

Anno XXIV Nr. 181 / AUTUNNO 2025

valleyLife

LUCCA, MEDIA VALLE & GARFAGNANA

RIVISTA PANEUROPEA



COVER STORY

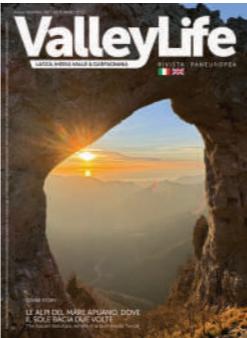
LE ALPI DEL MARE APUANO, DOVE IL SOLE BACIA DUE VOLTE

The Apuan Sea Alps, where the Sun Kisses Twice



Ogni casa merita luce, comfort e protezione.
Con Diemme Infissi trovi soluzioni pensate per durare,
installate con attenzione e seguite con un'assistenza continua.
Perché la serenità non è una promessa: è un impegno che
rinnoviamo ogni giorno.

Scegli la serenità. Scegli infissi che durano



In copertina:
Le Alpi del Mare Apuano dove
il sole bacia due volte

AUTUNNO 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
Direttrice 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:
Daniele Saisi (foto di copertina)
Foto Alcide
Fabio Lovino
Ilaria Magliocchetti Lombi
Simone Bandini
Tommaso Giannini

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
in una giornata di autunno lucchese, con la
città vestita di giallo, rosso e arancio

ValleyLife

REDAZIONE e PUBBLICITÀ:
Sebastiani & Sebastiani
Via Angelo Orzali, 50
55100 Lucca
Tel. 0583469222
valleylife.lucca@sbaseba.com
www.valleylife.it

6 E' la fine dei valori borghesi?
Is It the End of Bourgeois Values?

8 Beatrice Venezi, l'armonia di
Lucca che risuona nel mondo
*Beatrice Venezi, the Harmony of
Lucca that Resonates in the World*



10 Le Alpi del Mare Apuano,
dove il sole bacia due volte
*The Alps of the Apuan Sea,
where the Sun Kisses Twice*

18 "Frontiere"
Conversazioni in San Francesco
XII Edizione
"Borders"
*Conversations in San Francesco
XII Edition*

24 Scopriamo e riscopriamo i luoghi
di Puccini nella nostra Lucca
*Let's Discover and Rediscover
Puccini's Places in our Lucca*

32 Andrea Roggi a Pietrasanta:
la bellezza come energia vitale
*Andrea Roggi in Pietrasanta:
Beauty as Vital Energy*

74 Il Grano d'Oro: la pizza come
esperienza di viaggio e ricerca
*Il Grano d'Oro: Pizza as a Travel
and Research Experience*

82 La Stanza del Gusto
Un mare di passione e famiglia
a Lucca
*La Stanza del Gusto: A sea of
Passion and Family in Lucca*

88 Le Bollicine della Versilia
che parlano di mare e di
memoria
*The Bubbles of Versilia that
Speak of the Sea and Memory*



40 Systems-Pool: quarant'anni di
imprenditoria familiare
*Systems-Pool: Forty Years
of Family Entrepreneurship*

46 Ricci Restauri:
l'arte del (ri)costruire
*Ricci Restauri:
the Art of (re)building*

52 Palestra Life: il movimento
come filosofia di vita
*Life Gym: Movement
as a Philosophy of Life*

58 Tappezzeria Bianchi:
tre generazioni di maestri
artigiani tra casa e mare
*Tappezzeria Bianchi: three
Generations of Master Craftsmen
between Home and Sea*



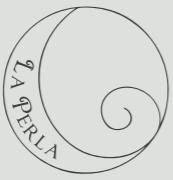
64 Lucca e il suo oro verde:
quando la raccolta dell'olio
unisce la città e le sue colline
*Lucca and its Green Gold:
when the Oil Harvest Unites
the City and its Hills*

74 Il Grano d'Oro: la pizza come
esperienza di viaggio e ricerca
*Il Grano d'Oro: Pizza as a Travel
and Research Experience*

82 La Stanza del Gusto
Un mare di passione e famiglia
a Lucca
*La Stanza del Gusto: A sea of
Passion and Family in Lucca*

88 Le Bollicine della Versilia
che parlano di mare e di
memoria
*The Bubbles of Versilia that
Speak of the Sea and Memory*

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



LA PERLA GIOIELLI
LUCCA



COLLEZIONE CLEMATIS

VIA SANT'ANDREA 1, LUCCA
TEL. 0583 582807



Fotografie che parlano di te

Foto Alcide: una storia per immagini dal 1949

FotoAlcideLucca

Via Giuseppe Mazzini, 40 Tel. 0583392013
www.fotoalcide.it - info@fotoalcide.it



È LA FINE DEI VALORI BORGHESI? Is It the End of Bourgeois Values?

DI SIMONE BANDINI



"Ogni borghese, nell'ardore della giovinezza, fosse pure per un giorno, per un attimo, s'è creduto capace di immense passioni e di straordinarie gesta. Il più incapace dei libertini ha sognato delle sultane, ogni notaio porta in sé i ruderi d'un poeta."

Gustave Flaubert, "Madame Bovary" (1856)

Parto col rispondere ad un quesito che avevamo posto al termine di un precedente editoriale, scritto dopo l'insediamento di Donald Trump alla Casa Bianca: sarà egli stesso a guidare il necessario processo riformatore del capitalismo?

Pare proprio di sì, e nello specifico, facilitando il divorzio tra capitalismo e democrazia celebrato dai miti contemporanei della libertà e prosperità americani. Un matrimonio che si spegne dopo un secolo e mezzo di felice convivenza.

Ma è la democrazia a salvare sé stessa, o piuttosto il capitalismo che trova applicazioni politiche diverse?

Proviamo a rispondere utilizzando la Bibbia del pensiero politico moderno, "La Democrazia in America" (1835) di Alexis de Tocqueville, rilevando come il tentativo di annientamento dei 'corpi intermedi' della nazione, specie quelli non conformi e allineati, sia oggi all'ordine del giorno. Per l'autore francese, fine conoscitore del sistema politico americano e dell'animo umano, i corpi intermedi – come le associazioni, le comunità religiose, culturali e produttive sono fondamentali in democrazia – poiché impediscono quella che egli definisce la dittatura della maggioranza, tutelando l'universalità dei diritti, quindi anche delle minoranze e impedendo che l'individuo, isolato e senza capacità di comunicare nella società democratica, possa perdere il senso immediato e visibile di collegamento con il potere, cadendo nella solitudine esistenziale e nell'alienazione sociale.

"Every bourgeois, in the ardour of youth, even if for a day, for a moment, has believed himself capable of immense passions and extraordinary deeds. The most incapable of libertines has dreamed of sultanas, every notary carries within himself the ruins of a poet."

Gustave Flaubert, "Madame Bovary" (1856)

I start by answering a question we asked at the end of a previous editorial, written after Donald Trump's inauguration in the White House: will he himself lead the necessary reform process of capitalism?

It seems so, and specifically, facilitating the divorce between capitalism and democracy celebrated by contemporary myths of American freedom and prosperity. A marriage that is extinguished after a century and a half of happy cohabitation.

But is it democracy that saves itself, or rather capitalism that finds different political applications?

Let's try to answer using the Bible of modern political thought, "Democracy in America" (1835) by Alexis de Tocqueville, noting how the attempt to annihilate the 'intermediate bodies' of the nation, especially those that do not conform and align, is now the order of the day. For the French author, a fine connoisseur of the American political system and the human soul, intermediate bodies – such as associations, religious, cultural and productive communities are fundamental in democracy – because they prevent what he calls the dictatorship of the majority, protecting the universality of rights, therefore also of minorities and preventing the individual, isolated and without the ability to communicate in democratic society, can lose the immediate and visible sense of connection with power, falling into existential loneliness and social alienation.



In una democrazia robusta, i corpi intermedi hanno dunque un ruolo orchestrale, ponendosi come meccanismo di garanzia tra l'individuo, lo Stato e la società – favorendo la partecipazione, la libertà e la protezione dei diritti universali.

Ebbene si vede chiaramente come la punta della piramide, il Presidente fatto monarcha, si adoperi per annullare la dispersione del potere in mille organismi di influenza e rappresentanza, tornando a meccanismi decisionali ed operativi più immediati e diretti, eminentemente personali pro domo sua. Di converso è indubbio come la base, il popolo con facoltà di voto, guardi con favore ad un ritorno carismatico del potere, in grado di rendere visibile i suoi valori e le sue aspirazioni.

"La pretesa di azzeramento della distanza tra chi governa e chi è governato minaccia direttamente la funzione rappresentativa, che si è gradualmente strutturata e rafforzata all'interno delle democrazie liberali soprattutto attraverso i corpi intermedi", ci viene in aiuto il saggista Antonio Campati che getta luce sulla teoria politica della distanza democratica, intesa come quell'area intermedia tra rappresentanti e rappresentati all'interno del governo rappresentativo.

Non devo spiegarvi come la platea americana sia un laboratorio avanzato sulle 'tendenze' in arrivo nel Vecchio Continente: dalla tecnologia al cinema, dalla musica al costume, dall'economia alla politica. Appare chiaro a tutti, a prescindere dalla formazione e dagli orientamenti personali, come questi conflitti, questa sorte di guerra civile – ricordiamo il recente omicidio di Charlie Kirk – e questa nuova aria autocratica, stiano già sbucando in Europa, imbambolata da lunghi anni di pace 'economica' e 'borghese', oggi alle prese con i problemi dell'immigrazione incontrollata e di una guerra alle porte. Non è la democrazia a fare gli uomini, quanto piuttosto il contrario. Non sarà la democrazia rappresentativa, come la conosciamo, a fare il nostro tempo.

In a robust democracy, intermediate bodies therefore have an orchestral role, acting as a mechanism of guarantee between the individual, the state and society – promoting participation, freedom and the protection of universal rights. Well, it is clear how the tip of the pyramid – Mr. President made monarch – works to cancel the dispersion of power in a thousand bodies of influence and representation, returning to more immediate and direct decision-making and operational mechanisms, eminently personal pro domo sua. On the other hand, there is no doubt that the base, the people with the right to vote, looks favourably on a charismatic return of power, capable of making its values and aspirations visible.

"The claim to eliminate the distance between those who govern and those who are governed directly threatens the representative function, which has gradually been structured and strengthened within liberal democracies especially through intermediate bodies", the essayist Antonio Campati comes to our aid, shedding light on the political theory of democratic distance, understood as that intermediate area between representatives and represented within representative government.

I don't have to explain to you how the American audience is an advanced laboratory on the 'trends' coming to the Old Continent: from technology to cinema, from music to costume, from economics to politics. It is clear to everyone, regardless of their background and personal orientations, how these conflicts, this sort of civil war – we remember the recent murder of Charlie Kirk – and this new autocratic air, are already landing in Europe, dazed by long years of 'economic' and 'bourgeois' peace, today grappling with the problems of uncontrolled immigration and a war on the doorstep. It is not democracy that makes men, but rather the opposite. It will not be representative democracy, as we know it, that will make our day.

BEATRICE VENEZI, L'ARMONIA DI LUCCA CHE RISUONA NEL MONDO

Beatrice Venezi, the Harmony of Lucca that Resonates in the World

DI CHIARA SEBASTIANI



C'è un legame profondo tra Lucca e la musica. Lo si percepisce nelle sue piazze, nelle chiese, nei teatri, nei nomi che l'hanno resa celebre – da Puccini a Catalani – e nelle tante persone che continuano a coltivare questa tradizione.

In questo panorama, la figura di Beatrice Venezi, appena nominata direttrice principale dell'Orchestra della Fenice di Venezia, rappresenta un motivo di orgoglio per la città e un simbolo di eccellenza che parla lucchese.

La notizia della sua nomina ha suscitato entusiasmo, ma anche polemiche. Noi di ValleyLife non intendiamo entrare nel merito di posizioni o dibattiti politici: preferiamo guardare al percorso, alla dedizione e al valore professionale di un'artista che, con talento e determinazione, ha saputo conquistare uno spazio importante nel mondo della musica colta, tradizionalmente dominato dagli uomini.

Beatrice Venezi ha costruito la sua carriera passo dopo passo, unendo rigore e passione. Direttrice d'orchestra, pianista, divulgatrice, è oggi tra le personalità più riconosciute della scena musicale italiana e internazionale. La sua capacità di comunicare la musica classica con un linguaggio contemporaneo – accessibile, diretto, ma mai banalizzato – le ha permesso di avvicinare nuovi pubblici, soprattutto giovani, a un repertorio che spesso rischia di essere percepito come distante.

There is a deep bond between Lucca and music. You can feel it in its squares, churches, theaters, in the names that have made it famous – from Puccini to Catalani – and in the many people who continue to cultivate this tradition.

In this panorama, the figure of Beatrice Venezi, newly appointed principal conductor of the Orchestra della Fenice in Venice, represents a source of pride for the city and a symbol of excellence that speaks Lucchese.

The news of her appointment has aroused enthusiasm, but also controversy. We at ValleyLife do not intend to enter into the merits of political positions or debates: we prefer to look at the path, dedication and professional value of an artist who, with talent and determination, has been able to conquer an important space in the world of classical music, traditionally dominated by men.

Beatrice Venezi has built her career step by step, combining rigor and passion. Conductor, pianist, popularizer, she is today one of the most recognized personalities on the Italian and international music scene. Her ability to communicate classical music with a contemporary language – accessible, direct, but never trivialized – has allowed her to approach new audiences, especially young people, to a repertoire that often risks being perceived as distant.



Il suo percorso non è stato privo di difficoltà, ma sempre sorretto da una solida formazione e da una chiara visione artistica. In questo senso, rappresenta perfettamente una qualità tipicamente lucchese: la tenacia discreta, quella che non alza la voce ma lavora con costanza, credendo nel merito e nella bellezza delle cose fatte bene. È una qualità che ritroviamo nelle nostre botteghe, nei nostri artigiani, nei nostri artisti: una cultura dell'eccellenza che nasce dal fare, prima ancora che dal dire.

Nell'immaginario di molti, Lucca è una città che respira musica. Venezi ne è oggi una delle interpreti più visibili. Come Puccini prima di lei, ha saputo dare forma a un modo di essere lucchese nel mondo: elegante ma deciso, attento alla tradizione ma aperto al futuro.

La sua carriera, i suoi concerti, la sua presenza nelle grandi istituzioni internazionali testimoniano come da Lucca possa continuare a nascere cultura, e come il talento, se coltivato, possa superare qualsiasi confine.

Oggi, di fronte alle divisioni e ai facili giudizi che spesso accompagnano la vita pubblica, la musica offre una lezione preziosa: chiede ascolto, attenzione, misura. È un'arte che si costruisce sull'equilibrio e sull'armonia, non sul rumore.

E forse proprio per questo, il modo migliore di guardare a Beatrice Venezi è quello di chi si ferma ad ascoltare: non per giudicare, ma per comprendere la qualità di un lavoro, la profondità di un gesto, la grazia di una bacchetta che, quando si alza, porta con sé un po' della nostra città.

Lucca, ancora una volta, risuona nel mondo. E lo fa con una voce femminile, lucchese, e profondamente musicale.

Her path was not without difficulties, but always supported by a solid training and a clear artistic vision. In this sense, it perfectly represents a typically Lucchese quality: discreet tenacity, the one that does not raise its voice but works constantly, believing in the merit and beauty of things done well. It is a quality that we find in our workshops, in our artisans, in our artists: a culture of excellence that comes from doing, even before saying.

