

Anno XXV Nr. 183 / PRIMAVERA 2026

ValleyLife

LUCCA, MEDIA VALLE & GARFAGNANA

RIVISTA PANEUROPEA



Bolgia

Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife. Iscr. Trib. di Perugia, del 17/05/2007 n.23/2007. Iscrizione R. D.C. 18/01/2008 n. 10/00017/08. Grafica Sebastiani & Sebastiani - Stampa: L'Artigrafica



COVER STORY

SPETTACOLO E SOLIDARIETA: IL MONDO DI PALCOSCENANDO

Entertainment and Solidarity:
The World of Palcoscenando



Infissi e Serramenti per immobili di pregio 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:
Ilaria Andreini, Massimo Chiocca,
Aurora Rosa Ciabatti

PRIMAVERA 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
Giacomo Roggi
Susy Fanucchi

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 il 20 Aprile alle 17:46, in una giornata che si è rivelata ricca di emozioni.

ValleyLife

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

6 Sul valore dei segni
On the Value of Signs

8 Il coraggio dell'enigma
The Courage of the Enigma



10 Spettacolo e solidarietà:
il mondo di Palcoscenando
*Entertainment and Solidarity: the
World of Palcoscenando*

18 Viaggio al centro della terra
*Journey
to the Center of the Earth*

28 Francesco. Ottocento anni dopo:
pensiero, storia, poesia, musica –
la Fondazione presenta gli eventi
per il 2026
*Francis. Eight Hundred Years Later:
Thought, History, Poetry, Music –
the Foundation Presents the Events
for 2026*

36 50 anni di scultura
per il Maestro Roggi
*50 Years of Sculpture
for Maestro Roggi*

44 Lo sapevi che...
Il Ponte del Diavolo è stato
costruito in una sola notte?
*Did you Know that...
Was the Devil's Bridge Built in a
Single Night?*

50 Il segno come ricerca di
un'estetica pura
*The Sign as a Search for a Pure
Aesthetic*



52 Sesto Senso: progettare l'abitare
tra intuizione e identità
*Sesto Senso: Designing Living
Spaces Between Intuition and
Identity*

58 G&B Parquet: il legno che
diventa spazio
*G&B Parquet: Wood that
Becomes Space*

66 Pieroni, tra radici e futuro: la
nuova generazione costruisce
comunità
*Pieroni, between Roots and
Future: the New Generation
Builds Community*



74 Molin della Volpe: una storia di
famiglia e territorio
*Molin della Volpe: a Story of
Family and Territory*

82 La Badiola: quando la storia di
una villa diventa vino, terra e
visione
*La Badiola: When the History of
a Villa Becomes Wine, Land and
Vision*

90 Garmugia di Lucca: la primavera
nel piatto
*Garmugia di Lucca: Spring on
the Plate*

92 Frittata di erbi: la Garfagnana nel
profumo dei campi
*Herb Omelette: Garfagnana in
the Scent of the Fields*

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

Dal 1985 piscine per passione



WELLNESS



TENDE E PERGOLE



OPEN DAY

Sabato 16 e Domenica 17 Maggio dalle ore 9:00 alle 19:00



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



Il tuo giardino non è solo uno spazio: è un luogo da vivere, ogni giorno

Progettiamo, realizziamo e curiamo giardini su misura, accompagnandoli nel tempo con passione, esperienza e rispetto per la natura.

Tel. 335 8354437 Simone

Il Cerchio Verde
Soluzioni per giardini

www.ilcerchioverde.it
info@ilcerchioverde.it

EDIT
ORIAL

SUL VALORE DEI SEGNI On the Value of Signs

DI SIMONE BANDINI

Parliamo del valore dei segni e della bellezza trascendentale. Del potere magico e sublime del bello che il nostro tempo pare abbia perso, o meglio squalificato nei meandri del materialismo e dell'appagamento facile, immediato, riproducibile per pochi euro.

Vi racconto cosa mi è successo qualche giorno fa.

Avevo conosciuto, casualmente e per lavoro, una donna di origine tedesca che, da decenni ormai, vive nel cuore dell'Appennino toscano. Da sempre mi affascinano le scelte per così dire radicali – poiché giudico un valore di libertà la capacità di determinare il proprio quotidiano, al di sopra delle contingenze. Tanto che ci si potrebbe chiedere: per uno spirito libero è una scelta più estrema assecondare la propria natura mettendo in atto cambiamenti importanti, oppure rimanere nella stasi insopportabile di una situazione esistenzialmente irricevibile?

Ecco quella persona, per me, in un immaginario forse idealizzato, evocava proprio questa sensazione di libertà, di autodeterminazione. Da subito ebbi la sensazione che appartenesse al mondo delle cose possibili e non meramente necessarie. Mi sarebbe piaciuto collaborare con lei ma, per qualche ragione, non trovammo una quadra al nostro sodalizio professionale.

Poi ci siamo persi di vista per qualche anno. Forse tre, magari quattro anni.

Di recente, non so perché ho ripensato a lei, assecondando quella vaga sensazione di affinità ontologica e culturale che avevo provato, discorrendo con lei davanti a un caffè.

L'ho chiamata poiché stavo cercando un appoggio giornalistico in zona. Con poche speranze, pensando fosse troppo impegnata per dedicarmi del tempo.

Ho scoperto invece come quella intuizione fosse giusta. Ci siamo rivisti e abbiamo preso a collaborare, con una stima di fondo che ritengo, abbia una radice diversa – un'affinità elettiva (spero ricambiata!) di natura trascendentale.

Così l'altro giorno, stranamente, mi sono imbattuto in una foto che lei stessa aveva pubblicato online.

Una foto al tramonto: una strada panoramica, una quercia, un'agave in primo piano. Apparentemente niente di troppo speciale. Mi colpiva tuttavia il gioco armonico, il concorso di elementi condizionati dalle ultime luci del giorno – ad indicare una nuova via, metafisica, oltre la luce del giorno. Una via audace verso la notte, l'ignoto, passaggio dalla realtà naturale a quella immateriale. Un destino inevitabile per la condizione umana.

La domenica successiva, come sono solito fare di primo mattino, sono andato a correre sui colli fiorentini, per strade ancora deserte punteggiate da erti mura di pietra e olivi disegnati da potature pierfrancescane.

Ho incontrato solo una macchina che si è fermata poco dopo, attendendo che la raggiungessi.

Era lei. Che stava andando a Firenze.

"Ciao Simone!".

Allora ho capito che bisogna fidarsi dei segni – se si ha la sensibilità e la profondità per farlo.

"We are talking about the value of signs and transcendental beauty. Of the magical and sublime power that our time seems to have lost, or rather disqualified in the meanders of materialism and easy, immediate satisfaction, staged with a few euros.

I'll tell you what happened to me a few days ago.

I had met, by chance and for work, a woman of German origin who, for decades now, has been living on the slopes of Tuscan Apennines. I have always been fascinated by radical choices, so to speak – because I consider the ability to determine one's daily life, above contingencies, to be a value of freedom. So much so that one might wonder: is it a more extreme choice for a free spirit to indulge one's nature by implementing important changes, or to remain in the unbearable stasis of an existentially inadmissible situation?

Here that person, for me, in a perhaps idealized imagination, evoked precisely this feeling of freedom, of self-determination. I immediately had the feeling that she belonged to the world of possible and not merely necessary things. I would have liked to collaborate with her but, for some reason, we did not find a way to start our professional partnership.

Then we lost touch for a few years. Maybe three, maybe four years.

Recently, I don't know why I thought about her again, indulging that vague feeling of ontological and cultural affinity that I had felt, talking with her over coffee.

I called her because I was looking for journalistic support in the area. With little hope, thinking she was too busy to devote time to me.

Instead, I discovered that that intuition was right. We met again and we began to collaborate, with a basic esteem that I believe has a different root – an elective affinity (I hope reciprocated!) of a transcendental nature.

So, the other day, strangely, I came across a photo that she herself had posted online.

A photo at sunset: a panoramic road, an oak tree, an agave in the foreground. Apparently, nothing too special. However, I was struck by the harmonious game, the concurrence of elements conditioned by the last light of day – to indicate a new, metaphysical way beyond. A daring way towards the night, the unknown, the passage from natural to immaterial reality. An inevitable fate for the human condition.

The following Sunday, as I usually do early in the morning, I went running on the Florentine hills, along still deserted streets dotted with steep stone walls and olive trees designed by Franciscan pruning.

I only met a car that stopped shortly after, waiting for me to reach it.

It was her. She was going to Florence.

"Hi Simone!".

Then I realized that you have to trust signs – if you have the sensitivity and depth to do it.

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

Arctic Monkeys
"Opening Night"



IL CORAGGIO DELL'ENIGMA The Courage of the Enigma

DI CHIARA SEBASTIANI

Ad aprile ricorre un anniversario speciale: il centenario della prima rappresentazione di Turandot, capolavoro incompiuto di Giacomo Puccini, lucchese e cittadino del mondo. Un'opera che, a distanza di cento anni, continua a parlarci con una voce sorprendentemente attuale, capace di attraversare il tempo e di interrogare il nostro presente.

Non è solo la forza della musica a renderla eterna, né soltanto l'intensità della sua drammaturgia. È il cuore stesso della sua storia, sospeso tra mistero e rivelazione, tra paura e desiderio, a renderla così vicina a noi.

Al centro di Turandot c'è un enigma. Anzi, tre. Ma soprattutto c'è una domanda più profonda, che non viene mai pronunciata apertamente: siamo ancora capaci di confrontarci con ciò che non comprendiamo subito?

Viviamo in un tempo che sembra aver smarrito il valore dell'enigma. Ogni risposta è a portata di mano, ogni dubbio può essere colmato in pochi istanti, ogni incertezza appare quasi come una debolezza da correggere. Eppure, è proprio nell'enigma che si nasconde la possibilità di una vera trasformazione. È nella sospensione, nell'attesa, nella ricerca che l'essere umano trova la propria profondità.

Turandot, principessa glaciale e inaccessibile, costruisce il proprio potere sulla distanza e sulla paura. Non concede nulla, non si espone, non si lascia conoscere. E forse, in questo suo rifiuto ostinato, si nasconde qualcosa di molto familiare. Quante volte anche noi scegliamo di proteggerci invece di rischiare? Quante volte preferiamo la superficie alla profondità, il controllo all'abbandono?

Gli enigmi che Turandot impone non sono soltanto prove da superare: sono una soglia. Rappresentano il passaggio necessario tra ciò che siamo e ciò che potremmo diventare. E solo chi accetta di attraversare quella soglia, senza garanzie, può davvero incontrare l'altro – e, forse, se stesso.

In questo senso, Turandot non è soltanto una storia d'amore, ma una riflessione potente sulla paura di amare. Perché amare significa esporsi, rinunciare a una parte del proprio controllo, accettare l'incertezza. Significa, in fondo, accettare l'enigma dell'altro senza pretendere di risolverlo del tutto.

A cento anni dalla sua prima rappresentazione, quest'opera ci invita a rallentare, a sostare nelle domande, a riscoprire il valore del non sapere. In un mondo che corre verso risposte sempre più rapide, forse il vero gesto rivoluzionario è proprio questo: tornare ad abitare il mistero.

E proprio da Lucca, città che ha dato i natali a Puccini, questo invito assume un significato ancora più profondo. Perché qui, tra pietre antiche e silenzi che sanno raccontare, il tempo sembra ancora capace di fermarsi. E forse è proprio in luoghi come questi che possiamo imparare di nuovo ad ascoltare le domande, prima ancora delle risposte.

Forse, oggi più che mai, abbiamo bisogno di enigmi. Non per essere risolti in fretta, ma per essere vissuti fino in fondo.

April marks a special anniversary: the centenary of the first performance of Turandot, an unfinished masterpiece by Giacomo Puccini, from Lucca and a citizen of the world. A work that, one hundred years later, continues to speak to us with a surprisingly current voice, capable of crossing time and questioning our present. It is not only the strength of the music that makes it eternal, nor only the intensity of its dramaturgy. It is the very heart of her story, suspended between mystery and revelation, between fear and desire, that makes it so close to us.

At the heart of Turandot is an enigma. Or rather, three. But above all, there is a deeper question, which is never spoken openly: are we still able to confront what we do not understand immediately?

We live in a time that seems to have lost the value of the enigma. Every answer is at hand, every doubt can be filled in a few moments, every uncertainty appears almost like a weakness to be corrected. Yet, it is precisely in the enigma that the possibility of a real transformation is hidden. It is in suspension, in waiting, in research that the human being finds his own depth.

Turandot, an icy and inaccessible princess, builds her power on distance and fear. She does not concede anything, she does not expose herself, she does not let herself be known. And perhaps, in this stubborn refusal, something very familiar is hidden. How many times do we also choose to protect ourselves instead of risk? How many times do we prefer surface to depth, control to abandonment?

The enigmas that Turandot imposes are not only tests to be overcome: they are a threshold. They represent the necessary passage between what we are and what we could become. And only those who agree to cross that threshold, without guarantees, can truly meet the other – and, perhaps, themselves. In this sense, Turandot is not just a love story, but a powerful reflection on the fear of loving. Because loving means exposing oneself, renouncing part of one's control, accepting uncertainty. It means, after all, accepting the enigma of the other without claiming to solve it completely.

One hundred years after its first performance, this work invites us to slow down, to pause in questions, to rediscover the value of not knowing. In a world that is rushing towards ever faster responses, perhaps the real revolutionary gesture is precisely this: to return to inhabit the mystery.

And it is precisely from Lucca, the city that gave birth to Puccini, that this invitation takes on an even deeper meaning. Because here, between ancient stones and silences that know how to tell, time still seems able to stop. And perhaps it is precisely in places like these that we can learn again to listen to questions, even before answers. Perhaps, today more than ever, we need enigmas. Not to be solved quickly, but to be lived to the fullest.



 **ASCOLTO CONSIGLIATO**
Recommended listening

Giacomo Puccini
"Signora, ascolta!" da Turandot

SPETTACOLO E SOLIDARIETÀ: IL MONDO DI PALCOSCENANDO

Entertainment and Solidarity:
the World of Palcoscenando

DI CHIARA SEBASTIANI



Massimo Chiocca con Aurora Rosa Ciabatti



Giovanna del Giudice



Massimo Antichi



Roby dei Camaleonti e Roberta Citti



Rosanna Fratello



Maria Renata Paolinelli



Chantal Simonetti - Roberto Borelli - Ilaria Andreini

Palcoscenando, agenzia di spettacoli fondata e diretta da Massimo Chiocca, è una realtà che unisce arte e solidarietà guidata da una figura carismatica e poliedrica che ha saputo reinventarsi senza mai perdere di vista disciplina, passione e dedizione.



Massimo Chiocca



Prima di diventare direttore artistico, Massimo Chiocca è stato un campione nello sport: per tre anni consecutivi campione europeo di arti marziali (1972, 1973, 1974) a Roma, Vienna e Parigi, cintura nera 7° dan, direttore tecnico dell'accademia cinese e responsabile dei corsi di karate e difesa personale femminile del Centro Sportivo Italiano. Autore di due libri dedicati alle discipline orientali, ha costruito la propria vita attorno ai valori dello sport: rispetto, impegno, perseveranza.

Dopo aver raggiunto traguardi straordinari nel mondo sportivo, Chiocca ha vissuto un'esperienza professionale che si è rivelata determinante per il suo futuro. Per diversi anni ha lavorato infatti come guardia del corpo di un noto attore e cantante italiano. Un periodo intenso e formativo, che lo ha portato a frequentare da vicino il mondo dello spettacolo, conoscendone i meccanismi, le dinamiche organizzative e, soprattutto, le persone. E' proprio in quegli anni che ha costruito rapporti autentici con artisti e professionisti del settore, legami fondati sulla fiducia e sulla stima reciproca. Relazioni che, dopo la nascita di Palcoscenando, ha saputo riattivare con naturalezza, trovando interlocutori sensibili al suo progetto solidale. Un tassello fondamentale che spiega come l'agenzia sia riuscita, fin dagli inizi, a coinvolgere nomi importanti del panorama musicale e teatrale italiano: non semplici contatti, ma rapporti umani coltivati nel tempo.

Palcoscenando, a show agency founded and directed by Massimo Chiocca, is a reality that combines art and solidarity led by a charismatic and multifaceted figure who has been able to reinvent himself without ever losing sight of discipline, passion and dedication.



Barbara D'Urso



Barbara De Rossi

Before becoming artistic director, Massimo Chiocca was a champion in sport: for three consecutive years European champion of martial arts (1972, 1973, 1974) in Rome, Vienna and Paris, 7th dan black belt, technical director of the Chinese academy and head of the karate and women's self-defense courses of the Italian Sports Center. Author of two books dedicated to oriental disciplines, he has built his life around the values of sport: respect, commitment, perseverance.

