

Anno XXV Nr. 182 / INVERNO 2026

ValleyLife

LUCCA, MEDIA VALLE & GARFAGNANA

RIVISTA PANEUROPEA



COVER STORY

LA BADIOLA: UNA CASA DI CAMPAGNA TOSCANA DOVE CELEBRARE L'AMORE

La Badiola: a Tuscan Country House Where You Can
Celebrate Love

SPECIALE MATRIMONI

Wedding Special



Soluzioni che rispettano il passato e guardano al futuro

Linee pulite e moderne negli **infissi minimali in metallo**
e calore autentico negli **infissi in legno**:
Diemme Infissi propone **soluzioni su misura per casolari e rustici**,
capaci di dialogare con il paesaggio e la tradizione della nostra terra

Diemme Infissi srl - Viale Europa 1, Capannori Lucca
Tel. 0583 990244 - www.diemmeinfissi.com
info@diemmeinfissi.com



In copertina:
La Badiola: una casa di campagna toscana
dove celebrare l'amore

INVERNO 2026

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE

Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)

DIRETTORE EDITORIALE:

Chiara Sebastiani

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:

Sebastiani & Sebastiani

AUTORI

Simone Bandini:

Editore di Valley Life, Dott. in Filosofia.

Chiara Sebastiani

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

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

PHOTO CREDITS:

Foto Alcide

Simone Bandini

Arianna Giusti

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 con la fine del mese di Gennaio, in una fredda mattina d'inverno.

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

6 Custodire il fuoco
Guarding the Fire

8 Il valore insostituibile dell'incontro
The Irreplaceable Value of the Encounter



12 La Badiola: una casa di campagna toscana dove celebrare l'amore
La Badiola: a Tuscan Country House Where You Can Celebrate Love

22 L'antica economia della castagna in Garfagnana
The Ancient Chestnut Economy in Garfagnana

32 La bella e dannata Lucida Mansi vaga ancora nell'Orto Botanico di Lucca?
Does the Beautiful and Damned Lucida Mansi still Wander in the Botanical Garden of Lucca?

38 SPECIALE MATRIMONI
Lucca, le sue colline e la Garfagnana: quando un viaggio diventa una promessa
Lucca, its Hills and the Garfagnana: When a Trip Becomes a Promise

48 Il matrimonio come racconto: l'arte del reportage elegante di Foto Alcide
"Marriage as a Story": the Art of Elegant Reportage by Foto Alcide



56 Il Cerchio Verde e l'arte di far fiorire i giardini lucchesi
The Green Circle and the Art of Making Lucca's Gardens Bloom

62 "Mancava solo l'oro"
"All That Was Missing Was Gold"

68 DA Security: Soluzioni di Sicurezza che nascono da esperienza e affidabilità
DA Security: Security Solutions that are Born from Experience and Reliability



76 Studio Danza Pilates Lucca: eccellenza italiana tra metodo, scienza del movimento e cura della persona
Studio Danza Pilates Lucca: an Italian Excellence between Method, Movement Science and Personal Care

82 La Sfoglia d'Oro: dove la pasta diventa poesia artigianale a Lucca
The Sfoglia d'Oro: Where Pasta Becomes Artisanal Poetry in Lucca

88 Alla scoperta dei sapori lucchesi e della Garfagnana
Discovering the Flavors of Lucca and Garfagnana

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



Studioo design - Ph. Giorgio Leone

neonform

Quando la luce prende forma.

Illuminotecnica | Showroom | Vendita

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

i nostri servizi

Ti informiamo che nei Centri Cacini Ottica è possibile usufruire dei seguenti servizi:

Esame optometrico della vista
per un miglior comfort visivo.

Lenti a contatto personalizzate
per astigmatismo, cheratocono.

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.

nouità

Screening oculare con referto oculistico online (40 euro)

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



caciniottica
LUNATA • MARLIA • PORCARI • BORGO A MOZZANO
www.caciniottica.com

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

CUSTODIRE IL FUOCO

Guarding the Fire

DI SIMONE BANDINI

"Quest'ordine, che è identico per tutte le cose, non lo fece nessuno degli Dei né gli uomini, ma era sempre ed è e sarà fuoco eternamente vivo, che secondo misura si accende e secondo misura si spegne".

Frammento 30, Eraclito di Efeso

Ognuno di noi porta dentro di sé il ricordo intimo di un momento accanto al fuoco, una sensazione vivida della pelle che si scalda e si illumina. Luce e calore che emanano in perfetta symbiosis, tingendo le pareti e schiarendo le ombre che dimorano fuori e dentro di noi – di contro all'inverno e all'oscurità che avanzano, d'intorno e nel nostro animo.

Una lotta escatologica che si compie in modo simbolico, ed anche materiale, cosmico, di contrasto alle tenebre che avanzano: la luce, la fiamma, il calore, forgiano la forza apollinea, rigorosa e solare che fronteggia le truppe ostili del buio e dell'incerto.

Custodire il fuoco è dunque custodire, invero, una certezza: quella di un nuovo mattino, di un nuovo giorno dove estendere la nostra azione ed affermare il senso ciclico delle cose, visibili ed invisibili, mondane e intramondane.

Un'azione che si perde e si rinnova dalla notte dei tempi.

Per Eraclito di Efeso il fuoco rappresenta dunque il Logos, il principio razionale che governa il mondo, il divenire, ovvero il mutamento e il trasformarsi di tutte le cose. Il fuoco è l'Archè, il principio demiurgico, la scaturigine e l'eterno assieme, l'elemento che cambia continuamente, pur rimanendo sempre simile a sé stesso.

"This order, which is identical for all things, was not made by any of the gods or men, but was always and is and will be eternally living fire, which is kindled according to measure and extinguished according to measure".

Fragment 30, Heraclitus of Ephesus

We all carry within us the intimate memory of a moment by the fire, a vivid sensation of the skin warming up and brightening. Light and warmth that emanate in perfect symbiosis, tinting the walls and lightening the shadows that dwell outside and inside us – as opposed to the winter and darkness that advance, around and in our soul.

An eschatological struggle that is carried out in a symbolic, and material, cosmic way, in contrast to the advancing darkness: light, flame, heat, forge the Apollonian force, rigorous and solar that faces the hostile troops of darkness and uncertainty. To guard the fire is therefore to guard, indeed, a certainty: that of a new morning, of a new day where we can extend our action and affirm the cyclical sense of things, visible and invisible, mundane and intramundane.

An action that has been lost and renewed since the dawn of time.

For Heraclitus of Ephesus, fire therefore represents the Logos, the rational principle that governs the world, becoming, or the change and transformation of all things.

Non è, la fiamma ardente, sostanza solamente o puramente materiale, ma la forza ordinatrice dell'universo che ne regola l'incessante cambiamento. Un'intuizione archetipale e mistica che fa dire ad Eraclito ai suoi seguaci: "Se cerchi gli dèi, cercali nel fuoco". L'anima stessa è frammento e monade del fuoco cosmico tanto che, con una metafora sorprendentemente eloquente e aderente, egli dice che l'anima 'secca' del sapiente è più pura, mentre quella 'umida' dell'uomo stolto è meno connessa al Logos universale – come appunto nel caso di un ubriaco! Molta etica, poca estetica, così lontano dal nostro sentire moderno.

Nell'antica Roma, il fuoco sacro conserva la sua funzione ancestrale: nel tempio di Vesta, le fiamme ardenti e sempre accese conservano l'armonia con gli dèi. Bruciando perpetue, manifestano la stabilità e la prosperità dello stato e delle famiglie. Custodire il fuoco è dunque l'atto simbolico più importante, nella sfera pubblica e privata: un compito affidato alle Vestali, sacerdotesse deputate alla sua veglia costante (Vesta è la dea del focolare, protettrice della Domus e di Roma).

Il fuoco di Roma, sacro e simbolico a un tempo, trascende il suo valore fisico condensando le cinque virtù 'cardinali' del popolo romano: Pietas (rispetto per gli dèi e gli antenati), Fides (fedeltà), Amor (sacrificio e servizio), Gravitas (dignità) e Fortitudo (forza d'animo).

Il senso sacro del fuoco si sublima e trascende nel Cristianesimo, con la famiglia umana che è allegoria della famiglia cosmica. Il fuoco è altresì un potente simbolo e manifestazione dello Spirito Santo, che illumina, riscalda e purifica la vita dei credenti – tanto che lo Spirito Santo discende sugli apostoli sotto forma di lingue di fuoco (Pentecoste).

Cosa è rimasto oggi dell'antica cura del fuoco?
La poesia, il mito, sensazioni di armonie lontane che ancora scaldano i nostri cuori.

Fire is the Archè, the demiurgic principle, the spring and the eternal together, the element that changes continuously, while always remaining similar to itself. It is not the burning flame, merely or purely material substance, but the ordering force of the universe that regulates its incessant change. An archetypal and mystical intuition that makes Heraclitus say to his followers: "If you look for the gods, look for them in the fire". The soul itself is a fragment and monad of cosmic fire, so much so that, with a surprisingly eloquent and adherent metaphor, he says that the 'dry' soul of the wise man is purer, while the 'wet' soul of the foolish man is less connected to the universal Logos – as in the case of a drunkard! A lot of ethics, little aesthetics, so far from our modern feeling.

In ancient Rome, the sacred fire retains its ancestral function: in the temple of Vesta, the always burning flames preserve harmony with the gods. Burning perpetually, they manifest the stability and prosperity of the state and families. Guarding the fire is therefore the most important symbolic act, in the public and private sphere: a task entrusted to the Vestal Virgins, priestesses in charge of its constant vigil (Vesta is the goddess of the fireplace, protector of the Domus and of Rome).

The fire of Rome, sacred and symbolic at the same time, transcends its physical value by condensing the five 'cardinal' virtues of the Roman people: Pietas (respect for the gods and ancestors), Fides (fidelity), Amor (sacrifice and service), Gravitas (dignity) and Fortitudo (fortitude).

The sacred sense of fire is sublimated and transcends in Christianity, with the human family being an allegory of the cosmic family. Fire is also a powerful symbol and manifestation of the Holy Spirit, who illuminates, warms and purifies the lives of believers – so much so that the Holy Spirit descends on the apostles in the form of tongues of fire (Pentecost).

What is left today of the ancient fire cure?
Poetry, myth, sensations of distant harmonies that still warm our hearts.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

Richard Wagner
Die Walküre – III. Aufzug: Feuerzauber

IL VALORE INSOSTITUIBILE DELL'INCONTRO

The irreplaceable Value of the Encounter

DI PAOLO SEBASTIANI



"Tutta la vita vera è incontro."
Martin Buber

Viviamo in un tempo straordinario, in cui la tecnologia ci permette di comunicare con chiunque, ovunque e in qualsiasi momento. Computer, smartphone e social network hanno rivoluzionato il nostro modo di vivere, semplificando gesti quotidiani e annullando le distanze. Oggi possiamo lavorare, acquistare, informarci e persino coltivare relazioni senza mai uscire di casa.

Eppure, in questa comoda velocità digitale, rischiamo di dimenticare qualcosa di prezioso: la forza e la ricchezza del contatto umano. Lo sguardo di una persona che ci parla dal vivo, il calore di una stretta di mano, la spontaneità di una conversazione che nasce senza schermi a mediare: sono esperienze che nessuna tecnologia potrà mai replicare davvero. È proprio in quei momenti che scopriamo la profondità delle relazioni e la bellezza dell'imprevedibile.

Non si tratta di rifiutare l'innovazione, né di demonizzare gli strumenti digitali che ormai accompagnano la nostra vita e, anzi, ci offrono grandi opportunità. Pensiamo alla possibilità di mantenere legami con chi vive lontano, di lavorare in modo più flessibile, di accedere a informazioni e conoscenze senza limiti.

"All real living is meeting."
Martin Buber

We live in an extraordinary time, in which technology allows us to communicate with anyone, anywhere and at any time. Computers, smartphones and social networks have revolutionized our way of life, simplifying daily gestures and eliminating distances. Today we can work, buy, inform ourselves and even cultivate relationships without ever leaving home.

Yet, in this convenient digital speed, we risk forgetting something precious: the strength and richness of human contact. The gaze of a person who speaks to us live, the warmth of a handshake, the spontaneity of a conversation that is born without screens to mediate: these are experiences that no technology will ever really be able to replicate. It is precisely in those moments that we discover the depth of relationships and the beauty of the unpredictable.

It is not a question of rejecting innovation, nor of demonizing the digital tools that now accompany our lives and, on the contrary, offer us great opportunities. Think of the possibility of maintaining ties with those who live far away, of working more flexibly, of accessing information and knowledge without limits.



Tutto questo è un dono del nostro tempo. Ma è un dono che va bilanciato.

Riscoprire l'incontro dal vivo significa recuperare il senso della lentezza, il piacere di una chiacchierata senza notifiche, la gioia di condividere uno spazio reale con chi ci sta accanto. Significa restituire valore ai gesti semplici: sedersi a tavola insieme, passeggiare con un amico, scambiare un sorriso per strada.

La vera sfida di oggi non è scegliere tra mondo digitale e mondo reale, ma imparare a integrarli. La tecnologia deve essere un ponte, non un muro. Uno strumento per arricchire la nostra umanità, non per sostituirla. Perché è solo nell'incontro diretto che possiamo riconoscerci pienamente, costruire fiducia e sentirci parte di una comunità viva.

E allora, proviamo a fare un passo in più: spegnere per un momento lo schermo, uscire di casa, incontrare chi ci è caro. Riserviamoci del tempo autentico, senza filtri né interruzioni, in cui ascoltare e lasciarci ascoltare. È lì, nel contatto reale, che si custodisce la parte più preziosa della nostra vita: la capacità di sentirsi davvero umani.

All this is a gift of our time. But it is a gift that must be balanced.

Rediscovering the live meeting means recovering the sense of slowness, the pleasure of a chat without notifications, the joy of sharing a real space with those around us. It means restoring value to simple gestures: sitting at the table together, walking with a friend, exchanging a smile on the street.

The real challenge today is not to choose between the digital world and the real world, but to learn how to integrate them. Technology must be a bridge, not a wall. A tool to enrich our humanity, not to replace it. Because it is only in direct encounter that we can fully recognize each other, build trust and feel part of a living community.

So, let's try to take a step further: turn off the screen for a moment, leave the house, meet those who are dear to us. Let's set aside authentic time, without filters or interruptions, in which to listen and let ourselves be heard. It is there, in real contact, that the most precious part of our lives is kept: the ability to feel truly human.

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

Bob Marley
"Could you be love"

L'angolo dei nostri lettori

Our readers' corner

Con l'inverno che avvolge la Media Valle in nebbia e silenzio, ci arriva un saluto speciale da Arturo Angeloni, un lettore di Valleylife, che dal tetto della valle ci regala questa delicata ode. Tra giochi di luce e sussurri silenziosi, la poesia cattura l'atmosfera dei nostri paesaggi invernali, rendendo omaggio alla bellezza quotidiana che spesso diamo per scontata.



With winter enveloping the Middle Valley in fog and silence, we receive a special greeting from Arturo Angeloni, a reader of Valleylife, who gives us this delicate ode from the roof of the valley. Between plays of light and silent whispers, poetry captures the atmosphere of our winter landscapes, paying homage to the everyday beauty we often take for granted.



Ode alla Media Valle in inverno

Arturo Angeloni

Su nel cielo grigio,
la Media Valle riposa,
sotto un velo di nebbia,
là dove il sole non osa.

Brandeglio, un faro di luce,
gioca con nuvole bianche,
mentre Crasciana, in silenzio,
ascolta i sussurri stanchi.

Oh dolce inverno,
sul tetto di casa,
un sorriso di eremiti,
dalla balconata si posa.

Il babbo dalla barba bianca,
con gioia regale,
scivola in slitta,
su un manto di festa ideale.

Grazie, Media Valle,
per la vista che abbraccia,
senza neve, ma piena
di un sogno che mai tace.



LA BADIOLA: UNA CASA DI CAMPAGNA TOSCANA DOVE CELEBRARE L'AMORE

La Badiola:
a Tuscan Country House Where You Can Celebrate Love

DI CHIARA SEBASTIANI

Ci sono luoghi che non si limitano a fare da cornice a un matrimonio, ma diventano parte integrante della storia che si sta raccontando. La Badiola, sulle colline lucchesi, è uno di questi. Più che una villa monumentale, è una casa di campagna seicentesca, immersa tra vigneti, uliveti e cipressi, dove storia, accoglienza e produzione agricola convivono in modo naturale.



La Villa

Oggi la tenuta è custodita e portata avanti da Romina Mariotti e da sua figlia Chiara Butori: Romina segue l'anima agricola e la cantina dell'azienda, mentre Chiara si occupa dell'accoglienza, degli eventi e dei matrimoni. Due ruoli distinti ma profondamente intrecciati, che fanno di La Badiola non solo una location, ma una realtà viva, autentica, profondamente legata al territorio.

La storia della villa affonda le radici nei primi anni del Seicento, quando fu costruita come residenza di campagna dai coniugi Arnolfini, celebri setai di Lucca. Nei secoli successivi la proprietà attraversò famiglie e periodi storici importanti, lasciando segni ancora oggi ben visibili: dallo stemma dei Sirti, antica famiglia legata alle telecomunicazioni, fino al periodo in cui Villa Badiola apparteneva a Elisa Baciocchi Bonaparte, sorella di Napoleone e sovrana di Lucca e della Toscana.