In the imagination of many, Lucca is a city that breathes music. Venezi is today one of the most visible interpreters. Like Puccini before her, she was able to give shape to a way of being Lucchese in the world: elegant but decisive, attentive to tradition but open to the future.

Her career, her concerts, her presence in major international institutions testify how culture can continue to be born from Lucca, and how talent, if cultivated, can overcome any border.

Today, in the face of the divisions and easy judgments that often accompany public life, music offers a precious lesson: it requires listening, attention, measure. It is an art that is built on balance and harmony, not on noise.

And perhaps for this very reason, the best way to look at Beatrice Venezi is that of those who stop to listen: not to judge, but to understand the quality of a work, the depth of a gesture, the grace of a baton that, when it rises, brings with it a bit of our city.

Lucca, once again, resonates in the world. And it does it with a female voice, from Lucca, and deeply musical.

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

Giacomo Puccini
"Nessun dorma",



LE ALPI DEL MARE APUANO, DOVE IL SOLE BACIA DUE VOLTE

The Alps of the Apuan Sea, where the Sun Kisses Twice

DI SIMONE BANDINI

Le montagne delle Apuane custodiscono luoghi capaci di sorprendere chi li attraversa: piccoli borghi, panorami che si aprono all'improvviso, tradizioni che si intrecciano con la vita quotidiana. In questo scenario, Fabbriche di Vergemoli e Molazzana rappresentano due anime diverse ma complementari della Garfagnana, unite oggi da una visione comune di promozione turistica e sviluppo sostenibile. Ne abbiamo parlato con i Sindaci Michele Giannini e Andrea Talani.

The mountains of the Apuan Alps hold places capable of surprising those who cross them: small villages, panoramas that open up suddenly, traditions that are intertwined with daily life. In this scenario, Fabbriche di Vergemoli and Molazzana represent two different but complementary souls of Garfagnana, united today by a common vision of tourism promotion and sustainable development. We talked about it with the Mayors Michele Giannini and Andrea Talani.



Il Monte Forato

"Il turista non conosce i confini amministrativi", ricorda Michele Giannini, sindaco di Fabbriche di Vergemoli.

"A chi arriva interessa vivere un'esperienza autentica, non sapere dove finisce un Comune e dove inizia l'altro". È da questa consapevolezza che nasce la collaborazione fra i due territori, suggerita anche da bandi e progetti condivisi".

Vi parliamo oggi del progetto sposato da questi due territori: 'Le Alpi del Mare Apuano dove il sole bacia due volte'. Un tema evocativo che racconta due tratti essenziali di questa regione: da un lato la visione di un 'mare bianco', quando le nuvole restano intrappolate nelle vallate sotto le cime; dall'altro il fenomeno del doppio tramonto, osservabile dal Monte Forato e da altri punti panoramici, dove il sole sembra tramontare due volte dietro la roccia forata. Un evento naturale raro e affascinante, che unisce scienza e poesia e che da solo vale il viaggio.

Fabbriche di Vergemoli e Molazzana sono custodi di un patrimonio paesaggistico unico: dalla maestosa Grotta del Vento, con i suoi itinerari sotterranei, al Monte Forato, icona delle Apuane, fino alle Panie che dominano l'orizzonte, il territorio offre un turismo eminentemente naturalistico. Sentieri curati dai volontari del CAI conducono a boschi, torrenti e parchi avventura che attraggono famiglie, sportivi ed escursionisti.

"The tourist does not know the administrative boundaries", recalls Michele Giannini, mayor of Fabbriche di Vergemoli. "Those who arrive are interested in living an authentic experience, not knowing where one municipality ends and where the other begins." It is from this awareness that the collaboration between the two territories is born, also sealed by calls for tenders and shared projects".

Today we are talking about the project espoused by these two territories: 'The Alps of the Apuan Sea where the sun kisses twice'. An evocative theme that tells two essential traits of this region: on the one hand, the vision of a 'white sea', when the clouds remain trapped in the valleys below the peaks; on the other hand, the phenomenon of the double sunset, which can be observed from Monte Forato and other panoramic points, where the sun seems to set twice behind the perforated rock. A rare and fascinating natural event, which combines science and poetry and which alone is worth the trip.

Fabbriche di Vergemoli and Molazzana are custodians of a unique landscape heritage: from the majestic Grotta del Vento, with its underground itineraries, to Monte Forato, an icon of the Apuan Alps, up to the Panie that dominate the horizon, the territory offers eminently naturalistic tourism. Paths maintained by CAI volunteers lead to woods, streams and adventure parks that attract families, sportsmen and hikers.

La storia di questa terra è altrettanto presente: Molazzana custodisce il Museo della Linea Gotica, memoria viva di una pagina difficile ma fondamentale della Seconda Guerra Mondiale, mentre Fabbriche di Vergemoli racconta tradizioni e mestieri di una comunità montana che ha saputo reinventarsi, senza perdere le proprie radici. Gli obiettivi primari del Comune di Molazzana – ci racconta il Sindaco Andrea Talani – riguardano la valorizzazione del territorio sotto l'aspetto storico-culturale e paesaggistico.

The history of this land is equally present: Molazzana houses the Museum of the Gothic Line, a living memory of a difficult but fundamental page of the Second World War, while Fabbriche di Vergemoli tells the traditions and crafts of a mountain community that has been able to reinvent itself, without losing its roots.

The primary objectives of the Municipality of Molazzana – says Mayor Andrea Talani – concern the enhancement of the territory from a historical-cultural and landscape point of view.



Molazzana

Il consiglio che mi sento di dare a chi visita il nostro territorio è quello di 'perdersi' entro le mura dei vecchi borghi o di camminare lungo i sentieri che si inoltrano tra boschi e creste montane. A questo riguardo, per l'imminente stagione autunnale ricordo le castagnate nelle frazioni di Cascio e Sassi, dopo una brillante stagione estiva che, rispettivamente nei due paesi ha visto la grande partecipazione per la Sagra delle Crisciolette e per la Sagra del Gatto Nero".

"Ma come immagina il futuro di Molazzana? Quali prospettive? – chiediamo ancora.

"Vivere in un territorio come il nostro ha le sue difficoltà, ma la vita più "lenta" può essere un valore da sfruttare invece di un limite. Per valorizzare questo aspetto, è importante migliorare la qualità della vita dei cittadini, potenziando servizi come la connettività e la sicurezza del territorio", spiega.

Il fascino di questi borghi risiede anche nei dettagli. A Fornovolasco, frazione di Fabbriche di Vergemoli: "Ancora oggi un mulino del Settecento macina cereali, riportando il visitatore a un tempo lento e artigianale. Sul fronte produttivo, accanto alla castagna e ai saperi della tradizione, resiste e si rinnova l'orticoltura: le acque limpide dei torrenti ospitano allevamenti di trota, tanto che qui è nata l'IGP Trota Fario della Garfagnana", ci racconta invece Giannini.

The advice I would like to give to those who visit our territory is to 'get lost' within the walls of the old villages or to walk along the paths that go through woods and mountain ridges. In this regard, for the upcoming autumn season I remember the chestnuts in the hamlets of Cascio and Sassi, after a brilliant summer season which, respectively in the two villages, saw the great participation for the Crisciolette Festival and for the Black Cat Festival".

"But how do you imagine the future of Molazzana? What prospects? – we ask again.

"Living in an area like ours has its difficulties, but the "slower" life can be a value to be exploited instead of a limit. To enhance this aspect, it is important to improve the quality of life of citizens, enhancing services such as connectivity and security of the territory," he explains.

The charm of these villages also lies in the details. In Fornovolasco, a hamlet of Fabbriche di Vergemoli: "Even today an eighteenth-century mill grinds cereals, bringing the visitor back to a slow and artisanal time. On the production front, alongside chestnuts and traditional flavors, fish farming resists and is renewed: the clear waters of the streams are home to trout farms, so much so that the IGP Trota Fario della Garfagnana was born here," Giannini tells us.



Le Alpi Apuane, un paradiso naturalistico

"Uno degli obiettivi principali delle amministrazioni è quello di ampliare e destagionalizzare l'offerta turistica. Un passo importante è stato l'avvio di un grande progetto di albergo diffuso a Fornovolasco, che metterà a disposizione oltre cento posti letto recuperando case e strutture del borgo. Un modello di ospitalità integrata che valorizza l'esistente e rafforza la comunità, attirando visitatori italiani e stranieri", prosegue.

Il tema del ripopolamento delle aree montane è centrale. Giannini lo sa bene: quando divenne sindaco nel 2004, la popolazione di Fabbriche di Vergemoli era scesa a 330 abitanti, contro i 2.000 di un secolo prima. Per contrastare lo spopolamento, l'amministrazione ha avviato progetti innovativi come 'Casa a 1 euro', incentivi al trasporto scolastico e politiche di accoglienza diffusa per famiglie. Il Covid ha mostrato a molti il limite delle grandi città e il valore della qualità della vita nei piccoli centri: "Vivere qui significa libertà, contatto con la natura, riduzione dello stress. La comunità diventa un presidio di solidarietà: ci si conosce, ci si aiuta, nessuno resta solo", sottolinea Giannini.

Parallelamente, Fabbriche di Vergemoli e Molazzana hanno lavorato per colmare il digital divide, portando la fibra ottica e creando spazi di co-working. Servizi che permettono a chi sceglie la montagna di lavorare e studiare da remoto, senza rinunciare alle opportunità professionali e formative. Una sfida che guarda al futuro, con la consapevolezza che la tecnologia può ridurre le distanze senza intaccare l'identità del territorio.

Il turismo, oggi, è sempre più sensoriale: non basta semplicemente vedere un paesaggio; bisogna viverlo, respirarlo, sentirlo proprio. È questa la filosofia che guida la promozione di Fabbriche di Vergemoli e Molazzana: offrire non solo luoghi, ma esperienze. Dal trekking al torrentismo, dalle sagre popolari fino al gusto genuino di un pranzo in trattoria di paese. Ogni momento è un pretesto per vivere autenticità.

"One of the main objectives of the administrations is to expand and seasonally adjust the tourist offer. An important step was the launch of a large project of a widespread hotel in Fornovolasco, which will make over one hundred beds available, recovering houses and structures in the village. A model of integrated hospitality that enhances the existing and strengthens the community, attracting Italian and foreign visitors," he continues.

The issue of repopulating mountain areas is central. Giannini knows it well: when he became mayor in 2004, the population of Fabbriche di Vergemoli had dropped to 330 inhabitants, compared to 2,000 a century earlier. To counter depopulation, the administration has launched innovative projects such as '1 euro house', incentives for school transport and widespread reception policies for families.

Covid has shown many of the limits of big cities and the value of quality of life in small towns: "Living here means freedom, contact with nature, stress reduction. The community becomes a garrison of solidarity: we get to know each other, we help each other, no one is left alone," Giannini points out. At the same time, Fabbriche di Vergemoli and Molazzana have worked to bridge the digital divide, bringing fiber optics and creating co-working spaces. Services that allow those who choose the mountains to work and study remotely, without giving up professional and educational opportunities. A challenge that looks to the future, with the awareness that technology can reduce distances without affecting the identity of the territory.

Tourism, today, is increasingly sensory: it is not enough to simply see a landscape; you have to live it, breathe it, feel it as your own. This is the philosophy that guides the promotion of Fabbriche di Vergemoli e Molazzana: to offer not only places, but experiences. From trekking to canyoning, from popular festivals to the genuine taste of a lunch in a village trattoria. Every moment is an excuse to live authenticity.



Il paese di Sassi

E al centro resta il valore umano: l'accoglienza semplice e sincera di chi vive in questi borghi, custodi di una tradizione che si rinnova: "Il vero futuro – conclude Giannini – è avere servizi accessibili, ma vivere in comunità piccole, dove identità, appartenenza e solidarietà sono ancora possibili". Fabbriche di Vergemoli e Molazzana non sono solo due nomi su una mappa: sono porte di ingresso a un mondo in cui natura, storia e vita comunitaria si fondono in un equilibrio raro. Un invito a rallentare, a riscoprire il valore del tempo e delle relazioni, a lasciarsi sorprendere da un doppio tramonto che illumina le Apuane.

And at the center remains the human value: the simple and sincere welcome of those who live in these villages, custodians of a tradition that is renewed: "The real future – concludes Giannini – is to have accessible services, but to live in small communities, where identity, belonging and solidarity are still possible".

Fabbriche di Vergemoli and Molazzana are not just two names on a map: they are gateways to a world in which nature, history and community life come together in a rare balance. An invitation to slow down, to rediscover the value of time and relationships, to be surprised by a double sunset that illuminates the Apuan Alps.

Info:
www.getlostintin.it



Foto Aerea di Lucca

Panorama aereo della città

FRONTIERE

Conversazioni in San Francesco
XII Edizione

7 - 30 NOVEMBRE 2025
Lucca, Chiesa di San Francesco

Borders: Conversations in San Francesco
XII Edition

A CURA DELLA REDAZIONE





Edoardo Albinati



Francesca d'Aloja Ph. Fabio Lovino

In un presente segnato da crisi globali, tensioni geopolitiche e nuove sfide culturali e sociali, interrogarsi sul significato dei confini – fisici, simbolici, politici – si fa sempre più urgente. È proprio a questo tema che si dedica la XII edizione delle Conversazioni in San Francesco, promossa dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca, che quest'anno porta il titolo "Frontiere".

Dal 7 al 30 novembre 2025, la Chiesa di San Francesco a Lucca tornerà ad essere teatro di quattro appuntamenti, aperti al pubblico, pensati per esplorare le molteplici forme che le frontiere possono assumere: geografiche, culturali, esistenziali.



Renata Ferri Ph. Ilaria Magliocchetti Lombi



Michela Ponzani



Dario Fabbri



Francesco Anselmi

In a present marked by global crises, geopolitical tensions and new cultural and social challenges, questioning the meaning of borders – physical, symbolic, political – is becoming increasingly urgent. It is precisely to this theme that the twelfth edition of the Conversations in San Francesco is dedicated, promoted by the Cassa di Risparmio di Lucca Foundation, which this year bears the title "Frontiers".

From 7 to 30 November 2025, the Church of San Francesco in Lucca will once again be the scene of four events, open to the public, designed to explore the many forms that borders can take: geographical, cultural, existential.

A guidare questo percorso sarà un gruppo di ospiti d'eccezione e tra loro molto diversi per formazione e sensibilità: la storica e divulgatrice Michela Ponzani, gli scrittori Edoardo Albinati e Francesca d'Aloja, il giornalista e analista geopolitico Dario Fabbri, il fotografo Francesco Anselmi e la giornalista e photo editor Renata Ferri. Il ciclo si aprirà venerdì 7 novembre, alle 21, con l'intervento di Michela Ponzani, *Oltre i confini. Una patria chiamata libertà*. Attraverso le parole e le vicende di figure emblematiche come Camilla Ravera, Sandro Pertini, Ada Gobetti e Ursula Hirschmann, verranno raccontate esperienze di uomini e donne dell'antifascismo e della Resistenza che hanno immaginato un'idea di patria fondata non su sangue e stirpe, ma su valori di solidarietà e giustizia sociale. Un'occasione per riflettere su come sia possibile superare non solo barriere fisiche, ma anche divisioni ideologiche.

