cammei' dedicati alle 'Antiche Sete Lucchesi del 1300': "Abbiamo deciso di forgiare questa collezione ispirandoci ai motivi di questi preziosissimi tessuti di seta, realizzati a Lucca nel XIV secolo". Gioielli unici dai temi onirici: animali, fiori, decori, riprodotti interamente a mano su conchiglia naturale e impreziositi con perle, coralli, smeraldi... Questi gioielli sono un omaggio

Just as an oyster holds a secret treasure, their shop is a 'room of wonders': in the central Via Sant'Andrea, a few steps from Via Fillungo, we meet Maurizio and Alessandra at the historic shop-factory 'La Perla Creazioni Orafe'; They have always made unique jewels with passion and dedication.

"A jewel expresses our emotions and to do so it must be personalized," they explain to us with a professional and charismatic expression. It is in this context that the figure of the goldsmith craftsman reasserts itself, an accomplice in the desire to express "our way of being through the creation of jewels that, like small diaries, tell our lives day after day".

The creation of a jewel always springs from an emotion: the goldsmith's task is to know how to interpret the desires of the public, even the most demanding. For this reason, those who go to Alessandra and Maurizio's shop-laboratory, both to have a jewel made and to choose a ready-made one, are still looking for handcrafted and unique objects: "Today the reality of the goldsmith craftsman is very different from that of the past; The modern and the ancient come together to give life to new concept objects that can always be worn, created thinking about the link with the past but looking to the future".

La Perla Creazioni Orafe was founded in 1999 – from the intuition of Alessandra and Maurizio for a new store and a new concept. Nature with its emotions certainly inspires

alla città di Lucca che, attraverso la lavorazione della seta, si rese per sempre celebre in Europa e nel mondo intero.

La Perla Gioielli è un punto di riferimento per tutti coloro che desiderano per sé creazioni artigianali, autentiche e uniche; si distingue infatti per la realizzazione di pezzi esclusivi in oro, argento, pietre preziose e perle.

I gioielli creati su misura esprimono la personalità e l'originalità di chi li indossa. Tra i più richiesti sicuramente, anelli di fidanzamento, fedi nuziali, collane, bracciali, orecchini, gemelli. Le gemme più utilizzate? Diamanti, zaffiri, smeraldi, rubini, acquemarine ed inoltre pietre meno comuni come tormaline, tanzaniti, eliodoro e molte altre, dai colori raffinati e particolari per chi cerca, nel loro colore, un'emozione unica.

"Un gioiello Artigianale è un accessorio speciale, un compagno di viaggio, realizzato a mano da artigiani qualificati, caratterizzato da dettagli unici e da un'attenzione particolare alla qualità dei materiali utilizzati", precisano. A differenza dei gioielli di produzione industriale, le creazioni artigianali sono esclusive o comunque prodotte in piccole serie, tali da valorizzarne l'autenticità ed il valore artistico.

Prima di congedarci abbiamo infine il piacere di incontrare Giulio – giovane e promettente figlio di Alessandra e Maurizio – che ci racconta della sua predilezione per le pietre. È bello sapere come la nuova generazione abbia seguito la tradizione di famiglia, con evidente e sincera passione.

Prima di congedarci abbiamo infine il piacere di incontrare Giulio – giovane e promettente figlio di Alessandra e Maurizio – che ci racconta della sua predilezione per le pietre. Fa piacere sapere come la nuova generazione abbia seguito la tradizione di famiglia, con evidente e sincera passione.



them: this is how CLEMATIS flowers, GINKGO BILOBA leaves bloom – which in their interpretation are pendants, earrings, rings made of gold and silver and embellished with small diamonds. The nostalgia of the sea is transformed into small starfish and small shells to wear and the delicate colours of natural stones such as amethyst, aquamarine and sapphires, tastefully combined, become rings, bracelets, necklaces.

We also discover a very original 'Collection of Cameos' dedicated to the 'Ancient Silks of Lucca in the 1300s': "We decided to forge this collection inspired by the motifs of these precious silk fabrics, made in Lucca in the fourteenth century".

Unique jewels with dreamlike themes: animals, flowers, decorations, reproduced entirely by hand on a natural shell and embellished with pearls, corals, emeralds... These jewels are a tribute to the city of Lucca which, through the processing of silk, became forever famous in Europe and throughout the world.

