COPIA OMAGGIO

Audi Sport Brotini

The Versilia Lifestyle

Il Periodico della Versilia

Audi Sport Brotini

ANNO 7 Numero 5

Direttore responsabile *ISOTTA BOCCASSINI*

Dicembre 2025

NATALE CHE UNISCE

Gesti concreti per aiutare chi ha bisogno



Quando le luci delle piazze si accendono e l'aria si riempie di profumi di dolci appena sfornati e vin brulè, tra luci scintillanti, profumi di cannella e arancia, l'atmosfera delle feste avvolge la Versilia tra vicoli e lungomare, suscitando sorrisi e piccole magie natalizie. È in questo clima di calore che il Natale diventa il momento perfetto per accendere il cuore.
Nel nostro territorio sono innumerevoli le associazioni che ogni giorno si attivano per fare del bene e aiutare chi ha bisogno: con questo contributo ve ne segnaliamo qualcuna - impossibile elencarle tutte - affinché i singoli cittadini possano avere una guida pratica per muoversi e cercare di aiutare a loro volta le opere di questi angeli del volontariato.

SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE

Molte famiglie e persone sole ricevono pacchi alimentari, abiti caldi e accessori grazie all'impegno de *Il Germoglio ODV* di Viareggio. I volontari selezionano generi di prima necessità e distribuiscono vestiario adatto alle stagioni, arrivando anche a domicilio per chi non può spostarsi.
Il Centro di ascolto è la porta d'accesso ai servizi offerti dall'associazione per generi alimentari, vestiario, giocattoli e piccoli oggetti. Con i volontari si concordano modalità di aiuto personalizzate. Chi volesse sostenere concretamente può diventare volontario o socio, con un versamento di 10 euro.

Tutte le informazioni per donazioni e le modalità di partecipazione sono disponibili sul sito *ilgermoglioviareggio.it*

AMICI A QUATTRO ZAMPE

Nei rifugi come *Nati Liberi Versilia* e *Ata Versilia ODV - Rifugio i Miciottoli*, cani e gatti recuperano fiducia e serenità, aspettando famiglie pronte ad accoglierli. Alcuni provengono da canili sovraffollati, altri da situazioni di abbandono o maltrattamento. Ogni adozione, visita o donazione è un gesto di cura e solidarietà, che regala calore e una seconda possibilità. Durante le feste, anche una visita ai rifugi, una carezza o un dono speciale può fare la differenza.

AIUTO ALLE DONNE

Dal 1996, la *Casa delle Donne* di Viareggio svolge attività costante contro la violenza sulle donne. Il centro *"L'Una per l'Altra"*, attivo dal 2001, è l'unico centro antiviolenza della Versilia e offre quotidianamente ascolto, accoglienza e riservatezza. Ogni intervento si basa sulla libera scelta della donna.
Informazioni per donazioni e sostegno alle attività: *casadelledonneviareggio.it*.

GLI APPUNTAMENTI DA NON PERDERE

GESÙ NASCE DAL MARE

"Gesù dei Pescatori e della gente di mare" al pontile di Tonfano a Marina di Pietrasanta nel pomeriggio della Vigilia, il 24 Dicembre, dalle ore 16: gli antichi mestieri della gente di mare appaiono lungo la *"passeggiata"* del pontile impersonando un vero e proprio presepe vivente che rappresenta l'origine del nostro territorio. Prima del tramonto saluto della motovedetta della Capitaneria, imbarcazioni, sommozzatori, pescatori e surfisti accolgono Gesù Bambino fra le onde che, cullato nella rete di una bilancia e dai canti tradizionali della Natività, viene benedetto dal parroco prima di raggiungere il presepe nella chiesa parrocchiale di Sant'Antonio.

PRESEPE VIVENTE NOCCHI

Il giorno di Santo Stefano a Nocchi (frazione di Camaiore) dalle ore 14.00, potrete ammirare la raffigurazione della Natività ambientata nella prima metà del Novecento. Una navetta gratuita sarà a disposizione dei visitatori. Oltre alla rievocazione della Natività, è prevista la presenza di antichi mestieri e assaggi enogastronomici con prodotti locali. Con l'occasione potrete ammirare il borgo di Nocchi sorto sulla via Francigena, che come per magia farà un tuffo nel passato.



SABATO 20 E DOMENICA 21 DICEMBRE VIAREGGIO KIDS

Un evento molto atteso per bambini e famiglie: nel foyer del Gran Teatro Puccini a Torre del Lago, dalle 10:30 alle 17:30 di sabato e domenica sarà possibile partecipare gratuitamente a laboratori, letture animate, città dei mestieri, spettacoli, esibizioni e incontrare Babbo Natale. Viareggio Kids fa parte del più ampio format itinerante Toscana Kids. Info e iscrizioni toscanakids.prenotazioni@gmail.com

ATTENZIONE AI PIÙ PICCOLI

Le mamme e i bambini della Versilia trovano supporto concreto grazie al *Centro di Aiuto alla Vita CAV Franca Pocci*, che offre assistenza gratuita a donne in difficoltà durante la gravidanza e sostegno alle famiglie con bambini piccoli. Tra le attività, distribuzione di latte in polvere, alimenti per l'infanzia, pannolini, indumenti, passeggini e giocattoli.

Tutte le informazioni per sostenere il CAV le trovate sul sito *cavviareggio.it*

Da segnalare anche l'importante contributo di *ABIO Viareggio Versilia ODV* che opera nei reparti pediatrici dell'Ospedale Unico della Versilia a Lido di Camaiore, portando volontari per giochi, letture e attività creative. Durante le feste, anche un'ora del proprio tempo o un piccolo dono può diventare un regalo prezioso.