Fu proprio Elisa Baciocchi a dare un'impronta agricola alla tenuta, facendo costruire la cantina storica all'inizio dell'Ottocento e impiantando vitigni francesi, affiancati oggi ai vitigni autoctoni toscani. Una visione che Romina ha raccolto e portato avanti, trasformando la villa anche in un'azienda agricola biologica che produce vini e olio extravergine d'oliva, parte integrante dell'esperienza proposta agli ospiti e agli sposi.

There are places that are not limited to framing a wedding, but become an integral part of the story being told. The Badiola, on the hills of Lucca, is one of these. More than a monumental villa, it is a seventeenth-century country house, surrounded by vineyards, olive groves and cypresses, where history, hospitality and agricultural production coexist in a natural way.



Cerimonia ai tre cipressi



Sotto il grande cedro

Nel corso dell'Ottocento, la villa La Badiola divenne la dimora del Conte Contz, ammiraglio e uomo di mare, che lasciò un'impronta profonda nella struttura: dagli arredi in legno pregiato agli intarsi realizzati con essenze provenienti da tutto il mondo, fino alla consacrazione della cappellina di San Giorgio. Grazie a questa eredità, oggi La Badiola è una delle pochissime ville della zona a poter ospitare matrimoni religiosi, oltre a cerimonie civili e simboliche, essendo riconosciuta anche come casa comunale dal Comune di Lucca.

Dal 1986 la villa è tornata a vivere grazie alla famiglia Butori, che l'ha restaurata con rispetto e sensibilità, senza snaturarne l'anima. Oggi la gestione dei matrimoni e degli eventi è affidata in gran parte a Chiara, che accompagna le coppie passo dopo passo, dal primo sopralluogo fino al giorno delle nozze. Un lavoro fatto di ascolto, disponibilità e cura, che spesso dura anche un anno o più, soprattutto nel caso dei destination wedding.

La Badiola non propone pacchetti preconfezionati: ogni matrimonio è diverso e costruito su misura. Gli sposi hanno a disposizione tutti gli spazi esterni e il piano terra della villa, con ampi giardini, saloni storici e scorci naturali che cambiano con le stagioni. La libertà di scelta è totale, supportata da una rete di fornitori locali selezionati negli anni, senza vincoli o partnership obbligate.

Tra gli spazi più amati c'è il giardino centrale, con i tre cipressi e la fontana che si affaccia sulla piana di Lucca: uno scenario iconico, spesso scelto per ceremonie civili e simboliche. Molto apprezzato anche il grande cedro secolare, sotto il quale si celebrano matrimoni immersi nella natura. Per gli interni, il gioiello è il Salone della Seta, antico piano nobile luminosissimo, con parquet, soffitti a cassettoni e pareti rivestite in seta, che può essere usato su richiesta per ceremonie intime o per la preparazione della sposa.



Cappellina di San Giorgio



Salone della seta



Matrimonio retro villa

Accanto ai matrimoni, La Badiola è anche una location versatile per eventi aziendali e feste private. Qui trovano spazio meeting, convegni, cene aziendali, anniversari, compleanni, lauree e ricorrenze familiari, con formati flessibili che vanno dall'incontro di lavoro seguito da un light lunch, fino all'evento serale più conviviale.



Matrimonio fronte villa

During the nineteenth century, Villa La Badiola became the home of Count Contz, admiral and seaman, who left a deep imprint on the structure: from the fine wood furnishings to the inlays made with essences from all over the world, up to the consecration of the chapel of San Giorgio. Thanks to this legacy, today La Badiola is one of the very few villas in the area that can host religious weddings, as well as civil and symbolic ceremonies, being also recognized as a municipal house by the Municipality of Lucca.

Since 1986 the villa has come back to life thanks to the Butori family, who have restored it with respect and sensitivity, without distorting its soul. Today the management of weddings and events is largely entrusted to Chiara, who accompanies couples step by step, from the first inspection to the wedding day. A work made up of listening, availability and care, which often lasts even a year or more, especially in the case of destination weddings.

La Badiola does not offer pre-packaged packages: every wedding is different and tailor-made. The bride and groom have all the outdoor spaces and the ground floor of the villa at their disposal, with large gardens, historic halls and natural views that change with the seasons. The freedom of choice is total, supported by a network of local suppliers selected over the years, without constraints or forced partnerships. Among the most popular spaces is the central garden, with the three cypresses and the fountain overlooking the plain of Lucca: an iconic setting, often chosen for civil and symbolic ceremonies. The large centuries-old cedar tree, under which weddings are celebrated surrounded by nature, is also very popular. For the interiors, the jewel is the Salone della Seta, an ancient noble floor very bright, with parquet, coffered ceilings and walls covered in silk, which can be used on request for intimate ceremonies or for the preparation of the bride.

Alongside weddings, La Badiola is also a versatile location for corporate events and private parties. Here there is space for meetings, conferences, business dinners, anniversaries, birthdays, graduations and family anniversaries, with flexible formats ranging from business meetings followed by a light lunch, to the most convivial evening event.

A questi si affianca una proposta esperienziale sempre più ricca: wine tour con degustazione, cooking class legate alla stagionalità e ai prodotti dell'orto, pizza party nel forno a legna storico e persino sessioni di yoga tra i vigneti o nelle sale storiche, pensate per chi cerca un momento di benessere immerso nella natura. Esperienze che permettono di vivere la villa non solo come luogo, ma come tempo da dedicare a sé.

These are accompanied by an increasingly rich experiential proposal: wine tours with tasting, cooking classes related to seasonality and garden products, pizza parties in the historic wood-fired oven and even yoga sessions in the vineyards or in the historic rooms, designed for those looking for a moment of well-being surrounded by nature. Experiences that allow you to experience the villa not only as a place, but as time to devote to yourself.



Pizza party



informazione pubblicitaria



Matrimonio in uliveto

A colpire chi arriva a La Badiola non è solo la bellezza del luogo, ma l'atmosfera. Come raccontano spesso gli stessi sposi, la villa viene scelta perché "non è pomposa", ma autentica. Una dimora elegante ma accogliente, circondata da vigneti e uliveti, che restituisce l'idea di una vera casa di campagna toscana. Un aspetto particolarmente apprezzato dagli stranieri, che trovano qui l'immagine più sincera della Toscana che immaginavano.

Accanto al giorno del matrimonio, La Badiola offre anche tutte le esperienze che ruotano intorno alle nozze: welcome dinner, brunch di saluto il giorno successivo, degustazioni ed esperienze per gli ospiti che arrivano da lontano. Un modo per trasformare il matrimonio in un vero soggiorno esperienziale, fatto di convivialità, buon cibo e tempo condiviso. In molti casi, i vini prodotti dall'azienda agricola La Badiola diventano protagonisti dei brindisi, così come le bottiglie di olio extravergine d'oliva, spesso scelte come bomboniera dagli sposi.

Mentre Chiara accompagna le coppie nella costruzione del loro giorno speciale, Romina continua a seguire con passione la cantina e i vigneti che circondano la villa, mantenendo vivo quel legame tra terra, storia e ospitalità che rende La Badiola un luogo unico.

Perché qui non si viene solo a sposarsi, ma a vivere un'esperienza completa, dove l'amore incontra la storia, la natura e i frutti di una terra coltivata con cura.

What strikes those who arrive in La Badiola is not only the beauty of the place, but the atmosphere. As the bride and groom themselves often say, the villa was chosen because "it is not pompous", but authentic. An elegant but welcoming residence, surrounded by vineyards and olive groves, which gives the idea of a real Tuscan country house. An aspect particularly appreciated by foreigners, who find here the most sincere image of Tuscany they imagined.

Alongside the wedding day, La Badiola also offers all the experiences that revolve around the wedding: welcome dinner, farewell brunch the next day, tastings and experiences for guests who come from afar. A way to transform the wedding into a real experiential stay, made up of conviviality, good food and shared time. In many cases, the wines produced by the La Badiola farm become the protagonists of the toasts, as well as the bottles of extra virgin olive oil, often chosen as a wedding favor by the bride and groom.

While Chiara accompanies the couples in the construction of their special day, Romina continues to passionately follow the winery and the vineyards surrounding the villa, keeping alive that link between land, history and hospitality that makes La Badiola a unique place. Because here you don't just come to get married, but to live a complete experience, where love meets history, nature and the fruits of a land cultivated with care.



Info:

Azienda Agricola La Badiola
Via del Parco, 868, San Pancrazio, Lucca
info@labadiola.it | Tel.+39 328 1510088



Artigianalità e innovazione

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



**GARFAGNANA
ARREDAMENTI**

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



Ristrutturazioni Chiavi in Mano Un servizio completo a 360°

Ricci Restauri unisce professionisti e tecnici di talento con l'unico obiettivo di dare vita a ristrutturazioni uniche e prive di sorprese. La soddisfazione del cliente è la nostra priorità assoluta.



Affidaci la ristrutturazione della tua casa
e vivi un'esperienza senza stress!

Ricci Restauri di Ricci Michele
Tel. 338 4483041 - info@riccirestauri.it - www.riccirestauri.it





L'ANTICA ECONOMIA DELLA CASTAGNA IN GARFAGNANA

The Ancient Chestnut Economy in Garfagnana

DI SIMONE BANDINI



Mulino di Fabbriche di Vallico

Approfondiamo la conoscenza del territorio di Fabbriche di Vergemoli e di Molazzana, in particolare parlando dell'antica economia della castagna – che ancora in questo territorio resiste, grazie all'impegno degli amministratori e all'iniziativa privata. Abbiamo incontrato a questo proposito la Famiglia Pioli presso lo storico Mulino di Fabbriche di Vallico e parlato con Stefano Bresciani dei metati (archaic deposits for drying chestnuts)散佈在該地區的古老儲藏處。

È il Sindaco Michele Giannini stesso ad introdurre la nostra visita al mulino: "Lo storico Mulino di Fabbriche di Vallico, risalente al 1700, è un bene di grande rilevanza storico-antropologica. Conserva intatti gli elementi architettonici e meccanici del tradizionale mulino ad acqua, testimoniando l'antica lavorazione della farina e l'organizzazione della vita rurale. È un patrimonio materiale e immateriale, simbolo della cultura contadina della Garfagnana e della capacità della comunità locale di vivere in armonia con le risorse naturali. Questo luogo richiama in me la memoria della vita comunitaria e dei ritmi tradizionali. Le visite didattiche e gli incontri con gli anziani del luogo mi hanno permesso di comprendere l'importanza di questi spazi nella storia economica e sociale della Garfagnana". Da sottolineare anche che – recente conquista – l'attività di macinazione è oggi 'gluten free'.

L'Amministrazione Comunale si è impegnata nella sua promozione e tutela attraverso una strategia articolata, che integra conservazione, valorizzazione e fruizione sostenibile – in particolare provvedendo alla completa ristrutturazione della struttura, adeguandola ai requisiti e agli standard previsti dall'ASL ed incoraggiando eventi culturali, laboratori didattici per scuole e programmi di sensibilizzazione ambientale e storica, favorendo altresì

Let's deepen our knowledge of the territory of Fabbriche di Vergemoli and Molazzana, talking about the ancient chestnut economy – which still resists in this area, thanks to the commitment of the administrators and private initiative. In this regard, we met the Pioli family at the historic Mill of Fabbriche di Vallico and talked with Stefano Bresciani about the Metati (archaic deposits for drying chestnuts) scattered throughout the area.

It is the Mayor Michele Giannini himself who introduces our visit to the mill: "The historic Mill of Fabbriche di Vallico, dating back to 1700, is an asset of great historical-anthropological importance. It preserves intact the architectural and mechanical elements of the traditional water mill, testifying to the ancient processing of flour and the organization of rural life. It is a tangible and intangible heritage, a symbol of the peasant culture of Garfagnana and the ability of the local community to live in harmony with natural resources. This place recalls in me the memory of community life and traditional rhythms. The educational visits and meetings with the local elders allowed me to understand the importance of these spaces in the economic and social history of Garfagnana". It should also be emphasized that – a recent achievement – the milling activity is now 'gluten free'.

The Council is committed to its promotion and protection through an articulated strategy, which integrates conservation, enhancement and sustainable use – in particular by providing for the complete renovation of the structure, adapting it to the requirements and standards set by the ASL and encouraging cultural events, educational workshops for schools and environmental and historical awareness programs, also favouring the connection with



Stefano Pioli



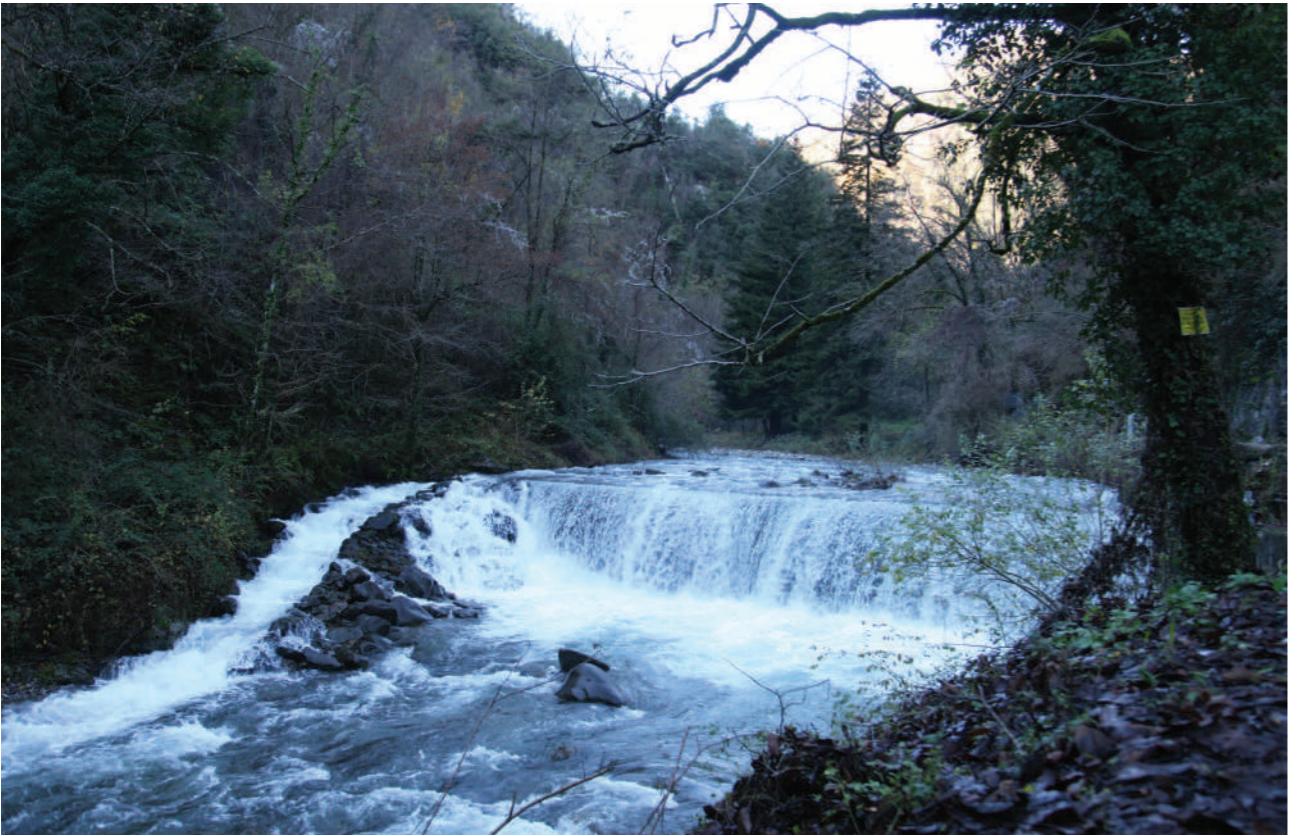
la connessione con il territorio circostante, sviluppando sentieri escursionistici e percorsi di mobilità che rendono l'esperienza accessibile e coerente con la filosofia di un turismo sostenibile, educando visitatori e residenti a un rapporto rispettoso e consapevole con l'ambiente e la storia locale: "Lo storico mulino di Fabbriche di Vallico, riveste un ruolo strategico nella promozione del turismo culturale ed educativo e nello sviluppo economico locale. Le visite guidate e le attività didattiche attirano scolaresche e appassionati di storia locale, contribuendo alla diffusione della conoscenza delle tradizioni rurali, alla valorizzazione e 'alla ripresa' dei vecchi mestieri come quello del mugnaio." Tutto questo ha permesso e spinto molti alla ripresa della coltivazione dei prodotti tipici, soprattutto della castagna: "Complessivamente, questi luoghi rafforzano l'identità territoriale, posizionando Fabbriche di Vergemoli come destinazione di turismo sostenibile, capace di combinare attrattive naturalistiche e culturali, generando un circolo virtuoso di sviluppo economico, sociale e culturale". La formazione culturale di un mondo nuovo, alternativo, più attento ai tempi della natura e della società, passa anche attraverso queste opere: "Assolutamente sì! Il Mulino ci ricorda le capacità dell'ingegno umano, la sobrietà e la cultura alimentare, il rispetto dei cicli naturali e l'importanza della sua storia economica e sociale, permettendo di coniugare passato e presente e contribuendo alla costruzione di una società più attenta alla natura e ai rapporti comunitari". Dopo questo interessante scambio di opinioni e visioni, vi parliamo del nostro incontro con Stefano Pioli, direttamente allo storico Mulino del paese, incastonato tra i boschi della Garfagnana. Di concerto con la sua famiglia, egli guida oggi l'attività agricola e molitoria, e ci racconta una storia di recupero, identità e voglia di innovare.

the surrounding area, developing hiking trails and mobility routes that make the experience accessible and consistent with the philosophy of sustainable tourism, educating visitors and residents to a respectful and conscious relationship with the environment and local history: "The historic mill of Fabbriche di Vallico plays a strategic role in the promotion of cultural and educational tourism and in local economic development. Guided tours and educational activities attract school groups and local history enthusiasts, contributing to the dissemination of knowledge of rural traditions, to the enhancement and 'revival' of old trades such as that of the miller."