After achieving extraordinary goals in the sports world, Chiocca has lived a professional experience that has proved decisive for his future. In fact, for several years he worked as a bodyguard for a well-known Italian actor and singer. An intense and formative period, which led him to frequent the world of entertainment up close, getting to know its mechanisms, organizational dynamics and, above all, people. It was in those years that he built authentic relationships with artists and professionals in the sector, bonds based on trust and mutual esteem. Relationships that, after the birth of Palcoscenando, he was able to reactivate naturally, finding interlocutors sensitive to his solidarity project. A fundamental piece that explains how the agency has managed, from the beginning, to involve important names in the Italian music and theater scene: not simple contacts, but human relationships cultivated over time.

Palcoscenando non è una semplice agenzia di eventi, ma un progetto che realizza spettacoli musicali e di arte varia destinando in tutto o in parte i proventi a opere benefiche e associazioni impegnate nel sociale. Non ha fini di lucro, ma una missione chiara: contribuire concretamente dove c'è più bisogno, sia moralmente che materialmente. Gli artisti coinvolti, profondamente sensibilizzati dalla causa, percepiscono solo una parte del loro abituale compenso, sentendosi parte integrante di un'iniziativa che mette al centro il valore umano prima ancora di quello artistico.

Tra gli appuntamenti più significativi ricordiamo la serata al Cinema Teatro Moderno per la sclerosi laterale, i numerosi eventi al Teatro del Foro Boario contro la malattia di Lafora, le iniziative per il canile di Lucca e le serate nella piazza di Marlia. Nei locali, nei teatri e nelle piazze della Piana lucchese si sono alternati ospiti di prestigio come Roby dei Camaleonti, Don Backy, Viola Valentino, Rosanna Fratello, Riccardo Fogli, Bobby Solo, Alessandro Canino, Graziano Salvadori, Niki Giustini, Katia Beni, Francesca Maionchi, Eleonora Lari e Mal, solo per citarne alcuni. Tutti accomunati dal desiderio di donare un sorriso e un sostegno concreto a chi ne ha davvero bisogno.

Accanto alle serate musicali, Palcoscenando amplia il proprio raggio d'azione occupandosi anche della presentazione di libri di cantanti, scrittori e poeti. Tra gli appuntamenti più significativi, la presentazione dedicata a Don Backy, in occasione dell'uscita del suo ultimo libro e del nuovo CD.

Nel tempo si è inoltre consolidata una vera e propria "famiglia artistica" che vede l'ingresso di musicisti e interpreti di grande esperienza come Claudio Zen, flautista, chitarrista e sassofonista che ha collaborato con nomi illustri come Katia Ricciarelli e Luciano Pavarotti, insieme alla cantante Giovanna Del Giudice. A loro si affiancano due volti noti della comicità come Massimo Antichi e Fabio Nocchi. Non manca infine l'attenzione verso le nuove generazioni: Palcoscenando ha scelto di dare spazio e credibilità anche a giovani talenti come Ivan Lucchesi, in arte Navy, cantautore emergente capace di parlare a un pubblico più giovane e già coinvolto nelle manifestazioni, anche teatrali, dell'agenzia.



Mal riceve un riconoscimento alla carriera



Don Backy

Palcoscenando is not a simple event agency, but a project that creates musical and various art performances, allocating all or part of the proceeds to charitable works and associations engaged in social work. It is non-profit, but has a clear mission: to contribute concretely where it is most needed, both morally and materially. The artists involved, deeply sensitized by the cause, receive only a part of their usual compensation, feeling an integral part of an initiative that focuses on human value even before the artistic one. Among the most significant events we remember the evening at the Cinema Teatro Moderno for lateral sclerosis, the numerous events at the Teatro del Foro Boario against Lafora's disease, the initiatives for the Lucca kennel and the evenings in the square of Marlia.



Claudio Zen



Fabio Nocchi



Navy



Ilaria Andreini e Massimo Chiocca



I brani di Massimo Chiocca dedicati a Ilaria Andreini

Tra i volti simbolo di Palcoscenando spicca Ilaria Andreini, artista di grande talento fortemente voluta da Massimo Chiocca. L'agenzia l'ha proclamata "cantante del popolo", "regina della canzone" e "cantante dell'anno 2025" conferendole anche un riconoscimento alla carriera.

Giovanissima, Ilaria colleziona premi in tutta Italia fino ad arrivare alle selezioni per l'accademia della Canzone di Sanremo, dove sale sul podio e incontra i Matia Bazar. A soli 16 anni entra nel cast del musical I Dieci Comandamenti interpretando Sephora, per poi essere scelta da Riccardo Cocciantè per il celebre Notre Dame de Paris nel ruolo di Esmeralda. Un'esperienza pluriennale che la porta sui palcoscenici più prestigiosi d'Italia, tra cui l'Arena di Verona. A suggellare ulteriormente il legame umano e artistico con Ilaria Andreini, Massimo Chiocca le ha scritto e dedicato alcune canzoni inedite, gesto che testimonia la profonda gratitudine e l'amicizia che li unisce, oltre alla condivisione di un percorso artistico e umano.

Negli ultimi tempi, Palcoscenando ha accolto un'altra figura di spicco: Aurora Rosa Ciabatti, proveniente dalla trasmissione "L'Isola" dell'emittente RTV38. Fortemente voluta da Massimo Chiocca, è oggi la presentatrice ufficiale di tutte le manifestazioni dell'Agenzia. Gentilezza, cura dei dettagli, eleganza, energia e una comunicazione efficace sono le qualità che l'hanno resa una presenza preziosa e determinante per la crescita di Palcoscenando.



Aurora Rosa Ciabatti

In the clubs, theaters and squares of the Lucca Plain, prestigious guests such as Roby dei Camaleonti, Don Backy, Viola Valentino, Rosanna Fratello, Riccardo Fogli, Bobby Solo, Alessandro Canino, Graziano Salvadori, Niki Giustini, Katia Beni, Francesca Maionchi, Eleonora Lari and Mal, just to name a few, took turns. All united by the desire to give a smile and concrete support to those who really need it. Alongside the musical evenings, Palcoscenando expands its range of action by also dealing with the presentation of books by singers, writers and poets. Among the most significant events, the presentation dedicated to Don Backy, on the occasion of the release of his latest book and new CD. Over time, a real "artistic family" has also been consolidated, which sees the entry of highly experienced musicians and performers such as Claudio Zen, flutist, guitarist and saxophonist who has collaborated with illustrious names such as Katia Ricciarelli and Luciano Pavarotti, together with the singer Giovanna Del Giudice. They are joined by two well-known faces of comedy such as Massimo Antichi and Fabio Nocchi. Finally, there is no lack of attention to the new generations: Palcoscenando has chosen to give space and credibility to young talents such as Ivan Lucchesi, aka Navy, an emerging singer-songwriter capable of speaking to a younger audience and already involved in the agency's events, including theatrical ones.

Among the symbolic faces of Palcoscenando stands out Ilaria Andreini, a very talented artist strongly desired by Massimo Chiocca. The agency proclaimed her "singer of the people", "queen of song" and "singer of the year 2025" also giving her a lifetime achievement award. Very young, Ilaria collects awards throughout Italy until she gets to the selections for the Sanremo Song Academy, where she gets on the podium and meets Matia Bazar. At the age of 16 she joined the cast of the musical The Ten Commandments playing Sephora, and then was chosen by Riccardo Cocciantè for the famous Notre Dame de Paris in the role of Esmeralda. Many years of experience that takes her to the most prestigious stages in Italy, including the Arena di Verona. To further seal the human and artistic bond with Ilaria Andreini, Massimo Chiocca wrote and dedicated some unpublished songs to her, a gesture that testifies to the deep gratitude and friendship that unites them, as well as the sharing of an artistic and human path.

In recent times, Palcoscenando has welcomed another prominent figure: Aurora Rosa Ciabatti, coming from the broadcast "L'Isola" of the RTV38 broadcaster. Strongly desired by Massimo Chiocca, she is now the official presenter of all the Agency's events. Kindness, attention to detail, elegance, energy and effective communication are the qualities that have made her a precious and decisive presence for the growth of Palcoscenando.

Oltre a essere una valida conduttrice, Aurora è anche cantante, e per lei Massimo Chiocca ha scritto l'inedito "Ti dedico una canzone" a suggellare un sodalizio artistico e umano.

Palcoscenando le ha conferito un riconoscimento speciale per la professionalità, l'impegno e l'impatto significativo avuto all'interno dell'Agenzia, ringraziandola pubblicamente per il contributo offerto al successo di ogni evento.

Palcoscenando è la dimostrazione che lo spettacolo può essere molto più di intrattenimento: può diventare strumento di solidarietà, veicolo di valori e occasione di comunità.

Con la guida appassionata di Massimo Chiocca e il contributo di artisti che condividono una visione etica dell'arte, questa realtà lucchese continua a crescere, portando sul palco non solo musica e spettacolo, ma soprattutto speranza.

In addition to being a valid presenter, Aurora is also a singer, and for her Massimo Chiocca wrote the unreleased "Ti dedico una canzone" to seal an artistic and human partnership. Palcoscenando awarded her a special recognition for her professionalism, commitment and significant impact within the Agency, publicly thanking her for her contribution to the success of each event.

Palcoscenando is the demonstration that the show can be much more than entertainment: it can become an instrument of solidarity, a vehicle of values and an opportunity for community.

With the passionate guidance of Massimo Chiocca and the contribution of artists who share an ethical vision of art, this Lucca reality continues to grow, bringing to the stage not only music and entertainment, but above all hope.



Info:

Per l'organizzazione di eventi:
Massimo Chiocca
palcoscenando2000@gmail.com
Mob. 327 7197252



L'arte di vestire il mare

Soluzioni tessili artigianali per interni nautici e residenziali.
Un lavoro fatto di precisione, materiali selezionati
e cura del dettaglio

www.tappezzeriabianchi.it - Via G.Guidiccioni, 189 Lucca - Tel. 0583 316535

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



VIAGGIO AL CENTRO DELLA TERRA

Journey to the Center of the Earth

DI SIMONE BANDINI



Sala dei Monumenti

Situata nel Parco delle Alpi Apuane, La Grotta del Vento è un sito di straordinario valore speleologico e naturalistico che fu scoperto nel 1898, quasi per caso, da un gruppo di giovani di Fornovolasco, incuriositi da una forte corrente d'aria che usciva da una piccola spaccatura nella roccia. Oggi è tappa d'interesse 'obbligatoria' per chi visita la Garfagnana e d'improvviso si trova come immerso in un 'viaggio al centro della terra', in stile romanzesco alla Jules Verne.

Grazie all'impegno di Vittorio Verole Bozzello, la grotta fu attrezzata e aperta al pubblico il 1° luglio 1967. Dagli esperti è oggi considerata una delle grotte più belle e complete d'Europa, in grado di articolare per i suoi visitatori ben tre diversi itinerari che si addentrano in un onirico mondo sotterraneo.

Pare che inizialmente, fu una bambina di appena quattro anni, per la sua minuta taglia, a spingersi nella stretta apertura, raccontando che il passaggio si allargava e portava all'oscurità. Così i ragazzi di Fornovolasco, armati di picconi, allargarono l'angusto passaggio per raggiungere infine la prima grande sala, chiamata oggi "Sala dell'Orso". Il nome deriva, dunque, dal forte soffio d'aria (come un vento, appunto) che è dovuto alla differenza di temperatura tra l'interno e l'esterno. Lo stesso spiffero che permise di individuare la cavità.

Abbiamo incontrato Vittorio, ascoltando il suo racconto. La storia della Grotta del Vento non nasce come un semplice progetto turistico, ma come naturale evoluzione di una passione autentica. Da bambino, Vittorio era affascinato da tutto ciò che si trovava sotto il livello della strada: tombini, cunicoli, sotterranei delle mura di Lucca. Poi, con la prima bicicletta, arrivarono le colline e le prime grotte.

Located in the Park of the Apuan Alps, La Grotta del Vento is a site of extraordinary speleological and naturalistic value that was discovered in 1898, almost by chance, by a group of young people from Fornovolasco, intrigued by a strong current of air coming out of a small crack in the rock. Today it is an 'obligatory' stop of interest for those who visit Garfagnana and suddenly find themselves immersed in a 'journey to the center of the earth', in the style of a Jules Verne novel.

Thanks to the commitment of Vittorio Verole Bozzello, the cave was equipped and opened to the public on July 1, 1967. Experts now consider it one of the most beautiful and complete caves in Europe, capable of articulating for its visitors three different itineraries that enter a dreamlike underground world. It seems that initially, it was a little girl who was only four years of age, due to her small size, who pushed herself into the narrow opening, saying that the passage widened and led to darkness. So the boys of Fornovolasco, armed with pickaxes, widened the narrow passage to finally reach the first large room, now called "Sala dell'Orso".

The name derives, therefore, from the strong blast of air (like a wind, in fact) which is due to the difference in temperature between the inside and the outside. The same draught that made it possible to identify the cavity.

We met with Vittorio, and listened to his story.

The history of the Grotta del Vento was not born as a simple tourist project, but as a natural evolution of an authentic passion. As a child, Vittorio was fascinated by everything below street level: manholes, tunnels, basements of the walls of Lucca. Then, with the first bicycle, came the hills and the first caves.



Sala del Ciondolo

A soli 14 anni iniziò l'attività speleologica, e a 18 fondò il Gruppo Speleologico Lucchese, dando avvio a un percorso che univa esplorazione e ricerca scientifica.

Negli anni in cui la speleologia era ancora poco conosciuta, bastava una piccola cavità per suscitare meraviglia. Le prime proiezioni pubbliche e le 'speleogite' – escursioni guidate in grotte non attrezzate – nascevano proprio dal desiderio di condividere queste scoperte. Ma presto emerse una nuova consapevolezza: la curiosità, se non accompagnata da conoscenza, poteva diventare pericolosa.

"Chi tornava da una gita si sentiva uno speleologo," racconta Vittorio, "ma senza le competenze necessarie rischiava di farsi male o, peggio, di danneggiare la grotta." Così nacque un'intuizione fondamentale: lavorare a un luogo accessibile, sicuro, ma soprattutto educativo.

Le grotte turistiche esistevano già, in Italia e all'estero. Ma ciò che Vittorio vedeva durante le sue visite lo lasciava insoddisfatto: "Erano raccontate come dei parchi di divertimento." Formazioni geologiche trasformate in figure fantasiose, spiegazioni semplificate, poca attenzione alla realtà scientifica.

Il suo obiettivo divenne allora chiaro: trovare una grotta 'completa', capace di mostrare tutte le sfaccettature del fenomeno carsico, e raccontarla per ciò che era davvero.

Nel 1961, durante una campagna di ricerca sulle pendici della Pania, arrivò la svolta. Quella che doveva essere una cavità di poche decine di metri si rivelò un sistema vasto e sorprendente. Quando Bozzello vi entrò nel 1964, fu amore a prima vista.

"C'era tutto quello che cercavo."

Nel giro di pochi anni iniziarono i lavori di attrezzatura e nel 1967 fu aperto il primo itinerario al pubblico. Questo l'inizio di una storia che continua ancora oggi.



Camino Rosa

At the age of 14 he began speleological activity, and at 18 he founded the Speleological Group of Lucca, starting a path that combined exploration and scientific research.

In the years when speleology was still relatively unknown, a small cavity was enough to arouse wonder. The first public screenings and the 'speleogite' – guided excursions in unequipped caves – were born precisely from the desire to share these discoveries. But soon a new awareness emerged: curiosity, if not accompanied by knowledge, could become dangerous.

"Those who returned from a trip felt like a speleologist," says Vittorio, "but without the necessary skills they risked getting hurt or, worse, damaging the cave." Thus was born a fundamental intuition: to work on an accessible, safe, but above all educational place.

Tourist caves already existed, in Italy and abroad. But what Vittorio saw during his visits left him dissatisfied: "They were recounted like amusement parks." Geological formations transformed into imaginative figures, simplified explanations, little attention to scientific reality.

His goal then became clear: to find a 'complete' cave, capable of showing all the facets of the karst phenomenon, and to tell it for what it really was.

In 1961, during a research campaign on the slopes of the Pania, the turning point came. What must have been a cavity of a few tens of meters turned out to be a vast and surprising system. When Bozzello entered it in 1964, it was love at first sight.

"It had everything I was looking for."

Within a few years work began to equip the cave for tourists and in 1967 the first route was opened to the public. This is the beginning of a story that continues today.



Il Lago - Sifone iniziale



Nel pozzo dell'infinito



Diramazione delle Meraviglie

La Grotta del Vento offre oggi tre percorsi, pensati per accompagnare il visitatore in un'esperienza progressiva. Il primo itinerario è accessibile a tutti, anche ai più piccoli: un percorso di circa un'ora che introduce alle meraviglie della grotta con facilità e gradualità. Il secondo scende più in profondità, mostrando un ambiente completamente diverso: qui l'acqua è ancora protagonista, e il paesaggio racconta la grotta com'era migliaia di anni fa, prima della formazione di stalattiti e stalagmiti. Il terzo itinerario, unico nel suo genere, è un viaggio di tre ore che porta il visitatore in scenari normalmente riservati agli speleologi: pozzi verticali, canyon sotterranei, ambienti spettacolari che testimoniano la forza della natura nel suo stato più puro. Ciò che distingue davvero la Grotta del Vento è l'approccio. Ogni visita è guidata e fondata su basi scientifiche solide. Le guide vengono formate attraverso un percorso rigoroso, perché l'obiettivo non è stupire con immagini suggestive, ma trasmettere conoscenza. Anche le spiegazioni evolvono nel tempo: "Una volta si pensava che i colori delle concrezioni fossero dovuti al ferro. Oggi sappiamo che derivano da acidi organici del terreno." Un esempio concreto di come la ricerca continui a ridefinire ciò che crediamo di sapere. All'interno della grotta la temperatura è stabile, intorno ai 10,7°C, una media perfetta tra estate e inverno. Ma la percezione cambia: d'inverno sembra calda, d'estate sorprendentemente fresca. Un piccolo dettaglio che contribuisce a rendere ogni visita unica. A oltre cinquant'anni dall'apertura, ciò che spinge ancora Vittorio non è solo la soddisfazione personale, ma qualcosa di più profondo: la consapevolezza dell'importanza del mondo sotterraneo.

