COPIA OMAGGIO

Dreamsteam® EXCLUSIVE TRAVEL
Via Piave 19, Forte dei Marmi (LU)

The Versilia Lifestyle

Il Periodico della Versilia

Dreamsteam® EXCLUSIVE TRAVEL
Via Piave 19, Forte dei Marmi (LU)

ANNO 6 Numero 2

Direttore responsabile *ISOTTA BOCCASSINI*

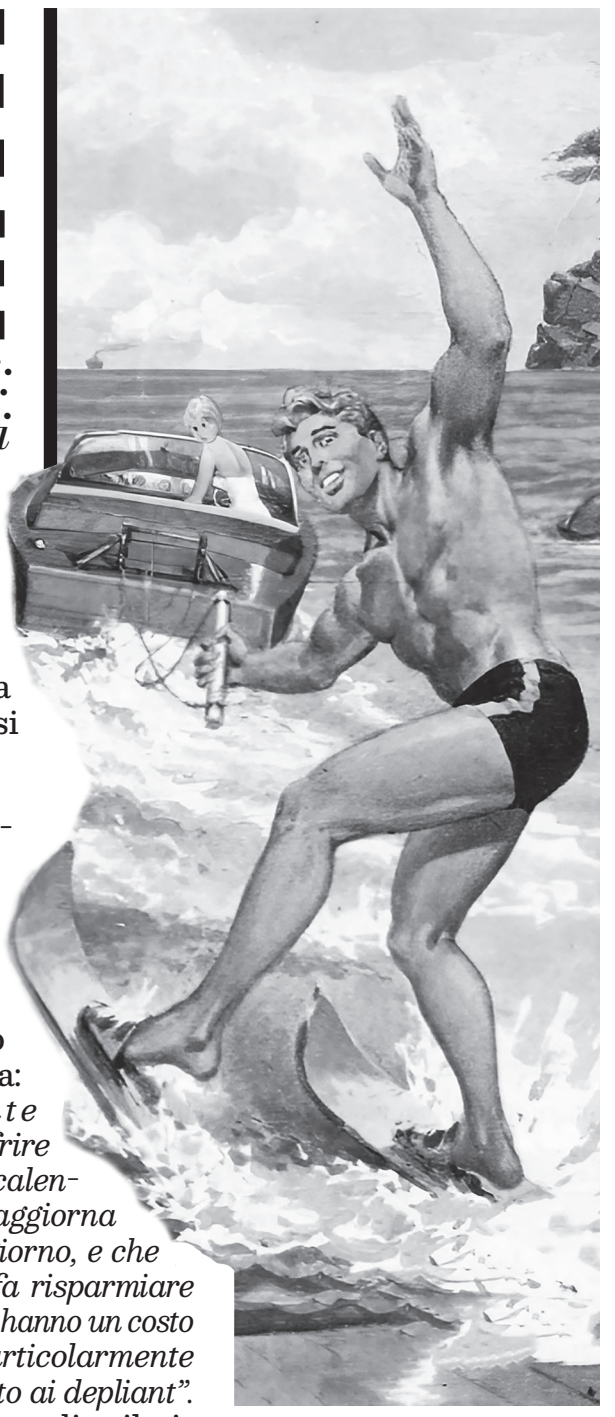
Luglio 2024



WELCOME TO PARADISE

La Versilia fa un grande passo avanti: arriva il calendario unico degli eventi

di Lodovico Poschi Meuron

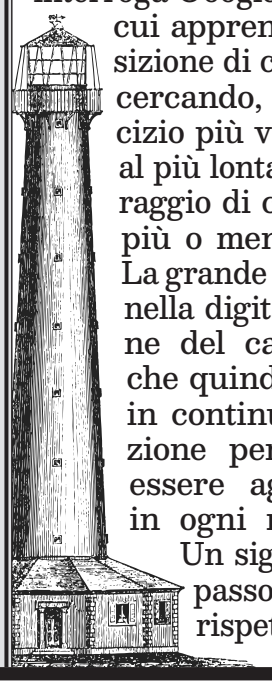


Sin dalla prima edizione, nel luglio del 2018, The Versilia Lifestyle ha battuto sempre sullo stesso tasto: destagionalizzazione e gioco di squadra. Spesso ci dite che raccontiamo una Versilia un po' "allargata" e che i confini sarebbero definiti da tempo immemore. A nostro avviso questa è una visione un po' anacronistica.

Un anno dopo la nostra nascita, nel dicembre 2019, è nato l'Ambito Turistico della Versilia, che raggruppa i Comuni di Camaiore, Forte dei Marmi, Massarosa, Pietrasanta, Seravezza, Stazzema e Viareggio i quali hanno sottoscritto la *"Convenzione per l'esercizio associato delle funzioni in materia di accoglienza e informazione turistica dell'ambito Versilia"*.

La pandemia ne ha certamente rallentato la corsa, ma oggi l'Ambito Turistico mette a segno un successo significativo, che va nella direzione che abbiamo sempre invocato.

Per l'estate 2024 nasce uno strumento di comunicazione completamente nuovo: si chiama *"Qualcosa da fare in Versilia"*, che porta con sé, tra le altre cose, la vera novità: una card del formato di un normale badge che contiene un QR code il quale, una volta inquadrato, geolocalizzerà l'utente per poi dare accesso diretto al calendario degli eventi e fornire informazioni su monumenti, attrazioni, ristoranti, stabilimenti balneari, servizi turistici che compongono la ricca e variegata offerta del territorio, dal mare sino all'entroterra. La stessa cosa che ognuno di noi fa quando, per esempio, cerca una stazione di servizio o un esercizio commerciale specifico: interroga Google Maps da cui apprende la posizione di ciò che sta cercando, dall'esercizio più vicino fino al più lontano, in un raggio di chilometri più o meno ampio. La grande novità sta nella digitalizzazione del calendario, che quindi diventa in continua evoluzione perché può essere aggiornato in ogni momento. Un significativo passo avanti rispetto al vecchio cartaceo che invece, una volta stampato, diventava vecchio quasi subito.



Lo spiega bene il sindaco di Forte dei Marmi Bruno Murzi, capofila dell'Ambito Turistico della Versilia: *"Finalmente possiamo offrire ai turisti un calendario che si aggiorna di giorno in giorno, e che oltretutto ci fa risparmiare perché le card hanno un costo di stampa particolarmente ridotto rispetto ai depliant"*.

La card è stata distribuita in 10 mila esemplari in bar, attività ricettive, punti di intrattenimento, uffici di informazione turistica. L'utente se la può tenere nel portafoglio e consultarla, inquadrando il QR code con il proprio smartphone, in qualunque momento. E se non l'avesse con sé, potrà sicuramente trovarla nel locale pubblico in cui si trova in quel momento. Dietro alla card, questo è chiaro, si deve muovere una macchina efficiente. Vale a dire in grado di raccogliere tutte le iniziative che arrivano dagli enti pubblici ma, e questo è il primo aspetto interessante, anche dai privati. Associazioni e imprese possono, anzi devono, come sottolinea lo stesso Murzi, inviare le loro iniziative che andranno così ad arricchire gli eventi più istituzionali. Una cabina di regia verificherà le informazioni in arrivo distribuendole poi nelle varie categorie (sport, cultura, arte, ristorazione ecc.) di cui è composto il calendario. Il secondo aspetto di grande rilevanza riguarda, come detto in apertura, la destagionalizzazione. Il calendario non chiude per ferie, ma vive 365 giorni l'anno per una Versilia che si candida come meta attrattiva anche nella cosiddetta bassa stagione. Insomma, una bella notizia che accogliamo con estrema soddisfazione. Finalmente, la Versilia parla con una sola voce e lo fa per tutto l'anno. In modo nuovo, moderno e con meno sprechi di carta e di denaro. Il calendario digitale è anche consultabile sul sito visitversilia.net e sulle pagine Facebook e Instagram.