Domenica 16 novembre, alle 18, con Edoardo Albinati e Francesca d'Aloja proporranno *Vite in sospeso*, un racconto nato da anni di viaggi insieme al seguito di organizzazioni umanitarie come UNHCR e INTERSOS, in paesi come Niger, Afghanistan, Uganda, e nei Balcani, ma anche all'interno dei contesti più marginali d'Italia. Attraverso testimonianze e osservazioni raccolte sul campo, i due autori danno voce a chi è costretto a varcare decine di frontiere alla ricerca di una vita possibile. Un invito ad affrontare il fenomeno migratorio con uno sguardo più profondo, oltre le retoriche emergenziali e le risposte repressive.

Venerdì 21 novembre, alle 21, Dario Fabbri offrirà una lettura originale della storia e della geopolitica con *Il destino dei popoli*. Una visione che sposta il fuoco dall'élite o dei leader alla collettività, alle loro paure, desideri, ambizioni. Una riflessione a ripensare il nostro tempo alla luce dei grandi movimenti dei popoli, che, spesso inconsapevolmente, hanno generato lingue, religioni, culture e idee, contribuendo a plasmare il presente.

La rassegna si concluderà domenica 30 novembre, alle 18, con Francesco Anselmi e Renata Ferri, che presenteranno il progetto fotografico *Borderlands. Un viaggio americano*. Il lavoro di Anselmi esplora il confine tra Stati Uniti e Messico, superando la retorica emergenziale per restituire un ritratto complesso e profondo di una terra attraversata da contraddizioni, ma anche da umanità e relazioni.

Leading this path will be a group of exceptional guests who are very different from each other in terms of training and sensitivity: the historian and popularizer Michela Ponzani, the writers Edoardo Albinati and Francesca d'Aloja, the journalist and geopolitical analyst Dario Fabbri, the photographer Francesco Anselmi and the journalist and photo editor Renata Ferri.

*The cycle will open on Friday 7 November, at 9 pm, with the intervention of Michela Ponzani, *Beyond the borders. A homeland called freedom*. Through the words and stories of emblematic figures such as Camilla Ravera, Sandro Pertini, Ada Gobetti and Ursula Hirschmann, the experiences of men and women of anti-fascism and the Resistance who imagined an idea of homeland based not on blood and lineage, but on values of solidarity and social justice, will be told. An opportunity to reflect on how it is possible to overcome not only physical barriers, but also ideological divisions.*

*On Sunday, November 16, at 6 p.m., with Edoardo Albinati and Francesca d'Aloja they will propose *Pending lives*, a story born from years of travels together with humanitarian organizations such as UNHCR and INTERSOS, in countries such as Niger, Afghanistan, Uganda, and in the Balkans, but also within the most marginal contexts of Italy. Through testimonies and observations collected in the field, the two authors give voice to those who are forced to cross dozens of borders in search of a possible life. An invitation to address the migration phenomenon with a deeper look, beyond emergency rhetoric and repressive responses.*

*On Friday 21 November, at 9 pm, Dario Fabbri will offer an original reading of history and geopolitics with *The destiny of peoples*. A vision that shifts the focus from the elite or leaders to the collective, to their fears, desires, ambitions. A reflection to rethink our time in the light of the great movements of peoples, which, often unconsciously, have generated languages, religions, cultures and ideas, helping to shape the present.* The exhibition will end on Sunday 30 November, at 6 pm, with Francesco Anselmi and Renata Ferri, who will present the photographic project *Borderlands. An American journey*. Anselmi's work explores the border between the United States and Mexico, overcoming emergency rhetoric to return a complex and profound portrait of a land crossed by contradictions, but also by humanity and relationships.

Un territorio liminare che si configura come realtà autonoma, distinta dalle nazioni che separa.
Questa XII edizione delle Conversazioni in San Francesco sarà dunque un'occasione per interrogarsi sulle frontiere che segnano il nostro tempo, visibili e invisibili, materiali e simboliche, e per provare a ripensarle non solo come limiti, ma anche come luoghi di passaggio, confronto e trasformazione.

Tutti gli incontri sono a ingresso gratuito. Per partecipare, occorre prenotarsi online sul sito www.fondazionecarilucca.it.

*A liminal territory that is configured as an autonomous reality, distinct from the nations it separates.
This twelfth edition of the Conversations in San Francesco will therefore be an opportunity to question the frontiers that mark our time, visible and invisible, material and symbolic, and to try to rethink them not only as limits, but also as places of passage, confrontation and transformation.*

All meetings are free admission. To participate, you must book online on the www.fondazionecarilucca.it website.



Info:
Organizzazione/Organization: Elena Aiello

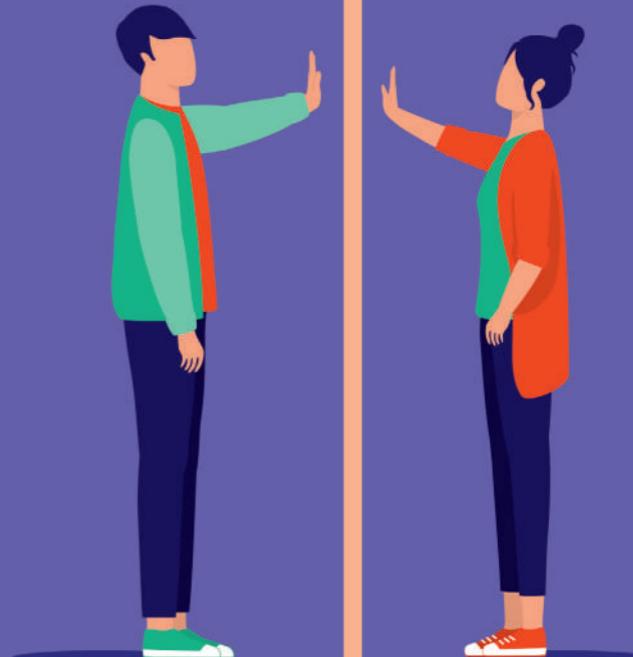
Informazioni/Information: www.fondazionecarilucca.it

Comunicazione e Relazioni esterne/Communication and external relations
Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca
Andrea Salani Tel. + 39 0583 472661
e.mail comunicazione@fondazionecarilucca.it

Ufficio stampa/Press office
Davis & Co | Lea Codognato e Caterina Briganti
Tel. + 39 055 2347273 | e.mail: info@davisandco.it | www.davisandco.it

FRON TIE RE

CHIESA DI
SAN FRANCESCO
LUCCA



venerdì 7 novembre 2025 | ore 21

Michela Ponzani
*Oltre i confini.
Una Patria chiamata libertà*

domenica 16 novembre 2025 | ore 18

Edoardo Albinati | Francesca d'Aloja
Vite in sospeso

venerdì 21 novembre 2025 | ore 21

Dario Fabbri
Il destino dei popoli

domenica 30 novembre | ore 18

Francesco Anselmi | Renata Ferri
*Borderlands
Un viaggio americano
An American Journey*

CONVERSAZIONI IN SAN FRANCESCO
NOVEMBRE 2025 | XII EDIZIONE

SCOPRIAMO E RISCOPRIAMO I LUOGHI DI PUCCINI NELLA NOSTRA LUCCA

Let's Discover and Rediscover Puccini's Places in our Lucca

A CURA DELLA REDAZIONE



Noi che viviamo a Lucca abbiamo sotto gli occhi ogni giorno le tracce di Giacomo Puccini, eppure spesso ci sfuggono i dettagli che ci legano a lui da vicino. È bello fermarsi, guardare meglio, rivalutare quanto il Maestro sia davvero parte della nostra città.

Ultimamente Lucca è tornata ad essere celebrata persino dal The Times, che l'ha definita "la città più bella della Toscana", "una Toscana autentica, lontana dai circuiti troppo turistici", dove si respira un'"atmosfera accogliente e romantica". Parole che ci ricordano quanto sia preziosa la qualità della vita che abbiamo, la nostra quotidianità lenta e musicale, quella che Puccini stesso amava. E allora, proviamo a riscoprire insieme i luoghi di Puccini – non come farebbe un visitatore, ma come può fare chi è lucchese, con la consapevolezza di essere parte della stessa storia. Il punto di partenza non può che essere la Casa natale di Puccini, in Corte San Lorenzo, oggi sede del Museo Puccini. È il luogo dove Giacomo nacque nel 1858 e dove visse fino alla partenza per Milano, quando il suo talento musicale cominciava a delinearsi.

All'interno si conservano lettere, fotografie, bozzetti, abiti di scena e soprattutto il pianoforte sul quale compose alcune delle sue opere più amate. Entrare lì non significa solo visitare un museo: è toccare con mano una parte viva della nostra memoria collettiva. Davanti alla casa, in Piazza Cittadella, la statua di Puccini seduto con la sigaretta tra le dita è diventata un simbolo familiare. Molti di noi la incrociano distrattamente ogni giorno, ma quella figura bronzea – così semplice e reale – sembra ricordarci che la genialità nasce dalla vita quotidiana, dalla stessa normalità che noi viviamo. È come se, da quella piazza, Puccini ci osservasse ancora, silenzioso, ma presente. Uno dei luoghi che più raccontano l'anima musicale del giovane Puccini è la chiesa di San Pietro Somaldi, con il suo organo seicentesco costruito da Domenico Cacioli. Fu proprio su strumenti come questo che il Maestro si formò da ragazzo, quando la musica sacra era parte integrante della tradizione familiare. Dopo un restauro agli inizi del Novecento, fu Puccini stesso a raccomandare che i lavori rispettassero la struttura originaria, tanto da apporre la propria firma sulla cassa dell'organo, ancora visibile oggi. Pochi forse lo sanno, ma quell'iscrizione racconta meglio di tante parole quanto il legame tra Puccini e Lucca fosse profondo e concreto: anche da artista ormai celebre, volle prendersi cura di ciò che lo aveva cresciuto. È un gesto che ci riguarda, perché parla del rispetto verso le radici, verso il patrimonio che condividiamo.



We who live in Lucca have the traces of Giacomo Puccini under our eyes every day, yet we often miss the details that bind us to him closely. It is nice to stop, to look better, to re-evaluate how much the Maestro is really part of our city.

Lately, Lucca has returned to be celebrated even by The Times, which called it "the most beautiful city in Tuscany", "an authentic Tuscany, far from the too touristy circuits", where you can breathe a "welcoming and romantic atmosphere". Words that remind us how precious is the quality of life we have, our slow and musical everyday life, the one that Puccini himself loved. So, let's try to rediscover Puccini's places together – not as a visitor would do, but as those who are from Lucca can do, with the awareness of being part of the same story. The starting point can only be Puccini's birthplace, in Corte San Lorenzo, now home to the Puccini Museum. It is the place where Giacomo was born in 1858 and where he lived until his departure for Milan, when his musical talent began to take shape.

La storia della famiglia Puccini si intreccia da secoli con la vita religiosa e musicale della città. Nella Basilica dei Santi Paolino e Donato, che era la loro parrocchia, si conservano ancora documenti d'archivio che raccontano il vissuto quotidiano della famiglia: nascite, matrimoni, attività liturgiche. È lì che prende forma il contesto umano del giovane Giacomo, circondato da una tradizione musicale che risuonava nelle messe e negli organi delle chiese lucchesi. Non lontano dal centro, a Mutigliano, il giovane Puccini trovava invece un rifugio più silenzioso. Ospite di parenti e amici, trascorreva qui periodi di studio e di riflessione, suonando l'organo della chiesa locale e respirando l'atmosfera rurale del luogo. In quel borgo, tra colline e quiete, si formarono molte delle sue sensibilità musicali più intime, lontano dai clamori cittadini ma nel pieno respiro della campagna lucchese. Quando il Times descrive Lucca come una città "senza folla", "da vivere più che da visitare", capace di sorprendere con la sua calma e con il senso del tempo che scorre lentamente, non parla solo al viaggiatore: parla a noi lucchesi.



Inside there are letters, photographs, sketches, stage costumes and above all the piano on which he composed some of his most beloved works. Entering there does not only mean visiting a museum: it is touching a living part of our collective memory. In front of the house, in Piazza Cittadella, the statue of Puccini sitting with a cigarette between his fingers has become a familiar symbol. Many of us cross it distractedly every day, but that bronze figure – so simple and real – seems to remind us that genius comes from everyday life, from the same normality that we live. It is as if, from that square, Puccini was still watching us, silent, but present. One of the places that best tells the musical soul of the young Puccini is the church of San Pietro Somaldi, with its seventeenth-century organ built by Domenico Cacioli. It was precisely on instruments like this that the Maestro trained as a boy, when sacred music was an integral part of the family tradition. After a restoration at the beginning of the twentieth century, it was Puccini himself who recommended that the work respect the original structure, so much so that he put his signature on the organ case, still visible today. Few perhaps know it, but that inscription tells better than many words how deep and concrete the bond between Puccini and Lucca was: even as a now famous artist, he wanted to take care of what had raised him. It is a gesture that concerns us, because it speaks of respect for the roots, for the heritage we share. The history of the Puccini family has been intertwined for centuries with the religious and musical life of the city. In the Basilica of Saints Paulinus and Donatus, which was their parish, there are still archival documents that tell the daily life of the family: births, marriages, liturgical activities. It is there that the human context of the young Giacomo takes shape, surrounded by a musical tradition that resonated in the masses and organs of the churches of Lucca. Not far from the center, in Mutigliano, the young Puccini found a quieter refuge. A guest of relatives and friends, he spent periods of study and reflection here, playing the organ of the local church and breathing in the rural atmosphere of the place. In that village, between hills and quiet, many of his most intimate musical sensibilities were formed, far from the clamor of the city but in the full breath of the Lucca countryside. When the Times describes Lucca as a city "without crowds", "to be experienced rather than visited", capable of surprising with its calm and with the sense of time that passes slowly, it does not speak only to the traveler: it speaks to us Lucchesi.

Perché riscoprire Puccini è, in fondo, un modo per riscoprire la nostra identità. È guardare con occhi diversi ciò che ogni giorno ci circonda: una chiesa, una piazza, una via percorsa migliaia di volte.

Partecipare ai concerti locali, alle rassegne musicali non significa soltanto assistere a un evento: è un atto di appartenenza. È il modo più autentico per mantenere viva una tradizione che non si è mai interrotta.

Ogni volta che camminiamo per Via Fillungo, attraversiamo Piazza Cittadella o entriamo nella chiesa di San Pietro Somaldi, possiamo chiederci: quante volte abbiamo davvero "visto" questi luoghi? Quante volte abbiamo riconosciuto il loro significato? Riscoprire Puccini, oggi, è un invito a farlo. Non si tratta solo di ricordare un genio, ma di riappropriarci del suo sguardo sulla città. Perché Lucca non è solo bella da visitare, è bella da vivere, da abitare, da difendere. E nel momento in cui impariamo a riconoscere queste radici come nostre, la musica di Puccini smette di appartenere ai teatri del mondo e torna, finalmente, a risuonare qui, nelle nostre strade, nel silenzio elegante della nostra città.

Because rediscovering Puccini is, after all, a way to rediscover our identity. It is looking with different eyes at what surrounds us every day: a church, a square, a street traveled thousands of times. Participating in local concerts, festivals does not just mean attending an event: it is an act of belonging. It is the most authentic way to keep alive a tradition that has never been interrupted.