The Grotta del Vento now offers three routes, designed to accompany the visitor in a progressive experience. The first itinerary is accessible to everyone, even the little ones: a path of about an hour that gradually introduces you to the wonders of the cave with ease. The second goes deeper, showing a completely different environment: here water is still the protagonist, and the landscape tells the cave as it was thousands of years ago, before the formation of stalactites and stalagmites. The third itinerary, unique in its genre, is a three-hour journey that takes the visitor to scenarios normally reserved for speleologists: vertical shafts, underground canyons, spectacular environments that are testament to the power of nature in its purest state. What really sets the Grotta del Vento apart is the approach. Each visit is guided and grounded on sound science. The guides are trained through a rigorous path, because the goal is not to amaze with evocative images, but to convey knowledge. Explanations also evolve over time: "It was once thought that the colours of formations were due to iron. Today we know that they derive from organic acids in the soil." A concrete example of how research continues to redefine what we think we know. Inside the cave, the temperature is stable, around 10.7°C, a perfect average between summer and winter. But the perception changes: in winter it seems warm, in summer surprisingly cool. A small detail that contributes to making each visit unique. More than fifty years after the opening, what still drives Vittorio is not only personal satisfaction, but something deeper: the awareness of the importance of the underground world.

Le grotte custodiscono alcune delle riserve idriche più preziose del pianeta, e la loro conoscenza è fondamentale per il futuro. "Nel 2050 gran parte dell'acqua che berremo proverrà da sistemi carsici," sottolinea. Diffondere la cultura speleologica significa quindi anche educare alla tutela delle risorse naturali. La Grotta del Vento non è solo un'attrazione, ma un motore culturale e turistico per la Garfagnana. Con circa 35.000 visitatori l'anno, rappresenta un punto di riferimento importante, ma anche uno stimolo a fare di più. "Un territorio deve sapersi valorizzare," osserva Vittorio. "Gli eventi da soli non bastano, servono contenuti, identità, visione." C'è qualcosa di profondamente umano nel desiderio di esplorare ciò che è nascosto. La Grotta del Vento, grazie alla visione di Vittorio Verole Bozzello, non è solo un luogo da visitare, ma un'esperienza da comprendere. Un invito a rallentare, ad ascoltare, a guardare oltre la superficie. Perché, a volte, è proprio nel buio che si trova la luce della conoscenza. Un'impressione vivida che è rimasta, nel tempo, nella mente di Michele Giannini, Sindaco di Fabbriche di Vergemoli: "Della Grotta del Vento ricordo la prima visita da bambino: un'impressione quasi mistica, quella di entrare nel cuore della terra e scoprire un mondo completamente diverso da quello di superficie. Il buio, il silenzio e l'aria fresca creano allora un senso di meraviglia e di appartenenza a qualcosa di più grande". "La Grotta del Vento" – ci spiega "Rappresenta uno dei principali punti di interesse naturalistico del nostro territorio.

Caves hold some of the most precious water reserves on the planet, and their knowledge is crucial for the future. "In 2050, much of the water we will drink will come from karst systems," he points out. Spreading speleological culture therefore also means educating on the protection of natural resources. The Grotta del Vento is not only an attraction, but a cultural and tourist engine for Garfagnana. With around 35,000 visitors a year, it represents an important reference point, but also an incentive to do more. "A territory must know how to enhance itself," observes Vittorio. "Events alone are not enough, you need content, identity, vision." There is something deeply human about the desire to explore what is hidden. The Grotta del Vento, thanks to the vision of Vittorio Verole Bozzello, is not only a place to visit, but an experience to understand. An invitation to slow down, to listen, to look beyond the surface. Because, sometimes, it is precisely in the darkness that the light of knowledge is found. A vivid impression that has remained, over time, in the mind of Michele Giannini, Mayor of Fabbriche di Vergemoli: "I remember my first visit to the Grotta del Vento as a child: an almost mystical impression, that of entering the heart of the earth and discovering a world completely different from the one on the surface. The darkness, silence and fresh air then created a sense of wonder and belonging to something bigger." "The Grotta del Vento" – he explains "It represents one of the main points of naturalistic interest in our territory.



Salone dell'Acheronte

Si tratta di un complesso ipogeo di origine carsica, con chilometri di percorsi sotterranei arricchiti da stalattiti, stalagmiti e altre concrezioni. Oltre alla bellezza estetica, la Grotta ha grande valore scientifico: è un laboratorio naturale per geologi, speleologi e studiosi dell'ambiente, che possono osservare fenomeni geomorfologici unici. È quindi un luogo di ricerca, di educazione ambientale, oltre che di meraviglia emotiva".

"Con la sua attrattiva scientifica e naturalistica" – conclude – "Genera un flusso costante di visitatori provenienti da tutta Italia e dall'estero, contribuendo all'indotto di strutture ricettive, ristoranti, piccole imprese commerciali e servizi turistici. La presenza di visitatori stimola inoltre iniziative collaterali, l'attività di guide ambientali, laboratori educativi e percorsi didattici, creando occupazione e opportunità formative"

"La Grotta insegna umiltà, lentezza e rispetto per i tempi lunghi della natura", in perfetta sintonia con lo spirito tradizionale di queste valli.

It is an underground complex of karst origin, with kilometres of underground paths enriched with stalactites, stalagmites and other formations. In addition to its aesthetic beauty, the Cave has great scientific value: it is a natural laboratory for geologists, speleologists and environmental scholars, who can observe unique geomorphological phenomena. It is therefore a place of research, environmental education, as well as emotional wonder".

"With its scientific and naturalistic attraction" – he concludes – "It generates a constant flow of visitors from all over Italy and abroad, contributing to the induced activities of accommodation facilities, restaurants, small commercial enterprises and tourist services. The presence of visitors also stimulates collateral initiatives, the activity of environmental guides, educational workshops and educational paths, creating employment and training opportunities" "The Grotta teaches humility, slowness and respect for the long times of nature", in perfect harmony with the traditional spirit of these valleys.

Info:

Grotta del Vento - Fornoalasco, Lucca
Tel. 0583 722024 | info@grottadelvento.com | www.grottadelvento.com



Lago dei cristalli

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



Villa storica, annessi e terreno
Tereglio, Coreglia Anteminelli, Lucca
Rif. 830



Historic villa, stables & grounds
Tereglio, Coreglia Anteminelli, Lucca
Rif. 830



Casa di paese con giardino e piscina
Verni, Garfagnana, Lucca
Rif. 1162



Village house terrace garden and pool
Verni, Garfagnana, Lucca.
Rif. 1162



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



Roy Santi
Certified Agent
Mob. 348 8607786

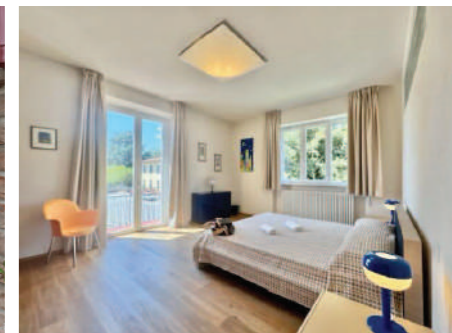
Via G. Marconi 14, Barga (Lu) - Tel. 0583 723698
www.dimoretoscane.com / www.housesintuscany.com
roysanti@dimoretoscane.com / roy@housesintuscany.com



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



FRANCESCO. OTTOCENTO ANNI DOPO: PENSIERO, STORIA, POESIA, MUSICA LA FONDAZIONE PRESENTA GLI EVENTI PER IL 2026

Francis. Eight Hundred Years Later: Thought, History, Poetry,
Music – the Foundation Presents the Events for 2026

A CURA DELLA REDAZIONE



Chi era Francesco? È la domanda attorno alla quale la Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca ha ideato un ampio programma di eventi che caratterizzerà tutto il 2026, a partire da sabato 21 marzo, dal titolo Francesco. Ottocento anni dopo: pensiero, storia, poesia, musica.

Who was Francis? This is the question around which the Cassa di Risparmio di Lucca Foundation has devised an extensive program of events that will characterize the whole of 2026, starting on Saturday 21 March, entitled Francis. Eight hundred years later: thought, history, poetry, music.



La Chiesa di San Francesco - Lucca

“Chi era Francesco – si chiede il presidente della Fondazione Massimo Marsili – prima del racconto che leggiamo nella seconda biografia di Tommaso da Celano e nel testo di Bonaventura di Bagnoregio?”

Francesco era un uomo colto di ideali cavallereschi e un uomo ricco. Lo indicano il corpus dei trenta documenti scritti in latino e la scelta di vivere secondo i valori della pauperitas, non dell'indigenza. A questa domanda e a questa constatazione vogliamo contribuire a dare una possibile risposta ponendo al centro delle attività culturali della Fondazione il suo messaggio e la sua eredità culturale nella storia, nella letteratura, nelle arti e nella teologia. Il Convento di San Francesco di Lucca è stato uno dei primi insediamenti dopo la sua morte e luogo di uno studium conosciuto e rispettato.

Who was Francis – asks the president of the Foundation Massimo Marsili – before the story we read in the second biography of Thomas of Celano and in the text by Bonaventure of Bagnoregio?

Francis was a cultured man of chivalric ideals and a rich man. This is indicated by the corpus of thirty documents written in Latin and the choice to live according to the values of pauperitas, not of poverty. We want to contribute to this question and this observation by placing his message and his cultural heritage in history, literature, the arts and theology at the center of the Foundation's cultural activities.

The Convent of San Francesco in Lucca was one of the first settlements after his death and the site of a known and respected studium.

Canone in Verso, le Conversazioni e le attività concertistiche saranno prevalentemente dedicate all'Ottocentesimo anniversario della sua morte. Alcuni appuntamenti progettati e organizzati con il Lucca Classica Festival, il Photolux, Lucca Film Festival e la Scuola IMT arricchiranno il programma francescano attraverso la fotografia, la musica, il cinema e la scoperta di nuovi documenti storici sulla Chiesa e il Convento di San Francesco a Lucca.”

GLI EVENTI DELLA FONDAZIONE

Francesco. Ottocento anni dopo: pensiero, storia, poesia, musica prende avvio sabato 21 marzo, Giornata Mondiale della Poesia, con il poeta Valerio Magrelli. Un doppio incontro all'Oratorio degli Angeli Custodi, alle 18.00 e alle 21.00, che s'inserisce all'interno della sesta edizione di Canone in verso, rassegna dedicata al dialogo profondo tra suoni e parole. Con Letteratura e letteralità in San Francesco, Magrelli presenta alcune riflessioni su San Francesco a partire dal suo rapporto con i testi, poetici e sacri. Produzione, da un lato, e interpretazione, dall'altro, appariranno così come processi indispensabili nel cammino verso la santità, intesa come adesione alla parola evangelica.

La Chiesa di San Francesco ospita domenica 29 marzo, alle 17.30, Cantando la Pasqua di san Francesco, il concerto della storica Filarmonica Gaetano Luporini di San Gennaro, diretta da Giampaolo Lazzeri, che eseguirà musiche di Thomas Doss, Marco Frisina e Riz Ortolani.

Venerdì 8 maggio, ore 21.00, la Chiesa di San Francesco sarà teatro anche del secondo degli appuntamenti di Canone in verso: Alberto Casadei, ordinario all'Università di Pisa e uno dei maggiori studiosi di Dante e della Divina Commedia, insieme alla giovane attrice lucchese Matilde Bernardi porta in scena per questa serata, Un'ignota ricchezza: San Francesco e Dante.

Canon in Verse, the Conversations and concert activities will be mainly dedicated to the Nineteenth Centenary of his death. Some events planned and organized with the Lucca Classica Festival, Photolux, Lucca Film Festival and the IMT School will enrich the Franciscan program through photography, music, cinema and the discovery of new historical documents on the Church and Convent of San Francesco in Lucca.”

THE FOUNDATION'S EVENTS

Francis. Eight hundred years later: thought, history, poetry, music kicks off on Saturday 21 March, World Poetry Day, with the poet Valerio Magrelli. A double meeting at the Oratory of the Guardian Angels, at 6.00 pm and 9.00 pm, which is part of the sixth edition of Canone in verso, an exhibition dedicated to the profound dialogue between sounds and words. With Literature and Literality in St. Francis, Magrelli presents some reflections on St. Francis starting from his relationship with the texts, poetic and sacred. Production, on the one hand, and interpretation, on the other, will thus appear as indispensable processes on the path to holiness, understood as adherence to the Gospel word.

The Church of San Francesco hosts on Sunday 29 March, at 5.30 pm, Cantando la Pasqua di San Francesco, the concert of the historic Gaetano Luporini Philharmonic of San Gennaro, conducted by Giampaolo Lazzeri, which will perform music by Thomas Doss, Marco Frisina and Riz Ortolani. On Friday 8 May, at 9.00 pm, the Church of San Francesco will also be the scene of the second of the appointments of Canone in verso: Alberto Casadei, professor at the University of Pisa and one of the leading scholars of Dante and the Divine Comedy, together with the young actress from Lucca Matilde Bernardi brings to the stage for this evening, An unknown wealth: St. Francis and Dante.



Alberto Casadei



Chiara Mercuri

Casadei, tra fatti storici e trasfigurazione letteraria, riconsidera il modo in cui Dante interpreta Francesco nell'undicesimo canto del Paradiso.

A giugno il tradizionale concerto di compleanno per la riapertura del Complesso conventuale di San Francesco il venerdì 26 giugno, sempre alle 21.00, sarà dedicato a Francesco: il coro della Cappella Musicale della Basilica Papale di San Francesco e l'Orchestra da Camera Fiorentina, sotto la direzione di p. Peter Hrdy, tratteranno un percorso musicale che alterna contemplazione, forza espressiva e slancio corale attraverso le musiche di p. Francesco Maria Zuccari e di p. Domenico Stella.

Il 4 ottobre alle 17:00, l'Arcivescovo di Lucca Monsignor Paolo Giulietti presiederà una celebrazione eucaristica, cui seguirà un concerto organizzato in collaborazione con la Caritas diocesana delle allieve e degli allievi del Conservatorio Boccherini e del Liceo Musicale Passaglia.

Per le CONVERSAZIONI dal 15 al 28 novembre saranno lo scrittore Fabio Genovesi, la poetessa Mariangela Gualtieri, il filosofo Massimo Cacciari, e la storica Chiara Mercuri ad affrontare la radicalità della vita e del messaggio francescano.

LE SINERGIE CON LE REALTÀ DEL TERRITORIO

Ci saranno anche Lucca Classica Festival, Lucca Film Festival e Photolux in questo ricco calendario, con eventi inseriti nelle rispettive programmazioni e sostenuti dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca.

Sabato 2 maggio nella chiesa di San Francesco, alle 21.00, Lucca Classica Festival proporrà lo spettacolo FRANCESCO di Aldo Cazzullo e Angelo Branduardi, che racconteranno la vita e le storie del "più italiano dei santi".

Da sabato 26 settembre al 4 ottobre nel Complesso di San Michele il Lucca Film Festival organizzerà un ciclo di proiezioni dedicate. Dal cinema muto alle riletture contemporanee, le interpretazioni cinematografiche di Francesco, tra le quali il poverello di Assisi, del 1911, Francesco, giullare di Dio (1950) di Roberto Rossellini e Francesco d'Assisi (1966) di Liliana Cavani.

Il Photolux proporrà dal 28 novembre al 6 gennaio 2027, presso la Sala dell'Affresco del Complesso di San Michele, la mostra FRANCESCO: i suoi luoghi e il senso del sacro che vi si respira: 56 scatti in bianco e nero di Elio Ciol, uno dei padri della grande fotografia italiana, dedicati ai luoghi francescani a partire dagli anni Cinquanta.

Casadei, between historical facts and literary transfiguration, reconsiders the way Dante interprets Francis in the eleventh canto of Paradise.

In June, the traditional birthday concert for the reopening of the Conventual Complex of San Francesco on Friday, June 26, also at 9:00 p.m., will be dedicated to Francis: the choir of the Musical Chapel of the Papal Basilica of St. Francis and the Florentine Chamber Orchestra, under the direction of Fr. Peter Hrdy, will trace a musical path that alternates contemplation, expressive force and choral impetus through the music of Fr. Francesco Maria Zuccari and Fr. Domenico Stella.