All this has allowed and pushed many to resume the cultivation of typical products, especially chestnuts: "Overall, these places strengthen the territorial identity, positioning Fabbriche di Vergemoli as a sustainable tourism destination, capable of combining naturalistic and cultural attractions, generating a virtuous circle of economic, social and cultural development".

The cultural formation of a new, alternative world, more attentive to the times of nature and society, also passes through these works: "Absolutely! The Mill reminds us of the skills of human ingenuity, sobriety and food culture, respect for natural cycles and the importance of its economic and social history, allowing us to combine past and present and contributing to the construction of a society that is more attentive to nature and community relationships".

After this interesting exchange of opinions and visions, we tell you about our meeting with Stefano Pioli, directly at the historic mill of the town, nestled in the woods of Garfagnana. Together with his family, he now leads the agricultural and milling business, and tells us a story of recovery, identity and desire to innovate.



La famiglia Pioli gestisce oggi due siti: il mulino storico di Fabbriche e quello di Piezza, nel comune di Gallicano: "A Piezza - spiega Stefano - lavoriamo un po' tutto: castagne, granturco, ceci, grano, grani antichi, farro. Con l'ingresso nella gestione del Mulino di Fabbriche, avvenuto circa cinque anni fa, è nata l'idea di separare le lavorazioni: qui facciamo solo prodotti naturalmente privi di glutine: castagne, granturco, ceci. Tutto il resto rimane all'altro mulino".

Questo approccio ha permesso di valorizzare il mulino storico come luogo di trasformazione pulita e specializzata, aumentando qualità e sicurezza per chi cerca farine non contaminate. Il lavoro della famiglia nasce prima di tutto dall'agricoltura: "Coltiviamo noi stessi gran parte delle materie prime". Le castagne sono raccolte nei castagneti di famiglia, essiccate esclusivamente nei tradizionali metati (di cui parleremo più avanti, n.d.r.)

"Abbiamo voluto rilanciare ciò che era stato dimenticato", sottolinea. E il pubblico ha risposto: la richiesta di farine di grani antichi cresce ogni anno.

Degno di nota anche il recupero della segale di montagna, un cereale quasi scomparso in Garfagnana: "L'abbiamo rilanciata insieme ad amici di Corfino. Loro la utilizzano per ricostruire i tetti in paglia delle capanne tradizionali. Noi trasformiamo il chicco in farina". Un ponte tra passato e futuro, dove una coltura antica diventa risorsa economica, culturale e architettonica.

Il mulino non è solo un luogo di produzione, ma un presidio sociale: "Un tempo il mulino era il punto in cui ognuno portava il proprio raccolto. Ridargli vita - dice Stefano - ha dato coraggio a molti di tornare a coltivare. Ora hanno un punto di riferimento: quello che producono per casa, se è di più, lo acquistiamo noi. È un circolo virtuoso che contribuisce a mantenere vive le terre, evitare l'abbandono e sostenerne i giovani che scelgono di restare".

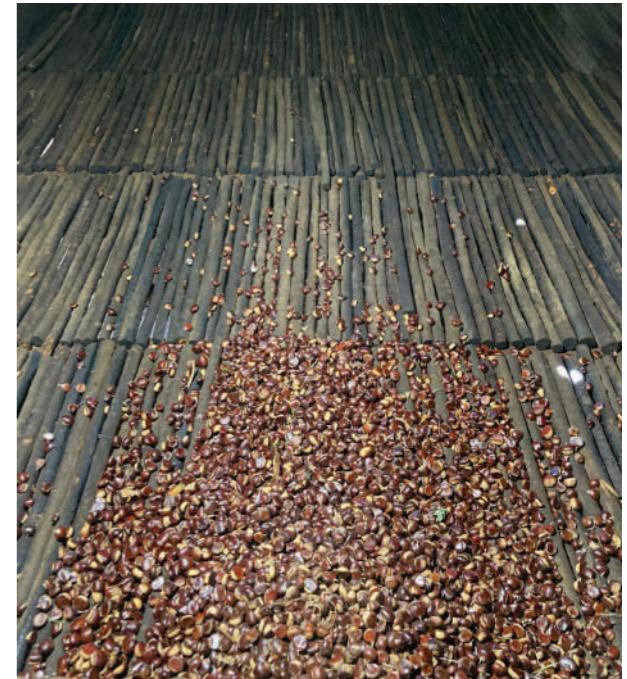
The Pioli family now manages two sites: the historic mill of Fabbriche and that of Piezza, in the municipality of Gallicano: "In Piezza - explains Stefano - we work a bit of everything: chestnuts, corn, chickpeas, wheat, ancient grains, spelt. When we took over the management of the Fabbriche Mill, which took place about five years ago, the idea of separating the processes was born: here we only make naturally gluten-free products: chestnuts, corn, chickpeas. Everything else remains with the other mill".

This approach has made it possible to enhance the historic mill as a place of clean and specialized processing, increasing quality and safety for those looking for uncontaminated flours. The family's work stems first and foremost from agriculture: "We grow most of the raw materials ourselves." The chestnuts are harvested in the family chestnut groves, dried exclusively in the traditional metati (which we will talk about later, ed.)

"We wanted to relaunch what had been forgotten," he points out. And the public responded: the demand for ancient grain flours grows every year.

Also noteworthy is the recovery of mountain rye, a cereal that has almost disappeared in Garfagnana: "We relaunched it together with friends from Corfino. They use it to rebuild the thatched roofs of traditional huts. We transform the grain into flour". A bridge between past and future, where an ancient crop becomes an economic, cultural and architectural resource.

The mill is not only a place of production, but a social garrison: "Once the mill was the point where everyone brought their harvest. Giving it new life - says Stefano - has given courage to many to return to cultivation. Now they have a point of reference: our customers produce for home but, if there is more, we buy it. It is a virtuous circle that helps to keep the lands alive, avoid abandonment and support young people who choose to stay".



Metato a Molazzana

Il mulino storico di Fabbriche è oggi anche una meta turistica: "Arrivano tante persone! Molte non hanno mai visto un vero mulino funzionante. Rimangono affascinate, e spesso tornano".

Durante la visita si possono osservare tutte le fasi della macinazione, acquistare le farine fresche e immergersi in un ambiente rimasto intatto nei secoli. Stefano ci tiene a spiegare l'importanza della macinazione: "Quella a pietra è detta anche macinazione a freddo: non scalda il prodotto e ne preserva le caratteristiche organolettiche". A differenza della macinazione industriale, infatti il germe del grano rimane nella farina, aumentando sapore e valore nutrizionale. Non si ottiene mai una farina ultra-raffinata, e questo è un bene: "Le farine troppo raffinate sono spesso causa di intolleranze e disturbi". Il mulino storico produce farina tipo 0, 1, 2 e integrale, ma non la doppio zero, che richiederebbe la rimozione del germe.

"Per scelta - conclude Stefano - valorizziamo solo prodotti locali. E quando non bastano, restiamo comunque nel territorio toscano. Fa parte della nostra identità".

E così il Mulino di Fabbriche di Vallico, con i suoi 300 anni di storia, continua a far girare non solo le pietre, ma anche la memoria, la cultura agricola e l'economia della valle. Un piccolo grande centro di rinascita per la Garfagnana.

Dall'ultimo, ci spostiamo nella confinante Molazzana, dall'altra parte della valle. Come già anticipato, interpelliamo il Sig. Stefano Bresciani sugli antichi usi e mestieri del territorio. Che cos'è un metato, quale la sua funzione? Quanti ce ne sono diffusi nel Comune di Molazzana?

"Il 'metato' - ci dice - è un edificio situato generalmente nel castagneto che ha lo scopo di essiccare le castagne raccolte che verranno poi trasformate in farina. È una costruzione a due piani: nel piano superiore, realizzato con una pavimentazione di bastoni di legno (detti cannicci), vengono deposte ad essiccare le castagne raccolte e, nel piano terra si fa un fuoco con grossi ciocchi di legno di castagno ricoperti di pula (la buccia secca delle castagne dell'anno precedente) il cui calore, piano piano, asciuga e secca le castagne sovrastanti. Oggi sono pochi i metati in funzione, credo che non siano più di cinque o sei. Negli anni '50, pensi, solo all'Alpe di Sant'Antonio se ne contavano un centinaio".

The historic mill of Fabbriche is now also a tourist destination: "Many people come! Many have never seen a real working mill. They are fascinated and often come back". During the visit you can observe all the stages of grinding, buy fresh flours and immerse yourself in an environment that has remained intact over the centuries.

Stefano is keen to explain the importance of grinding: "Stone grinding is also called 'cold grinding': it does not heat the product and preserves its organoleptic characteristics". Unlike industrial milling, in fact, the wheat germ remains in the flour, increasing flavour and nutritional value. You never get an ultra-refined flour, and that's a good thing: "Overly refined flours are often the cause of intolerances and disorders."

The historic mill produces type 0, 1, 2 and wholemeal flour, but not double zero, which would require the removal of the germ.

"By choice - concludes Stefano - we only value local products. And when they are not enough, we still stay in the Tuscan territory. It's part of our identity."

And so the Fabbriche di Vallico Mill, with its 300 years of history, continues to turn not only the stones, but also the memory, the agricultural culture and the economy of the valley. A great little centre of rebirth for the Garfagnana.

Finally, we move to the neighbouring Molazzana, on the other side of the valley. As already mentioned, we ask Mr. Stefano Bresciani about the ancient uses and crafts of the territory.

What is a 'Metato', what is its function? How many are there in the Municipality of Molazzana?

"The 'metato' - he tells us - is a building generally located in the chestnut grove that has the purpose of drying the harvested chestnuts that will then be transformed into flour. It is a two-storey building: on the upper floor, made with a floor of wooden sticks (called 'cannicci'), the harvested chestnuts are placed to dry and, on the ground floor, a fire is made with large logs of chestnut wood covered with chaff (the dry skin of the chestnuts of the previous year) whose heat, slowly, dries the chestnuts above. Today there are few metato in operation, I think there are no more than five or six. In the 50s, just think, at Alpe di Sant'Antonio alone there were a hundred of them".



Ma quanto, è ancora importante l'economia rurale e di montagna per Molazzana?

"Oramai la parte agricola rurale di Molazzana è un elemento marginale. Le aziende non hanno avuto ricambio generazionale e l'ambiente non ha favorito la loro sopravvivenza, a partire dalla presenza di lupi che hanno azzerato gli allevamenti ovicaprini (nel mio caso, in due anni, sono passati da 40 capi a 6!), alla presenza massiccia di ungulati che hanno di fatto impedito di continuare la normale coltivazione di patate e granturco. Rimane al momento la castanicoltura - ma si è resa necessaria la recinzione dei castagneti con costi esagerati per le rendite che si possono avere. Siamo pochi, ma terremo duro!".

Un messaggio di forza e resistenza alle avversità, da questi piccoli comuni della Garfagnana.

But how important is the rural and mountain economy still for Molazzana? "By now the rural agricultural part of Molazzana is a marginal element. The farms have not had generational turnover and the environment has not favoured their survival, starting from the presence of wolves that have wiped out sheep and goat farms (in my case, in two years, I went from 40 to 6!), to the massive presence of ungulates that have in fact prevented the normal cultivation of potatoes and corn from continuing. Chestnut cultivation remains - but it has become necessary to fence the chestnut groves with exaggerated costs for the income that can be had. We are few, but we will hold on!".

A message of strength and resistance to adversity, from these small municipalities of Garfagnana.



Ph. Arianna Giusti



Dal 1985 piscine per passione

Con un team di esperti e una rete di partner prestigiosi,
garantiamo qualità, sicurezza e durata nel tempo
delle nostre piscine



WELLNESS



TENDE E PERGOLE

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



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



Villa indipendente con giardino e piscina
Barga - Lucca



Independent villa, gardens, pool.
Barga - Lucca



Ampia proprietà in palazzo storico
Centro di Barga - Lucca



Fully renovated townhouse with lift
Barga - 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

LO SAPEVI CHE...

Did You Know That...

LA BELLA E DANNATA
LUCIDA MANSI VAGA
ANCORA NELL'ORTO
BOTANICO DI LUCCA?

Does the Beautiful and Damned Lucida Mansi still
Wander in the Botanical Garden of Lucca?

A CURA DELLA REDAZIONE



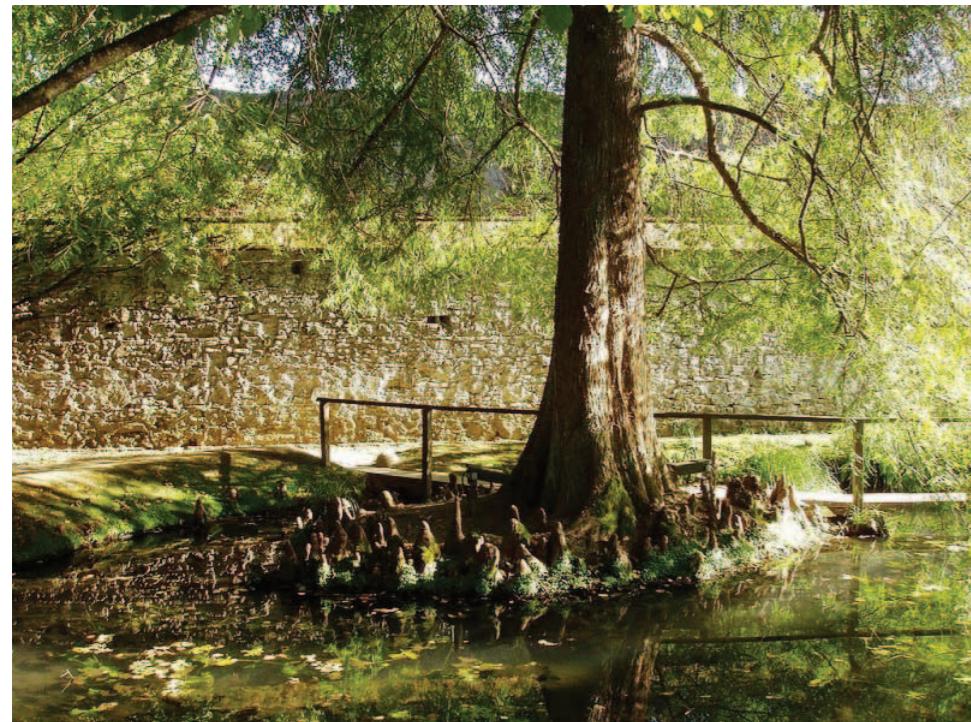
Frederick Sandys - The Pearl Catherine la Rose

Nel cuore di Lucca, tra alberi secolari, piante esotiche e sentieri profumati, si trova un angolo di natura prezioso: l'Orto Botanico Comunale, istituito il 13 giugno 1820 per volontà di Maria Luisa di Borbone, duchessa di Lucca. Oggi il giardino, con le sue specie rare come il cedro del Libano, la sequoia e il ginkgo biloba, è una verde oasi di biodiversità nel centro storico cittadino.

In the heart of Lucca, among centuries-old trees, exotic plants and fragrant paths, there is a corner of precious nature: the Municipal Botanical Garden, established on June 13, 1820 by the will of Maria Luisa of Bourbon, Duchess of Lucca. Today the garden, with its rare species such as the cedar of Lebanon, the sequoia and the ginkgo biloba, is a green oasis of biodiversity in the historic city center.

Di straordinaria bellezza e grande vanità, la leggenda la descrive come una donna che si circondava di specchi per ammirarsi e viveva una vita mondana all'insegna del lusso e dell'amore. Il desiderio di sentirsi ammirata e al centro dell'attenzione la portò ad organizzare feste e banchetti suntuosi e a collezionar giovani amanti che uccideva dopo una notte di passione facendoli cadere in una botola del suo palazzo.

Of extraordinary beauty and great vanity, legend describes her as a woman who surrounded herself with mirrors to admire herself and lived a social life of luxury and love. The desire to feel admired and the center of attention led her to organize sumptuous parties and banquets and to collect young lovers whom she killed after a night of passion by making them fall into a trapdoor of her palace.



Il laghetto dell'Orto Botanico - Lucca



Orto Botanico Lucca

Ma se ti avvicini al laghetto, soprattutto nelle notti di luna piena, le storie popolari dicono che potresti sentire un lamento... o intravedere un volto nello specchio d'acqua. Lucida Mansi, nobile lucchese del Seicento, è una delle figure più controverse e affascinanti della tradizione popolare toscana.

Ma Lucida non è solo un personaggio leggendario: è esistita davvero. Lucida Samminiatи nacque a Lucca nel 1606 e, sposando Gasparo Mansi, entrò a far parte di una delle famiglie più potenti e ricche della città. I documenti storici confermano la sua esistenza e il suo ruolo all'interno della nobiltà lucchese del Seicento. Il suo nome è legato in modo diretto alla famiglia Mansi, protagonista della vita economica e sociale di Lucca per secoli. Ed è proprio da qui che prende forma la leggenda.