DA DISCOTECA ICONICA A CIRCUITO AUTOMOBILISTICO, DOPO ANNI DI INCURIA LA CANNICCIA CAMBIA LOOK

Un tempo ormai lontano è stata una discoteca dove generazioni di giovani hanno trascorso serate a tempo di musica. Ma nel 2010 la mitica Canniccia di Forte dei Marmi ha chiuso definitivamente i battenti. Oggi quell'area torna a nuova vita, ma con un look completamente nuovo. Dopo quattro anni di lavori si è concluso il progetto fortemente voluto da Attilio Bindi, l'istrionico imprenditore della omonima famiglia che ha fondato il noto marchio di gelati, da qualche anno diventato cittadino del Forte. Dopo aver acquistato l'area da Alberto Galeotti (circa 35 mila metri quadrati), l'ha trasformata in un vero e proprio tempio dei motori. La nuova Canniccia è diventata uno spazio multifunzionale con un vero circuito da corsa lungo 800 metri e un rettilineo principale esteso per 350 metri che rappresenta il luogo ideale per chi desidera esprimere la propria voglia di velocità. Come un vero autodromo è dotato di un paddock da cui si gode una vista impareggiabile sia sulla pista da corsa, luogo di emozioni e adrenalina, sia del contesto naturale, con un giardino dotato di una rigogliosa vegetazione tropicale e un laghetto. Non poteva mancare lo spazio Ristorante, in grado di accogliere fino a 180 persone sedute e 220 a buffet.

inside MONET PIETRASANTA



IMMERGITI NELL'ARTE COME MAI PRIMA D'ORA

Dal 5 luglio

Info e biglietti: musapietrasanta.it

EXPERIENCE

MUSA

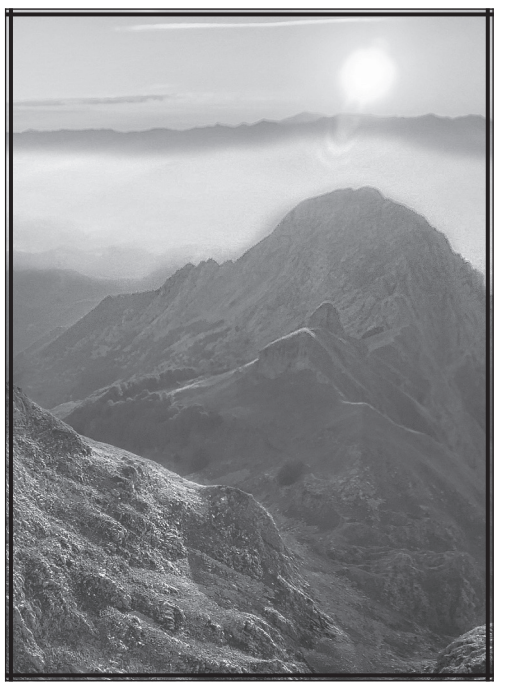
CAMERA DI COMMERCIO
TOSCANA NORD-OVEST

THE LANDS OF GIACOMO PUCCINI

mutua BVLG
IL VALORE DEL BENESSERE

LA LEGGENDA DELL'UOMO MORTO E IL MAGICO MONTE PANIA DELLA CROCE

a cura de gli Amici della Versilia



Cari lettori e amici della Versilia! Avete mai distolto lo sguardo dal vostro aperitivo per ammirare le maestose Alpi Apuane che sembrano abbracciare il nostro territorio? Se sì, sicuramente avrete notato una montagna che svetta tra tutte: la mitica Pania della Croce. E se pensate che sia solo una semplice montagna, ripensateci! Dietro la sua imponenza si cela una delle leggende più affascinanti e romantiche della nostra terra e oggi a noi l'arduo compito di raccontarvela.

LA STORIA DI UN AMORE IMPOSSIBILE

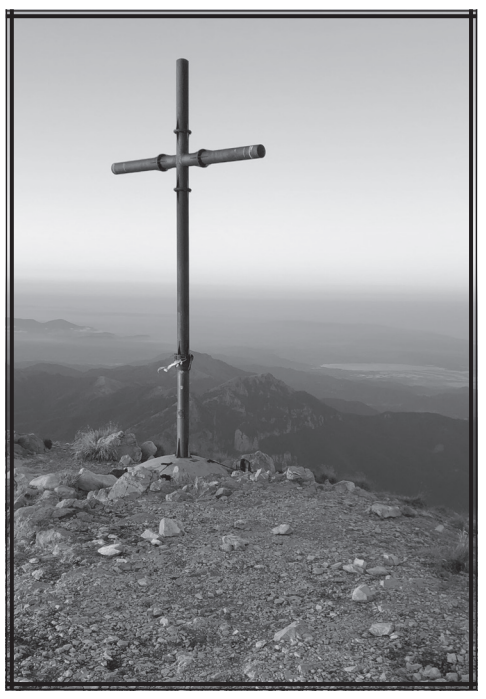
Dovete sapere che tanto tempo fa, quando le due cime della Pania della Croce e della Pania Secca non erano unite, vasti prati si estendevano tra loro, ospitando i pastori e i loro greggi durante l'estate. Tra questi pastori c'erano un giovane e una pastorella che, tra ghirlande di fiori e sogni condivisi, finirono per innamorarsi perdutamente. Ma, sul finire dell'estate, il giovane pastore cominciò a sentirsi attratto dal mare. Immaginava i bastimenti che salpavano da Pisa, con il loro carico di avventure e ricchezze. Nonostante le domande preoccupate della pastorella, il giovane rimase misteriosamente silenzioso fino a quando, con l'arrivo delle prime nuvole autunnali, le confessò il suo desiderio di diventare marinaio e vedere il mondo.



Il giorno della partenza arrivò presto e, con il cuore pesante, il giovane lasciò le montagne. La pastorella rimase sola, sperando e pregando ogni giorno per il suo ritorno. La sua bellezza malinconica attirò l'attenzione di un altro giovane pastore, che cercò in ogni modo di consolarla e farle dimenticare il suo amore perduto.

IL SACRIFICIO DI UN CUORE GENEROSO

Nonostante tutti gli sforzi del nuovo pastore, la pastorella non riusciva a dimenticare il suo primo amore. Il giovane, disperato, decise di salire sulla vetta della Pania della Croce e pregare Dio per una soluzione. Gli fu rivelato che l'unico modo per alleviare il dolore della pastorella era impedirle di vedere il mare, ma questo avrebbe richiesto un grande sacrificio.



Il pastore accettò di trasformarsi in una montagna che avrebbe unito le due Panie, nascondendo il mare agli occhi della sua amata. E così fece: si stese a terra e il suo volto fu trasformato in pietra, creando la figura del gigante addormentato che oggi conosciamo come "l'Uomo Morto". Da quel giorno, il suo profilo unisce le due vette, simboleggiando il sacrificio e l'amore eterno.