Every time we walk along Via Fillungo, cross Piazza Cittadella or enter the church of San Pietro Somaldi, we can ask ourselves: how many times have we really "seen" these places? How many times have we recognized their meaning? Rediscovering Puccini, today, is an invitation to do so. It is not just a matter of remembering a genius, but of regaining possession of his gaze on the city. Because Lucca is not only beautiful to visit, it is beautiful to live, to inhabit, to defend. And the moment we learn to recognize these roots as our own, Puccini's music ceases to belong to the theaters of the world and finally returns to resonate here, in our streets, in the elegant silence of our city.

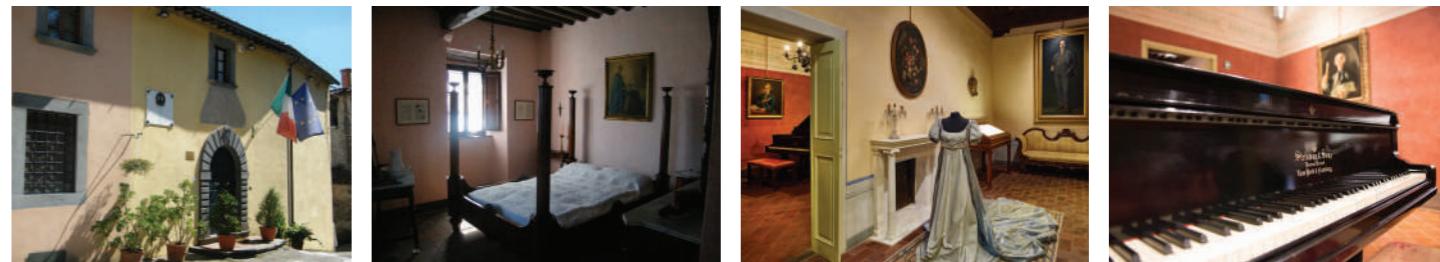


Basilica di San Paolino



VISITA I LUOGHI PUCCINIANI

Celle dei Puccini, la dimora di cinque generazioni di musicisti
Lucca, la casa natale di Giacomo Puccini dove tutto ebbe inizio



Museo di
Celle
dei Puccini

www.museodeicelledipuccini.it



www.puccinimuseum.it



FotoHeideLucca

ANDREA ROGGI A PIETRASANTA: LA BELLEZZA COME ENERGIA VITALE

Andrea Roggi in Pietrasanta: Beauty as Vital Energy

DI CHIARA SEBASTIANI
FOTO ALCIDE



Pietrasanta, da secoli definita "la piccola Atene della Versilia", è molto più di una città d'arte: è un laboratorio diffuso, un crocevia internazionale dove artigiani, scultori e viaggiatori condividono esperienze e saperi. È in questo scenario, impregnato di tradizione e avanguardia, che Andrea Roggi ha scelto di aprire la sua galleria: non semplice spazio espositivo, ma luogo di incontro e di dialogo, in cui l'opera diventa veicolo di relazione.



«Per un artista Pietrasanta è come il Paese dei balocchi», confida Roggi. «Qui trovi la possibilità concreta di realizzare ciò che immagini, grazie a una comunità di artigiani straordinari, custodi di manualità e di gusto, capaci di comprendere l'arte perché hanno respirato per decenni la bellezza che attraversa l'Italia».

La città, incastonata tra mare e Alpi Apuane, diventa per Roggi un fertile terreno di stimoli. L'alternanza di paesaggi, così netta e ravvicinata, alimenta il pensiero e moltiplica le prospettive. «Qui riesco a fare più disegni e a sviluppare più progetti che altrove. È un posto straordinario perché cambia continuamente il tuo sguardo».

Fondamentale è anche la sinergia con i laboratori locali, eredi diretti della tradizione michelangiolesca della lavorazione del marmo. Per Roggi il marmo non è solo base, ma materia che dialoga con il bronzo, trasformandosi da supporto a parte integrante della scultura. «La base non è più un complemento: in molte opere è elemento essenziale, in risonanza con la scultura stessa».

Entrare nella galleria di Andrea Roggi significa confrontarsi con un'arte che non teme il rapporto diretto con il pubblico. L'artista cerca un dialogo spontaneo, immediato, capace di raggiungere sensibilità diverse. «Il momento che mi emoziona di più è quando i bambini entrano e trascinano i genitori dentro. Per me questo vale più di qualsiasi vendita».

Pietrasanta, for centuries defined as "the little Athens of Versilia", is much more than a city of art: it is a widespread laboratory, an international crossroads where artisans, sculptors and travelers share experiences and knowledge. It is in this scenario, steeped in tradition and avant-garde, that Andrea Roggi has chosen to open his gallery: not just an exhibition space, but a place of meeting and dialogue, in which the work becomes a vehicle of relationship.

Il suo obiettivo è trasmettere la gioia di vivere, l'armonia, la bellezza. In un mondo che amplifica le negatività, Roggi ribalta la prospettiva: «Le persone positive sono molte di più, ma quelle negative fanno più rumore. L'arte ha il compito di ricordarci che la vita è bella, anche nelle sue piccole felicità». Non a caso, molte sculture di Roggi custodiscono un simbolo ricorrente: una piccola sfera, metafora dell'energia vitale.

Its goal is to convey the joy of living, harmony, beauty. In a world that amplifies negativity, Roggi reverses the perspective: "There are many more positive people, but the negative ones make more noise. Art has the task of reminding us that life is beautiful, even in its small happiness." It is no coincidence that many of Roggi's sculptures hold a recurring symbol: a small sphere, a metaphor for vital energy.



Andrea Roggi in Galleria a Pietrasanta

Una forma semplice e universale che racchiude la scintilla dell'esistenza, l'elemento primigenio che lega materia e spirito, individuo e cosmo. Un segno che diventa filo conduttore della sua ricerca artistica.

La sua è una mente vulcanica, costantemente proiettata verso nuove sfide. Non stupisce quindi che il calendario espositivo dei prossimi mesi sia fitto di mostre, tra Italia e Europa: da Courchevel, in Francia, a Milano, fino a progetti itineranti in Sardegna e in Liguria, il 2026 si annuncia come un anno di intensa attività espositiva.

A simple and universal form that contains the spark of existence, the primordial element that binds matter and spirit, individual and cosmos. A sign that becomes the common thread of his artistic research.

His is a volcanic mind, constantly projected towards new challenges. It is therefore not surprising that the exhibition calendar for the coming months is full of exhibitions, between Italy and Europe: from Courchevel, in France, to Milan, to itinerant projects in Sardinia and Liguria, 2026 promises to be a year of intense exhibition activity.



Ogni tappa diventa occasione per mettere le sue opere in dialogo con paesaggi, città e comunità diverse, amplificando il messaggio universale di bellezza e vitalità.

Roggi sente forte il bisogno di lasciare un messaggio agli artisti più giovani: «Ognuno deve raccontare la propria storia. È l'unico modo per rendere l'arte unica e per distinguerla da quella che potrà essere prodotta dall'intelligenza artificiale. L'umanità che un artista inserisce nel proprio lavoro è irripetibile».

Per lui, l'artista deve essere testimone del proprio tempo: osservatore attento della realtà, capace di mostrarla a chi non ha occhi allenati. Un compito che porta con sé responsabilità ma anche una grande occasione: quella di trasmettere bellezza, energia e speranza.

«Penso che la vita sia estremamente semplice, e che l'arte debba aiutarci a guardarla con occhi positivi», conclude. Le sculture di Andrea Roggi – alberi che affondano radici nel marmo o sfere sospese nel bronzo – incarnano questa visione. Sono inviti concreti a riscoprire la bellezza come energia vitale, forza originaria che appartiene a ciascuno di noi e che possiamo scegliere di coltivare.

Each stage becomes an opportunity to put his works in dialogue with different landscapes, cities and communities, amplifying the universal message of beauty and vitality.

Roggi feels a strong need to leave a message to younger artists: "Everyone has to tell their own story. It is the only way to make art unique and to distinguish it from that which can be produced by artificial intelligence. The humanity that an artist inserts into his work is unrepeatable."

For him, the artist must be a witness of his time: an attentive observer of reality, capable of showing it to those who do not have trained eyes. A task that brings with it responsibility but also a great opportunity: that of transmitting beauty, energy and hope.

"I think life is extremely simple, and that art should help us look at it with positive eyes," he concludes. Andrea Roggi's sculptures – trees that sink roots into marble or spheres suspended in bronze – embody this vision. They are concrete invitations to rediscover beauty as vital energy, an original force that belongs to each of us and that we can choose to cultivate.



Andrea Roggi all'ingresso della Galleria a Pietrasanta

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

i nostri servizi

Ti informiamo che nei Centri Cacini Ottica, oltre ad un esame optometrico della vista e all'applicazione delle lenti a contatto, è possibile usufruire dei seguenti servizi:

Topografia corneale

per esaminare la superficie corneale.

Ginnastica oculare

per ripristinare comfort della visione, abilità visive e la diminuzione di disturbi come dolori alla testa, affaticamento agli occhi, anche per chi ha una buona visione.

nuovità

Screening oculare con referto oculistico online (40 euro)

Aberrometria oculare
Spessore corneale
Angolo irido-corneale
Trasparenza cristallino
Fondo oculare
Pressione oculare non invasiva



nei nostri centri

Tramite i nostri Centri è inoltre possibile prenotare:

Visita oculistica

con strumentazioni d'avanguardia.

Esame del campo visivo

sia per la patente, che per la valutazione della funzionalità retinica.

OCT

con la possibilità, grazie allo strumento di ultima generazione, di eseguire l'angiografia senza l'uso di mezzo di contrasto e senza bisogno di dilatatori della pupilla.

LUNATA
via Pesciatina, 23
tel / fax 0583 469327
✉ +39 340 663 2143

MARLIA
viale Europa, 313
tel / fax 0583 577607
✉ +39 340 667 4677

PORCARI
via Stazione, 39
tel / fax 0583 210649
✉ +39 340 665 6917

BORGO A MOZZANO
C.C. «Il Borgo» - via Lodovica
tel / fax 0583 88656
✉ +39 340 300 9521

QUATTRO PUNTI VENDITA UNA PROFESSIONALITÀ UNICA

Vivi la Toscana dalla casa che hai sempre desiderato
Experience Tuscany from the home you've always wanted



Gruppo di edifici storici con ex castello
Pieve fosciana - Garfagnana



Group of Historic buildings with former castle
Pieve fosciana - Garfagnana



Casale ristrutturato con uliveto
Torre - Lucca



Renovated rural home in olive grove
Torre - Lucca



estate agents
Dimore Toscane .com **HOUSES IN TUSCANY.COM**



Roy Santi
Certified Agent
Mob. 348 8607786

Via G. Marconi 14, Barga (Lu) - Tel. 0583 723698
www.dimoretoscane.com / www.housesintuscany.com
roysanti@dimoretoscane.com / roy@housesintuscany.com



SYSTEMS-POOL: QUARANT'ANNI DI IMPRENDITORIA FAMILIARE

Systems-Pool: Forty Years of Family Entrepreneurship

DI CHIARA SEBASTIANI



C'è una differenza sottile ma sostanziale tra costruire piscine e creare luoghi di benessere: la prima è un'attività tecnica, misurabile, fatta di materiali e progetti; la seconda è arte, cura, sensibilità verso le persone e il territorio. A Lucca, questa filosofia porta il nome di Systems-Pool, un'azienda che quest'anno celebra con orgoglio i suoi quarant'anni di attività.

Fondata nel 1985 da Fabrizio Di Gino, oggi affiancato dalle figlie Francesca e Serena, Systems-Pool rappresenta un esempio virtuoso di impresa familiare capace di evolversi e resistere ai cambiamenti del mercato, senza mai perdere di vista la qualità e la relazione diretta con chi si affida al loro lavoro. Il percorso verso il mondo delle piscine, racconta Fabrizio con un sorriso, è nato quasi per scherzo. All'epoca lavorava nel settore cartario, quando la moglie Natalia fu coinvolta come traduttrice per un'azienda australiana che importava un innovativo modello di piscina in acciaio. Fu l'inizio di un'avventura che, in meno di un anno, trasformò una collaborazione temporanea in una vera e propria impresa. Sin dall'inizio, Systems-Pool ha saputo intrecciare la sua crescita con quella del territorio lucchese e toscano. Ma presto il richiamo internazionale è diventato determinante: inglesi e tedeschi, da sempre affascinati dal sogno del casolare con giardino e piscina, hanno rappresentato una fetta importante dei committenti. Oggi, accanto a loro, ci sono americani, francesi e sempre più scandinavi, attratti dal fascino della campagna toscana. Per questi nuovi cittadini stranieri, la piscina non è solo un optional, ma parte integrante dell'immaginario di vita in Italia. «Per loro la qualità e la sicurezza sono valori imprescindibili – sottolinea Francesca – e ci scelgono perché sanno di poter contare su un'azienda seria, che mantiene ciò che promette».

There is a subtle but substantial difference between building swimming pools and creating places of well-being: the former is a technical, measurable activity, made up of materials and projects; the second is art, care, sensitivity towards people and the territory. In Lucca, this philosophy bears the name of Systems-Pool, a company that this year proudly celebrates its forty years of activity.

Founded in 1985 by Fabrizio Di Gino, now joined by his daughters Francesca and Serena, Systems-Pool represents a virtuous example of a family business capable of evolving and resisting market changes, without ever losing sight of quality and the direct relationship with those who rely on their work. The path to the world of swimming pools, Fabrizio says with a smile, was born almost as a joke. At the time he was working in the paper industry, when his wife Natalia was involved as a translator for an Australian company that imported an innovative model of steel swimming pool. It was the beginning of an adventure that, in less than a year, transformed a temporary collaboration into a real enterprise. From the beginning, Systems-Pool has been able to intertwine its growth with that of the Lucca and Tuscan territory. But soon the international appeal became decisive: the English and Germans, who had always been fascinated by the dream of the farmhouse with garden and swimming pool, represented an important slice of the clients. Today, alongside them, there are Americans, French and increasingly Scandinavians, attracted by the charm of the Tuscan countryside. For these new foreign citizens, the swimming pool is not just an optional, but an integral part of the imagination of life in Italy. "For them, quality and safety are essential values," Francesca points out, "and they choose us because they know they can count on a serious company, which keeps what it promises."



L'attività di Systems-Pool si divide oggi tra costruzione di nuove piscine, ristrutturazione di impianti esistenti e manutenzione ordinaria, che rappresenta una porzione significativa del fatturato.

Systems-Pool's activity is now divided between the construction of new swimming pools, the renovation of existing facilities and routine maintenance, which represents a significant portion of turnover.



40 anni di attività Systems-Pool



Le tendenze recenti mostrano un cambiamento nelle dimensioni e negli usi: se negli anni '90 la piscina standard era 6x12 metri, oggi prevalgono formati più contenuti, 4x9 o 5x10, più sostenibili in termini di consumo d'acqua e più adatti a un utilizzo che si estende oltre i mesi estivi grazie a riscaldamenti e coperture.

Un tema centrale rimane quello della sicurezza. In Francia e Germania, le normative sono più stringenti, ma Systems-Pool propone comunque soluzioni avanzate anche in Italia, soprattutto per strutture ricettive. «La sicurezza non dovrebbe mai essere un optional – ribadisce Fabrizio – e spesso basta mostrare 'a qualsiasi nonno' come la copertura sia in grado di reggere il peso di un bambino, affinché per la famiglia diventi una scelta naturale».