But if you approach the pond, especially on full moon nights, popular stories say that you may hear a wail... or glimpse a face in the body of water.

Lucida Mansi, a seventeenth-century nobleman from Lucca, is one of the most controversial and fascinating figures of the Tuscan folk tradition.

But Lucida is not just a legendary character: she really existed. Lucida Samminiatи was born in Lucca in 1606 and, marrying Gasparo Mansi, became part of one of the most powerful and wealthy families in the city. Historical documents confirm its existence and its role within the nobility of Lucca in the seventeenth century. His name is directly linked to the Mansi family, protagonists of the economic and social life of Lucca for centuries. And it is precisely from here that the legend takes shape.

Si racconta che, una mattina, notò una ruga sul suo volto – segno inevitabile del tempo – e, disperata di fronte alla perdita della sua giovinezza, fece un patto con il Diavolo. In cambio della sua anima, ricevette trenta anni di eterna bellezza.

Durante quegli anni, secondo i racconti popolari, Lucida continuò a vivere nel lusso, attirando amanti e destando invidia nella società lucchese; ma allo scadere del patto il Diavolo tornò per riscuotere ciò che gli spettava.

La leggenda narra che, consapevole della scadenza, Lucida salì di corsa sulla Torre delle Ore per cercare di fermare i rintocchi della mezzanotte e così ingannare il tempo. Ma il suo piano fallì: la campana batté l'ora e il Diavolo apparve, caricandola su una carrozza infuocata.

It is said that, one morning, she noticed a wrinkle on her face – an inevitable sign of the times – and, desperate in the face of the loss of her youth, she made a pact with the Devil. In exchange for his soul, he received thirty years of eternal beauty.

During those years, according to popular tales, Lucida continued to live in luxury, attracting lovers and arousing envy in Lucca society; but at the end of the pact the Devil returned to collect what was due to him.

Legend has it that, aware of the deadline, Lucida ran up the Tower of the Hours to try to stop the stroke of midnight and thus pass the time. But his plan failed: the bell struck the hour and the Devil appeared, loading her into a fiery carriage.



Palazzo Mansi Lucca

La carrozza percorse le mura di Lucca e, infine, si tuffò nel laghetto dell'Orto Botanico: da quel momento, secondo la tradizione, il fantasma di Lucida Mansi non ha più trovato pace.

Ancora oggi, alcune versioni della leggenda raccontano che "chi immerge la testa nel laghetto possa intravedere il volto di Lucida addormentato sotto l'acqua" o che "nelle notti di luna piena sia possibile vedere la carrozza infuocata attraversare le mura accompagnata da lamenti".

Come molte leggende, questa storia fonde elementi reali con il folklore e la tradizione orale che nel tempo ne hanno intensificato il fascino misterioso. Lucida Mansi è stata una donna reale, una nobildonna del Seicento legata a una delle famiglie più importanti di Lucca. Tutto il resto è leggenda.

Ma a Lucca, si sa, la linea tra verità e mito è sottile come un riflesso sull'acqua.

The carriage traveled the walls of Lucca and, finally, dived into the pond of the Botanical Garden: from that moment, according to tradition, the ghost of Lucida Mansi has never found peace.

Even today, some versions of the legend tell that "those who dip their head in the pond can glimpse the face of Lucida asleep under the water" or that "on full moon nights it is possible to see the fiery carriage crossing the walls accompanied by moans"

Like many legends, this story blends real elements with folklore and oral tradition that over time have intensified its mysterious charm. Lucida Mansi was a royal woman, a seventeenth-century noblewoman linked to one of the most important families in Lucca. Everything else is legend.

But in Lucca, as we know, the line between truth and myth is as thin as a reflection on water.





SPECIALE: MATRIMONI IN LUCCHESIA

Special: Weddings in Lucca

LUCCA, LE SUE COLLINE E LA GARFAGNANA: QUANDO UN VIAGGIO DIVENTA UNA PROMESSA

Lucca, its Hills and the Garfagnana:
when a Trip Becomes a Promise

A CURA DELLA REDAZIONE



Ph.Foto Alcide

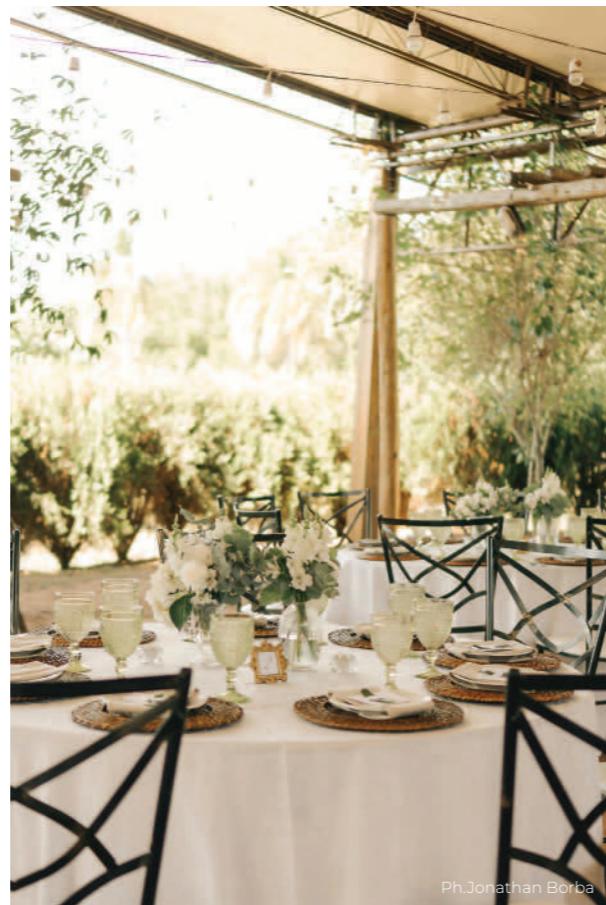
Ci sono luoghi che non si limitano a incantare: ti restano dentro. Lucca, con le sue mura rinascimentali perfettamente conservate, il carattere raccolto del centro storico e i panorami dolci delle colline circostanti, è uno di quelli. Negli ultimi anni un numero sempre più consistente di coppie italiane e straniere ha deciso non solo di visitare questo angolo della Toscana... ma di sposarsi qui. E spesso non se ne va più.

I dati sul fenomeno del destination wedding in Toscana sono significativi: nel 2024, tra coppie straniere e italiane non residenti in Toscana, sono stati celebrati 3.380 eventi legati al matrimonio, generando 570.000 presenze turistiche sul territorio.

Ciò che rende unico il territorio lucchese e la Garfagnana è proprio la varietà di scenari. È spesso la combinazione tra paesaggi, cultura, cucina e ospitalità a far innamorare chi visita queste zone e poi decide di restare... almeno per un giorno speciale.

Lucca città, con il suo fascino urbano elegante ma tranquillo, perfetta per ceremonie civili o per accogliere gruppi che desiderano combinare festa e turismo culturale. È piuttosto un equilibrio raro tra autenticità, eleganza e intimità. Camminare per le sue strade significa sentirsi accolti, lontani dal turismo di massa ma immersi in una storia viva, fatta di piazze raccolte, palazzi nobiliari e scorci che sembrano pensati per essere ricordati.

Appena fuori dalle mura, il paesaggio cambia senza perdere armonia. Le colline che circondano Lucca offrono ville storiche, antichi casali, vigneti e uliveti che si aprono su panorami morbidi e luminosi. Sono luoghi dove il tempo rallenta e ogni dettaglio – una terrazza al tramonto, un viale di cipressi, una cena all'aperto – diventa parte di un racconto intimo.



Ph.Jonathan Borba



Ph.Gizem Celebi



Ph.Foto Alcide



Ph.Foto Alcide

There are places that do not just enchant: they stay with you. Lucca, with its perfectly preserved Renaissance walls, the intimate character of the old town and the gentle views of the surrounding hills, is one of those. In recent years, an increasing number of Italian and foreign couples have decided not only to visit this corner of Tuscany... but to get married here. And often it never goes away.

The data on the phenomenon of destination weddings in Tuscany are significant: in 2024, 3,380 wedding-related events were celebrated between foreign and Italian couples not residing in Tuscany, generating 570,000 tourist presences in the area.

What makes the Lucca area and the Garfagnana unique is precisely the variety of scenarios. It is often the combination of landscapes, culture, cuisine and hospitality that makes those who visit these areas fall in love and then decide to stay... at least for a special day.

Lucca city, with its elegant but quiet urban charm, perfect for civil ceremonies or to accommodate groups who wish to combine party and cultural tourism. It is rather a rare balance between authenticity, elegance and intimacy. Walking through its streets means feeling welcomed, far from mass tourism but immersed in a living history, made up of intimate squares, noble palaces and views that seem designed to be remembered.

Just outside the walls, the landscape changes without losing harmony. The hills surrounding Lucca offer historic villas, ancient farmhouses, vineyards and olive groves that open onto soft and bright landscapes. They are places where time slows down and every detail – a terrace at sunset, an avenue of cypress trees, an outdoor dinner – becomes part of an intimate story.

È qui che molte coppie straniere trovano ciò che cercano: non una location "da cartolina", ma uno spazio autentico dove celebrare un momento personale, condividerlo con amici e famiglia in un'atmosfera rilassata e raffinata.

Per chi desidera un'esperienza ancora più immersiva, la Garfagnana rappresenta una scoperta inaspettata. Montagne, borghi in pietra, natura incontaminata e tradizioni profonde: una Toscana meno conosciuta, ma capace di conquistare al primo sguardo.

Sempre più spesso, chi arriva qui per una vacanza rimane colpito dall'energia del territorio e dalla sensazione di "verità" che trasmette. Sposarsi in Garfagnana significa scegliere un matrimonio intimo, spesso lontano dai grandi numeri, dove la connessione con il luogo e con le persone è protagonista.

Negli ultimi anni si registra una crescita costante del numero di matrimoni celebrati tra Lucca, le sue colline e la Garfagnana, soprattutto da parte di coppie straniere. Non si tratta solo di una moda, ma di una scelta consapevole: vivere un'esperienza autentica, personalizzata, lontana dagli standard e profondamente legata al territorio.

La qualità dell'accoglienza, la professionalità dei fornitori locali e la varietà di ambientazioni rendono queste zone ideali non solo per il giorno del sì, ma per un'intera esperienza che spesso si trasforma in una vera e propria vacanza condivisa. Lucca e i suoi dintorni non si limitano a fare da sfondo a un matrimonio: ne diventano parte integrante. È forse questo il segreto del loro fascino crescente. Chi arriva da lontano per visitarle spesso non se ne va davvero. A volte resta con una casa nel cuore, altre volte con una promessa scambiata sotto il cielo toscano.

This is where many foreign couples find what they are looking for: not a "postcard" location, but an authentic space to celebrate a personal moment, sharing it with friends and family in a relaxed and refined atmosphere.

For those who want an even more immersive experience, Garfagnana is an unexpected discovery. Mountains, stone villages, unspoiled nature and deep traditions: a lesser-known Tuscany, but capable of conquering at first glance.

More and more often, those who come here for a holiday are struck by the energy of the territory and the feeling of "truth" it transmits. Getting married in Garfagnana means choosing an intimate wedding, often far from large numbers, where the connection with the place and with the people is the protagonist.

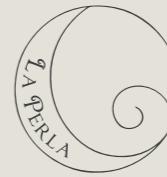
In recent years there has been a constant growth in the number of marriages celebrated between Lucca, its hills and Garfagnana, especially by foreign couples. It is not just a fashion, but a conscious choice: to live an authentic, personalized experience, far from standards and deeply linked to the territory.

The quality of the welcome, the professionalism of the local suppliers and the variety of settings make these areas ideal not only for the wedding day, but for an entire experience that often turns into a real shared holiday.

Lucca and its surroundings are not limited to being the backdrop to a wedding: they become an integral part of it. This is perhaps the secret of their growing fascination. Those who come from afar to visit them often don't really leave. Sometimes he stays with a home in his heart, other times with a promise exchanged under the Tuscan sky.



Ph.Foto Alcide



LA PERLA GIOIELLI LUCCA



COLLEZIONE GINKGO BILOBA

La collezione Ginkgo Biloba è una linea di gioielli artigianali ispirata alla particolare foglia a ventaglio dell'antico albero, simbolo di longevità, pace e resilienza. Sinonimo di unione tra cielo e terra, è un dono speciale per gli sposi.

Le creazioni sono realizzate in oro e argento, con superfici lucide e dettagli incisi a mano che catturano la luce riproponendo il fascino delle iconiche foglie, note per la loro grazia e il loro vibrante colore giallo dorato in autunno.

Indossare un gioiello di questa collezione è un richiamo ai valori spirituali della natura: la foglia di Ginkgo Biloba è associata alla forza, alla rinascita e alla bellezza. I maestri orafi di La Perla Gioielli traducono questi elementi naturali in gioielli unici realizzati a mano con cura artigianale e pensati per durare nel tempo.

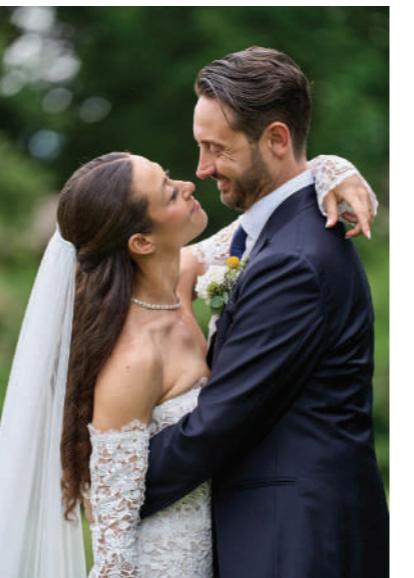
VIA SANT'ANDREA 1, LUCCA
TEL. 0583 582807

IL MATRIMONIO COME RACCONTO: L'ARTE DEL REPORTAGE ELEGANTE DI FOTO ALCIDE

"Marriage as a Story": the Art of Elegant Reportage by Foto Alcide

DI CHIARA SEBASTIANI
FOTO ALCIDE





C'è un momento, durante un matrimonio, in cui tutto accade in un battito d'occhio: uno sguardo che si accende, una mano che trema, un passo che rivela più emozione di mille parole. È lì che il team di Foto Alcide interviene. O meglio, è lì che si trova già, perché per loro la fotografia è movimento, anticipazione, istinto. Una visione che nasce da una scuola antica e solida: quella del fotogiornalismo, maturata negli anni di collaborazione con il quotidiano *La Nazione*, dove l'attenzione all'attimo è un esercizio quotidiano.

«Il nostro stile è un reportage elegante», racconta Alessandro Tosi. Due parole semplici, che però racchiudono una filosofia precisa: raccontare ciò che accade senza forzarlo, ma allo stesso tempo rendere ogni immagine curata, costruita con sensibilità, rifinita con mano sapiente. Per Alessandro il matrimonio è, prima di tutto, un vortice. «È un concentrato di emozioni, situazioni, contraddizioni. Le spose vivono una giornata intensa, quasi sospese. Sta a noi cogliere ciò che accade, senza chiedere, senza interrompere».

*There is a moment, during a wedding, when everything happens in the blink of an eye: a look that lights up, a hand that trembles, a step that reveals more emotion than a thousand words. It is there that the Foto Alcide team intervenes. Or rather, that's where it already is, because for them photography is movement, anticipation, instinct. A vision that comes from an ancient and solid school: that of photojournalism, matured over the years of collaboration with the newspaper *La Nazione*, where attention to the moment is a daily exercise.*

"Our style is an elegant reportage," says Alessandro Tosi. Two simple words, which however contain a precise philosophy: to tell what happens without forcing it, but at the same time to make each image accurate, built with sensitivity, finished with a skilful hand. For Alessandro, marriage is, first of all, a whirlwind. "It is a concentration of emotions, situations, contradictions. Brides live an intense day, almost suspended. It is up to us to grasp what happens, without asking, without interrupting."

Ecco perché la spontaneità è la vera regina della giornata: la grande maggioranza degli scatti nasce da momenti reali, non costruiti. Restano poi quei pochi minuti in cui gli sposi si fermano, respirano e si lasciano guidare: «Un po' di scatti posati, quando serve. Magari noto un punto luce perfetto, un tramonto, un controluce che può diventare magia».

Ma la fotografia, per Foto Alcide, non finisce mai al momento dello scatto. «La foto va lavorata, contestualizzata, rifinita. Ci dedichiamo tempo, cura, attenzione prima di consegnarla». È lì che il reportage diventa elegante.

Quello tra fotografo e sposi è un rapporto di fiducia profonda. «Di solito facciamo due, tre, quattro incontri prima del matrimonio. Bisogna capirli: caratteri, dinamiche, timidezze. Entrare in empatia è fondamentale.»

Capita però che gli sposi arrivino da lontano, specialmente stranieri. «A volte li conosciamo il giorno stesso. Loro però hanno un vantaggio: si fidano. Gli stranieri scelgono il fotografo e gli danno carta bianca, mentre l'italiano è più... provinciale. Preoccupato che ci sia la foto dello zio, dell'amico, del conoscente.»