LA MAGIA DELLA PANIA DELLA CROCE

Oltre alla sua leggenda romantica, la Pania della Croce è una delle montagne più amate delle Alpi Apuane. Con i suoi 1858 metri di altezza, offre panorami spettacolari e sentieri che attirano escursionisti e alpinisti da tutto il mondo. La montagna è un vero e proprio paradiso naturale, con una varietà incredibile di flora e fauna.

La Pania della Croce è anche un gioiello geologico. Le sue formazioni rocciose e le grotte, come la famosa Grotta del Vento, sono attrazioni imperdibili per gli amanti della speleologia. Inoltre, la montagna è parte del Parco delle Alpi Apuane, un'area protetta che promuove la conservazione dell'ambiente e attività sostenibili.

UN TESORO CULTURALE

La leggenda dell'Uomo Morto e la maestosità della Pania della Croce sono profondamente radicate nella cultura della Versilia. Ogni anno, la storia viene raccontata durante eventi locali, mantenendo viva la tradizione e l'eredità di questa terra. Le storie orali, i libri e le celebrazioni contribuiscono a creare un'aura di rispetto e ammirazione intorno a queste montagne.

Esplorare la Pania della Croce significa immergersi in una storia millenaria, dove natura e mito si intrecciano in modo indissolubile. Ogni sentiero, ogni vetta e ogni panorama racconta una parte della leggenda, rendendo ogni visita un'esperienza unica e indimenticabile.

La leggenda dell'Uomo Morto e la Pania della Croce rappresentano un patrimonio prezioso della Versilia, un simbolo di amore, sacrificio e bellezza naturale. Questa storia, tramandata di generazione in generazione, continua a ispirare e affascinare, ricordando a tutti noi il potere della natura e la profondità dei sentimenti umani. La Pania della Croce non è solo una montagna, ma un monumento vivente che conserva e celebra la memoria di un passato leggendario e la meraviglia del paesaggio apuano.

Allora, la prossima volta che vi trovate a sorseggiare un aperitivo in riva al mare, alzate lo sguardo verso quelle montagne misteriose. Chissà, magari riuscirete a vedere il profilo del gigante addormentato e lasciarvi trasportare dalla magia della leggenda dell'Uomo Morto. Buona avventura!





The Versilia Lifestyle
Il Periodico della Versilia

Direttore Editoriale
Lodovico Poschi Meuron
Direttore Responsabile
Isotta Boccassini
Art Director
Allegra Poschi Meuron
Segreteria di Redazione
Filippo Poschi Meuron
Hanno scritto
Isotta Boccassini
Lodovico Poschi Meuron
Margot Dupont Katia Corfini
Gioele Poli Gli Amici della Versilia
Hanno collaborato
Zefiro Giannello Laura Zaffaroni

Concessionaria esclusiva per la pubblicità

ISOTTA BOCCASSINI COMMUNICATION
Tel. + 39 328 4312016
info@ibcommunication.it

Periodico della Versilia a distribuzione gratuita edito dall'Associazione Culturale "Più informati più sicuri"

Finito di stampare a Giugno 2024

Del contenuto degli articoli e degli annunci pubblicitari sono legalmente responsabili i singoli autori. È vietata la riproduzione anche parziale di testi, grafica, immagini e spazi pubblicitari realizzati dall'Editore.

The Versilia Lifestyle
È una pubblicazione periodica iscritta al Tribunale di Lucca, n° 3 - 2018

www.theversilialifestyle.it
theversilialifestyle@gmail.com

Tipografia
4Graph
Via Acquannauto, snc 81030 Cellole (CE)
Tel. 0771 639011
info@4graph.it

Grafica e impaginazione
Alessio Francesconi

Alcuni articoli potrebbero contenere contenuti pubblicitari

COMUNE DI
FORTE DEI MARMI

FONDAZIONE
VILLABERTELLI
FORTE DEI MARMI

PARLIAMONE IN VILLA

SABATO 13 LUGLIO 2024

HEIKE SCHMIDT

INCONTRO A TEMA *"MUSEOLOGIA MODERNA"*

DOMENICA 14 LUGLIO 2024

ORE 18.00

ROBERTO VANNACCI

PRESENTAZIONE DEL LIBRO *"IL CORAGGIO VINCE"*

ORE 21.30

ROSSELLA MARTINA

RACCONTA IL MAESTRO GIACOMO PUCCINI
CON SPUNTI DAL SUO LIBRO *"GIACOMO PUCCINI – GLORIA E TORMENTO"* CON LA PARTECIPAZIONE DELLA
CORALE GIACOMO PUCCINI

SABATO 20 LUGLIO 2024

ROBERTO ALESSI

PRESENTAZIONE DEL LIBRO
"TENTAZIONI & CASTIGHI. IL GOSSIP È LA PRIMA FORMA DI DEMOCRAZIA"

MARTEDÌ 23 LUGLIO 2024

MARCELLO VENEZIANI

PRESENTAZIONE DEL LIBRO *"VICO DEI MIRACOLI"*

GLI INCONTRI SARANNO CONDOTTI DAL

GIORNALISTA ENRICO SALVADORI

VILLA BERTELLI
FORTE DEI MARMI

FORTE DEI MARMI
IERI COME DOMANI
DR.VRANJES
FIRENZE
Versilia
FILIPPO
ACQUA MINERALE NATURALE
FONTEVIVA

LA MIGLIOR PRIMA COLAZIONE D'ITALIA È A VIAREGGIO

Al Grand Hotel Principe di Piemonte un'esperienza regale



Forse se chiudete gli occhi e provate ad immaginare una prima colazione da sogno, potreste essere catapultati per magia nella sala degli Arazzi del Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio.
Qui l'arredamento contemporaneo si fonde perfettamente con il fascino dell'Art Nouveau creando un fil rouge tra arte e gusto.
La prima colazione di questo albergo 5 stelle è stata premiata come la migliore del paese da 50 Top Italy 2024: sicuramente perchè le proposte trascendono l'ordinario, curate dal rinomato chef 2 stelle Michelin Giuseppe Mancino e dal suo team. Ampia la gamma di prodotti stagionali di alta qualità, tra cui dolci, succhi di frutta, 36 tipi di cereali, tè e caffè. Degni di nota i prodotti da forno artigianali realizzati con ingredienti genuini, privi di grassi idrogenati e con farina di grano italiano macinata a pietra, altamente digeribili, leggeri e aromatici. Un grande lavoro svolto quotidianamente che consente di portare a tavola biscotti, focacce, valdostane, cornetti all'italiana, croissant francesi, dolci con crema.



Meravigliose le statue di cioccolato realizzate periodicamente dal maitre chocolatier Patalani.
E ancora ben 16 tipologie di torte, preparate con l'utilizzo esclusivo di ingredienti naturali, molto spesso provenienti dal nostro territorio. Frutta e verdura di stagione sono a disposizione di tutti per ricche insalate, centrifughe, succhi e frullati: al centro l'impegno per la sostenibilità e la partnership con fornitori locali, che forniscono uova, frutta e verdura. Proprio il menù delle uova vanta proposte uniche, ma si possono trovare anche prelibatezze come ostriche, sushi, sparnocchi freschi o l'angolo dedicato a formaggi e salumi dove spiccano il prosciutto pata negra e una larga selezione di formaggi francesi. Degno di nota anche l'angolo internazionale: ramen, hummus e molta varietà per garantire agli ospiti larga scelta ogni giorno.
Su richiesta i piatti potranno essere preparati dagli Chef, per vivere l'esperienza di un colazione da Principi.