La Perla Gioielli is a point of reference for all those who want handcrafted, authentic and unique creations for themselves; in fact, it stands out for the creation of exclusive pieces in gold, silver, precious stones and pearls.

Custom-made jewels express the personality and originality of the wearer. Among the most requested are certainly engagement rings, wedding rings, necklaces, bracelets, earrings, cufflinks. The most used gems? Diamonds, sapphires, emeralds, rubies, aquamarines and also less common stones such as tourmalines, tanzanites, heliodor and many others, with refined and particular colours for those looking for a unique emotion in their colour.

"An Artisan jewel is a special accessory, a travel companion, handmade by qualified artisans, characterized by unique details and particular attention to the quality of the materials used," they specify. Unlike industrially produced jewelry, handcrafted creations are exclusive or in any case produced in small series, such as to enhance their authenticity and artistic value.

Before saying goodbye, we finally have the pleasure of meeting Giulio – the young and promising son of Alessandra and Maurizio – who tells us about his predilection for stones. It is nice to know how the new generation has followed the family tradition, with evident and sincere passion.



Maurizio con il figlio Giulio



Vi aspettiamo nel nostro laboratorio orafa a Lucca

Info:

La Perla Creazioni Orafe,
Via Sant'Andrea 1, Lucca
www.laperlagioielli.it / creazioni@laperlagioielli.it
Tel. 0583 582807

CITY BIKE TOURS

Discover the monuments
and the hidden corners by bike



LUCCA BIKE TOUR

Duration: 3 hours
€45,00 per adult (bicycle included)
€30,00 per child up to 12 years
(bicycle included)



PISA BIKE TOUR

Duration: 3 hours
€45,00 per adult (bicycle included)
€30,00 per child up to 12 years
(bicycle included)



LUCCA PER FAHRRAD

Dauer: 3 Stunden
€45,00 pro Person (inklusive Fahrrad)
€30,00 pro Kind bis 12 Jahre
(inklusive Fahrrad)



PISA PER FAHRRAD

Dauer: 3 Stunden
€45,00 pro Person (inklusive Fahrrad)
€30,00 pro Kind bis 12 Jahre
(inklusive Fahrrad)



Please note that the minimum number of participants is 4. If there are fewer people, a private tour can be arranged at an extra charge.
Bitte beachten Sie, dass die Mindestteilnehmerzahl 4 Personen beträgt. Bei weniger Teilnehmern ist eine private Führung gegen Aufpreis möglich.



DALL'ALBA AL TRAMONTO IN GARFAGNANA

From Dawn to Sunset in Garfagnana

DI SIMONE BANDINI



Esperienze sensoriali firmate La Penisola dei Sensi, tra natura, gusto e memoria.

Sensory experiences by 'La Penisola dei Sensi' (Peninsula of Senses), between nature, taste and memory.

Nel cuore della Garfagnana, il Caseificio Marovelli diventa sede d'eccellenza del progetto culturale e sensoriale La Penisola dei Sensi, un hub di ricerca che racconta il territorio attraverso l'olfatto, il cibo e la rigenerazione dei mestieri artigiani. Le esperienze proposte non sono semplici visite, ma percorsi sensoriali ideati e curati da Romina Marovelli - sommelier ed esperta Onaf - che guida i partecipanti in un viaggio unico tra tradizione, storia e benessere.

In the heart of Garfagnana, the Marovelli Dairy becomes the headquarters of excellence of the cultural and sensory project 'La Penisola dei Sensi', a research hub that tells the story of the territory through smell, food and the regeneration of artisan crafts. The proposed experiences are not simple visits, but sensory paths designed and curated by Romina Marovelli – sommelier and Onaf expert – who guides participants on a unique journey through tradition, history and well-being.



Romina Marovelli durante una passeggiata olfattiva

Alba Lattica – La Passeggiata Olfattiva all'Aurora

Tra le esperienze più evocative del format "Dall'Alba al Tramonto" vi è Alba Lattica: una passeggiata olfattiva all'alba nei dintorni del caseificio, tra le erbe autoctone come tarassaco, salvia ed elicriso, che da secoli sono alla base della cultura contadina e monastica.

L'immersione sensoriale prosegue con l'ingresso nel laboratorio caseario: i partecipanti indossano le divise da casaro e osservano dal vivo le fasi della trasformazione del latte.

Infine, una colazione conviviale con latte pane, burro e marmellate.