Per informazioni su come sostenere queste attività: *abioviareggioversilia@gmail.com* o visitate *abioversilia.it*.

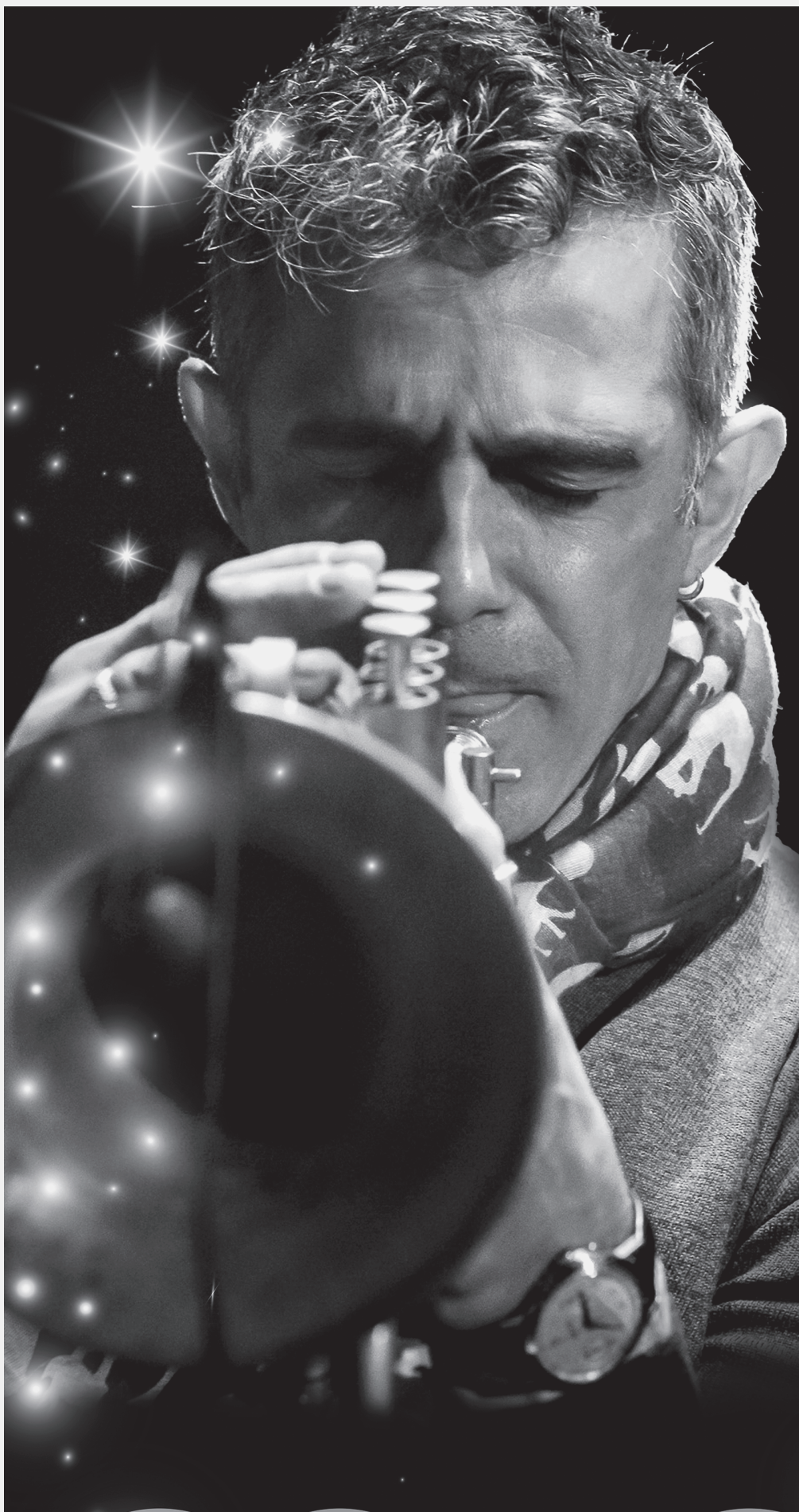
DONARE SANGUE

Un gesto semplice ma fondamentale è donare sangue. Globuli rossi, piastrine e plasma non si possono produrre in laboratorio: chi dona regala sicurezza e speranza a chi affronta interventi chirurgici, terapie oncologiche o trapianti. Il Centro Trasfusionale dell'Ospedale Versilia accoglie donatori ogni giorno. Chi dona periodicamente beneficia anche di controlli sanitari gratuiti. Per essere aggiornati, ricevere informazioni e contribuire concretamente scaricate la App *Avis Regionale Toscana*.

TI INVITIAMO A CONOSCERCI MEGLIO SU:
theversilialifestyle.it

FACEBOOK
The Versilia Lifestyle

INSTAGRAM
@theversilialifestyle



FILARMONICA
GAETANO LUPORINI
SAN GENNARO 1894 LUCCA

131° ANNO DALLA FONDAZIONE

CHIESA DI SAN FRANCESCO | LUCCA
domenica 21 dicembre 2025 | ore 17:30

FILARMONICA GAETANO LUPORINI

con la partecipazione straordinaria di

PAOLO FRESU

Massimo Signorini | *fisarmonica*

si esibirà il coro
«Perché ci vuole orecchio»
diretto da **Carla Nolledi**

Giampaolo Lazzeri

Maestro Concertatore e Direttore

Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca

CitTi Maceri Falesa S.r.l.