Accanto al settore piscine, l'azienda ha sviluppato negli anni anche un ramo legato al benessere. Già dal 1985, infatti, la ragione sociale parlava di "piscine e saune", anticipando un trend che oggi trova sempre più applicazione nelle strutture ricettive e negli agriturismi.

Idromassaggi, mini-spa e soluzioni per il relax rappresentano un valore aggiunto che prolunga la stagione turistica e arricchisce l'esperienza degli ospiti. «Il wellness è strategico – spiega Serena – perché permette di utilizzare gli spazi anche in autunno e inverno, offrendo comfort e qualità di vita».

Systems-Pool integra nella propria attività alcuni marchi internazionali che completano l'offerta legata al benessere e agli spazi esterni. HotSpring è specializzata in vasche idromassaggio, pensate per coniugare comfort e praticità. Endless Pools propone soluzioni compatte che consentono di nuotare o svolgere attività acquisite anche in contesti domestici. Gibus, infine, realizza pergole e coperture per adiacenze esterne eleganti e funzionali.

A rendere unica la storia di Systems-Pool è soprattutto la dimensione familiare: Francesca e Serena, cresciute tra progetti e cantieri, hanno portato nuove energie e sensibilità, mantenendo però intatto il legame con la guida paterna. L'altro principio cardine per questa famiglia è da sempre la creazione di un gruppo di collaboratori esperti che condivide lo spirito ed i valori aziendali.

Quello che emerge dall'incontro con questa realtà lavorativa è la consapevolezza che ogni piscina realizzata non è solo un'opera tecnica, ma un piccolo sogno che prende forma.

Recent trends show a change in size and use: if in the 90s the standard pool was 6x12 meters, today smaller formats prevail, 4x9 or 5x10, more sustainable in terms of water consumption and more suitable for use beyond the summer months thanks to heating and covering.

A central issue remains that of safety. In France and Germany, the regulations are more stringent, but Systems-Pool still offers advanced solutions in Italy as well, especially for accommodation facilities. "Safety should never be an optional extra," Fabrizio reiterates, "and often it is enough to show 'any grandparent' how the cover is able to support the weight of a child, so that it becomes a natural choice for the family."

Alongside the swimming pool sector, the company has also developed a branch related to wellness over the years. As early as 1985, in fact, the company name spoke of "swimming pools and saunas", anticipating a trend that today finds more and more application in accommodation facilities and farmhouses.

Whirlpools, mini-spas and relaxation solutions represent an added value that extends the tourist season and enriches the guest experience. "Wellness is strategic," explains Serena, "because it allows you to use the spaces even in autumn and winter, offering comfort and quality of life."

Systems-Pool integrates some international brands into its business that complete the offer related to wellness and outdoor spaces. HotSpring specializes in hot tubs, designed to combine comfort and practicality. Endless Pools offers compact solutions that allow you to swim or carry out water activities even in domestic contexts. Finally, Gibus creates elegant and functional pergolas and roofs for outdoor adjacencies.

What makes the history of Systems-Pool unique is above all the family dimension: Francesca and Serena, who grew up between projects and construction sites, have brought new energy and sensitivity, while keeping intact the bond with their father's guidance. The other key principle for this family has always been the creation of a group of experienced collaborators who share the spirit and values of the company.

What emerges from the encounter with this working reality is the awareness that each swimming pool built is not just a technical work, but a small dream that takes shape.

Un sogno che racconta la bellezza del paesaggio toscano, la solidità di una tradizione artigiana e l'apertura verso un futuro fatto di tecnologia ma anche di sostenibilità. Dopo quarant'anni, Systems-Pool continua a costruire non solo piscine, ma luoghi di vita, benessere e Convivialità, con la stessa passione che animò i primi passi in quel terreno di famiglia.

A dream that tells of the beauty of the Tuscan landscape, the solidity of an artisan tradition and the openness to a future made of technology but also of sustainability. After forty years, Systems-Pool continues to build not only swimming pools, but places of life, well-being and conviviality, with the same passion that animated the first steps on that family land.



Info:

Systems-Pool srl, Via Banchieri 28, Lucca
Tel. 0583 429333
www.systems-pool.com / info@systems-pool.com

RICCI RESTAURI: L'ARTE DEL (RI)COSTRUIRE

Ricci Restauri: the Art of (re)building

DI CHIARA SEBASTIANI



Intervista a Michele Ricci, fondatore e titolare dell'impresa lucchese.

Ci sono passioni che si coltivano sin da bambini e altre che arrivano inaspettate, quasi per caso, e diventano un destino. È così che Michele Ricci ha scoperto l'amore per l'edilizia e per il restauro. Oggi è il cuore e la mente di Ricci Restauri, azienda lucchese che da oltre vent'anni restituisce nuova vita a ville, casali e dimore storiche, riconsegnando al territorio il fascino della sua architettura più autentica.

La sua avventura comincia a soli diciassette anni, tra un'estate da cameriere e un lavoro stagionale in magazzino. Poi l'incontro decisivo: un'impresa edile impegnata nella ristrutturazione della casa dei nonni. «Mi sono appassionato subito – racconta – e dopo tre anni da prestatore d'opera, quando ho avuto qualche cliente e un po' di risparmi, ho deciso di mettermi in proprio. Mio nonno mi regalò un camion nuovo: da lì è partito tutto».

Da allora, Ricci Restauri è diventata un punto di riferimento non solo a Lucca ma anche oltre i confini provinciali. Un percorso lento e costante, basato non su pubblicità roboanti ma sul passaparola. «In ventun anni di attività – spiega – non ho mai avuto contestazioni. La soddisfazione della mia committente è stata la spinta più grande. Anche il sito web ci ha aiutato, ma è il rapporto di fiducia personale che fa davvero la differenza». Un approccio che si traduce anche in una disponibilità assoluta: qualora si presentassero, seppur raramente, lavorazioni non perfette, Ricci interviene sempre personalmente per garantire il ripristino completo, a conferma della sua professionalità e dell'attenzione con cui segue ogni progetto.



Interview with Michele Ricci, founder and owner of the Lucca-based company.

There are passions that are cultivated since childhood and others that come unexpectedly, almost by chance, and become a destiny. This is how Michele Ricci discovered his love for construction and restoration. Today it is the heart and mind of Ricci Restauri, a Lucchese company that for over twenty years has been giving new life to villas, farmhouses and historic residences, giving back to the territory the charm of its most authentic architecture.

His adventure began when he was only seventeen, between a summer as a waiter and a seasonal job in the warehouse. Then the decisive meeting: a construction company engaged in the renovation of his grandparents' house. "I immediately fell in love with it," he says, "and after three years as a worker, when I had a few clients and some savings, I decided to start my own business. My grandfather gave me a new truck: from there it all started." Since then, Ricci Restauri has become a point of reference not only in Lucca but also beyond the provincial borders. A slow and steady path, based not on bombastic advertising but on word of mouth. "In twenty-one years of activity - he explains - I have never had any disputes. The satisfaction of my client was the biggest push. The website has also helped us, but it is the relationship of personal trust that really makes the difference." An approach that also translates into absolute availability: if imperfect workmanship occurs, albeit rarely, Ricci always intervenes personally to ensure complete restoration, confirming its professionalism and the attention with which it follows each project.





La relazione con i committenti è infatti parte integrante del lavoro: «Vederli felici, dopo settimane di confronto e scambio di idee, è un grande obiettivo. Un rapporto che va oltre il semplice cantiere: diventa dialogo, collaborazione, condivisione».

Nessun compromesso: questa è la linea guida di Ricci. «Il mio lavoro si fonda sulla ricerca della qualità. Se mi si chiede un lavoro posticcio, preferisco dire di no. Meglio pochi progetti, ma realizzati con cura, attenzione al dettaglio e materiali scelti con rigore».

Questa filosofia traspare in ogni scelta: dal recupero delle tecniche tradizionali alla selezione dei materiali più innovativi, sempre alla ricerca di un risultato che unisca bellezza e durata.

Ogni territorio ha le sue architetture simbolo. Per Ricci, quelle che danno più soddisfazione sono le case Liberty di Lucca e i rustici tipici della zona. «Il vero casale lucchese – spiega – è quello con il solaio dipinto a calce, com'era una volta. Oggi si tende a lasciare travi e mattoni a vista, ma storicamente non era così».



The relationship with clients is in fact an integral part of the work: "Seeing them happy, after weeks of discussion and exchange of ideas, is a great goal. A relationship that goes beyond the simple construction site: it becomes dialogue, collaboration, sharing."

No compromises: this is Ricci's guideline. «My work is based on the search for quality. If you ask me for a fake job, I prefer to say no. Better a few projects, but made with care, attention to detail and rigorously chosen materials».

This philosophy shines through in every choice: from the recovery of traditional techniques to the selection of the most innovative materials, always looking for a result that combines beauty and durability.

Each territory has its own symbolic architecture. For Ricci, those that give the most satisfaction are the Art Nouveau houses of Lucca and the typical rustic houses of the area. "The real farmhouse in Lucca," he explains, "is the one with the attic painted in lime, as it once was. Today there is a tendency to leave exposed beams and bricks, but historically this was not the case."



Restaurare significa oggi anche integrare nuove tecnologie. «Per garantire qualità e competitività abbiamo investito in attrezzature moderne, come camion gru e piattaforme, che consentono di ridurre i tempi e ottimizzare le risorse. I materiali contemporanei permettono di unire il fascino dell'antico con prestazioni avanzate in termini di isolamento acustico e termico». L'impresa non si limita dunque all'aspetto estetico, ma punta anche a una vera riqualificazione energetica, così da offrire abitazioni più confortevoli, efficienti e rispettose dell'ambiente.

Il cuore dell'attività resta il restauro di ville e casali, ma i servizi di Ricci Restauri abbracciano molto di più: rifacimento tetti, deumidificazioni, impermeabilizzazioni, pavimentazioni in sasso lavato – una tecnica rara e scenografica – e persino escavazioni e movimento terra. Un ventaglio ampio, reso possibile da una rete di collaboratori fidati, artigiani e professionisti con cui l'azienda lavora da decenni.

La Toscana esercita da sempre un fascino irresistibile sugli stranieri. «Da vent'anni lavoriamo con clienti inglesi, olandesi e americani che hanno scelto le colline lucchesi come luogo ideale per la loro seconda, terza o perfino quarta casa. Negli ultimi anni, gli americani e gli olandesi sono quelli più numerosi».

A chi sogna di intraprendere la stessa strada, Ricci offre un consiglio sincero: «Questo mestiere regala grandi soddisfazioni, ma richiede sacrifici. All'inizio la sicurezza economica è quasi nulla, c'è la fatica, la polvere, la burocrazia. Eppure, se c'è la passione, tutto il resto passa in secondo piano. È la passione che ti fa andare avanti».

In fondo, per Michele Ricci il restauro non è solo lavoro: è una missione culturale. Restituire dignità agli edifici significa preservare la memoria e l'identità di un territorio. È questa la vera anima di Ricci Restauri: coniugare saperi artigiani e innovazione tecnologica, tradizione e modernità, per consegnare ai clienti case che siano non solo belle, ma soprattutto eterne.

Restoring today also means integrating new technologies. "To ensure quality and competitiveness, we have invested in modern equipment, such as trucks, cranes and platforms, which allow us to reduce time and optimize resources. Contemporary materials make it possible to combine the charm of the ancient with advanced performance in terms of acoustic and thermal insulation." The company is therefore not limited to the aesthetic aspect, but also aims at a real energy requalification, so as to offer more comfortable, efficient and environmentally friendly homes.

The heart of the activity remains the restoration of villas and farmhouses, but the services of Ricci Restauri embrace much more: roof renovation, dehumidification, waterproofing, washed stone flooring – a rare and scenic technique – and even excavations and earthmoving.

A wide range, made possible by a network of trusted collaborators, artisans and professionals with whom the company has been working for decades.

Tuscany has always exerted an irresistible charm on foreigners. "For twenty years we have been working with English, Dutch and American clients who have chosen the hills of Lucca as the ideal place for their second, third or even fourth home. In recent years, the Americans and the Dutch have been the most numerous."

To those who dream of taking the same path, Ricci offers sincere advice: "This job gives great satisfaction, but it requires sacrifices. At the beginning there is almost no economic security, there is fatigue, dust, bureaucracy. Yet, if there is passion, everything else takes a back seat. It's passion that keeps you going."

After all, for Michele Ricci, restoration is not just work: it is a cultural mission. Restoring dignity to buildings means preserving the memory and identity of a territory. This is the true soul of Ricci Restauri: combining craftsmanship and technological innovation, tradition and modernity, to deliver to customers homes that are not only beautiful, but above all eternal.



Michele Ricci

Info:

Ricci restauri di Ricci Michele,
Via della Casetta, 545 – Chiatri (Lu)
Tel. 338 4483041 / www.ricciestauri.it / info@ricciestauri.it

PALESTRA LIFE: IL MOVIMENTO COME FILOSOFIA DI VITA

Life Gym: Movement as a Philosophy of Life

DI PAOLO SEBASTIANI
FOTO ALCIDE



Ci sono palestre che nascono per formare atleti e palestre che nascono per accogliere persone. La Palestra Life – con le sue due sedi a Lucca e a Borgo a Mozzano – appartiene a entrambe le categorie: un luogo in cui l'attività fisica diventa strumento di benessere, socializzazione e crescita personale, aperto sia a chi si avvicina per la prima volta al movimento sia a chi cerca un allenamento più mirato o prestazionale.



Fondata nel 2008 da Dino ed Emanuele, presto affiancati da Fabio, la sede di Lucca ha rappresentato fin da subito un punto di riferimento diverso rispetto al fitness tradizionale. L'idea nasce dalla volontà di creare un ambiente gradevole, lontano dalla logica della competizione e vicino ai bisogni reali delle persone. Parallelamente Samuele aveva avviato un'esperienza imprenditoriale simile, che lo ha portato a dar vita alla 'Life' di Borgo a Mozzano. Due percorsi paralleli che oggi si intrecciano in una visione comune, quella di una 'famiglia del movimento' che mette al centro la persona.

Il cuore di Life è racchiuso in una convinzione semplice ma potente: non bisogna allenare solo il corpo, ma migliorare la vita delle persone. Questo significa attenzione personalizzata, cura dell'ambiente e relazioni autentiche.

«I nostri centri – racconta Emanuele – sono ideali per chi non è mai stato in palestra, ma avrebbe sempre voluto provarci». Un concetto che rovescia la prospettiva classica: non più un luogo per i già esperti, ma uno spazio sicuro per chi muove i primi passi, per chi cerca motivazione, compagnia e fiducia in sé stesso.

La scelta di Life è chiara e radicale: niente tornelli all'ingresso, niente macchine guidate. «Qui – dicono i titolari – insegniamo a muoversi davvero. Non importa da dove parti: ciò che conta è che tu possa allenarti in sicurezza e sentirti protagonista del tuo percorso».

There are gyms that were created to train athletes and gyms that were created to welcome people. The Life Gym – with its two locations in Lucca and Borgo a Mozzano – belongs to both categories: a place where physical activity becomes a tool for well-being, socialization and personal growth, open both to those approaching movement for the first time and to those looking for a more targeted or high-performance workout.



Gli allenamenti sono personalizzati e sempre vari, combinando corpo libero, pesi, circuiti funzionali e attività all'aperto. I gruppi sono piccoli, così da garantire attenzione e qualità.