Tramonti Lattici – La Magia della Stagionatura al Calar del Sole

Se l'alba risveglia i sensi, il tramonto li sublima. Tramonti Lattici si svolge nel tardo pomeriggio, e celebra la stagionatura del formaggio come fase essenziale per aroma e struttura.

In un'atmosfera rilassata, calici e formaggi con cioccolato coltivato e gin in un raffinato gioco di contrasti. Sullo sfondo, la Fortezza delle Verrucole e i borghi si accendono di luce dorata, mentre il corpo si rilassa su un dondolo panoramico: un'esperienza che coinvolge tutti i sensi.



Passeggiate Olfattive e Itinerari Storico-Culturali a Castelnuovo

A Castelnuovo, le Smellwalks di La Penisola dei Sensi partono dalla formaggeria e si intrecciano con i luoghi simbolici della storia: il convento, il teatro, la Rocca dell'Ariosto.

Romina Marovelli accompagna i partecipanti in un percorso che mette in luce la dualità del cibo: da un lato, simbolo di cura e spiritualità nei monasteri; dall'altro, rappresentazione di potere nelle corti ducali.

L'olfatto come Memoria Liquida

Elemento distintivo del progetto è l'uso dell'olfatto come ponte tra memoria e territorio. I profumi delle erbe, diventano chiavi di lettura del paesaggio e del tempo, emblema di un'economia circolare che unisce benessere, sostenibilità e cultura.

Alba Lattica – The Olfactory Walk to Dawn

Among the most evocative experiences of the "From Dawn to Sunset" format is Alba Lattica: an olfactory walk at dawn in the surroundings of the dairy, among native herbs such as dandelion, sage and helichrysum, which have been the basis of peasant and monastic culture for centuries.

The sensory immersion continues with the entrance to the dairy laboratory: the participants wear the cheesemaker's uniforms and observe the stages of milk transformation live.

Finally, a convivial breakfast with milk, bread, butter and jams,

Lactic Sunsets – The Magic of Seasoning at Sunset

If the sunrise awakens the senses, the sunset sublimates them. Tramonti Lattici takes place in the late afternoon, and celebrates the maturation of cheese as an essential phase for aroma and structure.

In a relaxed atmosphere, glasses and cheese with cultivated chocolate and gin in a refined game of contrasts. In the background, the Verrucole Fortress and the villages light up with golden light, while the body relaxes on a panoramic swing: an experience that involves all senses.



Olfactory Walks and Historical-Cultural Itineraries in Castelnuovo

In Castelnuovo, the Smellwalks of La Penisola dei Sensi start from the cheese shop and intertwine with the symbolic places of history: the convent, the theatre, the Rocca dell'Ariosto.

Romina Marovelli accompanies the participants on a journey that highlights the duality of food: on the one hand, a symbol of care and spirituality in monasteries; on the other, representation of power in the ducal courts.

The Sense of Smell as Liquid Memory

A distinctive element of the project is the use of smell as a bridge between memory and territory. The scents of herbs become keys to interpreting the landscape and time, emblem of a circular economy that combines well-being, sustainability and culture.

Ogni fase della lavorazione casearia è parte di un ciclo virtuoso: affinare con vinacce, bottoni e cosmetici prodotti con il siero del latte. Un sapere che, attraverso La Penisola dei Sensi, torna a vivere e a rigenerarsi. emblema di un'economia circolare che unisce benessere, sostenibilità e cultura.

Each phase of dairy processing is part of a virtuous cycle: refining with pomace, buttons and cosmetics produced with whey. A knowledge that, through 'La Penisola dei Sensi', comes back to life and regenerates itself, emblem of a circular economy that combines well-being, sustainability and culture.

Un Viaggio che Educa i Sensi e Nutre l'Anima

Le esperienze "Dall'Alba al Tramonto" sono parte integrante del calendario di La Penisola dei Sensi, pensato per chi cerca autenticità, profondità e meraviglia.

Che si tratti di un'alba o di un tramonto, ogni tappa è un invito a riscoprire la bellezza del territorio attraverso i sensi e la memoria.

A Journey That Educates the Senses and Nourishes the Soul

The "From Dawn to Sunset" experiences are an integral part of the calendar of 'La Penisola dei Sensi', designed for those seeking authenticity, depth and wonder. Whether it's a sunrise or a sunset, each stage is an invitation to rediscover the beauty of the territory through the senses and memory.