INGRESSO GRATUITO I biglietti gratuiti saranno disponibili a partire dalle ore 12 di martedì 16 dicembre 2025 sul sito: www.fondazionecarilucca.it

CONCERTO di NATALE

con il patrocinio

REGIONE TOSCANA · Città di Lucca · anbima APS Rete Associativa Provincia Provinciale Lucca

con il sostegno

COMUNE DI CAPANNORI · PubliEd Editore in Lucca · Naturanda La tua scelta sostenibile · martinelli luce · Tipografia Tommasi · VIPING Servizi per l'impresa · Fattoria di Fubbiano San Gennaro - Lucca - Italia · Ristoro Il Corno Rosso Cucina toscana

VIANI E GLI EMARGINATI CHE NON DOBBIAMO DIMENTICARE

Dalla Viareggio povera della Darsena alle sale dei musei: un artista che ha dato voce ai "diversi", ricordandoci ancora oggi che la vera forza è nella dignità degli ultimi

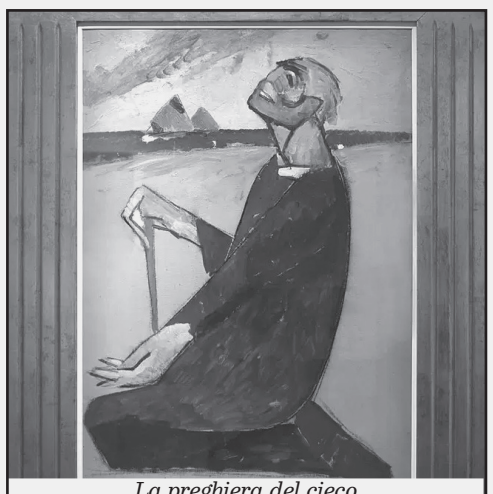
di Isotta Boccassini

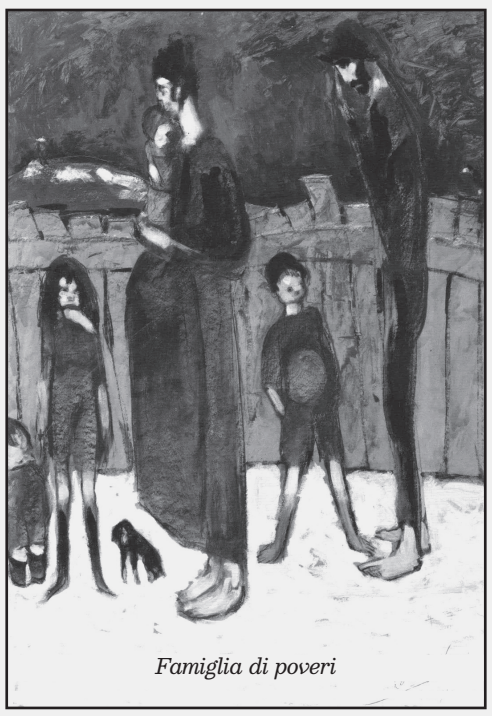
C'è una linea sottile che unisce la Versilia di oggi a quella di inizio Novecento: una linea fatta di vento salmastro, di uomini di mare e di vite in bilico. Su quella linea ha camminato Lorenzo Viani, il più inquieto e radicale degli artisti viareggini, capace di trasformare il dolore degli ultimi in un linguaggio potente e universale.
Nato nella Darsena vecchia, Viani cresce osservando da vicino la dignità ruvida dei lavoratori portuali, dei vagabondi, dei pescatori sconfitti dalle mareggiate e degli emarginati che affollavano le strade sabbiose della Viareggio di allora. Non li guardava dall'alto: era uno di loro. L'improvvisa povertà, la necessità di imparare un mestiere, gli anni da barbiere e l'avvicinamento agli ambienti anarchici lo rendono, fin da giovanissimo, un difensore istintivo di chi vive ai margini.

VITA POLITICA E CONTRASTO CON I MOVIMENTI

Nonostante la sua apparente adesione al fascismo, Lorenzo Viani rimase sempre vicino agli ideali anarchici della giovinezza e fedele ai suoi mondi di vàgeri: uomini e donne di onore e dignità, rifiutati dalla società e dalla vita, spesso tristi e indifesi. Il suo fascismo fu superficiale; in profondità, era un artista animato da una straordinaria carica umana, capace di trasformare sofferenza e marginalità in arte autentica.
Pur avvicinandosi al movimento futurista, Viani non ne fece mai parte. Per lui, la cultura, la politica e l'intelligenza artistica lo ponevano in contrasto con i futuristi, troppo razionalisti e lontani dal mondo dei più umili. Viani veniva dal popolo e con grande amore dipinse la sua gente: la plebe, gli scartati, gli ubriachi, i lavoratori, i morti di fame.


Benedizione dei morti nel mare


La preghiera del cieco


Famiglia di poveri

PITTURA E NARRATIVA DEI DIVERSI

Nei suoi quadri e nei suoi disegni emerge sempre la difficoltà, la miseria, la solitudine, ma anche la solidarietà e l'amicizia con i più deboli. Il grigio dei paesaggi e delle scene urbane diventa strumento espressivo per raccontare il dramma della vita, le tensioni sociali, la lotta quotidiana. Le sue figure, ossute e segnate dal lavoro e dalla fame, conservano però uno spiraglio di speranza. Come scrive lui stesso: *"Io disegnavo quelle scabre estreme figure di lavoratori da cui trassi origine e che tanto amai e amo con devozione di figlio."*
Viani si cala nella vita dei suoi soggetti fino a catturarne l'atmosfera più intensa: nei volti, nelle mani, nelle posture, nelle ombre. Ogni quadro diventa presenza umana viva, testimonianza di dignità e resistenza. Importante ricordare anche come nei manicomi Viani non cercasse il grottesco o la curiosità morbosa, ma l'essenza stessa dell'umanità. Nei suoi racconti e nei suoi disegni dei Vàgeri, così come nella pubblicazione "Parigi", emerge la stessa attenzione ai volti segnati dal dolore, agli sguardi ossuti, alle mani tremanti: uomini e donne confinati dalla società, considerati "diversi", ma per Viani portatori di una dignità profonda.