LA COLAZIONE È SERVITA
tutti i giorni, la mattina
dalle ore **07:30**
alle ore **10:30**
ed è aperta anche agli ospiti che non pernottano in hotel che possono prenotare sul sito internet
principedipiemonte.com





CERCHI UNA BABY SITTER A FORTE DEI MARMI?

Arrivano le fatine di Compagnia delle Fate

Siete in vacanza in Versilia e avete bisogno di una fidata fatina che si occupi dei vostri figli?
Compagnia delle Fate Babysitter & Co. è a vostra disposizione: azienda specializzata in servizi di babysitter dedicati alla famiglia, nata più di 20 anni fa dall'idea di Monica Grassi, combina l'alta qualità dell'intrattenimento e del gioco con la materna affidabilità delle sue babysitter, garantendo così la serenità dei genitori. Compagnia delle Fate offre babysitter che operano a domicilio, travestite da "fatina" con ali, bacchetta magica e trolley dei desideri.
Inoltre, dispone di babysitter multilingue, e babysitter disponibili per accompagnare la famiglia in vacanza.
Attivi nelle città di Milano, Napoli, Roma, Courmayeur, Forte dei Marmi e Costa Smeralda, portano il loro impegno per la qualità e l'affidabilità in tutta Italia.
Inoltre da quest'anno Compagnia delle Fate ha il piacere di presentarvi il servizio pet sitter dedicato agli ospiti degli hotel presenti nelle zone in cui operano.

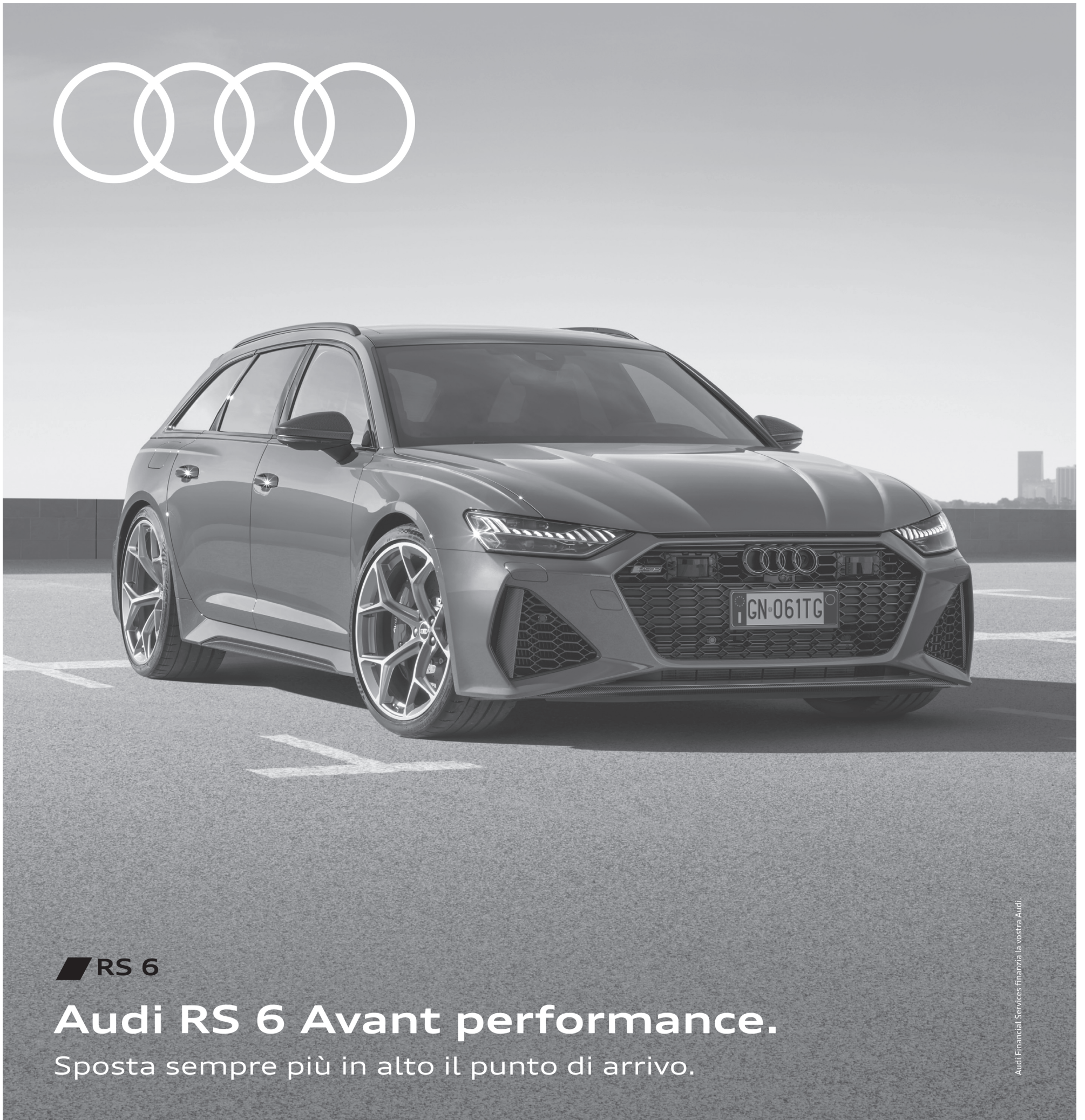
Compagnia delle Fate
BABY-SITTERS&CO.®



CARPE, LOMBRICHI E COCCINELLE, LA VERA AGRICOLTURA BIODINAMICA BY LUCA SALVATORI

Quando la passione vince anche sulla ragione. Luca Salvatori, 46 anni, un passato da chef nell'attività di famiglia, ad un certo punto decide di cambiare vita e si dedica all'agricoltura biodinamica. All'inizio con qualche prova fra un turno e l'altro, poi compiendo il passo decisivo. *"Mi si è aperto un mondo* – racconta Luca – *e così ho deciso di uscire dalla comfort zone e aprire un'attività. All'inizio tutti, a cominciare dalla mia famiglia, mi prendevano per pazzo. Oggi, a distanza di sette anni, sono sempre più convinto della scelta che ho fatto".*
Agricoltura biodinamica, appunto, con "qualche scorciatoia che ci aiuta a ottenere il massimo risultato", precisa Luca. Quali? Lombricoltura e acquacoltura. *"Lombrichi, coccinelle, api e carpe Koi sono animaletti che mi aiutano a produrre in modo sano e genuino. Prendiamo i pesci: i loro scarti diventano un fertilizzante naturale che fa crescere insalata e basilico grazie ad un impianto che riempie una vasca d'acqua a ciclo continuo senza bisogno di annaffiare o lavorare il terreno. Così facendo otteniamo un risparmio di denaro e un maggiore rispetto dell'ambiente perché non abbiamo più bisogno di mezzi agricoli. E poi i lombrichi: è un insetto fondamentale* – lo sapevate? Ha 6 fegati, 6 stomaci e 6 cuori - *che ha la funzione di filtrare e rivitalizzare la terra. Quello che mangia lo espelle e lo scarto diventa un fantastico fertilizzante naturale. Mi piace sintetizzare così la nostra filosofia: abbiamo creato un sistema in cui non siamo noi a dover dominare la natura ma è la natura che ci guida come vuole lei".*

L'AZIENDA
BIODINAMICA MEDITERRANEA
si trova in
Via Pisanica 176
a Pietrasanta
(329 477 2803)
e oltre a servire diversi ristoranti e alberghi della zona fa anche vendita diretta.