Prodotti realizzati con siero del latte proveniente dal caseificio Marovelli



Abbiamo parlato con Romina Marovelli

Info:

La Penisola dei Sensi, www.smellwalksitaly.com

Laboratorio, Via dell'Orecchiella 1 - San Romano in Garfagnana (Lu)
Tel. 0583 613212 / www.caseificiomarovelli.com / info@caseificiomarovelli.com

Shop "Formaggeria": Via Farini, 3 Castelnuovo di Garfagnana (Lu)
Tel. 333 8818072 / prenotazioni: booking@caseificiomarovelli.com



Le Botaniche

Smellwalks
LAB NATURE ART

The Sense Marovelli

“I GELATI DI PIERO”: UNA STORIA D’AMORE, ARTIGIANATO E GUSTO NEL CUORE DI LUCCA

I Gelati di Piero: a Story of Love, Craftsmanship and
Taste in the Heart of Lucca

DI CHIARA SEBASTIANI





C'è qualcosa di più in un cono gelato quando lo si gusta in via Roma a Lucca. Non è solo freschezza, non è solo qualità. È storia, è passione, è un ponte tra culture, epoche e territori. È l'anima di Piero Pacini, gelatiere per vocazione e per tradizione, che con la moglie Caroline guida da anni la gelateria "I Gelati di Piero", divenuta tappa obbligata per turisti e lucchesi.

There's something more to an ice cream cone when you enjoy it on Via Roma in Lucca. It's not just freshness; it's not just quality. It is history, it is passion, it is a bridge between cultures, eras and territories. This is the soul of Piero Pacini, an ice cream maker by vocation and tradition, who with his wife Caroline has been running the ice cream parlour "I Gelati di Piero" for years, which has become a must for tourists and Lucchese.



Piero e Caroline nel loro negozio a Lucca

La storia di Piero è un viaggio che parte da lontano. Nato in Vestfalia, Germania, da una famiglia originaria di Bagni di Lucca, la sua infanzia profuma di storie d'emigrazione e di gelato. Il nonno – anche lui Piero – fu pioniere della tradizione gelatiere italiana all'estero, aprendo una gelateria e trasmettendo l'arte ai sei figli, ciascuno dei quali ne avrebbe fondata una propria. Un destino scritto nei coni e nei sorbetti, che il giovane Pacini avrebbe abbracciato molto presto.

A soli 18 anni, negli anni '80, si trasferisce in Baviera, e ad Erding – a due passi da Monaco – apre la sua prima gelateria. È l'inizio di una favola. All'aeroporto di Monaco incontra Caroline, che diventerà sua moglie e compagna di vita e di lavoro. "Senza di lei sarei mezzo pieno", racconta Piero, riconoscendole un ruolo centrale non solo nella vita privata, ma anche in quella professionale: è lei il primo giudice di ogni gusto, la paladina del bilanciamento perfetto. "Non sbaglia un colpo", dice con un sorriso.

La gelateria bavarese diventa un piccolo fenomeno locale. Non è raro vedere in fila personaggi del calibro di Franz Beckenbauer, Karl-Heinz Rummenigge e perfino l'allora cardinale Joseph Ratzinger, futuro Papa Benedetto XVI. I campioni del Bayern Monaco fanno tappa fissa, e il nome di Piero comincia a circolare.

Nel 1998 riceve poi un'offerta "immorale", come la definisce lui stesso, e cede l'attività. Dopo un periodo di ritorno in Vestfalia, nel 2010 realizza il sogno che aveva coltivato per decenni: rientrare in Italia e aprire una gelateria nel cuore della sua amata Lucca. Nasce così "I Gelati di Piero" che, in poco tempo, diventa non solo un punto di riferimento per

Piero's story is a journey that starts from afar. Born in Westphalia, Germany, to a family originally from Bagni di Lucca, his childhood smells of stories of emigration and ice cream. His grandfather – also Piero – was a pioneer of the Italian ice cream tradition abroad, opening an ice cream parlour and passing on the art to his six children, each of whom would found his own. A destiny written in cones and sorbets, which the young Pacini would embrace very soon.

At the age of 18, in the 80s, he moved to Bavaria, and in Erding – a stone's throw from Munich – he opened his first ice cream parlour. It is the beginning of a fairy tale. At Munich airport he met Caroline, who would become his wife and partner in life and work. "Without her I would be half full," says Piero, recognizing her central role not only in her private life, but also in her professional life: she is the first judge of every taste, the champion of perfect balance. "She doesn't miss a beat," he says with a smile.