Non mancano corsi specifici dedicati a target diversi: dalle mamme in gravidanza e post-parto, ai ragazzi, fino ai programmi rivolti a persone in sovrappeso, seguiti anche da nutrizionisti e professionisti della salute. Non è un caso che tra i frequentatori ci siano anche anziani, persone che trovano qui non solo un allenamento mirato, ma anche una risposta alla solitudine.

The workouts are personalized and always varied, combining bodyweight, weights, functional circuits and outdoor activities. The groups are small, so as to guarantee attention and quality.

There is no shortage of specific courses dedicated to different targets: from pregnant and postpartum mothers, to children, up to programs aimed at overweight people, also followed by nutritionists and health professionals. It is no coincidence that among the visitors there are also the elderly, people who find here not only a targeted training, but also a response to loneliness.



«Farli muovere e socializzare – spiegano – significa contribuire alla loro longevità e alla qualità della vita». Life è anche un attore sociale. Da anni collabora con associazioni come Anteas e Allegra Brigata, organizza eventi sportivi e solidali, partecipa a progetti con scuole e università e ospita tirocinanti. In partnership con la Virtus, gestisce inoltre corsi di ginnastica per adulti, ampliando così l'offerta di movimento sul territorio.



L'impegno è costante: «Il benessere – sottolinea Fabio – nasce sia dallo sport, ma anche dalla comunità». In questa visione la palestra diventa un luogo di incontro, un presidio di salute e un laboratorio di relazioni sociali. Se la sede di Lucca può contare su spazi più ampi e quindi su una componente fitness leggermente più sviluppata, quella di Borgo a Mozzano – evidenzia Samuele – conserva un carattere decisamente familiare e raccolto. Le differenze sono minime: in entrambe domina l'idea che ogni persona abbia bisogno di un percorso unico e che nessuno debba sentirsi escluso.

Gli orari si adattano alle esigenze particolari degli utenti, con aperture già dalle prime ore del mattino per chi vuole allenarsi prima di andare al lavoro. Una flessibilità che conferma la volontà di essere sempre vicini alle persone. Oggi Life guarda avanti con un progetto innovativo: la creazione della prima rete aziendale del fitness in Toscana. «Durante il Covid – racconta Dino – ci confrontavamo con altre palestre per affrontare insieme le difficoltà. Da lì è nata l'idea di unirci formalmente, come un consorzio, per essere più forti». La rete offrirà una maggiore capacità di promuovere la cultura del movimento.

Un passo che mira a trasformare il settore, creando sinergie e opportunità per tutti.

Il motto scelto da Life – "Muoviti, fai qualcosa" – racchiude la loro missione.

"Making them move and socialize," they explain, "means contributing to their longevity and quality of life." Life is also a social actor. For years it has been collaborating with associations such as Anteas and Allegra Brigata, organizes sports and solidarity events, participates in projects with schools and universities and hosts trainees. In partnership with Virtus, it also manages gymnastics courses for adults, thus expanding the range of movement in the area.



The commitment is constant: "Well-being," Fabio points out, "comes from sport, but also from the community." In this vision, the gym becomes a meeting place, a health center and a laboratory of social relations. If the Lucca headquarters can count on larger spaces and therefore on a slightly more developed fitness component, the one in Borgo a Mozzano – Samuele points out – retains a decidedly familiar and cozy character. The differences are minimal: in both the idea dominates that each person needs a unique path and that no one should feel excluded.

The schedules adapt to the particular needs of users, with openings from the early hours of the morning for those who want to train before going to work. A flexibility that confirms the desire to always be close to people.

Today Life looks ahead with an innovative project: the creation of the first fitness company network in Tuscany. "During Covid - says Dino - we compared ourselves with other gyms to face the difficulties together. From there the idea was born to formally unite, as a consortium, to be stronger." The network will offer a greater capacity to promote the culture of movement.

A step that aims to transform the sector, creating synergies and opportunities for everyone.

The motto chosen by Life – "Move, do something" – encapsulates their mission.

Non importa da dove si parta: ciò che conta è iniziare. Perché lo sport non è solo allenamento, ma salute, socialità e fiducia in sé stessi.

La storia di Life dimostra che una palestra può essere molto più di una sala a pesi: può diventare un luogo in cui si ritrova energia, motivazione e, soprattutto, il piacere di vivere meglio.

It doesn't matter where you start: what matters is to start. Because sport is not just training, but health, sociability and self-confidence.

The story of Life shows that a gym can be much more than a weight room: it can become a place where you find energy, motivation and, above all, the pleasure of living better.



Info:

www.lifecentrifitness.it

Lucca: Via di San Filippo 504 (LU) Tel. 0583 91811 – 339 2561549
Borgo a Mozzano: Via di Salita 11, Loc. Piano di Gioviano (LU) Tel. 0583 86009 - 392 9052660

TAPPEZZERIA BIANCHI: TRE GENERAZIONI DI MAESTRI ARTIGIANI TRA CASA E MARE

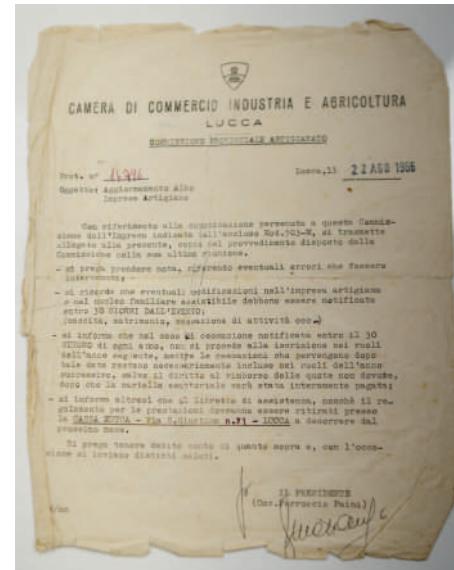
Tappezzeria Bianchi: Three Generations
of Master Craftsmen between Home and Sea

DI PAOLO SEBASTIANI
FOTO ALCIDE



C'è un filo che unisce le onde del mare alle pieghe di un tendaggio perfetto, il tessuto di un divano elegante al ponte di uno yacht: è il filo dell'artigianalità, quello che da quasi sessant'anni intreccia la storia della Tappezzeria Bianchi di Lucca.

Un nome che oggi è sinonimo di precisione, eleganza e passione, ma che affonda le sue radici nella tradizione più autentica del mestiere. L'azienda nasce nel 1966, fondata dal signor Gian Piero Bianchi, padre di Paolo, attuale titolare. All'epoca la tappezzeria era un laboratorio artigianale, dedicato agli interni delle abitazioni.



L'attività cresce nel tempo, costruendo una reputazione solida basata sulla qualità e sulla fiducia personale, fino a quando, nel 1996, Paolo entra ufficialmente in azienda, portando una nuova energia e una visione più ampia. Un anno dopo, anche la moglie Raffaella entra a far parte della squadra, contribuendo con gusto, organizzazione e attenzione al rapporto diretto con il cliente. Oggi, la storia continua con Giulia, la figlia, che rappresenta la terza generazione della famiglia Bianchi e segue la parte amministrativa e tecnica, in costante dialogo con architetti e progettisti. Da questa trama familiare nasce un'impresa che ha saputo unire tradizione e innovazione, manualità e rigore tecnico.



There is a thread that unites the waves of the sea to the folds of a perfect curtain, the fabric of an elegant sofa on the deck of a yacht: it is the thread of craftsmanship, the one that has been intertwining the history of Tappezzeria Bianchi in Lucca for almost sixty years.

A name that today is synonymous with precision, elegance and passion, but which has its roots in the most authentic tradition of the craft. The company was founded in 1966 by Mr. Gian Piero Bianchi, father of Paolo, the current owner. At the time, the upholstery was an artisan workshop, dedicated to the interiors of homes.



Il grande salto arriva nel 2006, quando la Tappezzeria Bianchi si avvicina per la prima volta al mondo della nautica "quasi per caso", racconta Paolo. Quello che doveva essere un episodio isolato si trasforma invece in una nuova rotta: da allora, il settore nautico diventa la parte preponderante dell'attività. Lavorare nel mondo della nautica significa operare con precisione assoluta, puntualità e cura maniacale del dettaglio.

Un metodo di lavoro rigoroso che, la tappezzeria Bianchi applica anche nel settore residenziale, trasformandolo in un segno distintivo: puntualità, affidabilità e precisione sono oggi parte integrante del servizio offerto al cliente. Accanto alla nautica, infatti, la Tappezzeria Bianchi non ha mai dimenticato le proprie origini. Il settore residenziale resta un pilastro importante e l'azienda è impegnata a valorizzarlo e farlo crescere.



The big leap came in 2006, when Tappezzeria Bianchi approached the nautical world for the first time "almost by chance", says Paolo. What was supposed to be an isolated episode instead turned into a new route: since then, the nautical sector has become the predominant part of the business. Working in the nautical world means operating with absolute precision, punctuality and obsessive attention to detail.

A rigorous working method that Bianchi upholstery also applies in the residential sector, transforming it into a distinctive sign: punctuality, reliability and precision are now an integral part of the service offered to the customer. Alongside boating, in fact, Tappezzeria Bianchi has never forgotten its origins. The residential sector remains an important pillar and the company is committed to enhancing and growing it.



Nello showroom di via Guidicciioni a San Concordio, il visitatore trova un punto di riferimento per l'arredamento su misura: tende, divani, poltrone, imbottiti e soluzioni tessili personalizzate, curate direttamente da Raffaella che si occupa della scelta dei materiali, i sopralluoghi e la definizione dei dettagli. La Tappezzeria Bianchi si rivolge a un bacino ampio, che va ben oltre la città di Lucca, riuscendo a interpretare e soddisfare con precisione anche le richieste di un pubblico internazionale. Il gusto e le tendenze sono cambiati: dai damasci e le righe classiche degli anni Novanta si è passati a linee più essenziali e tessuti naturali: "Oggi si cercano, invece, fibre ecologiche, lini e materiali riciclati - spiega Raffaella che continua - "Le aziende stesse propongono tessuti sempre più sostenibili: è una tendenza che coinvolge tutto il settore, anche la nautica." Proprio nei cantieri navali, raccontano, cresce l'attenzione verso l'ambiente, dalla gestione degli scarti ai materiali a basso impatto. Ma il cuore del lavoro resta sempre lo stesso: le mani dell'artigiano. In laboratorio tutto è realizzato internamente, dal taglio alla cucitura fino al montaggio finale: "Non deleghiamo nulla all'esterno - precisa Paolo. Tutto quello che esce da qui è stato seguito passo dopo passo dall'intero team." È un mestiere che richiede passione, precisione e formazione, qualità presente in tutti i collaboratori."

Quando si chiede loro quale sia la soddisfazione più grande, la risposta è immediata: "Restituire vita a un oggetto che sembrava perduto. Vedere una poltrona o un divano rinascere dalle nostre mani è una sensazione impagabile." Così, tra tradizione e innovazione, la Tappezzeria Bianchi continua il suo viaggio, fedele alla qualità che l'ha resa un punto di riferimento a Lucca e oltre. Una storia che parla di famiglia, di artigianato e di bellezza: cucita con lo stesso filo che da tre generazioni tiene unita la passione di chi, da quasi sessant'anni, trasforma la stoffa in emozione.



In the showroom in Via Guidicciioni in San Concordio, the visitor finds a point of reference for custom-made furniture: curtains, sofas, armchairs, upholstered furniture and customized textile solutions, taken care of directly by Raffaella who takes care of the choice of materials, inspections and definition of details. Tappezzeria Bianchi is aimed at a wide catchment area, which goes far beyond the city of Lucca, managing to interpret and precisely satisfy the demands of an international audience. Taste and trends have changed: from the damasks and classic stripes of the nineties we have moved on to more essential lines and natural fabrics: "Today, however, we are looking for ecological fibers, linens and recycled materials - explains Raffaella who continues - "The companies themselves offer increasingly sustainable fabrics: it is a trend that involves the whole sector, even boating." It is precisely in the shipyards, they say, that attention to the environment is growing, from waste management to low-impact materials. But the heart of the work always remains the same: the hands of the craftsman. In the laboratory, everything is done internally, from cutting to sewing to final assembly: "We don't delegate anything to the outside - Paolo points out. Everything that comes out of here has been followed step by step by the entire team." It is a profession that requires passion, precision and training, qualities present in all collaborators."

When asked what their greatest satisfaction is, the answer is immediate: "Restoring life to an object that seemed lost. Seeing an armchair or a sofa reborn from our hands is a priceless feeling." Thus, between tradition and innovation, Tappezzeria Bianchi continues its journey, faithful to the quality that has made it a point of reference in Lucca and beyond. A story that speaks of family, craftsmanship and beauty: sewn with the same thread that for three generations has held together the passion of those who, for almost sixty years, have been transforming fabric into emotion.



Info:
Tappezzeria Bianchi

Laboratorio
Via Tazio Nuvolari, 41 Capannori (LU)
Tel. 0583571768
www.tappezzieranauticabianchi.it - tappezzeriabianchi@gmail.com

Negozio
Via Giovanni Guidicciioni, 189 Lucca
Tel. 328 7036071 - Tel. 0583 316535
www.tappezzeriabianchi.it



LUCCA E IL SUO ORO VERDE: QUANDO LA RACCOLTA DELL'OLIO UNISCE LA CITTÀ E LE SUE COLLINE

Lucca and its Green Gold: when the Oil Harvest
Unites the City and its Hills

DI PAOLO SEBASTIANI

Ottobre e novembre, in Lucchesia, profumano d'oliva. È il periodo in cui le colline si risvegliano, animate da una laboriosità contagiosa e da un'atmosfera che mescola tradizione, natura e comunità. Le reti si stendono tra i filari, le voci si rincorrono tra gli alberi e il ritmo delle giornate torna quello semplice e antico di chi lavora la terra.

È il tempo della raccolta, un rito che si rinnova ogni anno e che, più di ogni altra cosa, racconta il legame profondo che i lucchesi hanno con la loro terra e con il loro olio. L'olio extravergine di Lucca non è soltanto un prodotto: è una cultura, un gesto d'amore, una forma di identità. Da secoli rappresenta un simbolo di equilibrio e qualità riconosciuto in tutto il mondo, tanto da essere citato persino dal Concise Oxford Dictionary, che lo definisce "Lucca Oil – superior quality of olive oil". Un riconoscimento che racchiude la storia di un territorio che ha saputo custodire la sua vocazione, mantenendo intatta la passione e la cura che si tramandano di generazione in generazione.



Dalle pendici del Monte Pisano alle colline di Vorno, dalle terrazze olivate di Montecarlo fino alle vallate che scendono verso il Serchio, gli ulivi disegnano da secoli il paesaggio lucchese come trame d'argento che si intrecciano alla luce del sole. In queste settimane, i frantoi tornano a pulsare di vita. Le macine si rimettono in moto, e il profumo intenso e verde dell'olio nuovo riempie l'aria, portando con sé un senso di attesa e di festa.

October and November, in Lucca, smell of olives. It is the period in which the hills awaken, animated by a contagious industriousness and an atmosphere that mixes tradition, nature and community. The nets stretch between the rows, voices chase each other among the trees and the rhythm of the days returns to the simple and ancient one of those who work the land.