RS 6

Audi RS 6 Avant performance.

Sposta sempre più in alto il punto di arrivo.

Audi Financial Services finanzia la vostra Audi.

L’emozione di domare 630 CV, l’adrenalina di essere lanciati da 0 a 100 km/h in soli 3,4 secondi, la dirompenza del motore 4.0 V8 TFSI biturbo. Numeri che non bastano a descrivere l’esperienza di guida con Audi RS 6 Avant performance.

Scopri di più nel nostro Showroom e su **audi.it**

Audi RS 6 Avant performance. Consumo di carburante (l/100 km) ciclo combinato (WLTP): 12,2 - 12,7. Emissioni CO_2 (g/km) ciclo combinato (WLTP): 277 - 289.
I valori indicativi relativi al consumo di carburante e alle emissioni di CO_2 e/o, in caso di modello ibrido plug-in, al consumo di energia elettrica, sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151 e successive modifiche e integrazioni). I valori di emissioni CO_2 nel ciclo combinato sono rilevanti ai fini della verifica dell’eventuale applicazione dell’Ecotassa/Ecobonus, e relativo calcolo. Eventuali equipaggiamenti e accessori aggiuntivi, lo stile di guida e altri fattori non tecnici, possono modificare i predetti valori. Per ulteriori informazioni sui predetti valori, vi invitiamo a rivolgervi alle Concessionarie Audi e a consultare il sito audi.it. È disponibile gratuitamente presso ogni Concessionaria una guida relativa al risparmio di carburante e alle emissioni di CO_2, che riporta i valori inerenti a tutti i nuovi modelli di veicoli.

Brotini S.p.A.
Via degli Unni - Massa
Via Privata OTO, 39 - La Spezia
Tel. 0585.836111 - www.brotini.it

IN VERSILIA UNA STORICA PASSIONE PER LA VELOCITÀ

Dall'invenzione del motore a scoppio a prestigiosi eventi e premiazioni

di Katia Corfini

Versilia e motori, una "ricetta" dal sapore unico che nasce dal legame di questa terra con i motori. Per comprenderla meglio saliamo a bordo di una elegante e scintillante auto d'epoca e ripercorriamo quelle vie del litorale che, in epoche diverse, hanno attratto numerosi appassionati. Il vento tra i capelli al sapore di salsedine non è l'unico ingrediente di questa ricetta. La Versilia è una delle zone costiere più famose d'Italia che, oltre alle sue spiagge, è famosa per le sue strade panoramiche, per le sue colline e per le ripide pareti delle Alpi Apuane. Luoghi che sanno offrire paesaggi mozzafiato. Pietrasanta e dintorni sono una location perfetta per il passaggio di gare e competizioni di ogni tipo.
Insomma, la Versilia è una vera e propria "mecca" per gli amanti dei motori. Grazie alla sua posizione privilegiata sulla costa toscana, alla ricca offerta di eventi e servizi specializzati, è una tappa obbligata per tutti gli appassionati di settore.



A PIETRASANTA BARSANTI E MATTEUCCI PADRI DI UN'INVENZIONE GENIALE

È facile immaginare che i creatori del motore a scoppio non potessero essere nati in un luogo molto lontano dalla Versilia. È infatti a Pietrasanta che, grazie alle genialità di un fisico e di un ingegnere, nacque il motore a scoppio. Il 6 giugno 1853 due toscani depositarono all'Accademia dei Georgofili un documento con la descrizione dell'invenzione del primo motore a scoppio della storia. Questo portò alla nascita del primo veicolo a motore, il triciclo di Benz. Fu così che Padre Eugenio Barsanti, insegnante di fisica nato a Pietrasanta e l'ingegnere Felice Matteucci, di Lucca, contribuirono alla nascita del "Futurismo". Fu proprio il motore a scoppio a permettere la nascita di quell'ebrezza della velocità che, in seguito, divenne leggenda nei nomi di Enzo Ferrari, Antonio Ascari, Tazio Nuvolari, Clemente Biondetti e tanti altri. Sempre a Pietrasanta, nel centro storico, troviamo Palazzo Panichi, la splendida dimora costruita nel XV secolo che ospita Il Museo Barsanti dedicato agli inventori del motore scoppio. Seguendo il percorso museale, potrete tuffarvi in questa straordinaria invenzione. Un'idea che ha rivoluzionato il progresso tecnologico della nostra era. Nel museo sono presenti modelli diversi di motore a scoppio e il visitatore, attraverso pannelli informativi, è invitato a ripercorrere i progressi fatti nel tempo. Per ricordare questi inventori è stato istituito dal Comune di Pietrasanta il Premio Internazionale "Barsanti e Matteucci" allo scopo di promuovere la conoscenza dell'invenzione e del progresso tecnologico. Il Premio si svolge in collaborazione con il Rotary Club Viareggio Versilia, il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Lucca e Università di Pisa, e ogni anno assegna un riconoscimento a quanti portano avanti l'opera di ricerca e di perfezionamento dei mezzi a motore.





VERSILIA A MOTORE, PIETRASANTA CLASSIC BAR.MA ED IL PREMIO BIONDETTI

In attesa della Mille Miglia e del Premio Biondetti, il Gruppo GoVersilia ha ideato "Versilia a motore": durante questo evento alcuni amici si sono ritrovati per rivivere le magiche atmosfere della storia d'Italia, ma anche per girovagare per i comuni versiliesi. Un giro che sarà riproposto durante le diverse stagioni dell'anno.
Ogni anno a Marina di Pietrasanta in località Tonfano, promosso dal Gruppo GoVersilia, viene organizzato anche un saluto alla "Mille Miglia" tramite un raduno di auto e moto storiche. Con il patrocinio del Comune di Pietrasanta e delle attività locali il "GoVersilia Pietrasanta Classic Bar.Ma." prende forma in onore di Barsanti e Matteucci. È un evento nato grazie alla passione per il territorio che, unita al fascino del passato, conduce a quei motori d'epoca ricchi di sogni. Il raduno offre gratuitamente la possibilità di partecipare con i propri veicoli d'epoca e storici, un'occasione in più per ricordare ai frequentatori, simpatizzanti e cittadini di Pietrasanta, che il motore a scoppio nacque proprio qui.
Insieme al raduno Classic si rinnova ogni anno anche il prestigioso "Premio Eleganza - Clemente Biondetti -", dedicato al grande corridore toscano, dominatore di ben quattro Mille Miglia, di cui tre consecutive (1947, 1948 e 1949).
Il Premio è stato consegnato dagli organizzatori dell'evento e da una giuria di eccellenza. Sempre presenti sono stati anche i foto amatori con scatti sia alle auto del raduno che a quelle di passaggio. In sostanza è stata un'occasione imperdibile per gli amanti dell'arte, della cultura e della bellezza. Ma soprattutto per la fotografia e per le auto d'epoca che attraverso la storia della mitica Mille Miglia ci hanno riportato in un passato colmo di cose belle che ancora emoziona.