The Bavarian ice cream parlour becomes a small local phenomenon. It is not uncommon to see the likes of Franz Beckenbauer, Karl-Heinz Rummenigge and even the then Cardinal Joseph Ratzinger, the future Pope Benedict XVI, lined up. The champions of Bayern Munich make a regular stop, and Piero's name begins to circulate. In 1998 he then received an "immoral" offer, as he himself called it, and sold the business. After a period of return to Westphalia, in 2010 he realized the dream he had cultivated for decades: to return to Italy and open an ice cream parlour in the heart of his beloved Lucca. Thus, was born "I Gelati di Piero" which, in a short time, became not only a point of reference for those who love ice cream, but



chi ama il gelato, ma anche un laboratorio creativo dove si fondono arte, cultura e ironia.

Ogni gusto è una piccola opera d'arte. Piero si diverte a raccontare storie e a rendere omaggio alla sua città e alle sue passioni. C'è Il Maestro, dedicato a Puccini, una sontuosa crema che evoca l'eleganza delle sue melodie. C'è Il Gattopardo, con fiordilatte, ricotta e pistacchio, ispirato al celebre romanzo. C'è Il Burlamacchi, un trionfo d'autunno con farina di castagne, caramello salato e cioccolato. E ancora Il Caravaggio, con torrone e nocciola, Brezza Estiva allo yogurt e lime, Il Lucchese con pinoli e crumble canditi, e persino Il Giro d'Italia, in omaggio alla storica tappa che ha attraversato la città.

also a creative laboratory where art, culture and irony come together.

Each flavour is a small work of art. Piero enjoys telling stories and paying homage to his city and his passions. There is Il Maestro, dedicated to Puccini, a sumptuous cream that evokes the elegance of his melodies. There is Il Gattopardo, with fiordilatte, ricotta and pistachio, inspired by the famous novel. There is Il Burlamacchi, an autumn triumph with chestnut flour, salted caramel and chocolate. And again Il Caravaggio, with nougat and hazelnut, Brezza Estiva with yogurt and lime, Il Lucchese with pine nuts and candied crumble, and even Il Giro d'Italia, in homage to the historic stage that crossed the city.

But Piero never stops. For summer 2025 he already has two





Ma Piero non si ferma mai. Per l'estate 2025 ha già in serbo due novità intriganti: il gusto Jennifer Lopez, in edizione limitata in occasione del concerto della popstar a Lucca, e un gusto speciale dedicato a Dustin Hoffman, che durante le riprese di un film girato in città è diventato cliente affezionato della gelateria.

Oltre alla creatività, c'è l'impegno per la qualità e la sostenibilità. Tutti i gusti sono completamente gluten free, e non mancano le opzioni senza lattosio, come il cioccolato fondente, il pistacchio e la nocciola. La gelateria è stata premiata a livello nazionale per il suo approccio eco-sostenibile: energia green, confezioni biodegradabili, riduzione degli sprechi e persino il recupero delle acque impiegate nei processi produttivi. Un modello virtuoso, lodato anche da guide internazionali.

Piero si definisce con una frase che è la sintesi perfetta del suo percorso: "Lucchese e italiano, ma di testa teutonica, di cuore latino e di visione globale." È questa la miscela che dà vita ogni giorno a qualcosa di più di un semplice gelato. È l'esperienza di un uomo che ha saputo portare nel cuore della Toscana il meglio della sua storia, mescolandolo con ironia, amore e arte.

E così, mentre Lucca si prepara a una nuova estate ricca di eventi, "I Gelati di Piero" si conferma una tappa obbligata non solo per rinfrescarsi, ma per assaporare un racconto che parte da lontano e finisce... in un cucchiaino.

intriguing novelties in store: the Jennifer Lopez flavour, in a limited edition on the occasion of the pop star's concert in Lucca, and a special flavour dedicated to Dustin Hoffman, who during the filming of a film shot in the city became a loyal customer of the ice cream parlour.

In addition to creativity, there is a commitment to quality and sustainability. All flavours are completely gluten free, and there is no shortage of lactose-free options, such as dark chocolate, pistachio and hazelnut. The ice cream parlour has been awarded nationally for its eco-sustainable approach: green energy, biodegradable packaging, waste reduction and even the recovery of water used in production processes. A virtuous model, also praised by international guides.