It is the time of the harvest, a ritual that is renewed every year and which, more than anything else, tells of the deep bond that the people of Lucca have with their land and their oil. Lucca extra virgin olive oil is not just a product: it is a culture, a gesture of love, a form of identity. For centuries it has been a symbol of balance and quality recognized all over the world, so much so that it has even been mentioned by the Concise Oxford Dictionary, which defines it as "Lucca Oil – superior quality of olive oil". An award that encapsulates the history of a territory that has been able to preserve its vocation, keeping intact the passion and care that have been handed down from generation to generation.

Perché la raccolta, a Lucca, non è solo il lavoro dei contadini: è un rito collettivo, un'esperienza che coinvolge l'intera comunità. Accanto a chi dell'olio fa una professione, ci sono le tante famiglie che coltivano gli ulivi per passione, per tradizione, per affetto verso un pezzo di terra che appartiene alla memoria. In questi giorni si incontrano tra gli alberi non solo agricoltori, ma anche avvocati, insegnanti, medici, artigiani, commercianti, industriali e studenti. Persone che per undici mesi all'anno vivono immersi nei ritmi frenetici del lavoro, tra uffici, computer e telefoni, ma che a ottobre e novembre riscoprono la lentezza, la fatica buona e la gioia semplice del raccogliere le olive insieme.

Because the harvest, in Lucca, is not only the work of the farmers: it is a collective ritual, an experience that involves the entire community. Alongside those who make oil a profession, there are the many families who cultivate olive trees out of passion, tradition, affection for a piece of land that belongs to memory. These days not only farmers meet among the trees, but also lawyers, teachers, doctors, artisans, traders, industrialists and students. People who for eleven months a year live immersed in the frenetic pace of work, between offices, computers and telephones, but who in October and November rediscover the slowness, the good effort and the simple joy of harvesting olives together.



From the slopes of Monte Pisano to the hills of Vorno, from the olive terraces of Montecarlo to the valleys that descend towards the Serchio, olive trees have been drawing the Lucca landscape for centuries like silver textures that intertwine in the sunlight. In recent weeks, the oil mills are once again pulsating with life. The millstones start up again, and the intense, green scent of the new oil fills the air, bringing with it a sense of anticipation and celebration.

È un momento che sa di condivisione e di ritorno alle origini. Le famiglie si riuniscono, i figli tornano dai nonni, gli amici si ritrovano all'aria aperta. Le mani si sporcano di terra, i visi si scalzano al sole d'autunno, e per qualche giorno la vita sembra rallentare, ritrovando un ritmo più umano. L'olio che nasce da queste raccolte "familiari" spesso non arriva al mercato, perché è destinato all'autoconsumo: sarà il filo d'oro che accompagnerà i pasti per tutto l'anno, portando in tavola il sapore della propria terra, dei propri alberi, della propria storia.

It is a moment that smacks of sharing and returning to the origins. Families get together, children return to their grandparents, friends meet in the open air. Hands get dirty, faces warm up in the autumn sun, and for a few days life seems to slow down, finding a more human rhythm. The oil that comes from these "family" harvests often does not reach the market, because it is intended for self-consumption: it will be the golden thread that will accompany meals throughout the year, bringing to the table the flavor of one's land, one's trees, one's history.

Eppure, accanto a questa dimensione domestica e intima, rimane forte la tradizione produttiva. Numerosi frantoi della provincia lavorano le olive di aziende agricole che custodiscono saperi antichi, selezionano le varietà migliori e curano ogni fase della lavorazione con una dedizione quasi artigianale. È un'economia che si fonda sulla qualità e sul rispetto, su un equilibrio perfetto tra innovazione e tradizione.



L'olio di Lucca è conosciuto nel mondo proprio per questa armonia: perché sa coniugare il lavoro di chi lo produce con passione con la partecipazione viva di una comunità che non ha mai smesso di riconoscersi in esso. Assaggiare l'olio nuovo è, per ogni lucchese, un'emozione che si rinnova ogni anno. Sul pane ancora caldo, appena uscito dal forno, si versa la prima goccia di quell'oro verde e si lascia che il profumo invada la cucina. È un gesto semplice, ma denso di significato: è come racchiudere in un istante il paesaggio delle colline, il silenzio dei muretti a secco, la luce che filtra tra le foglie d'ulivo. In quel sapore delicato e insieme deciso, fruttato e armonioso, si riconosce il carattere della gente di Lucca – riservata ma autentica, concreta ma capace di poesia. Quando la campagna torna silenziosa e le ultime olive vengono frantumate, resta nell'aria un senso di gratitudine. Per la terra, per il tempo trascorso insieme, per la continuità di un gesto che unisce passato e presente. Perché la raccolta dell'olivo, da queste parti, non è mai solo produzione: è appartenenza, è comunità, è memoria viva. E forse è proprio per questo che, ancora oggi, il mondo guarda a Lucca come a un luogo dove l'olio non è solo un alimento, ma un simbolo.

Yet, alongside this domestic and intimate dimension, the production tradition remains strong. Numerous oil mills in the province process the olives of farms that preserve ancient knowledge, select the best varieties and take care of every phase of processing with an almost artisanal dedication. It is an economy that is based on quality and respect, on a perfect balance between innovation and tradition.

Un simbolo di armonia tra uomo e natura, di equilibrio, di cura. Un simbolo di quella semplicità che, in fondo, è la forma più alta della ricchezza.

A symbol of harmony between man and nature, of balance, of care. A symbol of that simplicity which, after all, is the highest form of wealth.



“
È nei giorni passati tra gli ulivi, insieme, che Lucca ritrova se stessa:
all'aria aperta, nella fatica buona,
trasformando il tempo in memoria e in olio.”





*Artigianalità
e innovazione*



**GARFAGNANA
ARREDAMENTI**

Interpretiamo i desideri dei nostri clienti e con passione progettiamo e realizziamo soluzioni uniche che raccontano storie e creano emozioni.

Via Passo delle Radici
Pieve Fosciana LU
Tel. 0583 666730
www.garfagnanaarredamenti.it
info@garfagnanaarredamenti.it



neonform

Quando la luce prende forma.

Illuminotecnica | Showroom | Vendita

Via SS.Annunziata, 68 Lucca - Tel. 0583 952792 - www.neonform.it

IL GRANO D'ORO: LA PIZZA COME ESPERIENZA DI VIAGGIO E RICERCA

Il Grano d'Oro: Pizza as a Travel and Research Experience

DI CHIARA SEBASTIANI



Ci sono serate in cui una semplice cena si trasforma in un piccolo viaggio, fatto di storie personali, profumi e sapori inattesi. È quello che ci è accaduto entrando alla pizzeria Il Grano d'Oro di Lucca, dove abbiamo incontrato Sedrick, pizzaiolo e titolare, e abbiamo avuto l'occasione di ascoltare la sua storia prima di sederci a tavola.

Sedrick arriva dallo Sri Lanka e vive a Lucca da quattordici anni. Il suo percorso verso la pizza è stato tutt'altro che lineare: prima un impiego nell'assistenza, poi l'esperienza nei cantieri navali a Viareggio. L'occasione decisiva è arrivata quasi per caso, iniziando come lavapiatti in una pizzeria locale. Da lì, con determinazione, ha imparato il mestiere fino a diventare pizzaiolo, sostenuto da corsi e dall'esperienza sul campo.



"La Patanegra"



informazione pubblicitaria

There are evenings when a simple dinner turns into a small journey, made up of personal stories, unexpected scents and flavors. This is what happened to us when we entered the pizzeria Il Grano d'Oro in Lucca, where we met Sedrick, pizza maker and owner, and we had the opportunity to listen to his story before sitting down at the table.

Sedrick comes from Sri Lanka and has lived in Lucca for fourteen years. His path towards pizza was anything but linear: first a job in assistance, then experience in shipyards in Viareggio. The decisive opportunity came almost by chance, starting as a dishwasher in a local pizzeria. From there, with determination, he learned the trade until he became a pizza chef, supported by courses and experience in the field.

Nel 2020 ha partecipato al Campionato Toscano della Pizza, vincendo il primo premio per l'impasto: un riconoscimento che ha dato il via all'avventura del suo locale. "Io ho studiato business management in Sri Lanka – racconta – e sapevo che un giorno avrei voluto qualcosa di mio. Non è stato facile, ma era il mio sogno."

La filosofia di Sedrick è chiara: la qualità della pizza nasce dall'impasto. Da Il Grano d'Oro ogni pizza richiede 72 ore di lavorazione, con un processo che alterna polish e maturazione lenta. Questo garantisce leggerezza, digeribilità e un gusto più definito. L'acqua utilizzata è depurata per ridurre il calcare, un dettaglio che incide sulla resa dell'impasto. A completare il quadro c'è un forno di ultima generazione a legna, capace di cuocere fino a 18 pizze contemporaneamente, che garantisce croccantezza e uniformità.



"La Alto Adige"

In 2020 he participated in the Tuscan Pizza Championship, winning the first prize for the dough: an award that kicked off the adventure of his restaurant. "I studied business management in Sri Lanka – he says – and I knew that one day I would want something of my own. It wasn't easy, but it was my dream."

Sedrick's philosophy is clear: the quality of pizza comes from the dough. At Il Grano d'Oro, each pizza requires 72 hours of processing, with a process that alternates polish and slow maturation. This guarantees lightness, digestibility and a more defined taste.

The water used is purified to reduce limescale, a detail that affects the performance of the mixture. To complete the picture there is a state-of-the-art wood-fired oven, capable of cooking up to 18 pizzas at the same time, which guarantees crunchiness and uniformity.

The variety is another distinctive point: here you can find seven types of dough, from classic to gluten-free, up to wholemeal, cereals, charcoal and versions with greater hydration.

La varietà è un altro punto distintivo: qui si trovano sette tipi di impasto, dal classico al senza glutine, fino all'integrale, ai cereali, al carbone vegetale e a versioni a maggiore idratazione. Un ventaglio raro che testimonia la voglia di sperimentare e offrire sempre nuove possibilità.

Durante la nostra degustazione abbiamo assaggiato alcune delle creazioni più originali. "La Patanegra", con mozzarella, semi di girasole e sesamo, patanegra, frittata spagnola, mandorle tostate ed erba cipollina, è un vero viaggio tra Spagna e Mediterraneo: sapori decisi ma bilanciati, che non si sovrastano a vicenda.

"La Alto Adige" ci ha sorpreso con l'abbinamento tra zucca, speck croccante, miele di acacia e castagne. Una pizza che profuma d'autunno, dove il dolce e il salato si intrecciano con eleganza.

Infine, non poteva mancare la cecina, fiore all'occhiello della pizzeria: croccante fuori e morbida dentro, servita in una versione sottile che sprigiona il sapore autentico dei ceci.

A rare range that testifies to the desire to experiment and always offer new possibilities. During our tasting we tasted some of the most original creations. "La Patanegra", with mozzarella, sunflower seeds and sesame, patanegra, Spanish omelette, toasted almonds and chives, is a real journey between Spain and the Mediterranean: strong but balanced flavors, which do not overpower each other.

"La Alto Adige" surprised us with the combination of pumpkin, crispy bacon, acacia honey and chestnuts. A pizza that smells of autumn, where sweet and savory are elegantly intertwined. Finally, the cecina, the flagship of the pizzeria, could not be missing: crispy on the outside and soft on the inside, served in a thin version that releases the authentic flavor of chickpeas.



informazione pubblicitaria



La cena si è conclusa con la torta Grano d'Oro, dolce al cucchiaio ideato da Sedrick: una crema leggera adagiata su una base di amaretti, semplice e golosa, capace di chiudere il percorso con delicatezza.

Il locale non offre solo pizze, ma anche antipasti come il "fritto Grano d'Oro" (verdure in pastella, arancini, mozzarelline, olive ascolane) e taglieri di salumi e formaggi. Una proposta che accompagna bene l'offerta principale senza disperdere l'attenzione. La carta delle bevande spazia tra birre e vini, con alcune etichette toscane come il Bolgheri, che si abbina sorprendentemente bene alla pizza.



Ciò che colpisce, parlando con Sedrick, è la sua dedizione: "Mi sento contento quando vedo che le persone sono soddisfatte, che dicono 'complimenti'. Mi piace sperimentare, trovare nuovi abbinamenti, provare ingredienti diversi." Le sue pizze nascono infatti da viaggi, assaggi e continua ricerca. Ed è questa forse la chiave della sua cucina: la capacità di trasformare esperienze personali in piatti che raccontano una storia. Non c'è improvvisazione, ma studio, prove e attenzione a ogni dettaglio, dalla farina all'ultimo tocco di miele su una fetta fumante.

What is striking, talking to Sedrick, is his dedication: "I feel happy when I see that people are satisfied, that they say 'congratulations'. I like to experiment, find new combinations, try different ingredients." In fact, his pizzas are born from travels, tastings and continuous research. And this is perhaps the key to his cuisine: the ability to transform personal experiences into dishes that tell a story. There is no improvisation, but study, rehearsals and attention to every detail, from the flour to the last touch of honey on a steaming slice.

The dinner ended with the Grano d'Oro cake, a spoon dessert created by Sedrick: a light cream laid on a base of amaretti, simple and delicious, capable of closing the path with delicacy.

The restaurant offers not only pizzas, but also appetizers such as the "fritto Grano d'Oro" (battered vegetables, arancini, mozzarella, Ascoli olives) and platters of cold cuts and cheeses. A proposal that accompanies the main offer well without dispersing attention. The drinks list ranges between beers and wines, with some Tuscan labels such as Bolgheri, which goes surprisingly well with pizza.

Uscendo da Il Grano d'Oro si ha la sensazione di aver vissuto qualcosa di più di una semplice cena. È l'incontro con un percorso di vita, con il coraggio di reinventarsi e con una passione che si esprime attraverso la pizza.

E mentre penso al sapore intenso della Patanegra e alla leggerezza sorprendente della cecina, mi convinco che il bello di Lucca è anche questo: luoghi che nascono dal mondo, ma che diventano profondamente parte del territorio.

Leaving Il Grano d'Oro you have the feeling of having experienced something more than just a dinner. It is the encounter with a life path, with the courage to reinvent oneself and with a passion that is expressed through pizza. And while I think of the intense flavor of Patanegra and the surprising lightness of cecina, I am convinced that the beauty of Lucca is also this: places that are born from the world, but that become deeply part of the territory.



Sedrick Fernando

Info:
Pizzeria Il Grano d'oro srl,
Viale G. Puccini 1881, Lucca - Tel. 3534597247
www.pizzerailgranodoro.eatbu.com



Il gusto **BURLAMACCHI**

Caramello salato, granella di cioccolato, farina di castagne



L'ARTE DEL GELATO
VIA ROMA 25, LUCCA CENTRO

www.igelatidipiero.it

Seguici su



The Sense
La Penisola dei Sensi

Centro Studi e Ricerca della Cultura
del Cibo sulla Salute

www.smellwalksitaly.com - romina.marovelli@gmail.com



LA STANZA DEL GUSTO, UN MARE DI PASSIONE E FAMIGLIA A LUCCA

La Stanza del Gusto,
A Sea of Passion and Family in Lucca

DI PAOLO SEBASTIANI
FOTO ALCIDE

C'è un piccolo angolo di mare nel cuore di Lucca, dove l'accoglienza ha il profumo del pesce fresco e il sorriso di chi ama davvero il proprio lavoro. È La Stanza del Gusto, ristorante intimo e luminoso in cui ogni piatto racconta una storia di passione, semplicità e affiatamento.