UN MESSAGGIO PER LE GIOVANI GENERAZIONI

Guardare Viani oggi significa anche riflettere sul nostro tempo. Nel 2025, tra crisi economiche, disuguaglianze sociali e nuove forme di marginalità, le sue opere ci ricordano l'importanza di uno sguardo attento verso chi è più fragile. Come nella Viareggio dei suoi anni, ci sono ancora vàgeri moderni: uomini e donne invisibili, esclusi dalla corsa frenetica del mondo, che meritano dignità e rispetto. In questa edizione natalizia, il messaggio di Viani può essere anche un invito per le nuove generazioni: la vera grandezza non è solo nella fama o nel successo, ma nella capacità di vedere l'altro, di comprendere e accogliere, di dare spazio e voce a chi non ne ha. Il suo esempio ci insegna che la cultura e l'arte non sono solo celebrazione, ma strumenti di empatia e giustizia.

LA GAMC

La Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea Lorenzo Viani di Viareggio possiede la più importante raccolta pubblica di Viani con 85 esemplari fra cui la Benedizione dei morti del mare, suo indiscusso capolavoro, il Volto Santo, la Testa di pazza, unica scultura nota del Maestro; conserva inoltre 17 matrici xilografiche testimonianza eccezionale dell'attività incisoria dell'artista. In collezione anche il Ritratto di Lorenzo Viani eseguito da Arturo Martini nel 1937-38, esposto alla Biennale di Venezia e poi donato dallo scultore alla città di Viareggio quale omaggio all'amico scomparso.


Lorenzo Viani Viareggio 1882 – Ostia 1936


The Versilia Lifestyle
Il Periodico della Versilia

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"

Direttore Editoriale
Lodovico Poschi Meuron
Direttore Responsabile
Isotta Boccassini
Art Director
Allegra Poschi Meuron
Segreteria di Redazione
Eleonora Calta
Hanno scritto
Isotta Boccassini
Lodovico Poschi Meuron
Margot Dupont Romeo Giannello
Marinella Garibaldi
Filippo Poschi Meuron

Finito di stampare nel mese di Dicembre 2025

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



Con **Nuova Audi RS 3**, la sportività si fa strada: l'iconico **motore 2.5 TFSI a 5 cilindri da 400 CV** permette un'accelerazione **da 0 a 100 km/h in soli 3,8 secondi** e una **velocità massima fino a 290 km/h**, mentre tecnologie all'avanguardia come il **Torque Splitter** e i **freni carbo-ceramici** garantiscono prestazioni impeccabili.
Per un'esperienza di potenza e controllo senza precedenti.

Scoprila nel nostro Showroom e su **audi.it**

Gamma Audi RS 3. Consumo di carburante (l/100 km) ciclo combinato (WLTP): 9,1 - 9,6. Emissioni CO_2 (g/km) ciclo combinato (WLTP): 207 - 217.
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

A TAVOLA IN STILE VERSILIA

Proposta di menù e ricette a cura di Marinella Garibaldi

La Versilia, nei giorni di festa, profuma di ricette sincere, cariche di tradizione e di quei sapori schietti che raccontano la nostra terra meglio di qualunque parola. Il Natale qui è un rituale che passa dalla tavola: gli antipasti preparati con i salumi locali, i tordelli dal ripieno ricco e profumato, l'arrosto che cuoce lentamente mentre la casa si riempie di aromi, fino ad arrivare ai dolci di castagne, eredità antica delle nostre colline.

TORDELLI

Ingredienti per 6/8 persone:

Per il ripieno:
300 gr di macinato di vitellone
150 gr di macinato magro di maiale
90 gr di mortadella (bologna o nostrale)
200 gr di bieta
100 gr di pane secco ammollato nel latte
70 gr di parmigiano reggiano grattugiato
30 gr di pecorino grattugiato
1 uova
noce moscata grattugiata q.b
olio Evo, sale e pepe q.b
timo serpillo q.b
mezzo bicchiere di vino rosso

Per prima cosa mettere il pane a mollo nel latte, sul fuoco mettere una padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio intero, fare scaldare un paio di minuti, togliere l'aglio e aggiungere le carni rosolare bene fino a che non saranno dorate, sfumare con un po' di vino rosso, lasciare fino a quando non sentirete più l'odore del alcol. Mettere in una terrina e lasciare raffreddare. Strizzare bene il pane e aggiungerlo alle carni fredde, insieme all'uovo, i formaggi e tutti gli altri ingredienti. Mescolare bene. Io di solito lo preparo il giorno prima.



Per la pasta:
400 gr di farina 00
4 uova medie
1 pizzico di sale,
1 cucchiaio di olio Evo

Fare una fontana con la farina, mettere al centro le uova, sale e un filo d'olio. Sbattete le uova con una forchetta e lentamente partendo dal centro aggiungete la farina poco per volta, quando la massa inizierà a prendere forma usate le mani. Quando l'impasto sarà bello liscio fate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare 30 minuti.

A questo punto stendete la pasta non troppo sottile. Con un bicchiere o tagliapasta rotondo di 7 cm tagliate i dischi di pasta. Mettete 1 cucchiaio abbondante di ripieno al centro, piegate a metà ottenendo dei bellissimi tordelli a forma di mezzaluna. Infine con i rebbi della forchetta schiacciate i bordi e sigillateli.