AL RISTORANTE LUNASIA IN VIAGGIO FRA PASSATO E FUTURO

Alla scoperta della cucina antropologica dello chef stellato Luca Landi



Staff del Ristorante Lunasia

La stella Michelin di Luca Landi brilla luminosa nel cielo sopra Viareggio. Lo chef di origini garfagnine ha trasformato il ristorante Lunasia, all'interno del lussuoso hotel 5 stelle Plaza & de Russie sul lungomare, in un autentico salotto del gusto. A pochi passi da qui il mar Tirreno si infrange sulla costa della Versilia mentre all'interno della sua cucina si fonde con straordinaria leggerezza con i prodotti della terra. La sua terra, in primis, come le erbe della Garfagnana, ma tutto il territorio che gli sta intorno in realtà è fonte di ispirazione. Il tavolo è curato nei dettagli, a cominciare dal pane fatto in casa (farine locali di Seravezza e lievito liquido del più grande panificatore di San Francisco), dai piatti di benvenuto, fino all'olio che arriva dalle colline sopra Camaiore.



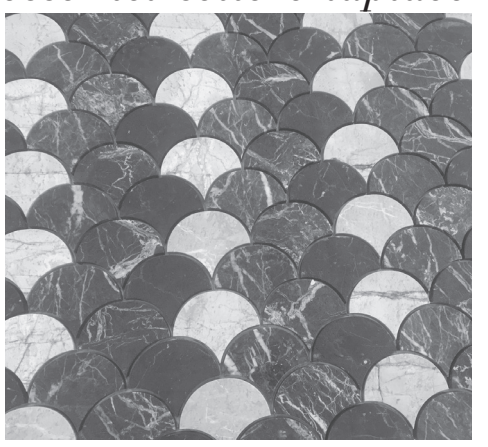
Eccolo il nostro pranzo degustazione. Per cominciare mosaico di tonno con gelato di bottarga, tonno essiccato e verdure fermentate, sgombro ravanello e lattuga da mangiare finger laccato in una salsa di Alga Combu, tartare di dentice con tartufo fermentato e albicocca e sesamo, gambero viola con gel di abete e caglio di latte e fragola, ostrica nella sua acqua in granita con crema fresh al kiwi. Una proposta di crudo tutt'altro che banale, anzi coraggiosa e decisamente originale. La cucina di Landi vuole lasciare il segno in bocca ma anche saltare agli occhi. La conferma arriva con il primo piatto: fagottini di pasta fresca ripieni di sale a crudo e bietole su un ragù di polpo al vino rosso e barba rossa. Il secondo piatto è un'altra esperienza per le papille gustative: dentice al carbone accompagnato da una lattuga cotta alla fiamma, scalogno marinato, crema di avocado e riso, salsa di pescato profumata al sambuco. Sapidità e dolce che si fondono in un mix di raro equilibrio. E per concludere in bellezza ecco il meringato dello Chef: soie di lime, yogurt e cioccolato bianco e meringa al latte, il tutto innaffiato da un decotto di frutta e verdura e polvere dello Chef. Entrare a Lunasia significa immergersi in una cucina antropologica, quasi olistica, che parla di tutto: dei luoghi, dei costumi, della storia e della tradizione. Ma che si trasforma continuamente e guarda avanti in un trait union fra passato e futuro. Un viaggio nel gusto e un tripudio per gli occhi, fra sapori inediti ed esplosione di colori. Questa è la proposta di Luca Landi, un artigiano della cucina come si definisce lui. Dove il vegetale, scelto accuratamente fra ciò che offre il terroir in cui vive, rimane al centro di tutto e a cui si uniscono contaminazioni da tutto il mondo: dall'America al Giappone, dalla Francia all'Italia, da cui ha imparato l'arte del gelato (anche salato, quasi una bestemmia 20 anni fa) che gli è valsa una coppa nel mondo nel 2009. In sala, la maitre Claudia Parigi accompagna gli ospiti (tanti anche quelli che vengono da fuori hotel), in questa straordinaria esperienza gastronomica e aiuta a districarsi in una pregiata carta di vini che conta mille etichette per 7 mila bottiglie.

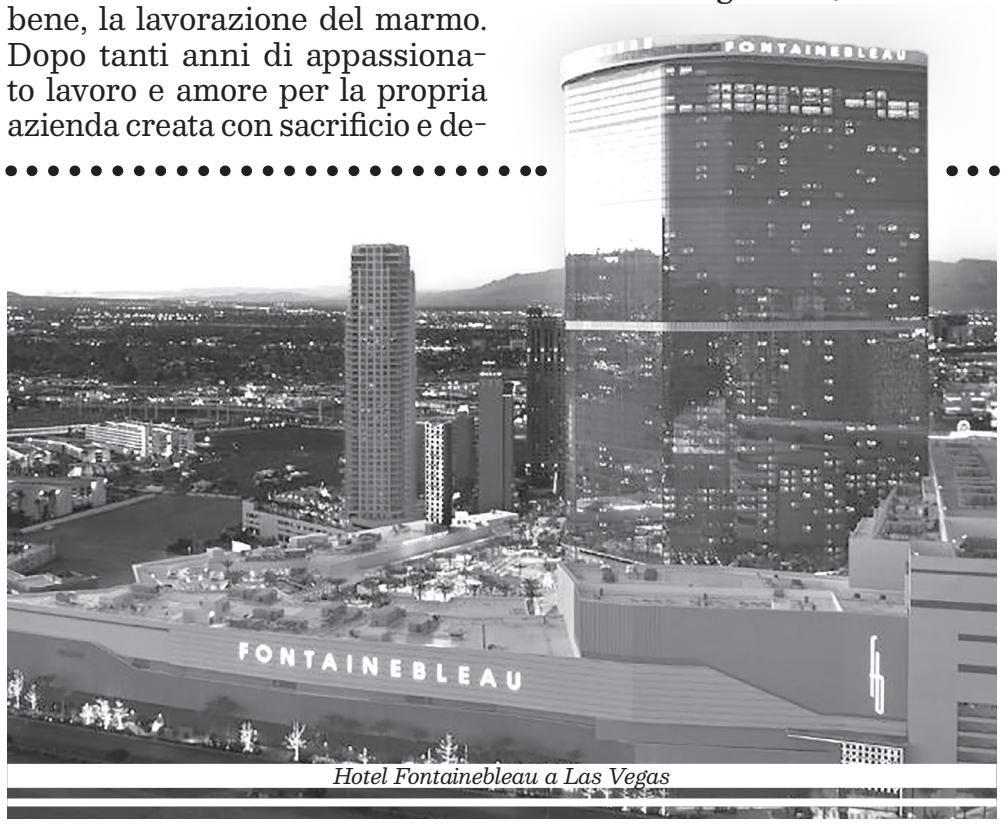


MARMO, ARTIGIANALITÀ E QUALITÀ DA STRETTOIA A LAS VEGAS

La bella storia di Cassio Coppedè che dagli anni Sessanta lavora con successo nel settore lapideo

Una storia di famiglia quella che nasce negli anni Sessanta nel cuore della Versilia, precisamente in località Strettoia, nel comune di Pietrasanta.
Qui la Famiglia Coppedè da generazioni si tramanda un mestiere antico, che in Versilia conosciamo bene, la lavorazione del marmo. Dopo tanti anni di appassionato lavoro e amore per la propria azienda creata con sacrificio e dedizione, al nonno Cassio nell'83 è subentrato il figlio Giulio, mentre dal 2000 prendono il timone dell'azienda i figli Alessandro e Massimiliano. La società Cassio Coppedè nonostante il forte cambiamento che il settore ha subito nel corso degli anni, è riuscita a rimanere al passo coi tempi, senza dimenticare le proprie radici e tradizioni. Perché anche il marmo, in tutte le sue sfaccettature, rende famosa questa parte di Toscana nel mondo creando numerose opportunità di lavoro: la famiglia Coppedè proprio per questo possiede un team di professionisti altamente qualificati in grado di fare fronte a qualsiasi richiesta del cliente.