On October 4 at 5:00 p.m., the Archbishop of Lucca Monsignor Paolo Giulietti will preside over a Eucharistic celebration, which will be followed by a concert organized in collaboration with the diocesan Caritas of the students of the Boccherini Conservatory and the Passaglia Music High School.

For the CONVERSATIONS from 15 to 28 November, the writer Fabio Genovesi, the poet Mariangela Gualtieri, the philosopher Massimo Cacciari, and the historian Chiara Mercuri will address the radicality of Franciscan life and message.

SYNERGIES WITH LOCAL REALITIES

There will also be Lucca Classica Festival, Lucca Film Festival and Photolux in this rich calendar, with events included in their respective programs and supported by the Cassa di Risparmio di Lucca Foundation.

On Saturday 2 May in the church of San Francesco, at 9.00 pm, Lucca Classica Festival will offer the show FRANCESCO by Aldo Cazzullo and Angelo Branduardi, who will tell the life and stories of the "most Italian of saints".

From Saturday 26 September to 4 October in the San Michele Complex, the Lucca Film Festival will organize a series of dedicated screenings. From silent cinema to contemporary reinterpretations, the cinematographic interpretations of Francis, including Il poverello di Assisi, from 1911, Francesco, giullare di Dio (1950) by Roberto Rossellini and Francesco d'Assisi (1966) by Liliana Cavani.

From November 28 to January 6, 2027, Photolux will offer the exhibition FRANCIS: his places and the sense of the sacred that can be breathed there: 56 black and white shots by Elio Ciol, one of the fathers of great Italian photography, dedicated to Franciscan places since the fifties.

Info:

Per informazioni sui singoli eventi, sulle modalità di partecipazione e prenotazione consultare il sito www.fondazioneCARILUCCA.it

For information on individual events, how to participate and book, consult the website www.fondazioneCARILUCCA.it



FRANCESCO

ottocento anni dopo: pensiero, storia, poesia, musica

CANONE IN VERSO

21 marzo 2026 | Oratorio degli Angeli Custodi | ore 18 e ore 21
Valerio Magrelli *Letteratura e letteralità in San Francesco*

8 maggio 2026 | Chiesa di San Francesco | ore 21
Alberto Casadei con Matilde Bernardi *Un'ignota ricchezza. San Francesco e Dante*

CONCERTO DI PASQUA

29 marzo 2026 | Chiesa di San Francesco | ore 17:30
Filarmonica San Gennaro *Cantando la Pasqua di Francesco*

LUCCA CLASSICA FESTIVAL

2 maggio 2026 | Chiesa di San Francesco | ore 21
Aldo Cazzullo e Angelo Branduardi *FRANCESCO*

ANNIVERSARIO IN CONCERTO

26 giugno 2026 | Chiesa di San Francesco | ore 21
Cappella Musicale della Basilica Papale di San Francesco d'Assisi,
Orchestra da Camera Fiorentina *Francesco è vivo!* | padre Peter Hrdy *direttore*

LUCCA FILM FESTIVAL

26 settembre-4 ottobre 2026 | Auditorium San Michele
Rassegna di lungometraggi dedicati a San Francesco

CELEBRAZIONE EUCARISTICA E CONCERTO

4 ottobre 2026 | Chiesa di San Francesco | ore 17
Celebrazione eucaristica dell'arcivescovo Mons. Paolo Giulietti
a seguire Concerto organizzato in collaborazione con la Caritas diocesana,
seguito da allievi e allieve del Conservatorio Boccherini e del Liceo Musicale Passaglia

CONVERSAZIONI IN SAN FRANCESCO

15 novembre 2026 | Chiesa di San Francesco | ore 18
Fabio Genovesi *Il bosco cosmico e la gioventù bruciante*

20 novembre 2026 | Chiesa di San Francesco | ore 21
Mariangela Gualtieri *Fraternità solare*

21 novembre 2026 | Chiesa di San Francesco | ore 21
Massimo Cacciari *Inattualità di Francesco*

28 novembre 2026 | Chiesa di San Francesco | ore 21
Chiara Mercuri *Francesco D'Assisi. Col corpo e con le parole*

PHOTOLUX FESTIVAL

28 novembre 2026-6 gennaio 2027 | Sala dell'Affresco (Complesso di San Michele)
Elio Ciol *FRANCESCO: i suoi luoghi e il senso del sacro che vi si respira*
mostra fotografica

CALENDARIO



info
www.fondazioneCARILUCCA.it

i nostri servizi

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

Esame optometrico gratuito 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.

novità

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.



Studiolo design - Ph. Giorgio Leone

neonform

Quando la luce prende forma.

Illuminotecnica | Showroom | Vendita

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

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 PROFESSIONALITA' UNICA

The image shows a large-scale sculpture by Maestro Roggi. A central element is a small globe of the Earth, held delicately by a hand-like structure that extends from a complex, branching, tree-like sculpture. The branches are rendered in shades of blue and gold, with a highly textured, almost crystalline appearance. The entire sculpture is set against a background of a large, textured wall that appears to be made of a golden, porous material. In the background, several people are visible, some looking at the artwork, suggesting an art gallery or museum setting. The lighting is dramatic, highlighting the intricate details of the sculpture.

50 ANNI DI SCULTURA PER IL MAESTRO ROGGI

50 Years of Sculpture
for Maestro Roggi

DI SIMONE BANDINI

"Le persone positive sono molte di più, ma quelle negative fanno più rumore. L'arte ha il compito di ricordarci che la vita è bella, anche nei suoi brevi momenti di felicità".
 Andrea Roggi

Apriamo con questa frase potente e solare nella sua lucida semplicità, il nostro aggiornamento sul percorso artistico del Maestro Andrea Roggi. Un cammino che lo ha sempre portato ad interrogarsi e manifestare nelle sue opere il rapporto tra individuo e collettività, particolare ed universale, spirito e natura, finito ed infinito, forma e principio immateriale. Un dualismo multiforme che è l'essenza stessa delle nostre esistenze e che si risolve, in modo induttivo grazie all'armonia universale e alla forza invitta dell'amore, motore dell'universo mondano e ultramondano.

Il Maestro Roggi ha già detto di Pietrasanta: "Qui riesco a fare più disegni e a sviluppare più progetti che altrove. È un posto straordinario perché cambia continuamente il tuo sguardo". Proprio in questa città, ponte tra le montagne e il mare, infiniti verticali e orizzontali, una comunità prospera di artigiani e artisti ha custodito manualità e gusto, un laboratorio unico nel panorama culturale italiano. Quello che sta per iniziare è certamente un periodo intenso e ricco di impegni per Andrea Roggi – nell'anno in cui il Maestro celebra i suoi 50 anni di carriera – un traguardo che racconta mezzo secolo di creatività e ricerca attraverso le quali si è sviluppato il suo universo espressivo e artistico. Le mostre e gli eventi che vedranno protagonista Andrea Roggi sono numerosi e di grande rilevanza. Le sue sculture saranno esposte in diverse aree d'Italia, dal Nord al Sud, offrendo al pubblico l'opportunità di ammirarne da vicino poetica e delicatezza delle sue figure ed opere.



Andrea Roggi in galleria a Pietrasanta

"There are many more positive people, but the negative ones make more noise. Art has the task of reminding us that life is beautiful, even in its brief moments of happiness".
 Andrea Roggi

We open with this powerful and enlightening statement in its lucid simplicity, our usual update on the artistic career of Maestro Andrea Roggi. A path that has always led him to question and manifest in his works the relationship between individual and collective, particular and universal, spirit and nature, finite and infinite, form and immaterial principle. A multifaceted dualism that is the very essence of our existences and that is resolved, in an inductive way, thanks to universal harmony and the unconquered force of love, the engine of worldly and otherworldly universe.

Maestro Roggi has already said of Pietrasanta: "Here I can make more drawings and develop more projects than elsewhere. It's an amazing place because it's constantly changing your outlook." In this city, a bridge between the mountains and the sea, infinite verticals and horizontals, a thriving community of artisans and artists has preserved manual skills and taste, a unique laboratory in the Italian cultural scene. What is about to begin is certainly an intense and busy period for Andrea Roggi, in the very year in which the Maestro celebrates his 50-year career; A milestone that tells of half a century of creativity and research through which his expressive and artistic universe has developed. The exhibitions and events that will feature Andrea Roggi are numerous and of great importance. His sculptures will be exhibited in different areas of Italy, from North to South, offering the public the opportunity to admire the poetics and delicacy of his figures and works up close.



Tra i progetti più significativi si distingue "Mare Nostrum" in Liguria, realizzato in collaborazione con la Galleria Ravagnan, che ospiterà le sculture del Maestro in quattro comuni liguri: Genova, Portofino, Alassio e Sanremo. Il progetto si sviluppa lungo le coste della regione, creando un dialogo diretto tra arte, mare e paesaggio.

Le opere si sublimano a simboli di connessione tra uomo, natura e cultura mediterranea, trasformando il mare in uno spazio condiviso di incontro e memoria.

Questo dialogo tra mare, scultura e uomo prosegue anche in Sardegna, dove il progetto Mare Nostrum trova una delle sue espressioni più suggestive tra la Costa Smeralda e Tempio Pausania. L'esposizione trasforma diversi luoghi dell'isola in spazi di incontro tra scultura e natura, in uno scenario in cui la Sardegna è punto di connessione tra arte contemporanea, memoria e mar Mediterraneo.

Tra gli appuntamenti internazionali spicca, inoltre, la partecipazione alla Biennale di Venezia, che si svolgerà dal 9 maggio al 22 novembre 2026.

L'Isola d'Elba, perla dell'arcipelago toscano, ospiterà invece "50 Years of Creation", la mostra celebrativa dedicata ai cinquant'anni di carriera del Maestro, con una personale allestita all'interno delle suggestive Ville Napoleoniche dell'isola.

Il Veneto, infine, tornerà ad accogliere Andrea Roggi con un percorso espositivo diffuso tra le Ville della Riviera del Brenta. Saranno di nuovo le sue sculture a dialogare con l'architettura storica e il paesaggio, dando vita a un itinerario artistico unico ed imperdibile.

Among the most significant projects is "Mare Nostrum" in Liguria, created in collaboration with the Ravagnan Gallery, which will host the Master's sculptures in four Ligurian municipalities: Genoa, Portofino, Alassio and Sanremo. The project develops along the coasts of the region, creating a direct dialogue between art, sea and landscape.

The works are sublimated as symbols of connection between man, nature and Mediterranean culture, transforming the sea into a shared space of encounter and memory.

This dialogue between sea, sculpture and man also continues in Sardinia, where the Mare Nostrum project finds one of its most evocative expressions between the Costa Smeralda and Tempio Pausania. The exhibition transforms various places on the island into meeting spaces between sculpture and nature, in a scenario in which Sardinia is a point of connection between contemporary art, memory and the Mediterranean Sea.

Among the international events, participation in the Venice Biennale, which will take place from 9 May to 22 November 2026, also stands out.

The Island of Elba, the pearl of the Tuscan archipelago, will host "50 Years of Creation", the celebratory exhibition dedicated to the fifty-year career of the Maestro, with a solo exhibition set up inside the evocative Napoleonic Villas of the island.

Finally, Veneto will once again welcome Andrea Roggi with an exhibition itinerary spread among the Villas of the Riviera del Brenta. His sculptures will again dialogue with the historic architecture and landscape, giving life to a unique and unmissable artistic itinerary.



Info:

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





Security Solutions

CHIAMA IL

 **339 387 95 95**

PER UN PREVENTIVO
O
VISITA IL NOSTRO SITO
www.dasecurity.it



IMPIANTI DI ALLARME



VIDEOSORVEGLIANZA



CONTROLLO ACCESSI



CONTROLLO REMOTO



GARANZIA DI SICUREZZA



CENTRALE ALLARME H24

AISPA

The Anglo-Italian Society for the Protection of Animals



AISPA, Anglo-Italian Society for the Protection of Animals

FOR 70 YEARS AISPA HAS BEEN THE VOICE OF THOSE WHO DO NOT HAVE A VOICE. Thanks to your support we can help animal welfare projects in Italy to rescue, lovingly look after and find a new home for thousands of animals. Please help our projects to do more and to do it better. Please check out our website and donate online www.aispa.org.uk Email us at info@aispa.org.uk or fill out the form below and return it to us by post.

6th Floor, 2 London Wall Place, London EC2Y 5AU

www.aispa.org.uk • info@aispa.org.uk • UK registered charity no. 208530

YES, I WANT TO SUPPORT AISPA

I enclose a donation of £.....

(Cheque/PO/CAF made payable to: AISPA) Please Gift Aid my donation. AISPA will send you Gift Aid information


Name.....

Address.....

Post code.....

Email.....

Ufficio e Shoow-room: Viale C. Castracani, 158 - Lucca



LO SAPEVI CHE...

Did You Know That...

IL PONTE DEL DIAVOLO
È STATO COSTRUITO IN
UNA SOLA NOTTE?

Was the Devil's Bridge Built in a Single Night?

A CURA DELLA REDAZIONE

Tra le acque del fiume Serchio, avvolto da boschi e silenzi, si staglia uno dei simboli più affascinanti della Media Valle del Serchio: il Ponte della Maddalena, conosciuto da tutti come Ponte del Diavolo.

Among the waters of the Serchio river, surrounded by woods and silence, stands one of the most fascinating symbols of the Middle Serchio Valley: the Ponte della Maddalena, known by all as the Devil's Bridge.



La sua forma è inconfondibile: un arco centrale altissimo e sproporzionato rispetto agli altri, quasi impossibile da immaginare con le tecniche medievali. Ed è proprio questa stranezza architettonica ad aver dato origine, nei secoli, a una delle leggende più celebri della Toscana. Il ponte risale probabilmente all'XI–XII secolo, anche se fu ampliato e ristrutturato più volte nei secoli successivi. Secondo la tradizione, fu la potente contessa Matilde di Canossa a volerne la costruzione, per collegare le due sponde del Serchio lungo un'importante via di comunicazione. Per secoli il ponte è stato un passaggio fondamentale per pellegrini, mercanti ed eserciti, diventando un nodo strategico tra Lucca e la Garfagnana. Le sue pietre hanno visto passare storie, fatiche, speranze.

Its shape is unmistakable: a central arch very high and disproportionate compared to the others, almost impossible to imagine with medieval techniques. And it is precisely this architectural strangeness that has given rise, over the centuries, to one of the most famous legends of Tuscany. The bridge probably dates back to the eleventh-twelfth century, although it was enlarged and renovated several times in the following centuries. According to tradition, it was the powerful Countess Matilda of Canossa who wanted its construction, to connect the two banks of the Serchio along an important communication route. For centuries the bridge has been a fundamental passage for pilgrims, merchants and armies, becoming a strategic node between Lucca and Garfagnana.

Eppure, nonostante la spiegazione storica, resta una domanda: come è stato possibile costruire un arco così ardito in un'epoca priva di mezzi moderni? È qui che entra in scena il mito.

Its stones have seen stories, struggles, hopes pass by. Yet, despite the historical explanation, one question remains: How was it possible to build such a daring arch in an era devoid of modern means? This is where the myth comes into the picture.



Si racconta che il capomastro incaricato della costruzione, disperato per l'impossibilità di completare l'opera nei tempi richiesti, decise di chiedere aiuto al Diavolo. Il patto era semplice quanto terribile: il ponte sarebbe stato costruito in una sola notte, in cambio dell'anima del primo essere vivente che lo avrebbe attraversato. E così fu. All'alba, il ponte era lì, perfetto, imponente, impossibile. Ma il costruttore, pentito, si rivolse a un eremita del luogo per trovare una soluzione. Fu lui a suggerire l'inganno: invece di un uomo, fu fatto attraversare per primo un animale – secondo alcune versioni un cane, secondo altre un maiale.

It is said that the master builder in charge of the construction, desperate for the impossibility of completing the work in the required time, decided to ask the Devil for help. The pact was as simple as it was terrible: the bridge would be built in a single night, in exchange for the soul of the first living being to cross it. And so it was. At dawn, the bridge was there, perfect, imposing, impossible. But the builder, repentant, turned to a local hermit to find a solution. He was the one who suggested the deception: instead of a man, an animal was made to cross first—according to some versions a dog, according to others a pig.



Ph. Joopey - CC BY-SA 3.0

Il Diavolo, beffato, si infuriò e si gettò nelle acque del Serchio, lasciando però al ponte il suo nome... e forse la sua ombra.

Ancora oggi, attraversare il ponte è un'esperienza che va oltre la semplice passeggiata. Il passo risuona sulle pietre antiche, il fiume scorre sotto di te, e per un attimo il tempo sembra perdere consistenza ed è facile capire perché questa costruzione abbia alimentato l'immaginazione per secoli.

C'è chi dice che nelle notti più silenziose si possano ancora percepire presenze, o che l'eco dei passi sul ponte non sia mai completamente solo.

Il Ponte del Diavolo è, prima di tutto, un capolavoro di ingegneria medievale.

Ma è anche qualcosa di più: un luogo dove la razionalità incontra il mistero, e dove ogni pietra sembra raccontare una storia che sfida il tempo.