RAGÙ

Ingredienti:
400g di macinato di manzo buono
300g di macinato di maiale
3 salsicce
1 costa di sedano
1 cipolla rossa
1 carota media
1 cuccio di concentrato di pomodoro
1 bicchiere di vino rosso
Timo qb
Olio evo
400 g di pelati (primetta)
1 dado

Mettete un abbondante pentola sul fuoco con mezzo ¾ di bicchiere d'olio evo e il trito di verdura tagliato grossolano, fate soffriggere bene, aggiungete la salsiccia sbriciolata e soffriggete ancora. Aggiungere il macinato e soffriggere a fuoco vino 5/6 minuti, sfumare con il vivo aggiungere il concentrato un pizzico di sale e pepe e aspettare che evapori l'odore. Aggiungere i pomodori pelati passati al passatutto, abbassare la fiamma al minimo e lasciare cuocere almeno 3 /4 ore.



Lessare i tordelli in abbondante acqua salata e con l'aggiunta di un filo d'olio 7/8 minuti. Io li scolo con la ramina in colino con sotto un piatto fondo. Preparate una ciotola capiente con in fondo un po' di ragù e adagiate una parte dei tordelli mescolate e aggiungete ancora tordelli e ragù fino a che avete completato. Io aggiungo anche il parmigiano grattugiato.

Buon appetito

Marinella Garibaldi, versiliese autentica, propone un menù che rispetta in tutto e per tutto la tradizione: piatti di famiglia, ricette custodite e tramandate, e quella cura tutta toscana che rende la tavola un luogo di affetto. Un percorso tra sapori veri, preparazioni fatte con calma e ingredienti scelti con attenzione, proprio come si faceva una volta.

CARRE' DI VITELLA ARROSTO CON PATATE:

Ingredienti:
1 carré di vitello
1 kg patate
5 g pepe
Sale
1 testa di aglio
qb rosmarino
qb timo

Preparare il mix di spezie (rosmarino, timo, salvia, aglio, sale, pepe) e mischiare tutto.
Stendere della carta da forno su una placca e adagiarci il carré di vitello. Coprirlo con il mix di spezie e massaggiarlo per bene. (Se si ha tempo, l'ideale è farla marinare un'ora in frigo).
Scaldare una padella grande con un filo d'olio e a temperatura molto alta far rosolare la carne da tutti i lati. Mettere il carré di vitello sulla placca da forno e coprire le ossa con della carta stagnola.
Versare un mestolo di acqua calda nella padella usata in precedenza per recuperare gli zuccheri della carne. Versare quindi il fondo sopra il carré di vitello.
Infornare a 220 gradi per 30 minuti circa. Taglia le patate in pezzi grossi, il più uniformemente possibile. Sbollentarle per qualche minuto. Condirle con olio ed erbe aromatiche. Aggiungere sale e pepe. Infornare insieme alla carne.



CASTAGNACCIO

Ingredienti:
500 gr di farina di castagne di ottima qualità (io uso quella del mulino Ulivi)
800 gr di latte circa
100 gr di pinoli
5 o 6 noci tagliate grossolane
1 rametto di rosmarino
scorza di arancia
1 pizzico di sale
olio extravergine
teglia 26 cm

In una ciotola grande aggiungete la farina di castagne e il sale, mescolate con una frusta a mano poi aggiungete l'acqua a poco a poco a filo mescolando sempre con una frusta a mano.
L'impasto del castagnaccio deve risultare vellutato e cadere a nastro, non troppo liquido, ma nemmeno troppo compatto.
Versate l'impasto in una teglia precedentemente unta. Aggiungete pinoli, noci, rosmarino e scorza d'arancia e un filo d'olio.
Per ottenere un castagnaccio morbido non secco e legato è fondamentale non cuocere troppo.
Riscaldate bene il forno e cuocete in forno statico a 180° (ventilato a 160°) nella parte media per circa 25 – 30 minuti.
Dopo 25 minuti controllate con uno stecchino di legno al centro.
Il risultato finale perfetto è quando lo stecchino affonda in una consistenza compatta, ma morbida e leggermente umida. Mentre la superficie deve risultare chiara, appena crepata e non bruciata.

LA NOSTRA PROPOSTA DI NATALE

ANTIPASTI:
Salumi misti (crudo, lardo, salame, biroldo,)
Io uso i salumi di Lanè a Vallecchia