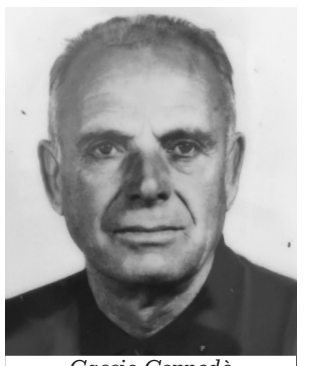




Hotel Fontainebleau a Las Vegas

IMPORTANTI COMMESSE INTERNAZIONALI

La società Cassio Coppedè opera da decenni nel settore lapideo ed è ben conosciuta in Italia e all'estero.
L'attività è mirata a rispondere alle esigenze del mercato in modo professionale, grazie ad una struttura collaudata ed un servizio efficiente: lo stabilimento, situato vicino al bacino marmifero di Carrara, consente infatti di soddisfare le richieste anche più impegnative in modo affidabile e puntuale.
"Abbiamo maturato negli anni una grande esperienza realizzando numerosi progetti a livello internazionale" ci spiegano Alessandro e Massimilano.
"Ad esempio, solo per citarne alcuni, l'Hotel Park Hyatt Milano, un progetto che prevedeva il rivestimento delle pareti e del pavimento in travertino romano della hall; oppure il rivestimento esterno dell'Hotel Westin di Varsavia; gli interni per la villa di Achmetov in Ucraina nel 2015, poi nel 2022 abbiamo realizzato parte delle lavorazioni dell'Hotel Fontainebleau a Las Vegas".



Cassio Coppedè

DALLA CAVA AL PRODOTTO FINITO

"Siamo in grado di far fronte a qualsiasi esigenza e di seguire un progetto passo passo fino al montaggio on-site con personale specializzato, sia in Italia che all'estero" proseguono i titolari.
"Oltre ai vari marmi di Carrara, il cliente può richiedere qualsiasi tipo di marmo, granito, pietra e travertino, sia in lastre che in blocchi, oppure speciali e uniche lavorazioni".
"Dal campione di ogni colore e materiale selezioniamo il blocco grezzo direttamente dalla cava per poi segarlo in lastre dello spessore e della forma richiesta" spiegano.
"Le lastre vengono poi rifinite con un severo ed accurato controllo qualità, per poter essere tagliate a misura come richiesto dal progetto e secondo i desideri dei clienti. Tutti i pezzi vengono poi accuratamente imballati in resistenti casse di legno prima del trasporto. I dettagli tecnici sono discussi con gli architetti ed i clienti durante tutto il ciclo produttivo"





LO STABILIMENTO
è nel centro dell'area della lavorazione del marmo, tra la Versilia e Carrara in via Montiscendi n. 180, nella frazione di Strettoia del comune di Pietrasanta (Lucca)

+39 0584 799712



APUAPARK
APUAFOOD&DRINK
Trascorri una serata tra divertimento e buona cucina



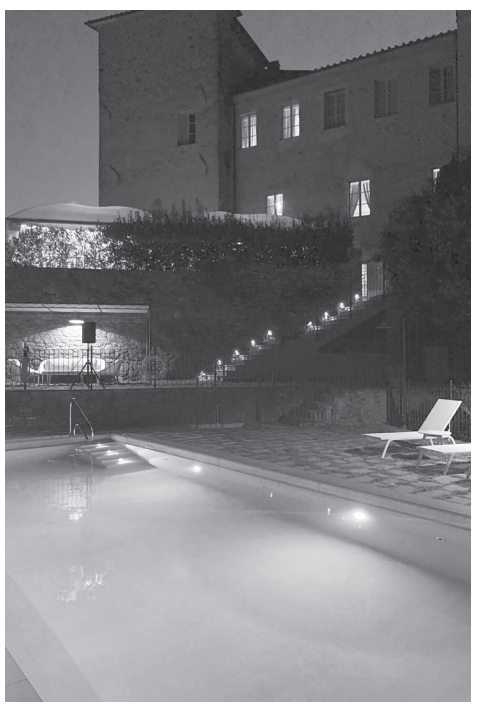



Apua Park
Via del Fescione angolo Via Verdi | Massa
348|2985532

UN CASTELLO DA FAVOLA A DUE PASSI DALLA VERSILIA

Dopo un lungo restauro l'antica dimora Malaspina è diventata un resort di lusso

È stato per secoli un maniero a difesa del territorio per poi essere quasi distrutto a seguito del rovinoso terremoto che il 7 settembre 1920 sconvolse Lunigiana e Garfagnana.
Ricostruito dai Monaci, il castello di Pontebosio a Licciana Nardi (Massa) è poi passato nelle mani del noto cardiochirurgo genovese, Prof. Gaetano Azzolina. Ne voleva fare una RSA di lusso, ma poi il progetto non andò a compimento.
Ed è qui che entra in gioco la famiglia Tognetti, quercetana doc e fondatrice del marchio PiùMe. Lo acquista nel 2010 per trasformarlo, dopo anni di lavori di restauro e ristrutturazione, in un resort a 5 stelle.
L'antica dimora Malaspina si trova a pochi passi dall'antico borgo di Licciana Nardi.



Anzi, ne è il simbolo oggi che è tornato a nuova vita per ospitare illustri ospiti che cercano di ritagliarsi pace e tranquillità senza rinunciare alle meraviglie che si trovano a poca distanza: Versilia, Lerici, Portovenere, il Golfo dei Poeti, la zona del Marmo e, perché no, le vette delle Apuane.
Silvana Bonugli, attivissima moglie del patron di PiùMe Pietro Paolo Tognetti, ci ha messo anima e cuore per trasformare il castello in una residenza di charme. *"Quando Paolo decise di comprare il Castello lì per lì gli ho dato del pazzo* – racconta sorridendo -, *ma quando sono andata a vederlo mi sono innamorata a prima vista di quel luogo. Certo, all'inizio ci voleva una bella dose di fantasia: gli interni si presentavano in uno stato assolutamente anonimo e desolante, dell'arredamento originale non esisteva più niente. Non un colore o tantomeno un affresco, non un mobile originario, non un camino, né un pavimento d'epoca. I vari interventi effettuati avevano ridotto gli interni ad un casermone anonimo. Bisognava partire da qualche cosa, un'idea, uno spunto, una storia ritrovata e ricostruita in modo credibile e al tempo stesso originale"*.
La storia, dunque, diventa lo spunto per una nuova narrazione per dare un tocco di magia a quelle stanze, con storie di persone che quelle stanze le hanno vissute, abitate, amate.
I frati che con sacrificio e passione hanno contribuito alla ricostruzione post terremoto (Carlo Antonio e Angel Maria), Moroello guerriero intrepido, Giovan Spinetta (il fondatore della casata), i marchesi Malaspina, Claudio e Ferdinando.
E poi le donne: Caterina la giocosa, Leonora la riflessiva, Terenzia che amava il colore, Maria Vittoria e Luigia raffinate e sobrie, Carolina che sognava mondi lontani, Carlotta la romantica monaca e infine Beatrice, quella che amava le feste e la vita di corte.
Persone realmente vissute che oggi danno il nome alle 14 lussuose suite del resort, tutte diverse l'una dall'altra esattamente come coloro che le hanno ispirate. *"Abbiamo personalizzato ogni camera e modellata sul suo ipotetico ospite* – continua la signora Silvana - *abbiamo messo tanto colore, inserendo moduli di cartongesso per non stravolgere nulla degli ambienti che abbiamo trovato. Siamo andati a Londra a scegliere i tessuti Guild e dai colori l'arredatore è partito per rendere unica ogni suite"*.