That's why spontaneity is the real queen of the day: the vast majority of shots are born from real, not constructed moments. Then there are those few minutes in which the bride and groom stop, breathe and let themselves be guided: "A few shots posed, when needed. Maybe I notice a perfect point of light, a sunset, a backlight that can become magic." But photography, for Foto Alcide, never ends at the moment of shooting. "The photo must be worked, contextualized, refined. We dedicate time, care, attention to it before delivering it." That's where the reportage becomes elegant. The relationship between photographer and spouse is one of deep trust. "We usually have two, three, four meetings before the wedding. You have to understand them: characters, dynamics, shyness. Empathizing is essential." However, it happens that the bride and groom come from afar, especially foreigners. "Sometimes we meet them on the same day. But they have an advantage: they trust them. Foreigners choose the photographer and give him carte blanche, while Italian is more... provincial. Worried that there is a photo of his uncle, his friend, his acquaintance.





Anche nel momento della selezione degli scatti la professionalità conta. «Molti non immaginano quanta post-produzione ci sia dietro. Una foto scura può diventare un capolavoro. Per questo spesso riguardiamo i provini insieme: è un lavoro che continua dopo, e che richiede occhio e sensibilità.»

Il servizio matrimoniale inizia spesso dalla preparazione: trucco, pettinatura, l'intimità delle case. «È un modo per rompere il ghiaccio, accendere un po' di musica, fare due chiacchiere. L'atmosfera si crea così.»

C'è poi chi sceglie pre-wedding o post-wedding, più richiesti da coppie straniere o da chi vuole prendersi uno spazio tutto suo prima o dopo la cerimonia. E c'è l'imprevisto: «La pioggia. Succede. Per questo studiamo sempre un piano B: una villa, un angolo della città, una soluzione d'emergenza. A volte gli sposi si sono rivestiti il giorno dopo, o anche tre giorni dopo, per recuperare qualche scatto mancato.»

Il team di Foto Alcide lavora in squadra, spesso in due, tre, quattro operatori, a seconda delle esigenze. «Facciamo tutto noi: foto, video, drone. Quando la location lo permette, il drone aggiunge un valore enorme: taglia le solite immagini e regala una prospettiva nuova.»

Tra i servizi aggiuntivi più apprezzati c'è la consegna immediata delle foto stampate per gli invitati. «È un gesto semplice, ma per chi viene da lontano ricevere una foto quella stessa sera è un regalo prezioso.»

Nel racconto di Alessandro emergono aneddoti che fanno sorridere e riflettere: la torta caduta davanti agli sposi, la macchina d'epoca che si ferma e costringe il fotografo a improvvisarsi autista, i matrimoni vip dove l'empatia è più difficile perché tutto è controllato. Ogni matrimonio, dice, è un mondo a sé. «Non ce n'è uno uguale all'altro.» Alessandro studia, si aggiorna, viaggia. «Due o tre volte l'anno partecipo a corsi, workshop, incontri in Italia e all'estero.

"Even when selecting shots, professionalism counts. "Many people don't imagine how much post-production is behind it. A dark photo can become a masterpiece. That's why we often watch the auditions together: it's a work that continues afterwards, and that requires an eye and sensitivity."

The wedding service often begins with the preparation: make-up, hairstyle, the intimacy of the houses. "It's a way to break the ice, turn on some music, have a chat. That's how the atmosphere is created." Then there are those who choose pre-wedding or post-wedding, more requested by foreign couples or by those who want to take a space of their own before or after the ceremony. And there is the unexpected: "The rain. It happens. This is why we always study a plan B: a villa, a corner of the city, an emergency solution. Sometimes the bride and groom got dressed the next day, or even three days later, to make up for some missed shots."

The Foto Alcide team works in teams, often in two, three, four operators, depending on the needs. "We do everything: photos, videos, drones. When the location allows it, the drone adds enormous value: it cuts the usual images and gives a new perspective."

Among the most popular additional services is the immediate delivery of printed photos for guests. "It's a simple gesture, but for someone who comes from afar, receiving a photo that same evening is a precious gift."

In Alessandro's story, anecdotes emerge that make you smile and reflect: the cake that fell in front of the bride and groom, the vintage car that stops and forces the photographer to improvise as a driver, the VIP weddings where empathy is more difficult because everything is controlled. Every marriage, he says, is a world unto itself. "No one is the same." Alessandro studies, keeps up-to-date, travels. "Two or three times a year I participate in courses, workshops, meetings in Italy and abroad."

Mi piace vedere come cambia il modo di fotografare.» E sulla tecnologia ha un'idea chiara: «L'intelligenza artificiale può aiutare nella consegna, nell'organizzazione, ma non sostituirà mai la mano del fotografo. Il matrimonio è umano, vivo, imprevedibile. È impossibile delegarlo a una macchina.»

Foto Alcide nasce nel 1949, con un'impostazione che affonda le radici nel fotogiornalismo. Un'eredità che ancora oggi guida la sua visione: raccontare, senza costruire. E in un mondo dove tutto scorre veloce, dove i telefoni catturano ogni secondo, resta una verità semplice e preziosa: la fotografia professionale è ciò che rimane.

«Di tutto il matrimonio», conclude Alessandro, «quello che resta davvero è il servizio fotografico e video. Sono la memoria, il racconto, l'emozione che torna. E quando gli sposi rivedono il loro album, anche mesi dopo, e si commuovono... ecco, lì capisci perché facciamo questo lavoro.»

I like to see how the way of photographing changes."And he has a clear idea about technology: "Artificial intelligence can help in delivery, in organization, but it will never replace the hand of the photographer. Marriage is human, alive, unpredictable. It is impossible to delegate it to a machine." Foto Alcide was founded in 1949, with an approach that has its roots in photojournalism. A legacy that still guides his vision today: to tell, without building.

And in a world where everything flows fast, where phones capture every second, one simple and precious truth remains: professional photography is what remains.

"Of the whole wedding," concludes Alessandro, "what really remains is the photo and video shoot. They are the memory, the story, the emotion that returns. And when the bride and groom see their album again, even months later, and they are moved... That's when you understand why we do this job."

Info:

Foto Alcide,

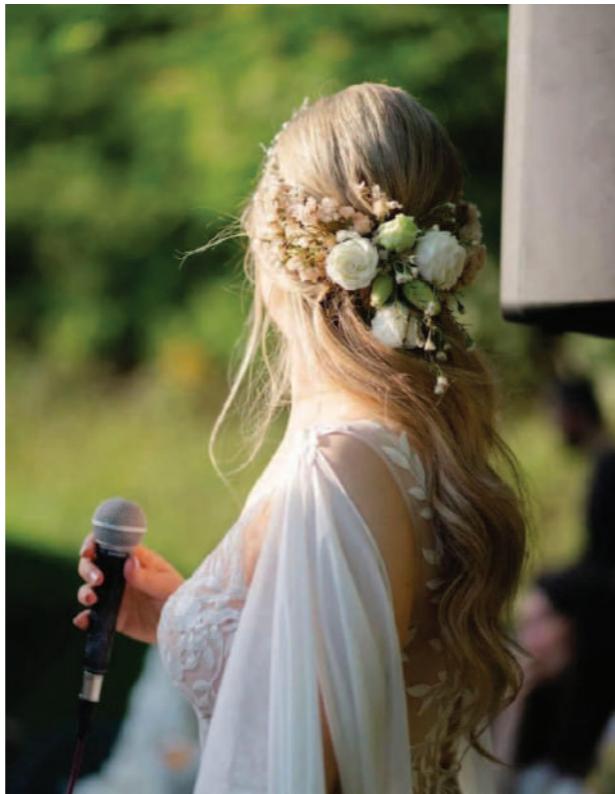
Via Giuseppe Mazzini 40, Lucca

Tel. 0583 392013 | www.fotoalcide.it | info@fotoalcide.it



Alessandra & Francesca
HairBoutique

Tel. 0583 707107
Fornaci di Barga



Tradizione artigiana Visione contemporanea

Tappezzeria Bianchi interpreta il tessile con rigore, passione e sensibilità estetica. Dalle abitazioni private agli yacht, ogni progetto prende vita attraverso mani esperte, qualità senza compromessi e attenzione sartoriale.





IL CERCHIO VERDE E L'ARTE DI FAR FIORIRE I GIARDINI LUCCHESI

The Green Circle and the Art of Making
Lucca's Gardens Bloom

DI CHIARA SEBASTIANI



Non tutti i mestieri si scelgono con la testa: alcuni ti scorrono nelle mani, ti guidano e ti cambiano la vita. Così è stato per Simone Lippi e Giovanni La Selva, che, guidati dalla passione per la natura, hanno dato vita a una piccola azienda artigianale specializzata nella cura e nella realizzazione di giardini.

Per Simone, il verde non è mai stato solo un lavoro, ma una necessità fisica, quasi vitale. «Se non ho il contatto con la terra e con la natura, se devo trascorrere le mie giornate in un posto sempre al chiuso, soffro», dice con semplicità. A fargli eco è Giovanni, che racconta la sua voglia di stare all'aria aperta per realizzare spazi verdi e sistemi di irrigazione funzionali e duraturi. È da qui che prende forma la storia de Il Cerchio Verde: un'azienda che da quasi trent'anni cura, progetta e trasforma giardini in Lucchesia e nei dintorni.

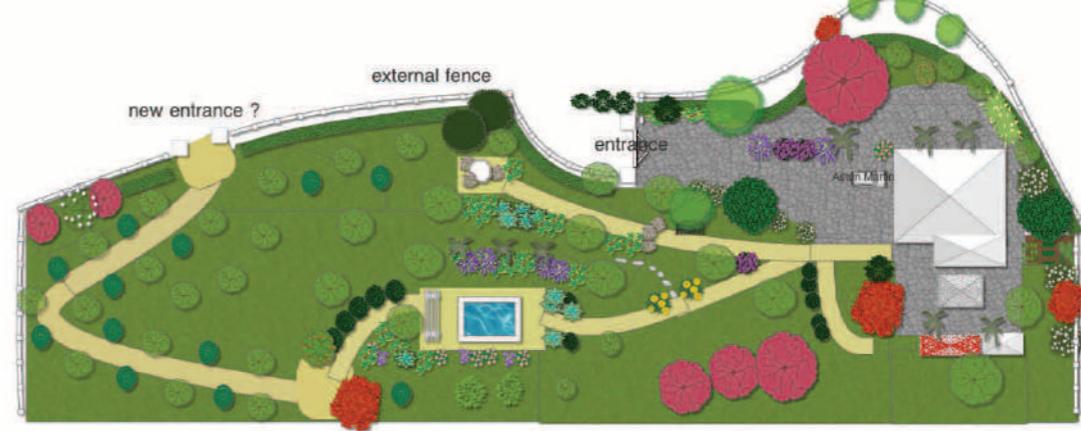


Il Cerchio Verde nasce nel 1996 «un po' al buio», come racconta Simone, grazie all'intuizione di un amico comune, Leonardo, e alla voglia di due ragazzi di fare qualcosa di loro, all'aria aperta, immersi nella natura. Simone e Giovanni si conoscono così, quasi per gioco, ma quell'incontro segna l'inizio di un percorso che oggi, a quasi trent'anni di distanza, li vede diventare punti di riferimento nel mondo della progettazione, realizzazione e manutenzione di giardini. All'inizio l'attività si concentra soprattutto sulla manutenzione: tagliare l'erba, raccogliere foglie, piantare qualche arbusto.

Not all jobs are chosen with the head: some flow into your hands, guide you and change your life. This was the case for Simone Lippi and Giovanni La Selva, who, guided by their passion for nature, gave life to a small artisan company specializing in the care and creation of gardens.

For Simone, greenery has never been just a job, but a physical, almost vital necessity. «If I don't have contact with the land and nature, if I have to spend my days indoors, I suffer,» he says simply. Echoing him is Giovanni, who tells of his desire to be outdoors to create green spaces and functional and long-lasting irrigation systems. This is where the story of Il Cerchio Verde takes shape: a company that has been caring for, designing and transforming gardens in and around Lucca for almost thirty years.

Piccoli lavori che, con tempo e un minimo di manualità, molti possono svolgere in autonomia. Ma con il passare degli anni la passione cresce, e con essa la curiosità. Incontri con architetti, paesaggisti, vivaisti e artigiani – muratori, idraulici, elettricisti – insieme a ore di studio e autoapprendimento, permettono a Simone e Giovanni di trasformare il mestiere in arte: progettare giardini, creare spazi che vivono e respirano con chi li abita, curandoli in ogni dettaglio. Eppure, come sottolinea Simone, la base resta sempre la stessa: il verde va seguito, rispettato, nutrito. Il giardino è vivo, dinamico, regala emozioni con fiori, frutti, colori e profumi, ma ha bisogno di mani esperte a cui affidare la cura quotidiana. Nel tempo i ruoli si sono definiti in modo naturale, valorizzando le capacità personali. Giovanni, più tecnico e con «le mani d'oro» – come lo definisce Simone – è appassionato di acqua e sistemi di irrigazione, sempre pronto a raccogliere nuove sfide e a dare forma concreta ai progetti. Simone, invece, è più portato per il disegno, la visione d'insieme e la ricerca delle soluzioni più adatte a ogni giardino.



The Green Circle was born in 1996 "a bit in the dark", as Simone says, thanks to the intuition of a mutual friend, Leonardo, and the desire of two boys to do something of their own, in the open air, surrounded by nature. Simone and Giovanni met in this way, almost for fun, but that meeting marked the beginning of a journey that today, almost thirty years later, sees them become points of reference in the world of garden design, construction and maintenance. At the beginning, the activity focused mainly on maintenance: cutting grass, collecting leaves, planting a few shrubs.

È dal connubio di queste due anime che nascono spazi verdi armoniosi e funzionali. Guidati dalla passione, continuano ancora oggi ad aggiornarsi: riviste di settore, nuove tendenze, piante innovative, tecniche di manutenzione e attrezzature sempre più evolute fanno parte del loro quotidiano. Nel tempo, Il Cerchio Verde ha ampliato il proprio raggio d'azione fino a diventare un punto di riferimento per tutto ciò che riguarda l'esterno della casa. Non solo verde, ma spazi da vivere: pergole e tettoie in legno su misura, recinzioni, camminamenti, cordoli in pietra o in ferro, piccoli lavori di muratura che disegnano il giardino e lo rendono funzionale.

Small jobs that, with time and a minimum of manual skills, many can do independently. But as the years go by, the passion grows, and with it the curiosity. Meetings with architects, landscape architects, nurserymen and craftsmen – bricklayers, plumbers, electricians – together with hours of study and self-learning, allow Simone and Giovanni to transform their craft into art: designing gardens, creating spaces that live and breathe with those who live in them, taking care of them in every detail. Yet, as Simone points out, the basis always remains the same: greenery must be followed, respected, nourished. The garden is alive, dynamic, gives emotions with flowers, fruits, colors and scents, but it needs expert hands to entrust with daily care. Over time, roles have been defined in a natural way, enhancing personal skills. Giovanni, more technical and with "golden hands" – as Simone defines him – is passionate about water and irrigation systems, always ready to take on new challenges and give concrete shape to projects. Simone, on the other hand, is more inclined to design, overview and search for the most suitable solutions for each garden.



It is from the combination of these two souls that harmonious and functional green spaces are born. Driven by passion, they continue to update themselves today: trade magazines, new trends, innovative plants, maintenance techniques and increasingly advanced equipment are part of their daily life. Over time, Il Cerchio Verde has expanded its range of action to become a reference point for everything related to the exterior of the house. Not just greenery, but spaces to live: custom-made wooden pergolas and canopies, fences, walkways, stone or iron curbs, small masonry works that design the garden and make it functional.

Ogni struttura nasce in dialogo con il luogo, pensata per integrarsi e non imporsi.

«Non montiamo elementi standard – racconta Giovanni – ogni intervento è artigianale, costruito sulle misure e sulle esigenze di quel giardino». Quando il progetto lo richiede, entrano in gioco anche muratori, fabbri ed elettricisti di fiducia: una rete di artigiani con cui Il Cerchio Verde collabora da anni, coordinando i lavori e diventando un unico punto di riferimento per chi sceglie di affidarsi a loro. Ogni progetto parte sempre dall'ascolto. Perché, prima ancora di disegnare uno spazio, bisogna capire chi lo vivrà. Un sopralluogo, una chiacchierata, poi il confronto tra l'idea di chi sogna il giardino e l'esperienza di chi lo deve realizzare.

Each structure is born in dialogue with the place, designed to integrate and not impose itself.

"We don't mount standard elements," says Giovanni, "every intervention is artisanal, built on the measurements and needs of that garden." When the project requires it, trusted bricklayers, blacksmiths and electricians also come into play: a network of craftsmen with whom Il Cerchio Verde has been collaborating for years, coordinating the work and becoming a single point of reference for those who choose to rely on them. Every project always starts with listening. Because, even before designing a space, you need to understand who will live in it. An inspection, a chat, then the comparison between the idea of those who dream of the garden and the experience of those who have to make it happen.



Nel corso degli anni, Il Cerchio Verde ha lavorato soprattutto in Lucchesia, ma anche in Versilia e in Mediavalle, affrontando contesti e persone con esigenze diverse. Le zone collinari, spesso amate dagli stranieri, rappresentano alcune delle sfide più stimolanti: terreni complessi, scarsità d'acqua, necessità di soluzioni sostenibili. Anche per questo, il cambiamento climatico porta oggi a privilegiare piante più resistenti e meno bisognose d'acqua, come graminacee ed erbacee perenni.

Tra i progetti più cari, Simone e Giovanni ricordano un grande giardino collinare realizzato per una famiglia inglese, iniziato nel 2012 e ancora oggi in continua evoluzione, o un terreno selvaggio sulle colline di Pieve di Camaiore trasformato nel tempo in un giardino vissuto come un'estensione della casa. «Vedere il cambiamento, dare un senso a un luogo, è una soddisfazione enorme».