Piero defines himself with a phrase that is the perfect synthesis of his path: "Lucchese and Italian, but with a Teutonic head, a Latin heart and a global vision." This is the blend that gives life to something more than just ice cream every day. It is the experience of a man who has been able to bring the best of its history to the heart of Tuscany, mixing it with irony, love and art. And so, while Lucca is preparing for a new summer full of events, "I Gelati di Piero" is confirmed as a must-see not only to cool off, but to savour a story that starts from afar and ends ... in a teaspoon.





Info:

I Gelati di Piero

Via Roma 25 (Lu)

Tel. +39 347 301 6694

info@igelatidipiero.it

www.igelatidipiero.it

IL VENTURO: UN AGRITURISMO FAMILIARE CON UN GRANDE PROGETTO ESTIVO

Il Venturo: a Family-run Farmhouse with a Big Summer Project

DI CHIARA SEBASTIANI



LA CASA DI VITIGNO È UNO DEI PIÙ IMPORTANTI SITI ENOLOGICI DELLA REGIONE
FUCINE DI BIANCHI - GASTRONOMIA

Vendita
Prodotti
Aziendali



Dimitri alla reception



Thomas alla griglia



Rachele al banco prodotti aziendali

Nel cuore della Garfagnana, a Castelnuovo, sorge Il Venturo, un agriturismo gestito con passione e dedizione da cinque fratelli, Dimitri, Matteo, Thomas, Rachele ed Elia. Questa realtà a conduzione familiare rappresenta un perfetto connubio tra tradizione, amore per il territorio e innovazione, come dimostra il nuovo grande progetto estivo, recentemente inaugurato. In questa intervista esclusiva per ValleyLife, Dimitri ci racconta l'essenza di questa esperienza unica, fatta di prodotti locali, convivialità e uno spazio accogliente pensato per famiglie e gruppi di amici.

Il Venturo quest'estate propone un'idea originale e flessibile per vivere la natura e i sapori del territorio: il progetto ruota attorno all'utilizzo di uno spazio dedicato alle griglie, dove gli ospiti possono acquistare prodotti del territorio circostante e cucinarli autonomamente. "L'idea è di creare uno spazio esterno al ristorante, indipendente, dove chiunque possa godersi una giornata o più giorni in agriturismo in completa autonomia", spiega Dimitri.

Questo spazio è pensato per chi soggiorna nell'agriturismo, per chi utilizza le camere o per chi semplicemente vuole trascorrere una giornata all'aria aperta con la famiglia o gli amici. L'obiettivo è offrire un'esperienza di convivialità e relax, dove si può usufruire di servizi come piscina, lavanderia, colazione e area giochi per bambini, ma anche cucinare con le proprie mani, godendo di prodotti freschi e genuini.

La proposta gastronomica è uno dei punti di forza del Venturo. "Offriamo carne di alta qualità, sia di nostra produzione che proveniente dal territorio toscano", precisa Dimitri. Non mancano verdure particolari pensate proprio per la griglia, per chi preferisce un'alimentazione più leggera o vegetariana.

La scelta di privilegiare prodotti locali e di qualità è una filosofia radicata nell'agriturismo: "Cerchiamo sempre di acquistare in zona o al massimo in Toscana, perché la qualità è il nostro criterio fondamentale." Questa attenzione si riflette anche nel modo in cui i prodotti vengono proposti agli ospiti, lasciando loro la libertà di scegliere e combinare gli ingredienti per un pranzo o una cena personalizzati.

Il Venturo ha allestito tre postazioni con sei griglie totali, pensate per accogliere più gruppi contemporaneamente. L'accesso è libero: si arriva, si acquistano i prodotti, si accede all'area griglia, che verrà trovata accesa e si cucina in compagnia, seduti ai tavoli predisposti nell'area.

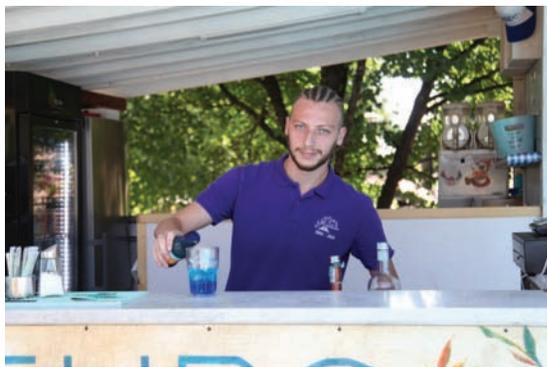
Chi utilizza questo spazio, inoltre, può accedere a tutti i servizi extra dell'agriturismo, tra cui la piscina, il parco giochi e l'area verde. Questa formula flessibile è pensata soprattutto per le famiglie, che possono così godersi una giornata all'aperto in totale relax, lasciando che i bambini si divertano in sicurezza mentre gli adulti si dedicano alla cucina e alla convivialità.