Per diventare quello che è oggi - un luogo da favola dotato di ogni comfort -, la famiglia Tognetti ha impiegato tempo e ingenti risorse. *"E il sogno è diventato realtà, felici di aver restituito il castello di Pontebosio a nuova vita rendendolo un luogo unico e pieno di fascino"*.
Piscina, spa e stanze massaggi completano la dotazione del resort che mette a disposizione dei suoi clienti – in prevalenza stranieri – anche la possibilità di degustare le prelibatezze enogastronomiche del territorio.

Castello di Pontebosio
Luxury Resort ★★★★L



EVENTI IN VERSILIA E DINTORNI

FESTIVAL LA VERSILIANA

17 luglio Giovanni Scifoni – Fra S. Francesco, la superstar del Medioevo.
20 luglio Max Angioni – Anche meno
22 luglio Balletto di Roma – Il lago dei cigni ovvero il canto
25 luglio Chiara Francini | Forte e Chiara
26 luglio Shamzy – a casa mia!
27 luglio Balletto di Milano | Aria Tango...Bolero
28 luglio Roberta Bruzzone – Favole da incubo
29 luglio Marco Travaglio – I migliori danni della nostra vita
30 luglio Jonathan Canini – Vado a vivere con me
31 luglio Jack Savoretti in concerto

Inizio spettacoli 21.30
Info versilianafestival.it


Jack Savoretti

PIETRASANTA IN CONCERTO

13 luglio L'Anima dell'Armenia, Paese di Musica
14 luglio Una scappa musicale
15 luglio Grande apertura in memoria del maestro Ozawa
16 luglio Il genio di Piazzolla, da Buenos Aires a Shanghai!
17 luglio Una festa di concerti
18 luglio Capolavori della musica da camera
19 luglio Vengerov e Osetinskaya suonano Beethoven
20 luglio From Jerusalem with love
21 luglio Dal folk irlandese a Purcell
22 luglio Michelangelo è tornato

Info pietrasantainconcerto.com

LUCCA SUMMER FESTIVAL

3 Luglio Tedua
5 Luglio Geolier
6 Luglio The Smashing Pumpkins
7 Luglio Rod Stewart
11 Luglio Calcutta
12 Luglio Lenny Kravitz
15 Luglio Diana Krall
16 Luglio John Fogerty
18 Luglio Salmo e Noyz Narcos
19 Luglio Mika
20 Luglio Sam Smith
21 & 23 Luglio Duran Duran
24 Luglio Toto e Marcus Miller

Inizio spettacoli 21.30,
Info luccasummerfestival.it

FESTIVAL PUCCINI 2024

12 e 19 luglio Le Villi-Edgar
13 luglio Manon Lescaut
20 e 27 luglio La Boheme
26 luglio Tosca

Info puccinifestival.it

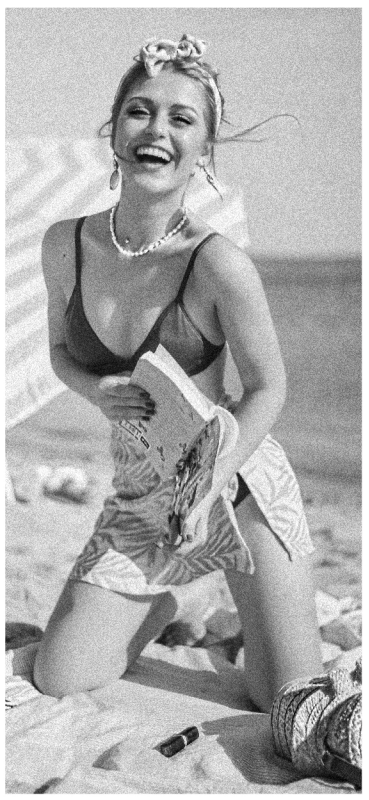
SERAVEZZA BLUES FESTIVAL

18 luglio serata dedicata ai Blues Brothers
19 luglio finale contest Road to Seravezza Blues. A seguire The Mandarin Punch,
20 luglio Bob Malone, apripista Vincenzo Tropepe,
21 luglio Selwyn Birchwood apripista Reverend Robert, Mr Bana Band, Max Panconi RnR Trio, LeBron Johnson
22 luglio Incognito in concerto

Info seravezzabluesfestival.it

SUMMER 2024 - PELLE & UNGHIE "PERFETTE"

IL SEGRETO DI UNA PELLE SPLENDIDA?
UNA PROTEZIONE SOLARE EFFICACE CHE SFIDA IL TEMPO!



Fai la differenza con la nostra

UV EXPERT
Antiaging Formula

e dì **SÌ** a una pelle protetta, radiosa e giovane.

La nostra formula avanzata non solo protegge la tua pelle dai raggi dannosi del sole, ma combatte anche i segni visibili del tempo. Riduce rughe, macchie e protegge l'elasticità della pelle, donandoti un aspetto fresco e giovane.

*Realizzata con **ingredienti idratanti e antiossidanti**, la nostra linea solare non è solo una protezione: È UNA COCCOLA PER LA TUA PELLE SOTTO IL SOLE ESTIVO.*

VOLETE RENDERE LA VOSTRA MANICURE UNA VERA E PROPRIA OPERA D'ARTE E IN PERFETTO ABBINAMENTO CON LA VOSTRA ABBRONZATURA?

"Le tendenze nail art di questa Estate sono frivole e giocose, con un tocco di luce che non guasta mai."



VI ASPETTIAMO

PER SCOPRIRE TUTTI I NOSTRI NUOVI COLORI...

YOUR NEW BEAUTY STYLE
Beautynaire®
ITALIA

INFO&APPUNTAMENTI - 366 41 82 513

Via Dorsale 9, Massa (MS) c/o Centro Direzionale OLIDOR

Cassetti

1926

Valore su Valore







Vieni a scoprire il mondo Cassetti nelle nostre boutique di Firenze, Prato e Forte dei Marmi

www.cassetti.it

ROLEX · VACHERON CONSTANTIN GENÈVE · Cartier · JAEGER-LECOULTRE · TAG HEUER · TUDOR · CRIVELLI · MESSIKA PARIS · Pomellato

Ogni boutique propone i marchi elencati nel rispetto delle concessioni concordate.