Oggi, dopo quasi trent'anni, Il Cerchio Verde guarda avanti con realismo e passione. Non c'è un passaggio generazionale all'orizzonte, ma c'è ancora tanta voglia di fare, di migliorarsi, di salvare una pianta che soffre, di accompagnare un giardino nel tempo.

Ai giovani che vogliono intraprendere questo mestiere, Simone e Giovanni non parlano di guadagni, ma di passione: «Se lo fai solo per i soldi, non andrai lontano. Se lo fai perché ami davvero questo lavoro, allora puoi crescere». Perché il giardino, come la vita, ha bisogno di tempo, cura e visione. E Il Cerchio Verde, da quasi trent'anni, questo lo sa molto bene.

Over the years, Il Cerchio Verde has worked mainly in Lucca, but also in Versilia and Mediavalle, addressing different contexts and people with different needs. Hilly areas, often loved by foreigners, represent some of the most stimulating challenges: complex terrain, water scarcity, need for sustainable solutions. Also for this reason, climate change today leads to favor more resistant plants that are less in need of water, such as grasses and herbaceous perennials. Among the most expensive projects, Simone and Giovanni remember a large hillside garden created for an English family, started in 2012 and still in continuous evolution today, or a wild land on the hills of Pieve di Camaiore transformed over time into a garden lived as an extension of the house. "Seeing change, giving meaning to a place, is an enormous satisfaction."

Today, after almost thirty years, Il Cerchio Verde looks ahead with realism and passion. There is no generational transition on the horizon, but there is still a great desire to do, to improve, to save a plant that is suffering, to accompany a garden over time.

To young people who want to take up this profession, Simone and Giovanni do not talk about earnings, but about passion: "If you do it only for the money, you won't get far. If you do it because you really love this job, then you can grow." Because the garden, like life, needs time, care and vision. And the Green Circle, for almost thirty years, knows this very well.



Info:

Il Cerchio Verde
Via di Ronco, 1028 Lucca
Tel 3358354437 (Simone)
info@ilcerchioverde.it | www.ilcerchioverde.it

“MANCAVA SOLO L’ORO”

“All That Was Missing Was Gold”

DI SIMONE BANDINI



Vi raccontiamo la storia di un emporio diventato una moderna impresa, la Pieroni srl, senza mai abdicare al suo ruolo di riferimento e supporto della comunità locale. Adelmo Pieroni ci ha aperto le porte della curata e fornitissima sala mostra di Diecimo, nei pressi di Borgo a Mozzano.

"Si poteva vendere tutto, meno che l'oro!". Così diceva il nonno Adelmo, quando raccontava del primo negozio di Corsagna. E forse è proprio da qui che si può partire per raccontare la storia della Pieroni: da un emporio di paese dove c'era tutto quello che serviva per vivere, costruire, andare avanti. Tutto, tranne l'oro!



Siamo nel dopoguerra, ma in realtà le origini di questa avventura sono ancora precedenti: i genitori della nonna avevano avviato un'attività che non era un semplice negozio, quanto piuttosto un punto di riferimento per una comunità che aveva poco, ma aveva bisogno di tutto. "Alimentari, scarpe, vestiti, attrezzi, liquori caricati a camionate' sotto Natale", ci racconta Adelmo con un'espressione trasognata. A Corsagna, dove le alternative non c'erano, l'emporio fu una forma di welfare spontaneo, fatto di fiducia e relazioni. Poi subentrò il nonno Adelmo, insieme ai figli Dino e Dina. Siamo tra gli anni Cinquanta e Sessanta, e l'attività cresce insieme al paese. Corsagna è piccola, ma viva, con una forte tradizione di muratori e imprenditori. È quasi naturale che, accanto ai generi di prima necessità, compaiano i primi materiali da costruzione. Il cemento arriva in camion e viene scaricato a mano, custodito in un garage che prima ospitava l'auto di famiglia.

"Allora fu acquistata una jeep degli americani a Livorno, poi un 'Mercedes Unimog': servivano per portare i materiali nei cantieri, dove la valle si stava ricostruendo dopo le devastazioni belliche", prosegue.

We tell you the story of an emporium that has become a modern enterprise, Pieroni srl, without ever abdicating its role of reference and support for the local community. Adelmo Pieroni opened the doors of the well-kept and well-stocked showroom in Diecimo, near Borgo a Mozzano.

"You could sell everything, except gold!" So said grandfather Adelmo, when he told about the first shop in Corsagna. And perhaps it is from here that we can start to tell the story of Pieroni: from a village emporium where there was everything we needed to live, build, move forward. Everything, except gold!

Nasceva così, quasi senza dichiararlo, la vocazione edilizia della Pieroni. Agraria, ferramenta, materiali edili: dai semi al cemento, passando persino dai fucili da caccia. Un vero emporio, appunto. Sempre con la stessa filosofia di servizio al paese.

La prima sala mostra di piastrelle fu poco più che: "Un gancio a L avvitato al muro, con alcune mattonelle 20 x 20 appoggiate l'una sull'altra", sorride Adelmo. Oggi fa effetto pensarcì – specialmente se facciamo un raffronto con l'alquanto fornito e curato show-room che abbiamo visitato – ma ai tempi fu una grande novità. E da lì si andò avanti, passo dopo passo, seguendo l'evoluzione del costruire e dell'abitare.



We are in the post-war period, but in reality the origins of this adventure are even earlier: the grandmother's parents had started a business that was not just a shop, but rather a point of reference for a community that had little, but needed everything. "Food, shoes, clothes, tools, liquor loaded by truckloads at Christmas," Adelmo tells us with a dreamy expression. In Corsagna, where there were no alternatives, the emporium was a form of spontaneous welfare, made up of trust and relationships. Then grandfather Adelmo took over, together with his children Dino and Dina. We are between the fifties and sixties, and the business grows together with the town. Corsagna is small, but alive, with a strong tradition of masons and entrepreneurs. It is almost natural that, alongside basic necessities, the first building materials appear. The cement arrives by truck and is unloaded by hand, kept in a garage that previously housed the family car.

"Then an American jeep was bought in Livorno, then a 'Mercedes Unimog': they were used to bring the materials to the construction sites, where the valley was being rebuilt after the devastation of the war," he continues.

Thus was born, almost without declaring it, the building vocation of Pieroni. Agriculture, hardware, building materials: from seeds to concrete, even hunting rifles. A real emporium, in fact. Always with the same philosophy of service to the country.

The first tile showroom was little more than: "An L-hook screwed to the wall, with some 20 x 20 tiles resting on top of each other," smiles Adelmo. Today it is impressive to think about it – especially if we make a comparison with the rather well-stocked and well-kept showroom we visited – but at the time it was a great novelty. And from there it went on, step by step, following the evolution of building and living.



When Adelmo and Angelo, Dino's sons, joined the company, work was already in the air, a daily habit since childhood: "Those who learn it do it", has always been the motto of the house. At the age of twelve, for example, gas cylinders were changed, what needed to be done was done, not out of habit but out of pure necessity. Those were the years of the economic boom, and the business continued to grow.

Adelmo now takes care of the showroom, the choice of products, the set-up. A job that requires eye, taste, the ability to anticipate the times. Tiles, he explains: "They follow cyclical fashions such as flared trousers in fashion; Every ten years everything returns, but always with a new awareness. And long before it became a normal practice, Pieroni was working with digital design, rendering, three-dimensional simulations. Tools that do not serve to amaze, but to reassure the client, to accompany families in their choice".

It was around the 2000s that the company moved downstream, to the current headquarters in Diecimo; without, however, abandoning the Corsagna store, which continued to live for years. Then we arrived in the city, in Lucca, with a different showroom, more oriented towards design and high-level renovations.



Due anime, coerenti con due territori: la città e la valle. Diverse, ma complementari.

In mezzo, sempre le persone: italiani e stranieri, famiglie del posto e nuovi residenti arrivati da altri paesi, con idee diverse di come recuperare un 'rustico', e diverse sensibilità e concetti del bello.

Da Pieroni si trovano, ad esempio, sia il cotto tradizionale che il moderno, lo stile minimal o i materiali classici che hanno una storia da raccontare. Sempre con una scelta precisa, ovvero la qualità prima di tutto: "Senza questo criterio essenziale di scelta, la qualità, io non vendo nulla", dichiara.

Non si tratta di uno slogan, ma di un archetipo essenziale al quale l'azienda è sempre stata fedele.

La stessa logica vale per i servizi: progettazione, assistenza, supporto ai professionisti, fino agli impianti, alle stufe, ai camini, oggi anche all'ecoedilizia, al fotovoltaico, agli infissi. Cambiano i tempi, cambiano le tecnologie, ma resta centrale il rapporto umano.

Internet ci può mostrare immagini, dare idee. Qui invece si costruiscono soluzioni reali, su misura, con qualcuno che si prende materialmente la responsabilità del risultato finale.



Two souls, consistent with two territories: the city and the valley. Different, but complementary.

In between, always the people: Italians and foreigners, local families and new residents who have arrived from other countries, with different ideas of how to recover a 'rustic', and different sensibilities and concepts of beauty.

At Pieroni you can find, for example, both traditional and modern terracotta, minimal style or classic materials that have a story to tell. Always with a precise choice, that is, quality first of all: "Without this essential criterion of choice, quality, I don't sell anything," he declares.

This is not a slogan, but an essential archetype to which the company has always been faithful.

The same logic applies to services: design, assistance, support for professionals, up to systems, stoves, fireplaces, today also eco-building, photovoltaics, fixtures. Times change, technologies change, but the human relationship remains central.

The Internet can show us images, give us ideas. Here, on the other hand, real, tailor-made solutions are built, with someone who materially takes responsibility for the final result.



Dopo quarant'anni di lavoro, Adelmo lo dice chiaramente: "La soddisfazione più grande è arrivare in fondo al progetto con un cliente sereno. Che potrà vedere e valutare in anticipo, attraverso le simulazioni e i disegni digitali, quello che avrà, e così si sentirà supportato e 'accompagnato'".

"È il medesimo spirito di servizio di mio nonno, il quale diceva agli avventori: «Devi fare la casa? Piglia intanto la roba e vai tranquillo». Anche quando i soldi non c'erano...

Forse oggi qui l'oro c'è, in tante forme. Ma non è mai stato quello il vero valore che è invece l'esser rimasti fedeli a sé stessi, dal 1948 a oggi. Ancora ai nostri giorni, da Pieroni si entra per comprare qualcosa e si esce con un'amicizia in più.

After forty years of work, Adelmo says it clearly: "The greatest satisfaction is to get to the end of the project with a serene customer. Who will be able to see and evaluate in advance, through simulations and digital drawings, what he will have, and thus will feel supported and 'accompanied'". "It is the same spirit of service as my grandfather, who used to say to the customers: "Do you have to build the house? In the meantime, take the stuff and go easy." Even when the money wasn't there...

Perhaps today there is gold here, in many forms. But that has never been the real value, which is instead having remained true to oneself, from 1948 to today. Even today, you enter Pieroni to buy something and leave with one more friendship.



Info:

Pieroni srl

Loc. Pastino 67, Diecimo, Borgo a Mozzano (Lu),
Tel. 0583 838375 / info@pieroni.it / www.pieroni.it

Lo show-room di Lucca è in Via Borgo Giannotti, 486.

DA SECURITY: SOLUZIONI DI SICUREZZA CHE NASCONO DA ESPERIENZA E AFFIDABILITÀ

DA Security: Security Solutions that are Born
from Experience and Reliability

DI CHIARA SEBASTIANI



Intervista a Domenico Altobelli, fondatore della DA Security

La sicurezza è un tema sempre più centrale nella vita quotidiana, ma per Domenico Altobelli, titolare della DA Security, non è mai stata solo un lavoro: è una passione nata da bambino e cresciuta insieme all'evoluzione tecnologica e ai bisogni del territorio.

«La mia passione nasce da molto lontano – racconta – da quando ero piccolo e mio padre, pur facendo un altro mestiere, ci ha trasmesso l'amore per l'elettronica». Un'eredità che Domenico condivide con il fratello e che lo ha portato, già a 12-13 anni, a montare i primi impianti di allarme per amici e parenti, affiancato dal padre durante i lavori. Dopo il diploma all'istituto professionale, Domenico inizia a lavorare in diverse aziende del settore elettrico ed elettronico per acquisire esperienza e i requisiti tecnici necessari. «Ho sempre lavorato nello stesso ambito, anche durante le estati, quando al posto delle vacanze sceglievo di imparare il mestiere».



Nel 2006 apre la sua prima attività, mentre nel 2013 nasce ufficialmente la DA Security a Lucca, oggi una realtà consolidata che opera in tutta la Lucchesia, Mediavalle e Garfagnana. Un'esperienza che supera i vent'anni e che si traduce in una conoscenza profonda degli impianti, delle criticità e delle reali esigenze di chi vive e lavora negli spazi da proteggere.

La DA Security si distingue per una filosofia chiara: non esistono impianti standard, ma soluzioni progettate sulle reali esigenze di abitazioni, attività commerciali e aziende. «Il primo passo è sempre il sopralluogo – spiega Domenico – analizziamo il contesto e valutiamo il rischio, che si tratti di una casa privata, di un negozio o di un'impresa. Solo dopo realizziamo un progetto su misura».

L'azienda si occupa di:

- Impianti di allarme
- Videosorveglianza per privati, aziende e condomini
- Controllo accessi
- Sistemi e impianti antintrusione con nebbiogeni per attività commerciali ad alto rischio
- Reti LAN e lavorazione Fibra ottica
- Servizio collegamento a centrale operativa H24 (Allarme H24)

Interview with Domenico Altobelli, founder of DA Security

Security is an increasingly central issue in daily life, but for Domenico Altobelli, owner of DA Security, it has never been just a job: it is a passion born as a child and grown together with technological evolution and the needs of the territory.

"My passion comes from a long time ago," he says, "since I was a child and my father, although doing another job, passed on to us the love for electronics." A legacy that Domenico shares with his brother and that led him, already at the age of 12-13, to install the first alarm systems for friends and relatives, supported by his father during the work. After graduating from the professional institute, Domenico began working in various companies in the electrical and electronic sector to gain experience and the necessary technical requirements. "I have always worked in the same field, even during the summers, when I chose to learn the trade instead of holidays."



In 2006 he opened his first business, while in 2013 DA Security was officially born in Lucca, today a consolidated reality that operates throughout Lucca, Mediavalle and Garfagnana. An experience that exceeds twenty years and that translates into a deep knowledge of the systems, the critical issues and the real needs of those who live and work in the spaces to be protected. DA Security stands out for a clear philosophy: there are no standard systems, but solutions designed on the real needs of homes, businesses and companies. "The first step is always the inspection," explains Domenico, "we analyze the context and assess the risk, whether it is a private home, a shop or a business. Only then do we carry out a tailor-made project."

The company deals with:

- Alarm systems
- Video surveillance for individuals, companies and condominiums
- Access control
- Anti-intrusion systems and systems with fog cannons for high-risk commercial activities
- LAN networks and fiber optic processing
- 24-hour connection service to the operations center (H24 Alarm)

Particolarmente efficaci sono i sistemi nebbiogeni, installati soprattutto in farmacie, ottiche, tabaccherie e sale slot: in pochi secondi il locale viene saturato da una nebbia che impedisce la visibilità, rendendo il furto difficoltoso o impossibile.

Le differenze tra sicurezza domestica e aziendale sono sostanziali. «Nel privato l'obiettivo principale è evitare intrusioni e devastazioni dell'abitazione. In azienda, invece, il danno economico può essere enorme: bastano pochi secondi per portare via merce di grande valore».

Negli ultimi anni, ci spiega Domenico, è cambiato anche il modo di progettare gli impianti: sempre più spazio agli allarmi perimetrali esterni, pensati per impedire ai ladri di avvicinarsi all'edificio, evitando danni a finestre e persiane. Dove non è possibile, esistono soluzioni mirate come i sensori a tenda, ideali anche in contesti condominiali.

Un aspetto spesso sottovalutato è la manutenzione, che per la DA Security rappresenta un pilastro fondamentale. «Un impianto lasciato senza controlli è destinato a guastarsi.

Particularly effective are fogging systems, installed above all in pharmacies, opticians, tobacconists and slot rooms: in a few seconds the room is saturated by a fog that prevents visibility, making theft difficult or impossible.

The differences between home and business security are substantial. "In the private sector, the main objective is to avoid intrusions and devastation of the home. In the company, on the other hand, the economic damage can be enormous: it only takes a few seconds to take away goods of great value." In recent years, Domenico explains, the way of designing systems has also changed: more and more space for external perimeter alarms, designed to prevent thieves from approaching the building, avoiding damage to windows and shutters. Where this is not possible, there are targeted solutions such as curtain sensors, which are also ideal in condominium contexts.

An aspect that is often underestimated is maintenance, which is a fundamental pillar for DA Security. "A system left unchecked is destined to fail.



Batterie e componenti devono essere verificati periodicamente». DA Security propone manutenzioni preventive che riducono drasticamente i guasti improvvisi, evitando emergenze nei momenti più critici come festività o periodi di maltempo. Un servizio che riguarda anche impianti installati da altre aziende: «Molte persone arrivano da noi perché sono state abbandonate da chi aveva realizzato l'impianto anni prima». Importante anche l'assistenza da remoto, che consente di verificare e risolvere molte problematiche senza dover accedere fisicamente all'abitazione o all'azienda.