Il Venturo non è solo un luogo dove mangiare o soggiornare, ma un'esperienza complessiva. "Abbiamo pensato a tutto: dalla colazione aperta a tutti già dalla mattina, al parco giochi per i più piccoli, all'agriturismo con tende e camper, fino alla piscina e naturalmente il ristorante," spiega Dimitri.





Matteo al ristorante



Elia al bar in piscina



In the heart of Garfagnana, in Castelnuovo, lies Il Venturo, a farmhouse run with passion and dedication by five siblings, Dimitri, Matteo, Thomas, Rachele, and Elia. This family-run business represents a perfect combination of tradition, love for the land, and innovation, as demonstrated by the new big summer project, which was recently inaugurated. In this exclusive interview for ValleyLife, Dimitri tells us about the essence of this unique experience, made up of local products, conviviality, and a welcoming space designed for families and groups of friends.

This summer, Il Venturo offers an original and flexible way to experience nature and the flavours of the area: the project revolves around the use of a space dedicated to grills, where guests can purchase local products and cook them themselves. "The idea is to create an independent outdoor space outside the restaurant where anyone can enjoy a day or more at the agriturismo in complete autonomy," explains Dimitri.

This space is designed for those staying at the agri-campsite, those using the rooms, or those who simply want to spend a day outdoors with family or friends. The aim is to offer a convivial and relaxing experience, where guests can enjoy services such as a swimming pool, laundry, breakfast, and a children's play area, but also cook for themselves, enjoying fresh and genuine products.

The gastronomic offering is one of Venturo's strengths. "We offer high-quality meat, both from our own production and from the Tuscan territory," Dimitri points out. There is no shortage of special vegetables designed specifically for the grill, for those who prefer a lighter or vegetarian diet.

The choice to favour local, high-quality products is a philosophy deeply rooted in the agriturismo: "We always try to buy locally or at most in Tuscany, because quality is our fundamental criterion." This attention is also reflected in the way the products are offered to guests, giving them the freedom to choose and combine ingredients for a personalized lunch or dinner.

Il Venturo has set up three stations with a total of six grills, designed to accommodate several groups at the same time. Access is free: you arrive, purchase the products, access the grill area, which will be already lit, and cook together, sitting at the tables set up in the area.

Those who use this space also have access to all the extra services of the farmhouse, including the swimming pool, playground, and green area. This flexible formula is designed especially for families, who can enjoy a day outdoors in total relaxation, letting the children have fun in safety while the adults devote themselves to cooking and conviviality.

Il Venturo is not just a place to eat or stay, but an overall experience. "We have thought of everything: from breakfast open to everyone in the morning, to the playground for the little ones, to the agri-camping with tents and campers, to the swimming pool and, of course, the restaurant," explains Dimitri. This makes the agriturismo an ideal destination for those who want to experience the Garfagnana in an authentic way, without sacrificing comfort and fun.

The barbecue area fits perfectly into this offering, completing



I cinque fratelli davanti alla bottega prodotti km 0

Questo rende l'agriturismo una meta ideale per chi vuole vivere la Garfagnana in modo autentico, senza rinunciare a comfort e divertimento.

L'area dedicata alla griglia si inserisce perfettamente in questa offerta, completando la proposta con un'opzione più libera e informale. "L'idea è che chi viene qui possa scegliere come vivere la giornata, se pranzare al ristorante, cucinare da sé o semplicemente rilassarsi nella natura."

Dietro questa realtà c'è una famiglia unita e appassionata. Dimitri racconta di come sia nato il progetto estivo e di come lavorare insieme ai fratelli sia una sfida ma anche una grande soddisfazione. Ognuno ha un ruolo specifico, ma tutti si aiutano reciprocamente per garantire il buon funzionamento dell'agriturismo. Dimitri stesso si occupa principalmente di ragioneria, amministrazione e accoglienza, Matteo si occupa più del ristorante, soprattutto della sala, Thomas gestisce la griglia e parte della cucina, Rachele lavora in sala e aiuta in

the proposal with a more free and informal option. "The idea is that those who come here can choose how to spend their day, whether to have lunch at the restaurant, cook for themselves, or simply relax in nature."