Il nome – nato quasi per caso – riflette perfettamente la sua essenza: una stanza, sì, ma piena di gusto e di vita. «Il locale esisteva già, poi era stato chiuso. Io l'ho rilevato e ci ho messo dentro tutta la mia storia, la mia esperienza e il mio modo di intendere la ristorazione».

Prima di approdare a Lucca, Mirko aveva gestito un ristorante di carne a Vicopelago. Lì ha imparato il mestiere, costruendo un bagaglio solido di conoscenze e di contatti, ma anche la voglia di mettersi in gioco. «A un certo punto ho sentito il bisogno di cambiare. A Lucca mancava un posto dove mangiare pesce buono, fresco, ma a un prezzo accessibile. Così ho deciso di creare qualcosa di mio, una cucina che avesse il mare come protagonista».

La filosofia del locale si riassume in tre parole: semplicità, qualità e accoglienza. Tutto parte da ingredienti freschi e da un rapporto qualità-prezzo che rimane uno dei punti di forza del ristorante. «La nostra è una cucina semplice, basata sulla materia prima. Da noi trovi lo spaghetti alle vongole come si deve, con vongole vere e olio buono, non solo aglio e peperoncino».

Fra i piatti simbolo c'è il tagliolino al mirtillo allo scoglio, una creazione particolare, dove la farina di mirtillo colora la pasta di viola e si sposa perfettamente con i frutti di mare. «È nato un po' per gioco, ma è diventato il nostro piatto simbolo», racconta Mirko. Accanto a questo, spiccano le mezze maniche al granchio fresco e i dolci firmati dalla mamma Mariella – come il celebre tiramisù e la zuppa inglese (a Lucca "Piatto forte"), due dolci che sanno di casa e tradizione.

Per Mirko, La Stanza del Gusto è prima di tutto una famiglia. «Senza il mio staff non potrei fare nulla. È il cuore pulsante del locale».

There is a small corner of sea in the heart of Lucca, where the welcome has the scent of fresh fish and the smile of those who really love their work. It is La Stanza del Gusto, an intimate and bright restaurant where each dish tells a story of passion, simplicity and harmony.

The name – born almost by chance – perfectly reflects its essence: a room, yes, but full of taste and life. "The place already existed, then it was closed. I took it over and put all my history, my experience and my way of understanding catering into it."

Before arriving in Lucca, Mirko had managed a meat restaurant in Vicopelago. There he learned the trade, building a solid wealth of knowledge and contacts, but also the desire to get involved. "At a certain point I felt the need to change. Lucca lacked a place to eat good, fresh fish, but at an affordable price. So I decided to create something of my own, a cuisine that had the sea as the protagonist."

The philosophy of the restaurant can be summed up in three words: simplicity, quality and hospitality. It all starts with fresh ingredients and a quality-price ratio that remains one of the restaurant's strengths. "Ours is a simple cuisine, based on raw materials. Here you can find spaghetti with clams as it should be, with real clams and good oil, not just garlic and chilli."

Among the symbolic dishes is the tagliolino with blueberry and seafood, a particular creation, where the blueberry flour colors the pasta purple and goes perfectly with seafood. "It was born a bit for fun, but it has become our signature dish," says Mirko. Alongside this, the mezze maniche with fresh crab and the desserts signed by his mother Mariella – such as the famous tiramisù and the zuppa inglese (in Lucca "Piatto forte"), two desserts that taste of home and tradition. For Mirko, La Stanza del Gusto is first and foremost a family. "Without my staff I couldn't do anything. It is the beating heart of the restaurant".

In the kitchen, chef Manuel Iantosca leads the brigades with experience and sensitivity; in the dining room Valeria



In cucina lo chef Manuel Iantosca guida le brigate con esperienza e sensibilità; in sala Valeria e Joara accolgono i clienti con professionalità e calore. E poi c'è Mariella, la mamma, che si occupa dei dolci e della parte amministrativa. «Siamo un gruppo unito da anni – racconta Mirko – e credo che questo si senta. Chi lavora bene insieme, fa stare bene anche chi viene a mangiare».

La sala, intima e curata nei toni chiari del bianco pastello, trasmette serenità e familiarità.

E in effetti è proprio così: si entra per curiosità, si resta per il clima familiare, si torna per quel senso di autenticità che raramente si trova.

and Joara welcome customers with professionalism and warmth. And then there is Mariella, the mother, who takes care of the sweets and the administrative part. "We have been a united group for years," says Mirko, "and I think you can feel this. Those who work well together also make those who come to eat feel good."

The room, intimate and well-kept in light shades of pastel white, conveys serenity and familiarity.

And in fact it is just like that: you enter out of curiosity, you stay for the family atmosphere, you return for that sense of authenticity that is rarely found.





Mirko Carrara



Mirko è l'anima della sala. Accoglie, consiglia, accompagna gli ospiti tra le etichette di vino scelte personalmente da lui, provenienti da ogni parte d'Italia. «Da noi la persona è tutto. È un locale informale, dove ci si sente a casa, ma con il piacere di un buon piatto e un calice giusto».

Oggi La Stanza del Gusto conta una quarantina di coperti e un ritmo vivace sia a pranzo – con un menù di lavoro curato e accessibile – sia la sera, quando la cucina di pesce diventa la vera protagonista.

Nel panorama lucchese, spesso dominato da formati e ristoranti dal gusto modaiolo, La Stanza del Gusto rappresenta qualcosa di diverso: un ritorno all'essenza. Qui non ci sono effetti speciali, ma persone vere, un mare di passione e una cucina che parla con sincerità.

Come dice Mirko, «da noi la persona è tutto. Vogliamo che chi entra si senta a casa». E in effetti, in questa piccola stanza piena di saperi e sorrisi, è impossibile non sentirsi accolti.

Mirko is the soul of the dining room. He welcomes, advises, accompanies guests among the wine labels personally chosen by him, from all over Italy. "With us, the person is everything. It is an informal place, where you feel at home, but with the pleasure of a good dish and a right glass".

Today La Stanza del Gusto has about forty seats and a lively rhythm both at lunch – with a well-kept and accessible business menu – and in the evening, when fish cuisine becomes the real protagonist.

In the Lucca landscape, often dominated by trendy formats and restaurants, La Stanza del Gusto represents something different: a return to the essence. Here there are no special effects, but real people, a sea of passion and a cuisine that speaks with sincerity.

As Mirko says, "with us the person is everything. We want those who enter to feel at home." And indeed, in this small room full of flavors and smiles, it is impossible not to feel welcomed.

Info:

La Stanza del Gusto
Via Romana, 1992 - 55100 Antraccoli
Tel 0583 1527451



TENUTA MARIANI, LE BOLLICINE DELLA VERSILIA CHE PARLANO DI MARE E DI MEMORIA

The Bubbles of Versilia that Speak of the Sea and Memory

DI CHIARA SEBASTIANI



Sulle colline che guardano il lago di Massaciuccoli, dove il vento porta il profumo del mare e le canne risuonano come un'eco delle arie di Puccini, sorge Tenuta Mariani, un'azienda che ha fatto della passione di famiglia una storia di rinascita e di eleganza.

Fondata nel 2011 da Ido Mariani, Tenuta Mariani nasce dal recupero dei terreni e delle vecchie cantine appartenute ai nonni: uliveti, vigne e strutture agricole abbandonate che, con il tempo e la dedizione, sono tornate a nuova vita. «Tutto è iniziato quasi per gioco – racconta Ido – mentre con le mie sorelle ristrutturavamo l'agriturismo di famiglia. Da lì è nata l'esigenza di ripiantare le vigne e di rimettere in produzione gli oliveti. È stato un ritorno alle origini».

Il percorso, tuttavia, non si è limitato a un semplice recupero agricolo. Un incontro con la famiglia Mondet, produttori di Champagne, ha segnato una svolta decisiva: «Mi hanno fatto scoprire il mondo delle bollicine e mi hanno trasmesso l'amore per il metodo classico. Così ho deciso che il vino della mia azienda avrebbe seguito quella strada».

Nascono così i primi spumanti di Tenuta Mariani, prodotti interamente in azienda – dal vigneto all'imbottigliamento – con investimenti importanti nelle attrezzature per il dégorgement e le autoclavi. Un progetto che unisce innovazione e rispetto per il territorio: «Abbiamo convertito da subito tutta la produzione al biologico, senza pesticidi o concimazioni chimiche, e dal 2015 abbiamo ottenuto la certificazione biologica. Per noi è fondamentale che il vino esprima il nostro terroir: la sabbia, il limo e la brezza marina della Versilia. È proprio questa vicinanza al mare a conferire ai nostri vini quella nota inconfondibile di sapidità e salinità, un tratto distintivo che racconta la nostra costa e rende ogni calice vivo, fresco e autentico».

Tra i nomi evocativi delle etichette Mariani, spicca "Segreto", che racchiude una storia di famiglia e di memoria. «Da bambini andavamo con nostro nonno nella "vigna segreta del castello", una collina costruita sui resti di un antico maniero medievale, distrutto nel 1200. Era un luogo che ci faceva quasi paura, pieno di boschi e di ruderi. Quando abbiamo cercato un nome per il nostro primo vino, la scelta è venuta naturale». Così è nato Segreto del Castello, poi semplicemente Segreto, oggi diventato marchio e simbolo della cantina.

Oggi la tenuta si estende su 20 ettari, di cui 8 vitati, con una produzione di circa 38.000 bottiglie destinate a crescere a 50.000 con l'apertura della nuova cantina nel 2026. I vini raccontano due anime: quella del territorio e quella della ricerca.



informazione pubblicitaria



On the hills overlooking Lake Massaciuccoli, where the wind carries the scent of the sea and the reeds resound like an echo of Puccini's arias, stands Tenuta Mariani, a company that has made the family passion a story of rebirth and elegance.

Founded in 2011 by Ido Mariani, Tenuta Mariani was born from the recovery of the land and old cellars that belonged to his grandparents: olive groves, vineyards and abandoned agricultural structures that, with time and dedication, have come back to life. "It all started almost as a game," says Ido, "while my sisters and I were renovating the family farmhouse. From there the need arose to replant the vineyards and to put the olive groves back into production. It was a return to the origins." The path, however, was not limited to a simple agricultural recovery. A meeting with the Mondet family, producers of Champagne, marked a decisive turning point: "They made me discover the world of bubbles and passed on to me the love for the classic method. So I decided that my winery's wine would follow that path."

This is how the first sparkling wines of Tenuta Mariani were born, produced entirely on the farm – from the vineyard to bottling – with significant investments in disgorgement equipment and autoclaves. A project that combines innovation and respect for the territory: "We immediately converted all production to organic, without pesticides or chemical fertilizers, and since 2015 we have obtained organic certification. For us it is essential that the wine expresses our terroir: the sand, the silt and the sea breeze of Versilia. It is precisely this proximity to the sea that gives our wines that unmistakable note of flavor and salinity, a distinctive trait that tells the story of our coast and makes every glass alive, fresh and authentic."

Among the evocative names of Mariani labels, "Segreto" stands out, which contains a story of family and memory. "As children we used to go with our grandfather to the "secret vineyard of the castle", a hill built on the remains of an ancient medieval manor, destroyed in 1200. It was a place that almost frightened us, full of woods and ruins. When we looked for a name for our first wine, the choice came naturally." Thus was born Segreto del Castello, then simply Segreto, which has now become the brand and symbol of the winery.

Today the estate covers 20 hectares, 8 of which are vineyards, with a production of about 38,000 bottles destined to grow to 50,000 with the opening of the new winery in 2026. The wines tell two souls: that of the territory and that of research.



informazione pubblicitaria

Tra le etichette principali spiccano: Segreto Brut, metodo classico di Pinot Nero e Chardonnay, vino simbolo dell'azienda. Segreto Brut Rosé, da Sangiovese, elegante e sapido. Segreto Bianco (Vermentino) e Segreto Rosso (Merlot).

Tra i vini a metodo Charmat abbiamo il SabbiaMare, un Sangiovese vinificato in bianco, Vermentino e Chardonnay che racchiude la freschezza e la salinità dei suoli costieri e Stile Segreto pinot nero al 100% vinificato in bianco.

Ma la creazione più sorprendente è Segreto del Mare, spumante affinato per 18 mesi a 50 metri di profondità nel Tirreno. «È un affinamento subacqueo – spiega Ido – che mantiene il vino al buio, con temperatura costante e un leggero movimento continuo dovuto alle correnti. È come un remuage naturale che esalta i profumi e rende il vino più elegante».

La filosofia di Tenuta Mariani si ritrova anche nelle esperienze proposte in azienda: visite guidate, degustazioni all'aperto bordo vigna, abbinamenti con prodotti tipici lucchesi e percorsi sensoriali tra lago, boschi e uliveti. «Ai nostri ospiti piace vedere da dove nasce il vino che stanno degustando – racconta Ido – capire che lo Chardonnay che assaggiano proviene dai primi venti filari davanti a loro. È un'esperienza autentica, che lega chi visita al nostro territorio».

Con l'ampliamento della cantina – circa 700 metri quadrati tra parte interrata e area di degustazione – Tenuta Mariani si prepara a un nuovo capitolo. Un investimento importante, che per Ido è prima di tutto una promessa di continuità: «È un passo grande, ma lo faccio pensando a mio figlio. Tra qualche anno sarà lui a decidere come proseguire questa storia. Io, intanto, voglio che la nostra terra continui a parlare attraverso le bollicine».



Among the main labels stand out: Segreto Brut, classic method of Pinot Noir and Chardonnay, the company's symbolic wine. Segreto Brut Rosé, from Sangiovese, elegant and savory. Segreto Bianco (Vermentino) and Segreto Rosso (Merlot).

Among the Charmat method wines we have the SabbiaMare, a Sangiovese vinified in white, Vermentino and Chardonnay that contains the freshness and salinity of coastal soils and Stile Segreto pinot noir 100% vinified in white.

But the most surprising creation is Segreto del Mare, a sparkling wine aged for 18 months at a depth of 50 meters in the Tyrrhenian Sea. "It is an underwater refinement," explains Ido, "which keeps the wine in the dark, with a constant temperature and a slight continuous movement due to the currents. It is like a natural riddling that enhances the aromas and makes the wine more elegant."

The philosophy of Tenuta Mariani can also be found in the experiences offered on the farm: guided tours, outdoor tastings by the vineyard, pairings with typical products of Lucca and sensory paths between the lake, woods and olive groves. "Our guests like to see where the wine they are tasting comes from," says Ido, "to understand that the Chardonnay they taste comes from the first twenty rows in front of them. It is an authentic experience, which binds those who visit to our territory."

With the expansion of the cellar – about 700 square meters between the basement and the tasting area – Tenuta Mariani is preparing for a new chapter. An important investment, which for Ido is first and foremost a promise of continuity: "It's a big step, but I'm taking it thinking of my son. In a few years he will decide how to continue this story. In the meantime, I want our land to continue to speak through bubbles."



TENUTA
MARIANI

Segreto

BRUT
METODO
CLASSICO

AGNE DI BEVIMENTO ASSORBITO
NELL'ARIA CONDUCE

Ido Mariani

Info:

Tenuta Mariani
Via Pietra a Padule 1881, Massaciuccoli Lucca
Tel. +39 334 6240890 | +39 334 6527107
www.cantinetenutamariani.it info@cantinetenutamariani.it

“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 *Inverno 2025*



Per informazioni contattare
Sebastiani & Sebastiani
valleylife.lucca@sebaseba.com - tel. 0583469222 - mob. 3478326662

[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