Il mondo della sicurezza è cambiato profondamente. «Oggi le persone si sentono più insicure e spesso ci chiamano dopo aver subito un furto. Purtroppo l'allarme andrebbe pensato prima».

Domenico sottolinea anche l'importanza della formazione continua: aggiornamenti normativi, corsi tecnici e partecipazione alle fiere di settore sono indispensabili per restare un passo avanti.

La DA Security lavora sia con utenti italiani che stranieri. «Gli stranieri, soprattutto chi vive all'estero per lunghi periodi, apprezzano molto il collegamento alla centrale operativa Allarme H24 e un servizio completo e continuativo».

Tra le soddisfazioni più grandi, le telefonate di ringraziamento: «Persone che mi chiamano per dirmi che l'allarme ha fatto il suo dovere facendo scappare i ladri. Sapere di aver evitato danni importanti è la parte più bella del mio lavoro».

La DA Security guarda al futuro con l'apertura del nuovo ufficio showroom in Viale Castracani 158 a Lucca, un punto di riferimento per conoscere da vicino le soluzioni più avanzate per la sicurezza.

Batteries and components must be checked periodically". DA Security offers preventive maintenance that drastically reduces sudden breakdowns, avoiding emergencies at the most critical moments such as holidays or periods of bad weather. A service that also concerns systems installed by other companies: "Many people come to us because they have been abandoned by those who had built the system years before." Remote assistance is also important, which allows you to verify and solve many problems without having to physically access your home or company.

The world of security has changed profoundly. "Today people feel more insecure and often call us after having suffered a theft. Unfortunately, the alarm should be thought of earlier." Domenico also emphasizes the importance of continuous training: regulatory updates, technical courses and participation in trade fairs are essential to stay one step ahead.

DA Security works with both Italian and foreign users. "Foreigners, especially those who live abroad for long periods, really appreciate the connection to the 24-hour Alarm operations center and a complete and continuous service."

Among the greatest satisfactions, the thank-you phone calls: "People who call me to tell me that the alarm has done its duty by making the thieves escape. Knowing that I have avoided major damage is the best part of my job."

DA Security looks to the future with the opening of the new showroom office in Viale Castracani 158 in Lucca, a reference point for getting to know the most advanced security solutions up close.



Domenico Altobelli

Info:

D.A. Security di Domenico Altobelli
Viale C. Castracani, 158 - 55100 Lucca
Tel. 339 387 9595 | www.dasecurity.it



STUDIO DANZA PILATES LUCCA: ECCELLENZA ITALIANA TRA METODO, SCIENZA DEL MOVIMENTO E CURA DELLA PERSONA

Studio Danza Pilates Lucca: an Italian Excellence between Method,
Movement Science and Personal Care

DI CHIARA SEBASTIANI
FOTO ALCIDE

A Lucca esiste un luogo in cui il Pilates si manifesta nella sua forma più autentica: un metodo preciso, fondato sulla conoscenza del corpo e sulla ricerca dell'equilibrio. È Studio Pilates Lucca, fondato nel 2014 da Federica De Santi e oggi una realtà unica: oltre mille metri quadri dedicati al movimento, sei sale – tre dedicate ai grandi macchinari del Pilates – e un approccio condiviso con Lino Pantaleoni che unisce competenza tecnica e sensibilità umana.

Il percorso che porta alla nascita dello studio affonda le radici nella danza classica. «Ho iniziato a ballare a cinque anni», racconta Federica. Da allora un itinerario intensissimo: l'Accademia Nazionale di Danza, l'esperienza con la scuola di Marika Besobrasova a Monte Carlo, fino alle prime lezioni di Pilates già a quindici anni.

«Mi è sempre piaciuto lavorare sul corpo. A un certo punto ho capito che volevo dedicare le mattine agli altri, non solo alla preparazione delle lezioni di danza». Nel 2008 arriva la formazione ufficiale: Federica conclude il percorso Covatech di Milano, ottenendo il diploma completo sul metodo Pilates sia a corpo libero sia sui principali macchinari. Dopo alcuni anni in un altro centro, l'apertura dello studio nel 2014.

Ma la scintilla che trasforma il Pilates nel suo fulcro professionale ha un volto preciso: una delle sue prime allieve, reduce da un tumore al seno, incapace di compiere un gesto quotidiano come prendere la cintura dell'auto. «Ho passato due settimane a farle fare solo quel movimento. Dovevo far parlare sistema nervoso e motorio. Da lì è nato il mio amore per l'anatomia e per il funzionamento profondo del corpo umano.»

Federica lo dice con grande chiarezza: «Il Pilates non è una ginnastica dolce». Per spiegare la complessità del metodo torna alle origini.

In Lucca there is a place where Pilates manifests itself in its most authentic form: a precise method, based on knowledge of the body and the search for balance. It is Studio Pilates Lucca, founded in 2014 by Federica De Santi and today a unique reality: over a thousand square meters dedicated to movement, six rooms – three dedicated to large Pilates machines – and an approach shared with Lino Pantaleoni that combines technical expertise and human sensitivity.

The path that led to the birth of the studio has its roots in classical dance. "I started dancing when I was five years old," says Federica. Since then a very intense itinerary: the National Academy of Dance, the experience with the school of Marika Besobrasova in Monte Carlo, up to the first Pilates lessons already at the age of fifteen."I've always liked to work on the body. At a certain point I realized that I wanted to dedicate my mornings to others, not just to the preparation of dance lessons." In 2008 the official training arrived: Federica concluded the Covatech course in Milan, obtaining the complete diploma on the Pilates method both on the floor and on the main machines. After a few years in another center, the opening of the studio in 2014. But the spark that transforms Pilates into her professional fulcrum has a precise face: one of her first students, back from breast cancer, unable to perform a daily gesture such as taking a car belt. "I spent two weeks getting her to do just that movement. I had to make the nervous and motor systems speak. From there my love for anatomy and the deep functioning of the human body was born."

Federica says it very clearly: "Pilates is not gentle gymnastics". To explain the complexity of the method, he goes back to the origins.



Joseph Hubertus Pilates – da Pilatu diventato "Pilates" per un errore di trascrizione all'ingresso a Ellis Island – era un uomo gracile, spesso malato, che dedicò tutta la vita a studiare anatomia, boxe, movimento animale e biomeccanica per ottenere un corpo funzionale e forte. Durante la prigionia sull'isola di Mann, nel periodo bellico, iniziò a usare le molle dei letti per creare i primi prototipi dei macchinari: l'embrione del Reformer e del Cadillac. Il suo metodo non si chiamava Pilates ma Contrology, il "controllo" consapevole del movimento: mente e corpo che lavorano insieme, un principio che ancora oggi è la base di ogni lezione. È a New York, sotto lo studio di Martha Graham, che il metodo viene in parte addolcito per adattarsi alle esigenze dei ballerini – ma senza perdere la propria intensità e struttura profonda.

A Studio Pilates Lucca si lavora seguendo una filosofia mista: rispetto del metodo classico, ma attenzione alle esigenze della persona di oggi.

Joseph Hubertus Pilates – from Pilatu to "Pilates" due to a transcription error at the entrance to Ellis Island – was a frail man, often sick, who dedicated his entire life to studying anatomy, boxing, animal movement and biomechanics to obtain a functional and strong body. During his imprisonment on the Isle of Man, during the war, he began to use bed springs to create the first prototypes of the machinery: the embryo of the Reformer and the Cadillac. His method was not called Pilates but Contrology, the conscious "control" of movement: mind and body working together, a principle that is still the basis of every lesson today. It is in New York, under Martha Graham's studio, that the method is partly softened to adapt to the needs of the dancers – but without losing its intensity and deep structure. At Studio Pilates Lucca we work following a mixed philosophy: respect for the classic method, but attention to the needs of today's person.





«Il Pilates classico è difficilissimo», spiega Federica. «I 34 esercizi originali del matwork sono così impegnativi che spesso non tutti riescono a completarli. Per questo integriamo il contemporaneo, che permette adattamenti necessari per chi presenta problematiche posturali, scoliosi, dolori cervicali, rigidità dovute alla vita sedentaria o disturbi legati alla motilità intestinale, come la stitichezza.»

I percorsi possono essere individuali, in coppia o in piccoli gruppi. Ma ciò che distingue lo studio è la sicurezza metodologica: gli insegnanti sono formati internamente, con la stessa scuola di pensiero, evitando disparità di approccio che potrebbero generare confusione o rischi.

Lino lo sottolinea con orgoglio: «Siamo lo studio di Pilates più grande d'Italia: oltre 1.000 metri quadri. Abbiamo tre sale attrezzate con Reformer, Cadillac, Barrel, Chair, CoreAlign – siamo l'unico centro in Toscana con cinque CoreAlign – Ped-O-Pull, Spine Corrector e molti altri strumenti.»

La formazione è il vero marchio di fabbrica. «Chi insegna qui deve conoscere anatomia, fisiologia, biomeccanica del movimento. Lavoriamo ogni giorno con persone con patologie: sclerosi multipla, ictus, reumatismi, fibromialgia, post-operatori, post-gravidanza. Non si può improvvisare.»



“Classic Pilates is very difficult,” explains Federica. “The 34 original matwork exercises are so challenging that often not everyone can complete them. This is why we integrate the contemporary, which allows necessary adaptations for those with postural problems, scoliosis, neck pain, stiffness due to a sedentary lifestyle or disorders related to intestinal motility, such as constipation.”

“The routes can be individual, in pairs or in small groups. But what distinguishes the study is methodological certainty: teachers are trained internally, with the same school of thought, avoiding disparities in approach that could generate confusion or risks.”

Lino proudly points this out: “We are the largest Pilates studio in Italy: over 1,000 square meters. We have three rooms equipped with Reformer, Cadillac, Barrel, Chair, CoreAlign – we are the only center in Tuscany with five CoreAlign – Ped-O-Pull, Spine Corrector and many other instruments.” Training is the real trademark. “Those who teach here must know anatomy, physiology, biomechanics of movement. We work every day with people with pathologies: multiple sclerosis, stroke, rheumatism, fibromyalgia, post-operative, post-pregnancy. You can't improvise.”



Federica stessa continua a studiare: «Sto rifacendo un intero percorso di anatomia, tre weekend intensivi, anche se inseguo da diciassette anni.»

Gli effetti del Pilates ben eseguito parlano da soli. «Un ragazzo ci ha detto: ero convinto che non mi avrebbe fatto nulla. Avevo preso dieci lezioni e basta. Dopo un mese mi sentivo rinato.» A migliorare è soprattutto la libertà del movimento, la postura, la mobilità articolare. «Chi pratica smette di pensare al dolore, perché il corpo torna a funzionare. Pur non essendo una terapia, può affiancare percorsi complessi e sostenere chi vive situazioni delicate. «Abbiamo persone che arrivano con bastoni o difficoltà motorie, e ritrovano autonomia. Il corpo cambia, e cambia la percezione di sé. Ho allievi di 88 anni che dicono che dopo la lezione si sentono pronti a fare una maratona.»

La frase di Joseph Pilates campeggiava anche nello studio: «In 10 lezioni sentirai la differenza, in 20 vedrai la differenza, in 30 avrai un corpo nuovo.»

A chi non ha mai provato Pilates, Federica risponde senza esitare: «Perché la qualità della tua vita migliorerà notevolmente.»

A Studio Pilates Lucca non si pratica solo Pilates: la danza è una parte fondamentale dell'identità del centro. Accanto alle tre sale dedicate ai grandi macchinari e al lavoro sul movimento consapevole, lo studio offre corsi di danza classica, moderna, contemporanea, caraibica, propedeutica per bambini e percorsi dedicati anche agli adulti. Una dimensione artistica che affianca e completa quella più tecnica del Pilates, creando un luogo in cui corpo, espressività e benessere convivono in un equilibrio unico. Un luogo che si muove, cambia e cresce, proprio come le persone che lo attraversano.

A Studio Pilates Lucca il movimento non è solo esercizio: è un ritorno a sé stessi, alla libertà di un corpo che funziona e di una vita che scorre meglio. È qui che molti scoprono non solo un metodo, ma una nuova possibilità.

“Federica herself continues to study: “I’m redoing an entire anatomy course, three intensive weekends, even though I’ve been teaching for seventeen years.”

The effects of well-executed Pilates speak for themselves. “A boy told us: I was convinced that he would not do anything to me. I had taken ten lessons and that was it. After a month I felt reborn.” Above all, freedom of movement, posture and joint mobility improve. “Those who practice stop thinking about pain, because the body is functioning again. Although it is not a therapy, it can support complex paths and support those who live in delicate situations. “We have people who arrive with canes or mobility difficulties, and regain autonomy. The body changes, and the perception of oneself changes. I have 88-year-old students who say that after class they feel ready to run a marathon.”

“Joseph Pilates’ phrase also stands out in the studio: “In 10 lessons you will feel the difference, in 20 you will see the difference, in 30 you will have a new body.”

To those who have never tried Pilates, Federica replies without hesitation: “Because the quality of your life will improve significantly.”

At Studio Pilates Lucca you don’t just practice Pilates: dance is a fundamental part of the center’s identity. Alongside the three rooms dedicated to large machinery and work on conscious movement, the studio offers ballet, modern, contemporary, Caribbean dance courses, preparatory courses for children and courses also dedicated to adults. An artistic dimension that complements and completes the more technical one of Pilates, creating a place where body, expressiveness and well-being coexist in a unique balance. A place that moves, changes and grows, just like the people who pass through it. At Studio Pilates Lucca, movement is not just exercise: it is a return to oneself, to the freedom of a body that works and a life that flows better. It is here that many discover not only a method, but a new possibility.



Federica De Santi

Info:

Studio Danza Pilates Lucca ssd arl
Via Girolamo Savonarola - Lucca
Tel. 0583 56294
www.pilateslucca.com | info@pilateslucca.com



La Stanza del Gusto dove il mare incontra le persone

Cucina di mare, semplicità e un'accoglienza che resta

La Stanza del Gusto | Lucca Via Romana 1992 | Tel. 0583 1527451

La Stanza del Gusto | Lucca Via Romana 1992 | Tel. 0583 1527451

La Stanza del Gusto | Lucca Via Romana 1992 | Tel. 0583 1527451



PERSONAL
GROUP

Allenamenti
in piccoli
gruppi
Guidati da
un Personal
Trainer

- Costo accessibile
- Flessibilità in ampio palinsesto
- Socializzazione e motivazione reciproca
- Servizio su appuntamento

Contattaci per fissare la tua prova gratuita

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



LA SFOLGLIA D'ORO: DOVE LA PASTA DIVENTA POESIA ARTIGIANALE A LUCCA

The Sfoglia d'Oro: where Pasta Becomes Artisanal Poetry in Lucca

DI CHIARA SEBASTIANI
FOTO ALCIDE



A Lucca, l'eccellenza della pasta fresca ha un nome: La Sfoglia d'Oro. Non è un semplice pastificio, ma un luogo dove ogni tortello, ogni raviolo, ogni sfoglia racconta la storia di una famiglia, della passione artigianale e della dedizione al gusto autentico. Qui la pasta diventa esperienza sensoriale: morbida al tatto, profumata di ingredienti freschi, capace di far rivivere ricordi d'infanzia e tradizioni locali.

Tutto ha avuto inizio oltre trent'anni fa, grazie a un'intuizione di famiglia. "Mia madre, nata a Lucca ma con radici a Vignola, aveva un negozio di frutta e verdura che col tempo si trasformò in alimentari e gastronomia. L'idea di proporre pasta fresca era sempre viva, così iniziammo portando tortellini artigianali fatti in casa dal modenese. Il successo fu immediato", racconta Massimiliano Venturelli, oggi alla guida dell'attività. Quel successo segnò l'inizio di un'avventura che avrebbe portato Massimiliano a fare della pasta fresca la sua vita. Non senza difficoltà: la prima sede a Capannori non fu fortunata e i primi anni richiesero un impegno enorme. Eppure, passo dopo passo, si è ritrovato immerso nell'arte della sfoglia, imparando a gestire la complessità di un laboratorio e delle sue materie prime, fino a consolidare l'attività in due sedi operative: Sant'Anna, dove avviene la lavorazione e la cottura delle carni per i ripieni, e San Concordio, dove prende forma la pasta fresca, dalle sfoglie ai ripieni più delicati.

Ogni fase della lavorazione parla di artigianalità e attenzione al dettaglio. "Non usiamo prodotti pronti o industriali. Le carni vengono selezionate, cotte e porzionate, le verdure scelte fresche e lavorate in casa, le ricotte provengono da piccoli caseifici locali. Tutto questo richiede tempo, mani e dedizione, ma il risultato è un prodotto genuino e saporito, diverso da qualsiasi alternativa industriale", spiega Massimiliano. I due laboratori convivono in equilibrio tra tradizione e tecnologia. A Sant'Anna, il profumo delle carni arrosto anticipa il carattere dei ripieni; a San Concordio, la pasta prende forma: sottile, morbida e luminosa, pronta ad accogliere combinazioni classiche e creative. I macchinari vengono utilizzati con rispetto, senza stressare l'impasto, riproducendo quasi l'effetto del "fatto a mano" e garantendo qualità costante anche nelle lavorazioni più complesse. Il legame con il territorio resta centrale. Anche quando le materie prime arrivano da altre regioni – come nel caso del parmigiano reggiano – la scelta ricade sempre su produttori artigiani capaci di garantire freschezza e sapore autentico.