PRIMO:
Tordelli versiliesi

SECONDO:
Carrè di vitella arrosto

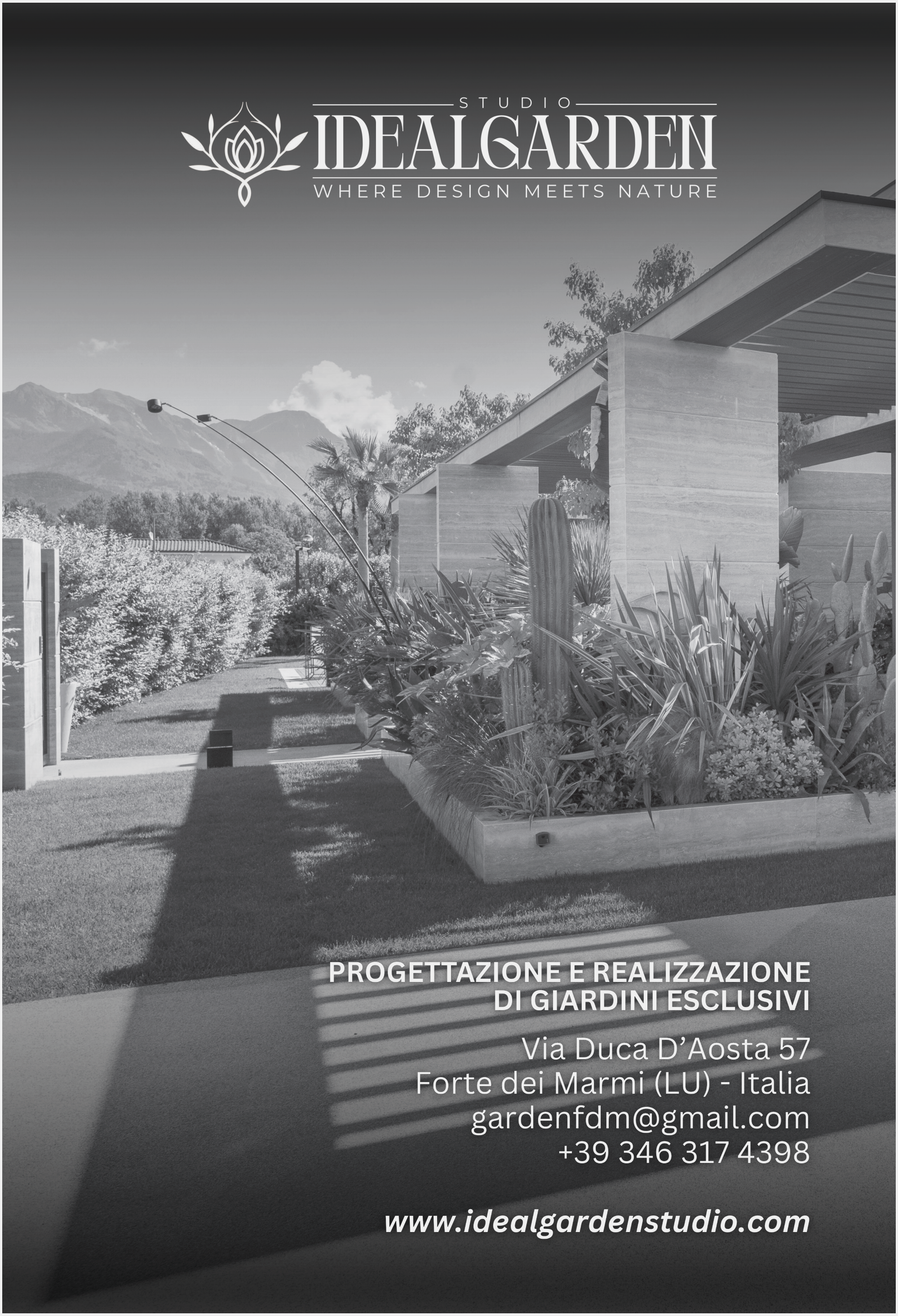
CONTORNO:
Patate arrosto

DOLCE:
Castagnaccio e tutti i dolci tradizionali panettoni ricciarelli ecc..

STUDIO

IDEALGARDEN

WHERE DESIGN MEETS NATURE



PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE
DI GIARDINI ESCLUSIVI

Via Duca D’Aosta 57
Forte dei Marmi (LU) - Italia
gardenfdm@gmail.com
+39 346 317 4398

www.idealgardenstudio.com

OTTICA RUFFO: STORIA DI TRADIZIONE, INNOVAZIONE E PASSIONE

Dal 1960, Ottica Ruffo è un faro di eccellenza e professionalità nella città di Viareggio, un'azienda che ha saputo coniugare la tradizione con l'innovazione, portando avanti una storia familiare che ha lasciato un segno indelebile nel settore ottico. Fondata da Silvano Baldassari, il Gruppo Ruffo ha attraversato decenni di cambiamenti, facendo della qualità e della visione un valore imprescindibile.

STORIA DI FAMIGLIA E DI IMPRESA

Il percorso del Gruppo Ruffo inizia con il sogno di Silvano Baldassari, che nel 1960 associò l'ottica alla fotografia, nel negozio di famiglia, dove il nonno Ruffo, fotografo di professione, aveva avviato la sua attività. Quegli anni, pur segnati dalla semplicità, furono per Silvano un terreno fertile per la nascita di idee nuove e per la creazione di un'attività che, all'epoca, era pionieristica. Da quel momento, l'Ottica Ruffo è diventata sinonimo di qualità, professionalità e continua evoluzione, contribuendo a costruire una tradizione che continua a vivere nelle generazioni successive.
Andrea Baldassari, oggi alla guida del gruppo insieme alla moglie Rachele e al fratello Massimo, racconta con orgoglio quel periodo: *"Quegli anni erano davvero speciali. Non c'era ancora niente, ma c'era tutto. Il negozio di mio nonno era un punto di riferimento, e mio padre, con la sua visione, ha saputo fare la differenza. L'ottica, unita alla fotografia, era qualcosa di unico per Viareggio."*

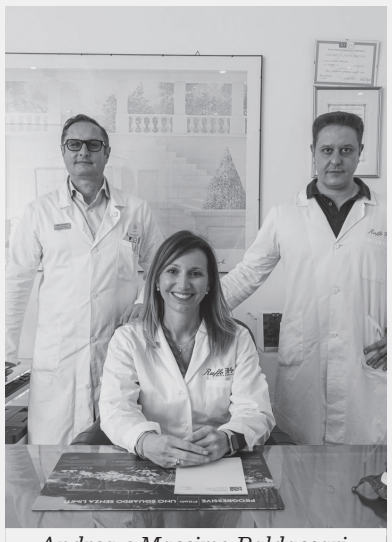
UN VISIONARIO NELLA CONTATTOLOGIA

Silvano Baldassari è stato uno dei pionieri nel campo della contattologia, un settore che, negli anni '60 e '70, era ancora agli albori. In un periodo in cui la miopia non poteva essere corretta con interventi chirurgici, la soluzione erano le lenti a contatto, un'innovazione che Silvano ha abbracciato fin dai primi passi della sua attività. Non esisteva la contattologia usa e getta di oggi, e gli applicatori erano ancora pochi: Silvano si è fatto strada in questo settore, diventando un punto di riferimento per molti clienti, tra cui personaggi illustri del tempo, come Sandra Mondaini, Delia Scala e Don Lurio.
Baldassari aggiunge:
"Mio padre è stato uno dei primi a credere nelle lenti a contatto, un settore che all'epoca sembrava rivoluzionario. Era un visionario. Le applicazioni di contattologia non erano come quelle di oggi, ma grazie alla sua esperienza e alla sua determinazione, siamo riusciti a fare la differenza."