Perché nella Media Valle del Serchio, in Garfagnana, come a Lucca, le leggende non servono a spiegare ciò che non si comprende...ma a dare voce a ciò che continua, silenziosamente, a farci meravigliare.

The Devil, mocked, was furious and threw himself into the waters of the Serchio, but left his name on the bridge... and perhaps his shadow.

Even today, crossing the bridge is an experience that goes beyond just walking. The footstep echoes on the ancient stones, the river flows beneath you, and for a moment time seems to lose its consistency and it is easy to see why this construction has fueled the imagination for centuries.

There are those who say that on the quietest nights you can still perceive presences, or that the echo of footsteps on the bridge is never completely alone. The Devil's Bridge is, first of all, a masterpiece of medieval engineering.

But it is also something more: a place where rationality meets mystery, and where every stone seems to tell a story that defies time.

Because in the Middle Serchio Valley, in Garfagnana, as in Lucca, legends are not used to explain what is not understood... but to give voice to what continues, silently, to make us wonder.



IL SEGNO COME RICERCA DI UN'ESTETICA PURA

The Sign as a Search for a Pure Aesthetic

A CURA DELLA REDAZIONE

Nel lavoro di Paolo Sebastiani il segno non è mai semplice decorazione, ma struttura viva, organismo in continua espansione. La sua pittura nasce da una ricerca rigorosa e personale, in cui il disegno diventa ritmo, linguaggio e costruzione di mondi possibili.

Diplomato in Pittura all'Accademia di Belle Arti di Firenze nel 1994, Sebastiani ha sviluppato negli anni un percorso coerente centrato sull'idea di un'estetica pura, costruita attraverso la stratificazione del segno e del decoro. Un universo visivo in cui la precisione del dettaglio si unisce a una forte componente immaginativa.

Predilige supporti come la carta e il forex, materiale dalla superficie liscia e luminosa che gli consente di lavorare con estrema minuzia. Ogni opera diventa così un sistema complesso di forme, pattern e intrecci cromatici che invitano lo spettatore a perdersi nella lettura del dettaglio.

Nelle opere più recenti emerge con forza la natura "espansiva" del suo linguaggio. Le composizioni si sviluppano come organismi in crescita, dove elementi organici e strutture decorative si moltiplicano nello spazio senza gerarchie.

La ricerca di Sebastiani si colloca in uno spazio preciso: quello in cui il disegno diventa struttura concettuale e la decorazione assume valore di linguaggio autonomo. Un lavoro che si distingue per coerenza e riconoscibilità, e che trova nella ripetizione del segno non un limite, ma una possibilità di espansione.

Oggi l'artista realizza anche opere su commissione, offrendo la possibilità di sviluppare lavori personalizzati in dialogo diretto con il suo universo visivo.

In un tempo dominato dalla velocità dell'immagine, la sua pittura invita a un'esperienza opposta: la lentezza dello sguardo, l'attenzione al dettaglio, la scoperta progressiva di un ordine nascosto dentro il caos apparente del segno.

In Paolo Sebastiani's work, the sign is never simple decoration, but a living structure, an organism in continuous expansion. His painting is the result of rigorous and personal research, in which drawing becomes rhythm, language and construction of possible worlds.

Graduated in Painting at the Academy of Fine Arts in Florence in 1994, Sebastiani has developed over the years a coherent path centered on the idea of a pure aesthetic, built through the stratification of sign and decoration. A visual universe in which the precision of detail is combined with a strong imaginative component.

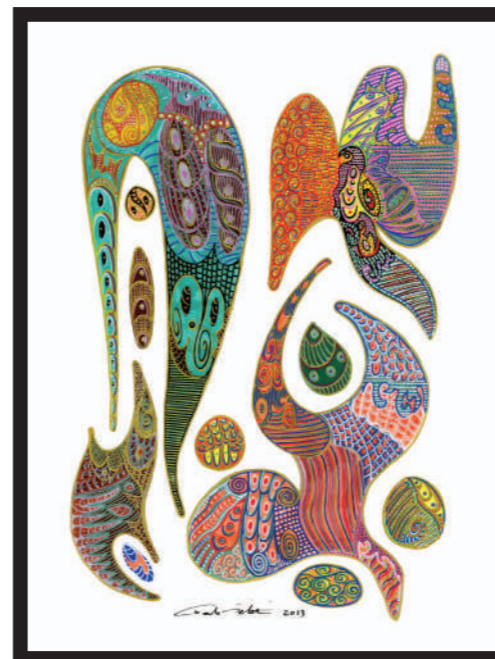
He prefers supports such as paper and forex, a material with a smooth and bright surface that allows him to work with extreme detail. Each work thus becomes a complex system of shapes, patterns and chromatic interweaving that invite the viewer to lose himself in the reading of the detail.

In his most recent works, the "expansive" nature of his language emerges strongly. The compositions develop as growing organisms, where organic elements and decorative structures multiply in space without hierarchies.

Sebastiani's research is located in a precise space: the one in which drawing becomes a conceptual structure and decoration takes on the value of an autonomous language. A work that stands out for its coherence and recognizability, and which finds in the repetition of the sign not a limit, but a possibility of expansion.

Today the artist also creates commissioned works, offering the possibility of developing personalized works in direct dialogue with his visual universe.

In a time dominated by the speed of the image, his painting invites us to an opposite experience: the slowness of the gaze, the attention to detail, the progressive discovery of an order hidden within the apparent chaos of the sign.



Info:
Paolo Sebastiani Tel.+39 3358349307
paoloseba00@gmail.com

SESTO SENSO: PROGETTARE L'ABITARE TRA INTUIZIONE E IDENTITÀ

Sesto Senso: Designing Living Spaces Between
Intuition and Identity

DI CHIARA SEBASTIANI
FOTO ALCIDE



Quando l'interior design diventa ascolto, relazione e visione condivisa

A volte le storie più autentiche nascono senza troppi calcoli, quasi per istinto. È proprio da un'intuizione – o forse, come suggerisce il nome, da un vero e proprio "sesto senso" – che prende forma l'identità di Sesto Senso, realtà lucchese specializzata in arredamento e progettazione d'interni, oggi guidata da Alessandra e Monica.

Le loro strade si incrociano nel tempo, dopo studi comuni in architettura e percorsi professionali diversi. È Alessandra a dare il primo impulso, nel 2005, quando decide di lasciare il lavoro dipendente per intraprendere un'avventura tutta sua. Un passaggio netto, quasi improvviso: un viaggio a Parigi, la scelta dei primi arredi, e in pochi mesi l'apertura del negozio. «Ci siamo licenziati a gennaio e il 19 marzo abbiamo aperto», racconta. Un inizio coraggioso, che ha attraversato anche anni complessi per l'economia, consolidandosi nel tempo fino al recente trasferimento, nel 2024, in una nuova sede più ampia e funzionale.

Monica entra nel progetto dieci anni fa, portando con sé competenze e uno sguardo complementare. Oggi il loro è un equilibrio costruito giorno dopo giorno, fatto di confronto continuo e di una naturale integrazione dei ruoli: da una parte una sensibilità più creativa e "vulcanica", dall'altra una profonda conoscenza del mondo del design e dei suoi protagonisti. «Ci confrontiamo su tutto», spiegano, «ogni progetto è condiviso, anche quando viene seguito da una sola di noi».

Il nome stesso, Sesto Senso, racchiude una parte della loro filosofia. Nato inizialmente quasi per caso, con il desiderio di evitare etichette troppo convenzionali, si è rivelato nel tempo perfettamente aderente al loro modo di lavorare.

When Interior Design Becomes Listening, Connection and Shared Vision

Sometimes the most authentic stories are born without too many calculations, almost by instinct. It is precisely from an intuition – or perhaps, as the name suggests, from a real "sixth sense" – that the identity of Sesto Senso, a Lucca-based company specializing in furniture and interior design, now led by Alessandra and Monica, takes shape.

Their paths crossed over time, after common studies in architecture and different professional paths. It was Alessandra who gave her first impetus, in 2005, when she decided to leave her job to embark on an adventure of her own. A clear, almost sudden passage: a trip to Paris, the choice of the first furnishings, and in a few months the opening of the store. "We quit in January and on March 19 we opened," she says. A courageous start, which has also gone through complex years for the economy, consolidating over time until the recent transfer, in 2024, to a new, larger and more functional location.

Monica joined the project ten years ago, bringing with her skills and a complementary outlook. Today theirs is a balance built day after day, made up of continuous confrontation and a natural integration of roles: on the one hand a more creative and "volcanic" sensibility, on the other a deep knowledge of the world of design and its protagonists. "We discuss everything," they explain, "every project is shared, even when it is followed by only one of us."

The name itself, Sesto Senso, encapsulates a part of their philosophy. Initially born almost by chance, with the desire to avoid overly conventional labels, it has proved over time to be perfectly adherent to their way of working.

Perché progettare un ambiente non è solo una questione tecnica o estetica, ma implica la capacità di percepire bisogni, desideri e abitudini spesso non esplicitati.

È qui che entra in gioco quell'intuizione che permette di trasformare uno spazio in un luogo autentico, cucito su misura. Il loro approccio alla progettazione parte sempre da un presupposto fondamentale: conoscere le persone. Ogni progetto nasce da un dialogo approfondito, prosegue con sopralluoghi accurati e si sviluppa attraverso un'attenta analisi delle caratteristiche dello spazio, tra punti di forza e criticità. Nulla è lasciato al caso. «L'importante è capire chi abiterà quell'ambiente», sottolineano. Solo così è possibile tradurre esigenze concrete in soluzioni armoniche, capaci di unire funzionalità ed estetica. La personalizzazione è uno degli elementi distintivi del loro lavoro. Sesto Senso non si limita a proporre soluzioni standard, ma costruisce ambienti unici, dove ogni dettaglio contribuisce a definire un'identità precisa. Dalla scelta dei materiali alla progettazione di elementi su misura, fino ai consigli su colori, rivestimenti e strutture in cartongesso, il servizio è completo e fortemente orientato a chi vivrà gli spazi. «Non ci piace standardizzare», spiegano, «ogni casa deve essere esclusiva».

Questa attenzione si riflette anche nel modo in cui vengono gestiti i progetti, indipendentemente dalla loro scala. Che si tratti di un singolo ambiente o di un'intera abitazione, l'impegno resta invariato. «Non diamo mai niente per scontato», raccontano, «affrontiamo ogni lavoro con la stessa energia e passione». Un approccio che nel tempo ha costruito un rapporto di fiducia solido con la clientela, alimentato soprattutto dal passaparola e dalla continuità del rapporto anche dopo la consegna.

Il profilo dei clienti è eterogeneo: dalla realtà locale a quella internazionale, dalle prime case alle residenze in Versilia o all'estero. Non esiste un interlocutore tipo, così come non esiste uno stile unico.

Because designing an environment is not just a technical or aesthetic matter, but implies the ability to perceive needs, desires and habits that are often not explicit.

This is where that intuition comes into play that allows you to transform a space into an authentic, tailor-made place.

Their approach to design always starts from a fundamental assumption: knowing people. Each project is the result of an in-depth dialogue, continues with careful inspections and develops through a careful analysis of the characteristics of the space, including strengths and weaknesses. Nothing is left to chance. "The important thing is to understand who will inhabit that environment," they emphasize. Only in this way is it possible to translate concrete needs into harmonious solutions, capable of combining functionality and aesthetics. Personalization is one of the distinctive elements of their work. Sesto Senso does not limit itself to proposing standard solutions, but builds unique environments, where every detail contributes to defining a precise identity. From the choice of materials to the design of custom-made elements, up to advice on colours, coverings and plasterboard structures, the service is complete and strongly oriented towards those who will live in the spaces. "We don't like to standardize," they explain, "each house must be exclusive." "This focus is also reflected in how projects are managed, regardless of their scale. Whether it's a single room or an entire home, the commitment remains the same. "We never take anything for granted," they say, "we approach every job with the same energy and passion." An approach that over time has built a solid relationship of trust with customers, fueled above all by word of mouth and the continuity of the relationship even after delivery.

The customer profile is heterogeneous: from local to international, from first homes to residences in Versilia or abroad. There is no typical interlocutor, just as there is no single style.





Piuttosto, emerge una tendenza a contaminare linguaggi diversi, creando ambienti contemporanei ma mai estremi, capaci di dialogare con il contesto e con la storia degli spazi. Anche nella tradizione lucchese, spesso legata a case di famiglia, si inseriscono oggi elementi più attuali, in un equilibrio che riflette l'evoluzione del modo di abitare.

Sul fronte delle tendenze, l'attenzione si concentra su materiali innovativi e combinazioni materiche sempre più sofisticate. Tessuti tecnici e performanti, superfici melaminiche di nuova generazione, lavorazioni artigianali del legno, carte da parati decorative e boiserie diventano strumenti per creare ambienti coerenti ma dinamici. «Ci piace far convivere elementi diversi», spiegano, «senza seguire rigidamente le regole». È proprio in questa libertà progettuale che si esprime la loro cifra stilistica.

Un elemento distintivo della nuova sede è lo spazio dedicato ai professionisti: un'area pensata per architetti e progettisti che desiderano lavorare a stretto contatto con materiali, campionature e soluzioni concrete. Un luogo di confronto e collaborazione, nato anche come omaggio alla memoria dell'architetto Ezio Andreotti, a cui è legata la storia di quella scrivania oggi al centro dello spazio.

In un settore in continua evoluzione, anche i temi della sostenibilità e dell'innovazione tecnologica stanno ridefinendo le scelte progettuali. Le aziende si stanno adeguando a nuove esigenze, introducendo materiali e processi più attenti all'ambiente. Ma al di là delle tendenze, ciò che resta centrale è la relazione con chi affida loro il proprio spazio e la capacità di interpretarne l'identità.

E allora sì, forse quel "sesto senso" esiste davvero. Non è qualcosa di astratto, ma una sensibilità concreta, affinata con l'esperienza e alimentata dal confronto quotidiano. È ciò che permette ad Alessandra e Monica di trasformare ogni progetto in un racconto, ogni spazio in un luogo da vivere.

Rather, a tendency emerges to contaminate different languages, creating contemporary but never extreme environments, capable of dialoguing with the context and with the history of spaces.

Even in the tradition of Lucca, often linked to family homes, more current elements are now inserted, in a balance that reflects the evolution of the way of living.

On the trend front, the focus is on innovative materials and increasingly sophisticated material combinations. Technical and high-performance fabrics, new generation melamine surfaces, handcrafted woodwork, decorative wallpapers and boiserie become tools to create coherent but dynamic environments. "We like to make different elements coexist," they explain, "without rigidly following the rules." It is precisely in this design freedom that their stylistic code is expressed.

A distinctive element of the new headquarters is the space dedicated to professionals: an area designed for architects and designers who want to work closely with materials, samples and concrete solutions. A place of discussion and collaboration, also born as a tribute to the memory of the architect Ezio Andreotti, to whom the history of that desk now at the center of the space is linked.

In a constantly evolving sector, the themes of sustainability and technological innovation are also redefining design choices. Companies are adapting to new needs, introducing more environmentally friendly materials and processes. But beyond trends, what remains central is the relationship with those who entrust them with their space and the ability to interpret their identity. So yes, maybe that "sixth sense" really exists. It is not something abstract, but a concrete sensitivity, refined with experience and nourished by daily confrontation. It is what allows Alessandra and Monica to transform each project into a story, each space into a place to live.



Alessandra e Monica

Info:

Sesto Senso Srl
Via Don Lazzeri 25 località Arancio 55100 Lucca
Tel. 0583 496230 | info@sestosensori.it | www.sestosensori.it

G&B PARQUET: IL LEGNO CHE DIVENTA SPAZIO

G&B Parquet:
Wood that Becomes Space

DI CHIARA SEBASTIANI
FOTO ALCIDE



Ogni storia imprenditoriale ha un punto di partenza preciso, ma non sempre nasce da un progetto già definito: spesso è il risultato di incontri, esperienze e scelte che maturano nel tempo. È il caso di Gabriele Saccone, oggi alla guida di G&B insieme al socio Simone Erra. Una realtà costruita passo dopo passo, tra cantieri, crescita professionale e una passione sempre più consapevole per il legno e le sue infinite possibilità espressive.

Every entrepreneurial story has a precise starting point, but it does not always arise from a pre-defined project: it is often the result of meetings, experiences and choices that mature over time. This is the case of Gabriele Saccone, now at the helm of G&B together with his partner Simone Erra. A reality built step by step, between construction sites, professional growth and an increasingly conscious passion for wood and its infinite expressive possibilities.

Oggi G&B si distingue per un approccio completo, che unisce competenze tecniche e capacità di ascolto. Non si tratta semplicemente di vendere o posare un pavimento, ma di accompagnare ogni progetto in tutte le sue fasi: dalla consulenza iniziale alla scelta dei materiali, dalla progettazione alla realizzazione, fino alla manutenzione. Un percorso costruito su misura, che parte sempre da un dialogo: capire esigenze, gusti, abitudini, per poi tradurli in soluzioni concrete.