Preparazione e cottura delle carni

In Lucca, the excellence of fresh pasta has a name: La Sfoglia d'Oro. It is not a simple pasta factory, but a place where every tortello, every raviolo, every pastry tells the story of a family, of artisan passion and dedication to authentic taste. Here pasta becomes a sensory experience: soft to the touch, scented with fresh ingredients, capable of reviving childhood memories and local traditions.



It all began over thirty years ago, thanks to a family intuition. "My mother, born in Lucca but with roots in Vignola, had a fruit and vegetable shop that over time turned into a grocery store and delicatessen. The idea of offering fresh pasta was always alive, so we started by bringing homemade tortellini from Modena. The success was immediate," says Massimiliano Venturelli, now at the helm of the business. That success marked the beginning of an adventure that would lead Massimiliano to make fresh pasta his life. Not without difficulties: the first office in Capannori was not lucky and the first years required a huge commitment. Yet, step by step, he found himself immersed in the art of puff pastry, learning to manage the complexity of a laboratory and its raw materials, until he consolidated the activity in two operational locations: Sant'Anna, where the processing and cooking of the meat for the fillings takes place, and San Concordio, where fresh pasta takes shape, from the sheets to the most delicate fillings.



È così che nascono i tortelli lucchesi, vero biglietto da visita del pastificio, simbolo di una tradizione che va rispettata e valorizzata.

Ma La Sfoglia d'Oro non si ferma alla tradizione. L'innovazione nasce dall'ascolto e dalla curiosità: ravioli pere e pecorino, gamberi e pistacchi, burrata e menta sono solo alcune delle creazioni nate dalla sperimentazione.



Each phase of the process speaks of craftsmanship and attention to detail. "We don't use ready-made or industrial products. The meats are selected, cooked and portioned, the vegetables chosen fresh and processed at home, the ricotta come from small local dairies. All this requires time, hands and dedication, but the result is a genuine and tasty product, different from any industrial alternative," explains Massimiliano. The two laboratories coexist in balance between tradition and technology. In Sant'Anna, the scent of roasted meats anticipates the character of the fillings; in San Concordio, pasta takes shape: thin, soft and bright, ready to accommodate classic and creative combinations. The machinery is used with respect, without stressing the dough, almost reproducing the effect of "handmade" and guaranteeing constant quality even in the most complex processes.

The link with the territory remains central. Even when the raw materials come from other regions – as in the case of Parmigiano Reggiano – the choice always falls on artisan producers capable of guaranteeing freshness and authentic flavor. This is how tortelli lucchesi are born, the true business card of the pasta factory, a symbol of a tradition that must be respected and enhanced.



Lavorazione della pasta

"Spesso i ristoranti ci chiedono abbinamenti particolari. È una sfida che ci stimola: proviamo, aggiustiamo, perfezioniamo", racconta Massimiliano. Così ogni prodotto diventa unico, riconoscibile, inconfondibile.

Dietro ogni sfoglia c'è anche una forte dimensione umana. La squadra di 8-9 collaboratori è parte integrante del progetto, e Massimiliano tiene a sottolineare quanto sia fondamentale valorizzare il lavoro di chi opera dietro le quinte. La famiglia resta il cuore pulsante dell'attività: se oggi la madre non è più presente, la sua eredità continua a guidare ogni scelta. I figli partecipano, imparano, respirano l'atmosfera del laboratorio tra farine, ripieni e mattarelli.

But La Sfoglia d'Oro does not stop at tradition. Innovation comes from listening and curiosity: ravioli with pears and pecorino cheese, prawns and pistachios, burrata and mint are just some of the creations born from experimentation. "Restaurants often ask us for special combinations. It is a challenge that stimulates us: we try, we adjust, we perfect," says Massimiliano. In this way, each product becomes unique, recognizable, unmistakable. Behind each sheet there is also a strong human dimension. The team of 8-9 collaborators is an integral part of the project, and Massimiliano is keen to emphasize how fundamental it is to enhance the work of those who work behind the scenes.



Da qualche anno, a rafforzare ulteriormente questa dimensione familiare, è entrata in modo stabile anche la sorella di Massimiliano, Elisabetta: un supporto prezioso nella produzione, nella vendita e nelle scelte strategiche, che contribuisce a dare continuità e visione al percorso del pastificio.

Non sono solo i lucchesi a varcare la soglia de La Sfoglia d'Oro: turisti italiani e stranieri scoprono il pastificio, apprezzano la qualità dei prodotti e portano a casa un pezzo di Lucca. "Vederli tornare, sapere che apprezzano la nostra pasta, è la conferma che siamo sulla strada giusta", dice Massimiliano.

La forza del pastificio sta proprio in questo equilibrio: tradizione e innovazione, artigianalità e tecnologia, famiglia e squadra, territorio e curiosità. Ogni tortello, ogni raviolo, ogni singolo pezzo di sfoglia racconta una storia fatta di pazienza, ricerca e amore per il cibo autentico.

E così fermarsi da La Sfoglia d'Oro non è solo una scelta culinaria: è un viaggio nella memoria, nel gusto e nella passione di chi ha trasformato la pasta fresca in un'arte, pronta a essere condivisa con chi sa apprezzarla.

The family remains the beating heart of the business: if today the mother is no longer present, her legacy continues to guide every choice. The children participate, learn, breathe the atmosphere of the workshop among flours, fillings and rolling pins. For some years now, to further strengthen this family dimension, Massimiliano's sister, Elisabetta, has also joined in a stable way: a precious support in production, sales and strategic choices, which contributes to giving continuity and vision to the path of the pasta factory. It is not only the people of Lucca who cross the threshold of La Sfoglia d'Oro: Italian and foreign tourists discover the pasta factory, appreciate the quality of the products and take home a piece of Lucca. "Seeing them come back, knowing that they appreciate our pasta, is confirmation that we are on the right track," says Massimiliano.

The strength of the pasta factory lies precisely in this balance: tradition and innovation, craftsmanship and technology, family and team, territory and curiosity. Every tortello, every raviolo, every single piece of pastry tells a story of patience, research and love for authentic food. And so stopping by La Sfoglia d'Oro is not just a culinary choice: it is a journey into the memory, taste and passion of those who have transformed fresh pasta into an art, ready to be shared with those who know how to appreciate it.



Massimiliano Venturelli con la sorella Elisabetta

Info:

La Sfoglia d'Oro
info@lasfogliadoro.eu | www.lasfogliadoro.eu
 Sant'Anna: Via Sant'Anna 32, Lucca | Tel 0583419617
 San Concordio: Via Giovanni Guidiccioni, 184 | Tel.0583084479

ALLA SCOPERTA DEI SAPORI LUCCHESI E DELLA GARFAGNANA

Discovering the Flavors of Lucca and Garfagnana



piatti tipici da provare e cucinare a casa

Typical Dishes to Try and Cook at Home

A CURA DELLA REDAZIONE

La cucina lucchese e garfagnina è un patrimonio fatto di gesti antichi, ingredienti semplici e ricette tramandate nel tempo. Un mondo gastronomico che nasce dal legame profondo con il territorio: la pianura intorno a Lucca, ricca di grano e vigneti, e le montagne della Garfagnana, dove castagni e boschi hanno nutrito intere generazioni. In questi luoghi il cibo non è mai stato solo nutrimento, ma racconto di identità, convivialità e vita quotidiana. Tra paste fatte in casa, zuppe contadine e pani tradizionali, i dolci occupano un posto speciale: semplici ma ricchi di significato, spesso legati alle feste, alla domenica o ai momenti di condivisione.

In questo viaggio tra i sapori locali ci concentriamo su due protagonisti assoluti: il Buccellato lucchese e il Castagnaccio della Garfagnana, due dolci molto diversi tra loro, ma ugualmente capaci di raccontare la storia e l'anima di questi territori.

The cuisine of Lucca and Garfagnana is a heritage made up of ancient gestures, simple ingredients and recipes handed down over time. A gastronomic world that stems from the deep bond with the territory: the plain around Lucca, rich in wheat and vineyards, and the mountains of Garfagnana, where chestnut trees and woods have nourished entire generations.

In these places, food has never been just nourishment, but a story of identity, conviviality and daily life. Among homemade pastas, peasant soups and traditional breads, desserts occupy a special place: simple but full of meaning, often linked to holidays, Sundays or moments of sharing.

In this journey through local flavors we focus on two absolute protagonists: the Buccellato lucchese and the Castagnaccio della Garfagnana, two very different desserts, but equally capable of telling the history and soul of these territories.

Buccellato: il pane dolce che racconta Lucca

Buccellato: the Sweet Bread that Tells the Story of Lucca

Recita un vecchio detto lucchese: «Chi vien a Lucca e 'un mangia il buccellato è come s'un ci fosse ma' istato». Un'espressione popolare che riassume alla perfezione il valore simbolico di questo dolce: assaggiarlo non è solo una questione di gusto, ma un vero rito di passaggio per chi visita la città.

Il buccellato lucchese è, nella sua essenza, un pane dolce aromatizzato con semi di anice e uva passa, tradizionalmente realizzato a forma di ciambella – o, più recentemente, nel formato a filino. La sua crosta brunita è resa inconfondibile da una leggera spennellata di albumine e zucchero, mentre il classico taglio longitudinale sul dorso non è solo estetico, ma serve a favorire la lievitazione dell'impasto.

Le sue origini sono antiche e affascinanti. Il buccellato è già citato in un documento del 1485, addirittura negli atti di un processo per omicidio: una donna avrebbe avvelenato il marito proprio con un buccellato. Poco meno di un secolo dopo, nel 1578, il dolce era così diffuso e apprezzato che la Repubblica di Lucca decise di imporre una tassa sulla sua vendita; i proventi furono utilizzati per la ricostruzione degli argini del fiume Serchio. Un dettaglio che racconta quanto questo prodotto fosse centrale nella vita quotidiana della città.

Anche il nome ha radici lontane: deriva dal latino *buccella*, "boccone". Nell'Antica Roma il *buccellatum* era una sorta di galletta di grano consumata dai legionari, mentre nel Medioevo il termine iniziò a indicare una corona di pane composta da tanti piccoli bocconi. Non a caso, il buccellato lucchese nasce come dolce a ciambella: una forma pratica che permetteva di trasportarne più di uno semplicemente infilando le ciambelle al braccio, senza bisogno di sacchetti o incarti.

Per secoli è stato il dolce domenicale per eccellenza, accessibile anche alle famiglie meno abbienti. Veniva venduto dagli ambulanti in Piazza del Duomo, così che chi usciva dalla messa potesse portare a casa un po' di buccellato fresco da condividere.

Oggi, accanto alla forma tradizionale, troviamo anche il filino, una versione più moderna e pratica da confezionare, ma lo spirito resta lo stesso: un dolce semplice, identitario e profondamente legato alla città.

An old saying from Lucca goes: "Whoever comes to Lucca and eats buccellato is as if there were but". A popular expression that perfectly sums up the symbolic value of this dessert: tasting it is not just a matter of taste, but a real rite of passage for those visiting the city.

The buccellato lucchese is, in its essence, a sweet bread flavored with anise seeds and raisins, traditionally made in the shape of a donut – or, more recently, in the filo format. Its burnished crust is made unmistakable by a light brushing of egg white and sugar, while the classic longitudinal cut on the back is not only aesthetic, but serves to facilitate the leavening of the dough.

Its origins are ancient and fascinating. The buccellato is already mentioned in a document of 1485, even in the acts of a murder trial: a woman would have poisoned her husband with a buccellato. A little less than a century later, in 1578, the dessert was so widespread and appreciated that the Republic of Lucca decided to impose a tax on its sale; the proceeds were used for the reconstruction of the banks of the Serchio river. A detail that tells how central this product was in the daily life of the city.

*Even the name has distant roots: it derives from the Latin *buccella*, "morsel". In Ancient Rome, *buccellatum* was a sort of wheat cake consumed by legionaries, while in the Middle Ages the term began to indicate a crown of bread made up of many small morsels. It is no coincidence that the buccellato lucchese was born as a donut dessert: a practical shape that allowed you to carry more than one simply by putting the donuts on your arm, without the need for bags or wrappers.*

For centuries it has been the Sunday dessert par excellence, accessible even to less wealthy families. It was sold by street vendors in Piazza del Duomo, so that those who came out of mass could take home some fresh buccellato to share.

Today, alongside the traditional shape, we also find the filino, a more modern and practical version to package, but the spirit remains the same: a simple dessert, with an identity and deeply linked to the city.

RICETTA

Recipe

Buccellato di Lucca

Ingredienti

500 g farina bianca
200 g zucchero
1 bustina di lievito
1/2 litro scarso di latte
125 g uvetta sultanina
20 g semi di anice

Ingredients

• 500 g white flour
• 200 g sugar
• 1 sachet of yeast
• 1/2 liter of milk
• 125 g raisins
• 20 g anise seeds

Preparazione

Impastare la farina, lo zucchero, il lievito e il latte. Aggiungere i semi di anice.

Mettere metà dell' impasto in uno stampo a forma di ciambella precedentemente imburrato e infarinato. Nell'altra metà dell'impasto aggiungere l'uvetta e versarla nello stampo.

Sbattete un uovo con due cucchiali di zucchero e spennellate la superficie del Buccellato. Far cuocere in forno caldo a 175° per circa 1/2 ora.

Preparation

Mix the flour, sugar, baking powder and milk. Add the anise seeds.

Put half of the dough in a donut shaped mold previously buttered and floured. In the other half of the dough, add the raisins and pour them into the mold.

Beat an egg with two tablespoons of sugar and brush the surface of the Buccellato. Bake in a hot oven at 175° for about 1/2 hour.



Castagnaccio della Garfagnana: il sapore autentico della montagna

Castagnaccio della Garfagnana:
the Authentic Taste of the Mountains

Salendo verso la Garfagnana, il paesaggio cambia e con esso anche la cucina. Qui, tra boschi di castagni e piccoli borghi, nasce una tradizione gastronomica più essenziale e rustica, dove ogni ingrediente ha un valore preciso.

Il Castagnaccio è forse il dolce che meglio rappresenta questo mondo. Preparato con farina di castagne, acqua, olio extravergine d'oliva e pochi altri ingredienti, il Castagnaccio è un dolce povero solo all'apparenza. Il suo sapore intenso, arricchito da pinoli, uvetta e rosmarino, racconta una cucina profondamente legata alle stagioni e alle risorse del territorio. Per secoli la farina di castagne è stata un alimento fondamentale per le popolazioni montane, tanto da essere definita "il pane dei poveri".

Il Castagnaccio non nasce per stupire, ma per nutrire e scaldare. Ancora oggi viene preparato soprattutto nei mesi autunnali, quando l'aria si fa più fresca e le castagne tornano protagoniste.

In Garfagnana è spesso cotto in teglie di terracotta, che contribuiscono a una cottura uniforme e a un aroma ancora più autentico. Gustarlo significa fare un tuffo in una cucina sincera, fatta di lentezza e rispetto per la terra.

Going up towards the Garfagnana, the landscape changes and with it also the cuisine. Here, among chestnut woods and small villages, a more essential and rustic gastronomic tradition is born, where each ingredient has a precise value.

Castagnaccio is perhaps the dessert that best represents this world. Prepared with chestnut flour, water, extra virgin olive oil and a few other ingredients, the Castagnaccio is a poor dessert only in appearance. Its intense flavor, enriched with pine nuts, raisins and rosemary, tells of a cuisine deeply linked to the seasons and the resources of the territory. For centuries, chestnut flour has been a fundamental food for mountain populations, so much so that it has been called "the bread of the poor".

Castagnaccio was not created to amaze, but to nourish and warm. Even today it is prepared especially in the autumn months, when the air becomes cooler and chestnuts return to the forefront.

In Garfagnana it is often baked in terracotta pans, which contribute to even cooking and an even more authentic aroma. Tasting it means taking a dip in a sincere cuisine, made of slowness and respect for the land.



RICETTA

Recipe

Castagnaccio della Garfagnana

Ingredienti
per una teglia da 24 cm:

300 g di farina di castagne
400 ml di acqua
50 ml di olio d'oliva
50 g di pinoli o gherigli di noce
50 g di uvetta (facoltativo)
1 rametto di rosmarino
Un pizzico di sale

Ingredients
for a 24 cm pan:

300 g chestnut flour
400 ml of water
50 ml olive oil
50 g pine nuts or walnut kernels
50 g raisins (optional)
1 sprig of rosemary
A pinch of salt

Preparazione:

In una ciotola, mescolare la farina di castagne con l'acqua, un pizzico di sale e metà dell'olio.

Versare il composto in una teglia unta e livellare la superficie.

Cospargere con i pinoli, uvetta, noci e aghi di rosmarino. Versare un filo di olio sopra l'impasto

Cuocere in forno a 180°C per circa 35-40 minuti, finché il castagnaccio non si presenterà screpolato e di un bel color cioccolato.

Preparation:

In a bowl, mix the chestnut flour with the water, a pinch of salt and half of the oil.

Pour the mixture into a greased baking dish and level the surface.

Sprinkle with pine nuts, raisins, walnuts and rosemary needles. Pour a little oil over the dough.

Bake in the oven at 180°C for about 35-40 minutes, until the chestnut cake is cracked and a nice chocolate color.



ValleyLife

LUCCA MEDIA VALLE & GARFAGNANA

partecipa anche tu alla prossima
edizione *Primavera 2026*

“

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

”

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.



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