> *"Silvano ebbe l'intuizione di creare Eyespace, nel 1993, come nuovo concetto di self service dell'Ottica. Fino ad allora, infatti, gli ottici facevano provare gli occhiali direttamente dalle cassettiere. Di conseguenza c'era una sorta di "pilotaggio" delle proposte. Questa è stata la vera rivoluzione del nuovo concept nell'ottica. I clienti avevano una panoramica totale delle offerte di montature."*

UN IMPORTANTE RICONOSCIMENTO

La storia del Gruppo Ruffo è stata recentemente celebrata con il conferimento del riconoscimento di *"Negozi Storici"* da parte di Federottica, una targa che è stata consegnata al team di Ottica Ruffo a Firenze, presso il Palazzo Borghese. Un traguardo che non solo testimonia la solidità dell'azienda nel tempo, ma che è anche un tributo al costante impegno della famiglia Ruffo. In quella stessa occasione, Andrea Baldassari ha ricevuto l'onorificenza di *"Maestro Ottico"*, un titolo che celebra ben trent'anni di attività nel settore, un riconoscimento che aveva già ricevuto da parte di Federottica anche suo padre. Per la famiglia Ruffo, questi premi sono un segno tangibile di quanto sia stata apprezzata la dedizione, l'innovazione e la passione per il proprio lavoro.
Andrea Baldassari riflette sul significato di questi riconoscimenti: *"Ricevere il titolo di Negozi Storici e la mia onorificenza da parte di Federottica è un grande onore, ma è anche un'importante conferma che stiamo facendo le cose nel modo giusto. È un riconoscimento non solo per mio padre e per me, ma per tutti coloro che fanno parte del nostro gruppo."*



Andrea e Massimo Baldassari, Rachele Dentoni

UN ESEMPIO DI CRESCITA

Nel 2005, il Gruppo Ruffo è stato citato come esempio di successo di PMI familiari in una tesi di laurea presso la Facoltà di Economia e Commercio di Pisa. Il titolo della tesi, *"Modelli Imprenditoriali e Successo Aziendale nel Family Business"*, ha messo in luce il percorso di crescita dell'azienda, portando il Gruppo Ruffo all'attenzione di accademici e imprenditori. Questo riconoscimento è stato un ulteriore motivo di orgoglio per la famiglia e per i collaboratori che, ogni giorno, contribuiscono a far crescere e mantenere alto il valore del marchio.
"Vedere la nostra azienda citata come esempio in una tesi di laurea è stato un momento emozionante," racconta Baldassari. "È un segno che abbiamo fatto qualcosa di giusto e che la nostra storia può essere d'ispirazione per altre imprese familiari. È un risultato che ci riempie di orgoglio."

VISIONAIRE: UNA NUOVA ERA PER L'OTTICA

Nel 2024, il Gruppo Ruffo ha inaugurato un nuovo capitolo con *"Visionaire"*, un concetto innovativo di ottica di lusso, che si distingue per l'esclusività e la qualità dei suoi occhiali. Situato in una delle zone più prestigiose della Passeggiata di Viareggio, Visionaire è un luogo dove ogni occhiale è un pezzo unico, realizzato da brand esclusivi del settore del lusso. L'idea di creare una boutique di questo tipo è stata fortemente voluta dalla moglie di Andrea, Rachele, che ha contribuito con la sua visione a rendere Visionaire un ambiente elegante e sofisticato, dove l'arte dell'ottica si fonde con quella del design.
Rachele spiega: *"Visionaire è nata da un'idea di voler offrire ai nostri clienti qualcosa di esclusivo, un'esperienza di acquisto unica, in cui gli occhiali sono veri e propri gioielli. Ogni pezzo che vendiamo è una testimonianza della qualità e del design eccellente che vogliamo offrire."*



Evento Safilo con Loris Capirossi

IL FUTURO DEL GRUPPO RUFFO

Il Gruppo Ruffo, arrivato all'importante traguardo dei 65 anni, non è solo un'impresa familiare, ma è una parte della storia di Viareggio, una realtà che ha saputo coniugare la tradizione con l'innovazione, e che continua a guardare al futuro con ambizione e determinazione.
La sua lunga e affascinante storia è un esempio di come passione, professionalità e una visione a lungo termine possano costruire un'azienda solida e amata. Oggi come ieri, Ottica Ruffo è sinonimo di qualità e affidabilità, una storia che continuerà a crescere e a brillare per le generazioni a venire.
"Il nostro obiettivo è crescere, ma senza mai perdere di vista ciò che ci ha reso unici: la qualità del nostro servizio e la passione per l'ottica. Vogliamo restare attuali, modernizzarci e continuare a soddisfare le esigenze dei nostri clienti, senza mai compromettere la professionalità che ci contraddistingue." afferma Baldassari.