Behind this reality is a close-knit and passionate family. Dimitri talks about how the summer project came about and how working together with his brothers is challenging but also very rewarding. Each has a specific role, but they all help each other to ensure the smooth running of the farmhouse. Dimitri himself is mainly responsible for accounting, administration, and reception, Matteo takes care of the restaurant, especially the dining room, Thomas manages the grill and part of the kitchen, Rachele works in the dining room and helps in the kitchen with great organization, and Elia is studying to become a bartender and works at the pool.

The connection with Castelnuovo and Garfagnana is deep and rooted. Dimitri proudly recounts the story of his grandfather, a



Il ristorante

cucina con grande organizzazione, Elia studia per diventare barista e lavora in piscina.

Il legame con Castelnuovo e la Garfagnana è profondo e radicato. Dimitri racconta con orgoglio la storia del nonno, appassionato di calcio e tifoso del Castelnuovo, che ha trasmesso a tutta la famiglia l'amore per questa terra. "Sono stato anche all'estero, a Londra, ma alla fine torno sempre qui, perché è la mia casa."

Questa connessione con il territorio si riflette in ogni aspetto dell'agriturismo, dalla scelta dei prodotti alla cura degli ospiti, e si estende anche all'accoglienza di turisti stranieri. "Ci piace molto avere clientela internazionale, perché ti permette di viaggiare stando fermo," dice Dimitri, sottolineando come l'agriturismo stia diventando meta di gruppi di ciclisti inglesi e di appassionati delle tradizioni locali.

Il Venturo a Castelnuovo è molto più di un semplice agriturismo. È un progetto di vita, una famiglia che ha deciso di investire nel proprio territorio con passione e lungimiranza. Il progetto estivo con lo spazio griglia rappresenta un modo innovativo di vivere l'agriturismo, offrendo agli ospiti la libertà di scegliere come trascorrere il proprio tempo e scoprire i sapori autentici della Garfagnana.

Se siete alla ricerca di un luogo dove natura, tradizione e convivialità si incontrano, non potete perdervi Il Venturo a Castelnuovo: un angolo di paradiso dove ogni ospite si sente come a casa.

football fan and supporter of Castelnuovo, who passed on his love for this land to the whole family. "I've also been abroad, in London, but in the end, I always come back here because this is my home."

This connection with the territory is reflected in every aspect of the agriturismo, from the choice of products to the care of guests, and also extends to the welcome given to foreign tourists. "We really like having international customers because it allows you to travel while staying put," says Dimitri, pointing out how the agriturismo is becoming a destination for groups of English cyclists and enthusiasts of local traditions.

Il Venturo in Castelnuovo is much more than just a farmhouse. It is a life project, a family that has decided to invest in its territory with passion and foresight. The summer project with the barbecue area is an innovative way to experience the farmhouse, offering guests the freedom to choose how to spend their time and discover the authentic flavours of Garfagnana.

If you are looking for a place where nature, tradition, and conviviality come together, don't miss Il Venturo in Castelnuovo: a corner of paradise where every guest feels at home.



Area Griglia



Info:

Agriturismo Venturo
Località Murella di Sotto 338A, Castelnuovo di Garfagnana (Lu)
Tel. 0583 65605
www.agriturismoventuro.com / info@agriturismoventuro.com

“ Hai una passione da condividere,
un'attività da promuovere
o una storia da raccontare? ”

ValleyLife

LUCCA MEDIA VALLE & GARFAGNANA

Trimestrale in distribuzione gratuita sul territorio di
Lucca, Media Valle e Garfagnana.

Spedito in abbonamento gratuito a strutture ricettive
e studi professionali.

Distribuito presso gli uffici turistici e maggiori centri
di aggregazione.

partecipa anche tu alla prossima
edizione *Autunno 2025*



Per informazioni contattare
Sebastiani & Sebastiani
valleylife.lucca@sebaseba.com - tel. 0583469222

[L'esperienza conta]

dal 1996 diamo forma al vostro successo

Loghi &
Corporate

Web &
Comunicazione

Brochure &
Grafica

Sebastiani & Sebastiani

Tel.0583 469222 - info@sebaseba.com - www.sebaseba.com