Today, G&B stands out for its comprehensive approach, combining technical expertise and listening skills. It is not simply a matter of selling or laying a floor, but of accompanying each project in all its phases: from the initial consultation to the choice of materials, from design to construction, up to maintenance. A tailor-made path, which always starts from a dialogue: understanding needs, tastes, habits, and then translating them into concrete solutions.



G&B nasce ufficialmente il 1° febbraio 2010, quando Gabriele decide di mettersi in proprio dopo un periodo di formazione accanto al padre. Un avvio in solitaria, tra Versilia e Milano, che rappresenta una vera palestra professionale: anni intensi di lavoro sul campo, esperienze diverse e una crescita tecnica costante. Il ritorno a Viareggio segna una svolta: è qui che entra in gioco Simone Erra, conosciuto anni prima e richiamato in un momento di espansione. Da dipendente a socio il passo è breve, ma significativo: nel 2017 nasce G&B SRL, e con essa una realtà che oggi conta dieci persone e due sedi, a Viareggio e Lucca.

Una crescita costruita senza forzature, seguendo una filosofia semplice ma decisiva: fare bene ciò che si ama. "Facciamo quello che ci piace", racconta Gabriele, e in questa frase si condensa forse uno degli elementi chiave del loro successo. Nel settore artigianale, soprattutto quando si ha a che fare con materiali vivi come il legno, la passione non è un elemento accessorio, ma parte integrante del risultato finale. Il percorso di Gabriele nel mondo del parquet nasce quasi per caso, ma si trasforma presto in una scelta consapevole. Dopo aver lasciato la scuola, inizia a lavorare con il padre e proprio in quell'esperienza scopre un interesse crescente per il legno e per la sua capacità di trasformare gli spazi. Quando il padre si fa da parte, lasciandogli autonomia, quella curiosità si consolida fino a diventare una professione vera e propria.

G&B was officially born on February 1, 2010, when Gabriele decided to set up his own business after a period of training alongside his father. A solo start, between Versilia and Milan, which represents a real professional gym: intense years of work in the field, different experiences and constant technical growth. The return to Viareggio marks a turning point: this is where Simone Erra comes into play, met years earlier and called back at a time of expansion. From employee to partner the step is short, but significant: in 2017 G&B SRL was born, and with it a reality that today has ten people and two offices, in Viareggio and Lucca.

A growth built without forcing, following a simple but decisive philosophy: do well what you love. "We do what we like," says Gabriele, and in this sentence perhaps one of the key elements of their success is condensed. In the craft sector, especially when dealing with living materials such as wood, passion is not an accessory element, but an integral part of the final result.

Gabriele's path in the world of parquet was born almost by chance, but soon turned into a conscious choice. After leaving school, he began working with his father and it was in that experience that he discovered a growing interest in wood and its ability to transform spaces. When the father steps aside, leaving him autonomy, that curiosity consolidates until it becomes a real profession.

In un'epoca dominata da materiali industriali e standardizzati, il parquet mantiene un'identità unica. Il legno è un materiale irripetibile: ogni tavola è diversa, ogni superficie racconta una storia. G&B ha fatto di questa unicità un punto di forza, sviluppando anche una nicchia dedicata ai prodotti completamente personalizzati. Formati, finiture, colorazioni: tutto può essere definito insieme, fino a creare un vero e proprio "abito su misura" per lo spazio e per chi lo vive.

La selezione delle materie prime è un passaggio cruciale. G&B si affida a fornitori strutturati come Italwood e Strenia, realtà che garantiscono qualità, continuità, e una gamma ampia di soluzioni. Una scelta che permette di lavorare su più livelli, offrendo prodotti che spaziano da fasce più accessibili fino a proposte di alta gamma, mantenendo sempre un equilibrio tra estetica, funzionalità e durata.

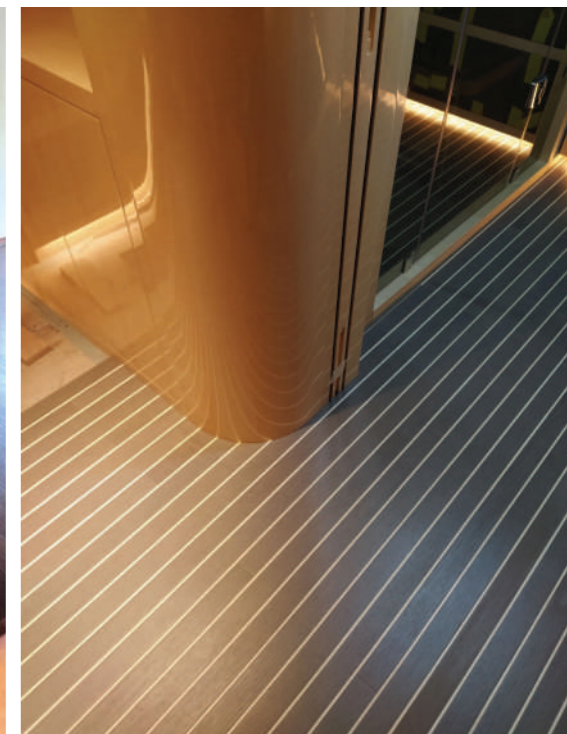
Il tema della sostenibilità, oggi più che mai centrale, trova nel legno un alleato naturale. Ma l'impegno dell'azienda si estende anche ai processi. Vernici all'acqua, collanti certificati, attenzione alla salubrità degli ambienti: ogni scelta è orientata a ridurre l'impatto, tutelando sia chi lavora sia chi vivrà quegli spazi.

Le due sedi, a Lucca e Viareggio, permettono di intercettare una clientela eterogenea, che va dal residente al proprietario di seconde case, fino a una presenza internazionale.

In an era dominated by industrial and standardized materials, parquet retains a unique identity. Wood is a unique material: every board is different, every surface tells a story. G&B has made this uniqueness a strength, also developing a niche dedicated to fully customized products. Sizes, finishes, colors: everything can be defined together, to create a real "tailor-made suit" for the space and for those who live in it.

The selection of raw materials is a crucial step. G&B relies on structured suppliers such as Italwood and Strenia, companies that guarantee quality, continuity, and a wide range of solutions. A choice that allows you to work on several levels, offering products ranging from more accessible ranges to high-end proposals, always maintaining a balance between aesthetics, functionality and durability.

The theme of sustainability, now more central than ever, finds a natural ally in wood. But the company's commitment also extends to processes. Water-based paints, certified adhesives, attention to the healthiness of the environments: every choice is aimed at reducing the impact, protecting both those who work and those who will live in those spaces. The two offices, in Lucca and Viareggio, make it possible to intercept a heterogeneous clientele, ranging from residents to owners of second homes, up to an international presence.



Nonostante le differenze di provenienza, ogni progetto è unico, con esigenze e gusti specifici. Chi arriva con un architetto spesso ha già una visione più definita, ma il ruolo dell'azienda resta quello di interpretare e trasformare le idee in soluzioni concrete.

Il settore del parquet ha vissuto una forte evoluzione negli ultimi anni. Se un tempo dominava il massello, oggi i prefiniti offrono una gamma molto più ampia di possibilità. Non cambia la natura del legno, ma si ampliano le sue declinazioni: colori, finiture e formati permettono di adattarlo a contesti molto diversi, dal rustico al contemporaneo.

Tra le tendenze più interessanti torna la posa a spina francese, un disegno classico che negli ultimi anni ha ritrovato grande popolarità per la sua eleganza senza tempo. Accanto a questo, G&B propone materiali particolari come il rovere fossile, legno millenario dalle tonalità profonde, e la quercia sabina, espressione di una filiera tutta italiana.

Se c'è un errore che Gabriele consiglia di evitare nella scelta di un pavimento in legno, è quello di puntare esclusivamente al risparmio. Un parquet non è un elemento temporaneo: è una superficie destinata a durare, a essere vissuta quotidianamente. Investire in qualità significa garantire resistenza, stabilità e bellezza nel tempo.

Oggi il legno ha superato i confini tradizionali dell'interior design: viene utilizzato anche in esterni, a bordo piscina, nei bagni e persino in ambito nautico. Un'evoluzione che richiede competenze specifiche e una manutenzione costante, servizi che G&B garantisce anche dopo la posa.

All'interno di G&B i ruoli sono complementari: Simone segue principalmente la parte amministrativa e operativa, mentre Gabriele si occupa della gestione dei clienti e dei cantieri. Una divisione naturale che riflette competenze diverse ma perfettamente integrate.

Alla fine di ogni lavoro, ciò che resta è la soddisfazione di chi quel pavimento lo vivrà ogni giorno. Un ambiente trasformato, un progetto riuscito, una recensione positiva: sono questi gli elementi che danno senso al percorso. Per G&B il valore del lavoro non sta solo nel prodotto finito, ma nel rapporto tra materia e persone, tra tecnica e qualità della vita quotidiana.

Despite the differences in origin, each project is unique, with specific needs and tastes. Those who come with an architect often already have a more defined vision, but the role of the company remains that of interpreting and transforming ideas into concrete solutions.

The parquet sector has experienced a strong evolution in recent years. Where solid wood once dominated, today pre-finished products offer a much wider range of possibilities. The nature of wood does not change, but its variations are expanded: colors, finishes and sizes allow it to be adapted to very different contexts, from rustic to contemporary.

Among the most interesting trends is the French herringbone installation, a classic design that in recent years has regained great popularity for its timeless elegance. Alongside this, G&B offers special materials such as fossil oak, a thousand-year-old wood with deep tones, and Sabine oak, an expression of an all-Italian supply chain.

If there is one mistake that Gabriele recommends avoiding when choosing a wooden floor, it is to focus exclusively on savings. A parquet is not a temporary element: it is a surface destined to last, to be lived in every day. Investing in quality means guaranteeing resistance, stability and beauty over time.

Today, wood has gone beyond the traditional boundaries of interior design: it is also used outdoors, by the pool, in bathrooms and even in the nautical sector. An evolution that requires specific skills and constant maintenance, services that G&B guarantees even after installation. Within G&B, the roles are complementary: Simone mainly follows the administrative and operational part, while Gabriele deals with the management of customers and construction sites. A natural division that reflects different but perfectly integrated skills.

At the end of each work, what remains is the satisfaction of those who will live in that floor every day. A transformed environment, a successful project, a positive review: these are the elements that give meaning to the path. For G&B, the value of work lies not only in the finished product, but in the relationship between material and people, between technology and the quality of everyday life.



Gabriele Saccone

Info:

G&B srl
Via Aurelia Nord 75, Viareggio
Via Barsanti e Matteucci 21, Lucca
Tel 3289164268 Gabriele – 3276681018 Simone



Mal di schiena, rigidità, dolori posturali?

Il Pilates è la chiave: scopri un metodo che lavora in profondità, migliorando postura, mobilità e qualità della vita. Allenati in piccoli gruppi con insegnanti sempre presenti e percorsi personalizzati.

PILATES
LUCCA

2 prove gratuite
guidate

Via Girolamo Savonarola - Lucca | Tel. 0583 56294
www.pilateslucca.com | info@pilateslucca.com

DAL 4 MAGGIO AL 31 LUGLIO

Vivi da protagonista la tua

e State in life

Riscopri il piacere di stare bene insieme.
Unisciti a noi per una stagione di
Sano Movimento per il tuo corpo,
Cultura e Socializzazione per la tua mente.

Ogni momento è quello giusto per iniziare,
ma il momento perfetto per decidere è
ADESSO!

e State in Life : il tuo posto è qui! Contattaci.

life
Inclusivamente per Tutti

life
FITNESS LAB

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

PIERONI, TRA RADICI E FUTURO: LA NUOVA GENERAZIONE COSTRUISCE COMUNITÀ

Pieroni, between Roots and Future:
the New Generation Builds Community

DI PAOLO SEBASTIANI
FOTO ALCIDE



In un tempo in cui innovazione e sostenibilità sono spesso parole di tendenza, c'è chi le traduce ogni giorno in scelte concrete, senza perdere il legame con la propria storia. È il caso della famiglia Pieroni, realtà radicata nel territorio lucchese che oggi, con l'ingresso della quarta generazione, sta riscrivendo il proprio futuro mantenendo saldo ciò che l'ha sempre contraddistinto: un forte senso di identità, di responsabilità e di comunità.

At a time when innovation and sustainability are often trendy words, there are those who translate them into concrete choices every day, without losing the link with their history. This is the case of the Pieroni family, a reality rooted in the Lucca area that today, with the entry of the fourth generation, is rewriting its future while maintaining what has always distinguished it: a strong sense of identity, responsibility and community.

Dalla ceramica ai pavimenti in legno, ogni scelta viene valutata in base alla qualità e alla provenienza, con un'attenzione particolare ai materiali certificati e alla filiera produttiva. Ma il cambiamento non riguarda solo l'aspetto tecnico. È anche – e soprattutto – culturale. In un settore storicamente maschile come quello dell'edilizia, Lisa porta avanti con convinzione un messaggio di apertura e inclusione.

From ceramics to wooden floors, each choice is evaluated on the basis of quality and origin, with particular attention to certified materials and the production chain. But the change does not only concern the technical aspect. It is also – and above all – cultural. In a historically male sector such as construction, Lisa carries forward a message of openness and inclusion with conviction.



«A raccontarlo è Lisa Pieroni, che insieme al cugino Andrea rappresenta il volto nuovo dell'azienda di famiglia. «Siamo la quarta generazione – spiega – e insieme ai nostri genitori, Adelmo e Angelo, stiamo cercando di portare avanti ciò che è stato costruito, aprendoci però a nuove direzioni, soprattutto legate alla sostenibilità». È proprio da qui che parte uno dei cambiamenti più significativi: la nascita di un nuovo ramo aziendale dedicato all'ecoedilizia. Un progetto che guarda al domani, affrontando anche una certa resistenza culturale. «Siamo stati abituati per anni a pensare al cemento come unica soluzione – racconta Lisa – ma oggi esistono tantissime alternative, materiali più sostenibili e innovativi che permettono di costruire in modo diverso». Non si tratta solo di prodotti, ma di una visione più ampia. L'attenzione si estende ai serramenti, al fotovoltaico, all'efficienza energetica degli edifici. «Lo spreco energetico non è solo una questione economica – sottolinea – ma anche di qualità della vita. Una casa ben progettata, con materiali adeguati, è una casa più sana». Un concetto che trova piena conferma anche nelle parole di Adelmo Pieroni, che richiama l'importanza delle certificazioni come garanzia reale di sostenibilità. «Non essendo produttori, il nostro compito è selezionare prodotti certificati, che rispettino standard ambientali e di sicurezza elevati. L'ecologia vera passa da qui».

«This is what Lisa Pieroni tells us, who together with her cousin Andrea represents the new face of the family business. "We are the fourth generation," she explains, "and together with our parents, Adelmo and Angelo, we are trying to carry on what has been built, while opening up to new directions, especially related to sustainability." It is precisely from here that one of the most significant changes starts: the birth of a new company branch dedicated to eco-building. A project that looks to the future, also facing a certain cultural resistance. "For years we have been used to thinking of concrete as the only solution," says Lisa, "but today there are many alternatives, more sustainable and innovative materials that allow you to build in a different way." It's not just about products, it's about a broader vision. The focus extends to windows and doors, photovoltaics, and the energy efficiency of buildings. "Energy waste is not only an economic issue," she points out, "but also a quality of life issue. A well-designed house, with adequate materials, is a healthier home." A concept that is also fully confirmed in the words of Adelmo Pieroni, who recalls the importance of certifications as a real guarantee of sustainability. "As we are not producers, our task is to select certified products that meet high environmental and safety standards. True ecology passes through here."

«Dietro questa azienda ci sono sempre state tante donne – racconta – anche se spesso in modo silenzioso. Mia nonna, mia zia, mia madre: tutte hanno contribuito in maniera fondamentale». Oggi quella presenza diventa più visibile e consapevole. Lisa è infatti la prima donna della quarta generazione a lavorare attivamente in azienda e guarda al futuro con un'idea chiara: creare spazi e occasioni per valorizzare il ruolo femminile anche in questo ambito. «Mi piacerebbe organizzare eventi dedicati alle donne, momenti di formazione e confronto, anche per affrontare temi come la violenza economica e l'indipendenza professionale». Accanto all'ecoedilizia, prende forma anche un altro progetto innovativo: Ark Atelier, uno spazio pensato come hub di professionisti. «L'idea è quella di creare un luogo dove diverse competenze possano incontrarsi – spiega – offrendo un servizio completo, ma anche favorendo la collaborazione tra aziende e professionisti». Un concetto che richiama una parola chiave, più volte ripetuta nel corso dell'intervista: comunità. «Credo che oggi ci sia un forte bisogno di tornare a condividere, a creare relazioni autentiche – riflette Lisa –. Non solo per lavoro, ma per costruire qualcosa che abbia un valore più profondo». Una visione che nasce anche da esperienze personali. Il legame con la cultura svedese, attraverso la madre, ha offerto a Lisa uno sguardo diverso sul mondo. «All'estero mi sono resa conto di quanto sia speciale il nostro senso di famiglia e di comunità».

«There have always been many women behind this company," she says, "even if often in a silent way. My grandmother, my aunt, my mother: they all contributed in a fundamental way." Today that presence becomes more visible and aware. Lisa is in fact the first woman of the fourth generation to actively work in the company and looks to the future with a clear idea: to create spaces and opportunities to enhance the role of women in this area as well. "I would like to organize events dedicated to women, moments of training and discussion, also to address issues such as economic violence and professional independence." Alongside eco-building, another innovative project is also taking shape: Ark Atelier, a space designed as a hub for professionals. "The idea is to create a place where different skills can meet," she explains, "offering a complete service, but also encouraging collaboration between companies and professionals." A concept that recalls a key word, repeated several times during the interview: community. "I believe that today there is a strong need to go back to sharing, to creating authentic relationships," Lisa reflects. Not just for work, but to build something that has a deeper value." A vision that also stems from personal experiences. The connection with Swedish culture, through her mother, offered Lisa a different look at the world. "Abroad, I realized how special our sense of family and community is. It's something that comes naturally to us, but it's not so obvious elsewhere."



È qualcosa che ci viene naturale, ma che non è così scontato altrove».

E proprio la famiglia resta il cuore pulsante dell'azienda Pieroni. Non solo come struttura organizzativa, ma come modo di vivere e lavorare insieme. «Abitiamo tutti nello stesso edificio, a Corsagna – racconta –. Non è sempre facile, perché siamo tante persone con caratteri diversi, ma è anche una grande ricchezza». Il passaggio generazionale, spesso delicato in molte realtà, qui sembra trovare un equilibrio fatto di rispetto e dialogo. «I nostri genitori ci stanno dando spazio, anche se non è semplice – ammette –. Loro hanno costruito tutto questo, noi vogliamo portarlo avanti e farlo crescere ancora». Tra le idee in cantiere ci sono lo sviluppo dell'e-commerce, l'espansione dei servizi e il rafforzamento dell'identità aziendale anche attraverso il marketing, di cui Lisa si occupa direttamente. Andrea, invece, segue la parte logistica e dei magazzini: due ruoli diversi ma complementari, uniti da una visione condivisa. E poi c'è il futuro, quello più ampio, che guarda oltre il singolo progetto. «Se vuoi essere parte di un villaggio, devi essere tu il primo ad aiutare il villaggio – dice Lisa –. È questo che cerchiamo di fare ogni giorno». In un mondo che corre veloce e spesso frammenta, la famiglia Pieroni sceglie di rallentare per costruire legami, di innovare senza dimenticare le radici, di crescere insieme alla propria comunità. Perché, in fondo, il vero progresso non è solo tecnologico: è umano.

And the family remains the beating heart of the Pieroni company. Not only as an organizational structure, but as a way of living and working together. "We all live in the same building, in Corsagna," she says. It is not always easy, because we are so many people with different personalities, but it is also a great wealth." The generational transition, often delicate in many realities, here seems to find a balance made up of respect and dialogue. "Our parents are giving us space, even if it's not easy," she admits. They have built all this, we want to carry it forward and make it grow further." Among the ideas in the pipeline are the development of e-commerce, the expansion of services and the strengthening of the corporate identity also through marketing, which Lisa deals with directly. Andrea, on the other hand, follows the logistics and warehouse part: two different but complementary roles, united by a shared vision. And then there is the future, the broader one, which looks beyond the individual project. "If you want to be part of a village, you have to be the first to help the village," says Lisa. This is what we try to do every day." In a world that runs fast and often fragments, the Pieroni family chooses to slow down to build bonds, to innovate without forgetting their roots, to grow together with their community. Because, after all, true progress is not only technological: it is human.



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.



Artigianali per natura,
creativi per passione

Pasta fresca fatta a mano, ingredienti selezionati
e ripieni che uniscono tradizione e innovazione



Sant'Anna: Via Sant'Anna 32 - Tel. 0583 419617
S.Concordio: Via Guidiccioni, 184 - Tel. 0583 08479
info@lasfogliadoro.eu - www.lasfogliadoro.eu



TURANDOT
non si racconta,
si assaggia.

Via Roma, 25 Lucca

www.igelatidipiero.it

Seguici su  



MOLIN DELLA VOLPE: UNA STORIA DI FAMIGLIA E TERRITORIO

Molin della Volpe: a Story of Family and Territory

DI PAOLO SEBASTIANI

FOTO ALCIDE

Luca, Susy e Serena Fanucchi

Nel cuore della Mediavalle, nel comune di Pescaglia, c'è un luogo in cui la ristorazione non è solo mestiere, ma memoria viva, racconto familiare e legame profondo con il territorio. È il Molin della Volpe, oggi guidato da tre fratelli – Susy, Luca e Serena Fanucchi – che hanno raccolto e fatto evolvere l'eredità dei genitori.

In the heart of the Mediavalle, in the municipality of Pescaglia, there is a place where hospitality is not just a profession, but a living memory, a family story and a deep bond with the territory. It is the Molin della Volpe, now led by three siblings – Susy, Luca and Serena Fanucchi – who have carried on and evolved their parents' legacy.

E poi le zuppe, che seguono il ritmo delle stagioni – dalla zuppa di magro alla garmugia – e i prodotti del territorio, come la trota o i funghi, lavorati solo quando davvero disponibili. La parola chiave è autenticità. “La nostra cucina è tradizionale, sincera, ma anche ambiziosa”, spiegano. Ambiziosa perché oggi, più che inventare, la vera sfida è far riscoprire sapori

And then the soups, which follow the rhythm of the seasons – from lean soup to garmugia – and local products, such as trout or mushrooms, processed only when really available. The key word is authenticity. “Our cuisine is traditional, sincere, but also ambitious,” they explain. Ambitious because today, rather than inventing, the real challenge



La storia inizia nel 1985, quando mamma e papà aprono il loro primo ristorante, “Le Castagne”, poco distante da qui. È lì che i tre fratelli crescono, respirando fin da piccoli il ritmo della cucina e della sala. “Eravamo bambini, ma eravamo sempre dentro al ristorante”, raccontano. Un’infanzia fatta di profumi, gesti quotidiani e insegnamenti silenziosi, che nel tempo si sono trasformati in una scelta di vita.

Nel 2001 arriva il passaggio decisivo: nasce il Molin della Volpe, nell’attuale sede. Il nome non è casuale: deriva dalla località e dallo stesso edificio che oggi ospita il ristorante, un antico mulino poi diventato cartiera. Un luogo che porta con sé stratificazioni di storia, proprio come la cucina che vi si trova oggi.

Nel 2025, la famiglia ha celebrato quarant’anni di attività complessiva e quest’anno si celebreranno venticinque anni del ristorante attuale. Un traguardo importante, costruito su valori chiari: lavoro, passione e soprattutto un forte attaccamento al territorio. È questa la cosa più importante che ci hanno trasmesso i nostri genitori”, spiegano. Un legame che si traduce in gesti concreti: andare personalmente a raccogliere le erbe di campo, custodire ricette di famiglia, scegliere materie prime locali e stagionali. La cucina del Molin della Volpe nasce da qui, da una tradizione che non è nostalgia, ma identità viva.

I piatti raccontano questa storia. I tortelli lucchesi, preparati ancora come una volta, sono un simbolo della casa. Gli gnocchi allo scampo, presenti fin dai tempi delle Castagne, sono diventati un punto fermo, tanto che “non si possono togliere”: generazioni di clienti ci sono cresciute.

The story begins in 1985, when mom and dad opened their first restaurant, “Le Castagne”, not far from here. It is there that the three brothers grow up, breathing the rhythm of the kitchen and the dining room from an early age. “We were children, but we were always inside the restaurant,” they say. A childhood made up of scents, daily gestures and silent teachings, which over time have turned into a life choice.

In 2001 the decisive step arrived: the Molin della Volpe was born, in its current location. The name is not accidental: it derives from the locality and the same building that now houses the restaurant, an ancient mill that later became a paper mill. A place that brings with it layers of history, just like the kitchen found there today.

In 2025, the family celebrated forty years of overall activity and this year they will celebrate twenty-five years of the current restaurant. An important milestone, built on clear values: work, passion and above all a strong attachment to the territory.” This is the most important thing that our parents passed on to us,” they explain. A bond that translates into concrete gestures: personally going to collect wild herbs, keeping family recipes, choosing local and seasonal raw materials. The cuisine of Molin della Volpe was born from here, from a tradition that is not nostalgia, but living identity. The dishes tell this story.

The tortelli lucchesi, still prepared as they once were, are a symbol of the house. Gnocchi with langoustines, present since the time of the Chestnuts, have become a staple, so much so that “they cannot be removed”: generations of customers have grown up with them.

dimenticati, educare il palato a riconoscere la qualità, valorizzare anche i tagli meno “nobili” della carne, nel rispetto dell’animale e della cultura gastronomica.

Ognuno dei tre fratelli ha trovato il proprio ruolo: Susy accoglie gli ospiti in sala, Serena guida la cucina e Luca si occupa di pasta fresca e pizza. Un’organizzazione che unisce competenze diverse, arricchite anche da percorsi formativi specifici, come la scuola alberghiera e continui corsi di aggiornamento. “Non abbiamo avuto la possibilità di lavorare in tante cucine – racconta Serena – e quindi abbiamo cercato confronto e crescita in altri modi, studiando, facendo corsi, parlando con altri professionisti”.

Nel tempo, la cucina si è evoluta. Le ricette sono state alleggerite, rese più attuali, pur mantenendo intatta la loro anima. Ingredienti antichi, come la farina di castagne, vengono reinterpretati in nuove forme: tortini, ravioli, flan. Anche la proposta di carni si è ampliata, includendo selvaggina e preparazioni meno comuni per la zona.

Ma l’attenzione resta sempre sulla materia prima. Il ristorante collabora con piccoli produttori locali, selezionando formaggi, verdure e vini – per l’80% del territorio lucchese, spesso biologici o biodinamici. Una scelta che comporta anche delle difficoltà, soprattutto in termini di continuità, ma che rappresenta una precisa presa di posizione: privilegiare la qualità e la stagionalità rispetto alla comodità.

“Se un prodotto non c’è, si aspetta”, dicono. È una filosofia che si riflette anche nel menù, in continuo movimento. Alcuni piatti restano, altri cambiano, seguendo la disponibilità degli ingredienti e l’ispirazione del momento.

is to rediscover forgotten flavors, educate the palate to recognize quality, enhance even the less “noble” cuts of meat, respecting the animal and gastronomic culture.

Each of the three brothers has found their own role: Susy welcomes guests into the dining room, Serena leads the kitchen and Luca takes care of fresh pasta and pizza. An organization that combines different skills, also enriched by specific training courses, such as hotel school and continuous refresher courses. “We didn’t have the opportunity to work in many kitchens – says Serena – and so we sought confrontation and growth in other ways, studying, taking courses, talking to other professionals”. Over time, the kitchen has evolved. The recipes have been lightened, made more current, while keeping their soul intact. Ancient ingredients, such as chestnut flour, are reinterpreted in new forms: pies, ravioli, flan. The meat proposal has also expanded, including game and preparations less common for the area.

But the focus is always on the raw material. The restaurant collaborates with small local producers, selecting cheeses, vegetables and wines – for 80% of the Lucca area, often organic or biodynamic. A choice that also involves difficulties, especially in terms of continuity, but which represents a precise stance: favoring quality and seasonality over comfort. “If a product isn’t there, you wait,” they say. It is a philosophy that is also reflected in the menu, which is constantly moving. Some dishes remain, others change, following the availability of ingredients and the inspiration of the moment.



Un equilibrio non sempre facile, soprattutto con una clientela affezionata che ama ritrovare i sapori conosciuti, ma anche lasciarsi sorprendere.

E proprio i clienti sono parte integrante della storia del Molin della Volpe. Dopo tanti anni, il rapporto va oltre quello tra ristoratore e ospite: diventa familiare. "Vediamo crescere le persone: dai battesimi ai matrimoni, fino agli anniversari. È una storia che si intreccia con la nostra". C'è chi torna sempre nello stesso tavolo, chi sceglie il ristorante per ogni momento importante della propria vita. Segni di un legame autentico, costruito nel tempo.

L'esperienza che i tre fratelli vogliono offrire è semplice e profonda: far sentire le persone "come a casa, ma seguite". Un ambiente familiare, accogliente, dove la qualità del cibo si accompagna a quella delle relazioni.

Anche negli eventi, come matrimoni e celebrazioni, questa identità resta centrale. La struttura viene vissuta come una casa privata, con spazi interni ed esterni che si integrano e una proposta gastronomica che valorizza il territorio, lontana dalla standardizzazione dei grandi catering.

In un mondo della ristorazione sempre più veloce e omologato, il Molin della Volpe rappresenta una scelta precisa: quella della sostanza, della coerenza e della memoria. Una cucina che cambia, si evolve, ma non perde mai il proprio punto di partenza.

Perché, come insegnano Susy, Luca e Serena, il futuro passa anche – e soprattutto – dalla capacità di custodire il passato.

A balance that is not always easy, especially with a loyal clientele who loves to rediscover known flavors, but also to be surprised.

And it is precisely the customers who are an integral part of the history of Molin della Volpe. After so many years, the relationship goes beyond that between restaurateur and guest: it becomes familiar. "We see people growing: from baptisms to weddings, up to anniversaries. It is a story that is intertwined with ours". There are those who always return to the same table, those who choose the restaurant for every important moment of their lives. Signs of an authentic bond, built over time.

The experience that the three brothers want to offer is simple and profound: to make people feel "at home, but followed". A familiar, welcoming environment, where the quality of food goes hand in hand with that of relationships.

Even in events, such as weddings and celebrations, this identity remains central. The structure is experienced as a private home, with indoor and outdoor spaces that integrate and a gastronomic proposal that enhances the territory, far from the standardization of large caterers.

In an increasingly fast and homologated world of hospitality, the Molin della Volpe represents a precise choice: that of substance, consistency and memory. A cuisine that changes, evolves, but never loses its starting point. Because, as Susy, Luca and Serena teach, the future also – and above all – passes through the ability to preserve the past.



Info:

Ristorante Molin della Volpe | Località Molino della Volpe, 55064 Gello LU
Tel. 0583 359045 | info@molindellavolpe.it



OGNI PIZZA È UN VIAGGIO

Impasti a lunga lievitazione, ricerca continua e abbinamenti che raccontano storie tra tradizione e creatività

Pizzeria Il Grano d'oro, Viale G. Puccini 1881, Lucca
Tel. 3534597247



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

An aerial photograph of a vineyard. The foreground is filled with neat, parallel rows of green grapevines. A light-colored gravel path runs diagonally across the middle of the image, separating the vineyard from a row of olive trees. The trees are spaced evenly and cast long, dark shadows across the path and the vineyard. The background shows more olive trees and a continuation of the vineyard rows.

LA BADIOLA: QUANDO LA STORIA DI UNA VILLA DIVENTA VINO, TERRA E VISIONE

La Badiola: when the History of a Villa
Becomes Wine, Land and Vision

DI CHIARA SEBASTIANI

A Villa Badiola la storia non è solo scritta nei soffitti a cassettoni o nelle pagine ingiallite della biblioteca seicentesca. È una storia che continua ogni giorno tra i filari di vite, negli uliveti e nella cantina storica, dove nasce il cuore agricolo della tenuta. Qui, sulle colline lucchesi, Romina Mariotti ha trasformato un'eredità importante in un progetto vitivinicolo contemporaneo, fatto di qualità, sperimentazione e profondo rispetto per la terra.

La vocazione agricola di Villa Badiola affonda le radici lontano nel tempo. All'inizio dell'Ottocento, quando la proprietà apparteneva a Elisa Baciocchi Bonaparte, sorella di Napoleone e sovrana di Lucca e della Toscana, venne costruita la cantina storica e furono impiantati vitigni francesi, una scelta innovativa per l'epoca. Un patrimonio che la famiglia Butori ha scelto di preservare, affiancandolo nel tempo alle varietà autoctone toscane, oggi cuore della produzione dell'azienda agricola.

Quando la famiglia Butori acquisisce la villa nel 1986, la proprietà non era abitata da tempo. È da lì che inizia un lungo percorso di recupero e rinascita, culminato nella creazione di una realtà agricola vera e propria. Romina Mariotti, oggi anima della cantina, prende in mano la produzione vinicola seguendo ogni fase: dal lavoro in vigna al confronto con l'enologo, dalle fiere ai bandi, con una visione chiara e coerente. La produzione de La Badiola è volutamente contenuta – circa 35 mila bottiglie l'anno – una scelta che riflette la volontà di puntare tutto sulla qualità. I vigneti, certificati biologici e vegan, ospitano sia vitigni storici di matrice francese sia varietà autoctone come Sangiovese, Trebbiano, Malvasia, Canaiolo, Ciliegiole e Vermentino, espressione autentica del territorio lucchese.

A sorprendere, negli ultimi anni, è stata soprattutto la bollicina "24 Nodi", un Metodo Classico Chardonnay in purezza, che ha sfidato i preconcetti sulla viticoltura delle colline lucchesi. Lanciata nel 2014, quando in pochi credevano possibile produrre una bollicina di questo livello in zona, oggi è diventata uno dei vini simbolo dell'azienda. Affinata 36 mesi sui lieviti, ha conquistato pubblico e critica, tanto da andare spesso sold out. La sperimentazione, per Romina, è parte integrante del lavoro. Alcune bottiglie di "24 Nodi" sono state persino affinate sott'acqua, a oltre 35 metri di profondità, in una grotta sottomarina all'Isola del Giglio: un esperimento che ha dato vita a una serie limitata, in cui l'oscillazione del mare e la temperatura costante di 15° hanno regalato al vino profili aromatici inediti.

Accanto alle bollicine, La Badiola produce anche vini fermi di grande personalità e un Rosé solidale, il "25.11", nato per sostenere l'Associazione Luna di Lucca nella lotta contro la violenza sulle donne.

At Villa Badiola, history is not only written in the coffered ceilings or in the yellowed pages of the seventeenth-century library. It is a story that continues every day among the rows of vines, in the olive groves and in the historic cellar, where the agricultural heart of the estate is born. Here, on the hills of Lucca, Romina Mariotti has transformed an important legacy into a contemporary wine project, made up of quality, experimentation and deep respect for the land.



The agricultural vocation of Villa Badiola has its roots far back in time. At the beginning of the nineteenth century, when the property belonged to Elisa Baciocchi Bonaparte, Napoleon's sister and sovereign of Lucca and Tuscany, the historic cellar was built and French vines were planted, an innovative choice for the time. A heritage that the Butori family has chosen to preserve, combining it over time with the native Tuscan varieties, today the heart of the farm's production.

When the Butori family acquired the villa in 1986, the property had not been inhabited for some time. It is from there that a long path of recovery and rebirth begins, culminating in the creation of a real agricultural reality. Romina Mariotti, today the soul of the winery, takes over the wine production following every phase: from the work in the vineyard to the comparison with the winemaker, from fairs to tenders, with a clear and coherent vision. The production of La Badiola is deliberately limited – about 35 thousand bottles a year – a choice that reflects the desire to focus everything on quality. The vineyards, certified organic and vegan, are home to both historic French vines and native varieties such as Sangiovese, Trebbiano, Malvasia, Canaiolo, Ciliegiole and Vermentino, an authentic expression of the Lucca area.



Un progetto che unisce vino e impegno sociale, e che racconta bene l'approccio umano e consapevole di Romina al lavoro agricolo.

In questo percorso di continua ricerca e dialogo con il territorio si inserisce anche un progetto speciale legato alla cultura lucchese: in occasione del centenario della Turandot di Giacomo Puccini, nasce il vino "Turandot", una produzione limitata di "Rosso Flora 2023", di sole 500 bottiglie. Il vino, presentato ufficialmente al Museo Puccini con un evento accompagnato da musica dal vivo, è un omaggio all'opera e al suo immaginario. L'etichetta, realizzata dallo Studio Rindi di Lucca, richiama la celebre frase del Principe Calaf – "gli enigmi sono tre, una è la vita" – che diventa filo conduttore anche del vino stesso, composto da tre vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, scelti anche per il legame con i gusti del Maestro. Una creazione che unisce arte, musica e vino, destinata anche al Festival Pucciniano e pensata come edizione limitata, destinata a esaurirsi senza replica.

In cantina si sta guardando anche al futuro, con il recupero di una grande tradizione toscana: il Vin Santo Occhio di Pernice, di cui uscirà presto la prima annata. Un progetto nato quasi per gioco, con un solo cartello di prova, e diventato una promettente nuova sfida.

Accanto al vino, l'azienda agricola produce anche un olio extravergine d'oliva molto apprezzato, ottenuto da un blend di cultivar autoctone – Leccino, Frantoio, Moraiolo e Maurino – raccolte negli uliveti che circondano la villa. Una produzione limitata, spesso esaurita in breve tempo, che completa l'identità agricola della tenuta.

La cantina non è però un luogo chiuso, riservato ai lavori in vigna. Al contrario, è uno spazio di incontro e condivisione.



What has been surprising in recent years has been above all the "24 Nodi" bubbles, a pure Classic Method Chardonnay, which has challenged preconceptions about viticulture in the hills of Lucca. Launched in 2014, when few believed it was possible to produce a bubble of this level in the area, today it has become one of the company's symbolic wines. Aged 36 months on the lees, it has conquered audiences and critics, so much so that it is often sold out. Experimentation, for Romina, is an integral part of the work. Some bottles of "24 Nodi" were even aged underwater, at a depth of over 35 meters, in an underwater cave on the island of Giglio: an experiment that gave rise to a limited series, in which the oscillation of the sea and the constant temperature of 15° gave the wine unprecedented aromatic profiles.





Wine tour, degustazioni, pranzi in vigna, visite alla villa e alla cantina permettono agli ospiti di entrare in contatto diretto con il lavoro agricolo e con la storia del luogo. Sempre più spesso, il vino diventa anche parte integrante degli eventi ospitati a Villa Badiola: dai matrimoni, dove accompagna i brindisi, fino alle degustazioni dedicate e alle esperienze sensoriali.

Negli ultimi anni, La Badiola ha ampliato la propria offerta esperienziale, affiancando al vino attività legate al benessere e alla natura, come sessioni di yoga tra i vigneti e nel parco, cooking class e percorsi che uniscono degustazione, silenzio e paesaggio. Un modo per vivere il vino non solo come prodotto, ma come espressione di uno stile di vita.

Alongside the bubbles, La Badiola also produces still wines with great personality and a solidarity Rosé, the "25.11", created to support the Luna Association of Lucca in the fight against violence against women. A project that combines wine and social commitment, and that tells well Romina's human and conscious approach to agricultural work.

A special project linked to Lucca's culture is also part of this path of continuous research and dialogue with the territory: on the occasion of the centenary of Giacomo Puccini's Turandot, the "Turandot" wine was born, a limited production of "Rosso Flora 2023", of only 500 bottles. The wine, officially presented at the Puccini Museum with an event accompanied by live music, is a tribute to opera and its imagery. The label, created by Studio Rindi of Lucca, recalls the famous phrase of Prince Calaf – "there are three enigmas, one is life" – which also becomes the common thread of the wine itself, composed of three grape varieties: Merlot, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc, also chosen for their link with the tastes of the Master. A creation that combines art, music and wine, also intended for the Puccini Festival and designed as a limited edition, destined to sell out without replication.

In the cellar they are also looking to the future, with the recovery of a great Tuscan tradition: the Vin Santo Occhio di Pernice, of which the first vintage will soon be released. A project born almost as a game, with only one test barrel, has become a promising new challenge.

Alongside wine, the farm also produces a highly appreciated extra virgin olive oil, obtained from a blend of native cultivars – Leccino, Frantoio, Moraiolo and Maurino – harvested in the olive groves surrounding the villa. A limited production, often sold out in a short time, which completes the agricultural identity of the estate.

The cellar, however, is not a closed place, reserved for work in the vineyard. On the contrary, it is a space for meeting and sharing. Wine tours, tastings, lunches in the vineyard, visits to the villa and the cellar allow guests to come into direct contact with agricultural work and the history of the place. Increasingly, wine is also becoming an integral part of the events hosted at Villa Badiola: from weddings, where it accompanies toasts, to dedicated tastings and sensory experiences. In recent years, La Badiola has expanded its experiential offer, combining wine with activities related to wellness and nature, such as yoga sessions in the vineyards and in the park, cooking classes and paths that combine tasting, silence and landscape. A way to experience wine not only as a product, but as an expression of a lifestyle.



Il riconoscimento della critica non è tardato ad arrivare: Gambero Rosso ha inserito La Badiola tra i Vini d'Italia 2026, un traguardo importante per una cantina di piccole dimensioni, che conferma come la qualità e la visione possano fare la differenza.

A Villa Badiola, il vino non è mai fine a se stesso. È il risultato di una storia lunga secoli, di una terra coltivata con rispetto e di una passione quotidiana che guarda avanti senza dimenticare le proprie radici. Ed è proprio questa continuità, tra passato e futuro, che rende l'azienda agricola La Badiola una delle realtà più interessanti del panorama lucchese.

The recognition of the critics was not long in coming: Gambero Rosso has included La Badiola among the Wines of Italy 2026, an important milestone for a small winery, which confirms how quality and vision can make the difference.

At Villa Badiola, wine is never an end in itself. It is the result of a centuries-long history, of a land cultivated with respect and of a daily passion that looks ahead without forgetting its roots. And it is precisely this continuity, between past and future, that makes the La Badiola farm one of the most interesting realities on the Lucca scene.



Villa Badiola

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



ALLA SCOPERTA
DEI SAPORI LUCCHESI
E DELLA GARFAGNANA

Piatti tipici da provare
e cucinare a casa

Discovering the Flavors of Lucca
and Garfagnana

Typical Dishes to Try and Cook at Home

A CURA DELLA REDAZIONE

Garmugia di Lucca: la primavera nel piatto

Garmugia di Lucca: Spring on the Plate

Ci sono piatti che raccontano una stagione meglio di qualsiasi calendario. A Lucca, la primavera ha il sapore delicato e sorprendente della Garmugia, una zuppa che unisce carne e verdure fresche in un equilibrio tanto semplice quanto raffinato.

A differenza di molte preparazioni della tradizione toscana, spesso nate da una cucina povera e di recupero, la Garmugia ha origini più "gentili".

Era infatti considerata una pietanza adatta alle tavole nobili, grazie alla presenza della carne e alla varietà di ingredienti freschi, che la rendevano un piatto completo e ricercato.

Il suo vero segreto, però, sta nella stagionalità. La Garmugia nasce proprio nel momento in cui gli orti tornano a vivere: piselli, fave, carciofi e asparagi diventano protagonisti, portando nel piatto colori, profumi e consistenze diverse.

È una cucina che segue il ritmo della natura, senza forzature. Il risultato è una zuppa leggera ma nutriente, capace di raccontare il passaggio dall'inverno alla bella stagione. Non è un piatto "pesante", ma nemmeno rinuncia alla profondità del sapore, grazie al fondo di carne che lega e armonizza tutti gli ingredienti.

Oggi la Garmugia è meno diffusa rispetto ad altre ricette più celebri, ma proprio per questo conserva un fascino speciale: è un piatto da riscoprire, da preparare con calma, lasciando che ogni ingrediente esprima al meglio la propria identità.

There are dishes that tell a season better than any calendar. In Lucca, spring has the delicate and surprising flavor of Garmugia, a soup that combines meat and fresh vegetables in a balance that is as simple as it is refined.

Unlike many traditional Tuscan preparations, often born from a poor and recovered cuisine, Garmugia has more "gentle" origins. It was in fact considered a dish suitable for noble tables, thanks to the presence of meat and the variety of fresh ingredients, which made it a complete and refined dish.

Its real secret, however, lies in seasonality. Garmugia was born just when the gardens come back to life: peas, broad beans, artichokes and asparagus become the protagonists, bringing different colors, aromas and textures to the dish. It is a cuisine that follows the rhythm of nature, without forcing.

The result is a light but nutritious soup, capable of telling the transition from winter to summer. It is not a "heavy" dish, but neither does it give up the depth of flavor, thanks to the meat base that binds and harmonizes all the ingredients.

Today Garmugia is less common than other more famous recipes, but for this reason it retains a special charm: it is a dish to be rediscovered, to be prepared calmly, letting each ingredient best express its identity.



RICETTA

Recipe

Garmugia di Lucca

(per 4 persone)

Ingredienti

200 g di carne macinata (vitello o manzo)
50 g di pancetta
1 cipollotto fresco
2 carciofi
100 g di piselli freschi
100 g di fave fresche (sgusciate)
1 mazzetto di asparagi
Brodo leggero (circa 1 litro)
Olio extravergine d'oliva
Sale e pepe

Preparazione

In una casseruola, soffriggere il cipollotto tritato con la pancetta in un filo d'olio. Aggiungere la carne macinata e farla rosolare delicatamente. Unire i carciofi puliti e tagliati a spicchi, poi piselli, fave e asparagi a pezzetti. Coprire con il brodo e lasciar cuocere per circa 30 minuti a fuoco dolce. Regolare di sale e pepe e servire calda, con un filo d'olio a crudo.

Ingredients

200 g minced meat (veal or beef)
50 g of bacon
1 fresh spring onion
2 artichokes
100 g fresh peas
100 g of fresh broad beans (shelled)
1 bunch of asparagus
Light broth (about 1 liter)
Extra virgin olive oil
Salt and pepper

Preparation

In a saucepan, fry the chopped spring onion with bacon in a drizzle of oil. Add the minced meat and sauté gently. Add the cleaned artichokes cut into wedges, then peas, broad beans and asparagus in small pieces. Cover with the broth and cook for about 30 minutes over low heat. Season with salt and pepper and serve hot, with a drizzle of raw oil.

Frittata di erbi: la Garfagnana nel profumo dei campi

Herb Omelette: Garfagnana in the Scent of the Fields

In Garfagnana, la primavera non arriva solo nei boschi e nei prati: entra direttamente in cucina. E lo fa attraverso un gesto antico e semplice, quello della raccolta delle erbe spontanee, le "erbi", protagoniste di uno dei piatti più autentici della tradizione locale.

La frittata di erbi è molto più di una ricetta: è un racconto di vita contadina, di conoscenze tramandate e di un rapporto diretto con la natura. Ortica, tarassaco, vitalba, bietoline selvatiche – ogni famiglia ha le sue preferenze, ma ciò che conta è la freschezza e la varietà.

Un tempo, raccogliere le erbe era una necessità oltre che un'abitudine. Oggi è diventato quasi un rituale, un modo per riscoprire il territorio e i suoi ritmi. Camminare nei campi, riconoscere le piante, scegliere quelle giuste: tutto questo fa parte della ricetta, ancora prima di accendere il fuoco.

In cucina, poi, la trasformazione è immediata. Le erbe vengono pulite, lessate leggermente e unite alle uova, dando vita a una frittata profumata, dal gusto deciso ma equilibrato. Un piatto semplice, ma capace di evocare paesaggi, stagioni e memorie.

È proprio questa essenzialità a renderla speciale: pochi ingredienti, nessuna sovrastruttura, solo il sapore autentico della primavera.

In Garfagnana, spring does not only come to the woods and meadows: it enters directly into the kitchen. And it does so through an ancient and simple gesture, that of collecting wild herbs, the "herbs", the protagonists of one of the most authentic dishes of the local tradition.

The herb omelette is much more than a recipe: it is a story of peasant life, of knowledge handed down and of a direct relationship with nature. Nettle, dandelion, vitalba, wild chard – every family has its own preferences, but what matters is freshness and variety.

Once upon a time, gathering herbs was a necessity as well as a habit. Today it has become almost a ritual, a way to rediscover the territory and its rhythms. Walking in the fields, recognizing the plants, choosing the right ones: all this is part of the recipe, even before lighting the fire.

In the kitchen, then, the transformation is immediate. The herbs are cleaned, lightly boiled and combined with the eggs, creating a fragrant omelette, with a strong but balanced taste. A simple dish, but capable of evoking landscapes, seasons and memories.

It is precisely this essentiality that makes it special: few ingredients, no superstructure, only the authentic flavor of spring.



RICETTA

Recipe

Frittata di erbi

(per 4 persone)

Ingredienti

6 uova
300 g di erbe spontanee miste (ortica, tarassaco, bietole selvatiche, ecc.)
1 spicchio d'aglio
Olio extravergine d'oliva
Sale e pepe
(Facoltativo) 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato

Preparazione:

Lavare accuratamente le erbe e lessarle per pochi minuti in acqua salata.
Scolarle bene, strizzarle e tritarle grossolanamente.
In una padella, soffriggere leggermente l'aglio in olio e aggiungere le erbe per insaporirle.
In una ciotola, sbattere le uova con sale, pepe e parmigiano (se utilizzato).
Unire le erbe alle uova e versare il composto in padella.
Cuocere a fuoco medio fino a doratura, girando la frittata a metà cottura.

Ingredients

6 eggs
300 g mixed wild herbs (nettle, dandelion, wild chard, etc.)
1 clove of garlic
Extra virgin olive oil
Salt and pepper
(Optional) 2 tablespoons grated Parmesan cheese

Preparation:

Wash the herbs thoroughly and boil them for a few minutes in salted water.
Drain well, squeeze and chop coarsely.
In a pan, lightly fry the garlic in oil and add the herbs to flavor them.
In a bowl, beat the eggs with salt, pepper, and Parmesan cheese (if using).
Add the herbs to the eggs and pour the mixture into the pan.
Cook over medium heat until golden brown, flipping the omelet halfway through cooking.



ValleyLife

LUCCA MEDIA VALLE & GARFAGNANA

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

partecipa anche tu alla prossima
edizione *Estate 2026*

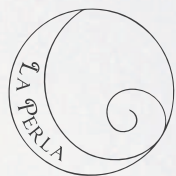
Trimestrale in distribuzione gratuita sul territorio di
Lucca, Media Valle e Garfagnana.

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



LA PERLA GIOIELLI
LUCCA



COLLEZIONE FILO DI LUCE

Artigianalità e design in un intreccio
sempre unico e irripetibile

VIA SANT'ANDREA 1, LUCCA