Sandra Mondaini visita per nuovo occhiale

CELEBRAZIONE E FESTEGGIAMENTI

Il 14 Dicembre dalle 16 alle 20 presso il negozio Visionarie in Passeggiata, sarà celebrato sia il primo anniversario del negozio, che i 65 anni di storia del Gruppo. Un'occasione per festeggiare un cammino fatto di successi, innovazione e passione, e per ringraziare tutti i clienti che hanno contribuito a rendere Ottica Ruffo e Visionaire un punto di riferimento nel panorama ottico viareggino. Durante l'evento, sarà celebrato anche il traguardo di Eyespace, il negozio che nel 1993 ha rivoluzionato il concetto di ottica con l'introduzione del self-service, un'idea innovativa che ha cambiato per sempre il modo di fare acquisti in questo settore.

NATALE TRA I BORGHI DI PRUNO E VOLEGNO: TRADIZIONI, LUCI E STORIE DA TRAMANDARE

Dai mercatini alla Befana, passando per il presepe vivente: un viaggio nelle emozioni e nelle radici di due piccoli borghi montani della Versilia

Tra le vette silenziose delle Alpi Apuane, i piccoli borghi di Pruno e Volegno si accendono di luci, profumi e storie antiche, trasformandosi in un rifugio sospeso nel tempo. Qui il Natale non è solo una festa: è un'emozione condivisa, fatta di cammini illuminati, mercatini che scaldano il cuore e tradizioni tramandate con passione, dove grandi e bambini riscoprono la bellezza dello stare insieme, lontano dal frastuono delle città. Come ricordato nell'ultima edizione del festival Il Solstizio d'Estate, qui il tempo sembra scorrere con un ritmo diverso. Lo dimostrano l'energia delle associazioni locali e l'interesse costante di chi sceglie questi luoghi come meta turistica o come dimora stabile, fuggendo dalla frenesia urbana e dalla crescente perdita di contatto sociale. Valori consolidati nel tempo grazie a sacrifici, dedizione e amore per la comunità.



Uno scorcio del paese di Pruno

LE TRADIZIONI NATALIZIE

Tra le ricchezze dei borghi, il Natale occupa un posto speciale. Le celebrazioni iniziano già a novembre con un fenomeno naturale straordinario: il passaggio della Luna all'interno dell'arco del Monte Forato, visibile da Pruno e Volegno dal 6 novembre al 27 febbraio. Non solo il Sole nel solstizio d'estate, quindi, ma anche la Luna regala uno spettacolo affascinante, incorniciando le montagne di magia e silenzio.

Abbiamo parlato con Alessandro Vangelisti, membro attivo delle comunità di Pruno e Volegno, in particolare nella Misericordia di Pruno e ne I Raggi di Belén, associazione organizzatrice del Festival Culturale Il Solstizio d'Estate.

"San Nicola, il nostro Babbo Natale, porta da sempre doni ai bambini di Pruno e Volegno nella notte tra il 5 e il 6 dicembre" racconta Alessandro. *"A custodire questa tradizione è l'Opera Pia Mazzucchi Compagnie, che nel 2025 celebra 300 anni dalla sua fondazione".*

"Il Natale nei borghi si anima anche tra le vie dei mercatini" prosegue Alessandro. *"Sabato 13 e domenica 14 dicembre, dalle 10:30 alle 18:30 circa, la strada che conduce al centro di Pruno si riempie infatti di bancarelle, spuntini, bevande calde e del tradizionale albero di Natale, attendendo l'arrivo di Babbo Natale".*

Domenica 21 dicembre rivive la magia del presepe con la rappresentazione Bambini in cammino verso Betlemme. *"Alle 17, pastorelle e pastori percorreranno il sentiero da Volegno a Pruno, incontrando lungo il tragitto scene tipiche e rievocative"* continua Alessandro. *"L'ultima tappa sarà la chiesa di Pruno, dove porteranno il loro omaggio alla Sacra Famiglia, seguita, alle 19, dalla messa di Natale in un clima conviviale e familiare".*

Il calendario natalizio si chiude con la festa della Befana, che coinvolge tutta la vallata di Pruvolcar (Pruno, Volegno e Cardoso). *"La nostra ricciolina, dolce e generosa, riempie i canestrini dei bambini con dolciumi. Le case illuminate e le porte aperte accolgono le Befane e il loro seguito, mentre biscotti, ponce, pandori e panettoni scandiscono l'atmosfera, accompagnati dai suoni della banda che intona le melodie tradizionali La Ricciola e Il Bersagliere"* conclude Alessandro.

Tutte le manifestazioni prendono vita grazie al lavoro delle associazioni di volontariato locali, con l'obiettivo di promuovere Pruno e Volegno a livello turistico, culturale e sociale. Nei piccoli borghi montani, le radici sono forti: è qui che si può nascere, vivere e crescere in armonia con la natura.

Per restare aggiornati su orari, eventi e attività — natalizie e non — seguite le pagine social de ***I Raggi di Belèn****.*





BEFANA IN VERSILIA, TRADIZIONE SENZA FINE

A Capezzano l'evento più atteso, paese in festa per quattro giorni

Naso lungo, mento aguzzo, scarpe rotte e cappello a punta. É l'immagine diffusa di una strana vecchietta che la tradizione colloca il giorno dell'Epifania, intenta a girare sui tetti per portare dolci e caramelle, carbone a chi invece i dolci non se li merita, ai bambini in trepida attesa.
Le sue origini sono pagane, legate a culti antichi per la fertilità, e si è poi fusa con la tradizione cristiana dell'Epifania, che celebra la visita dei Re Magi a Gesù. E secondo questa tradizione, la Befana si rifiutò di seguire i Re Magi, ma si pentì e si mise in viaggio per cercare Gesù, non riuscendo a trovarlo in tempo. Da allora, per rimediare al misfatto continua a portare doni a tutti i bambini buoni riempiendo le loro calze appese vicino al camino.



I BISCOTTI DELLA BEFANA SI FANNO QUI

In Versilia la brava vecchietta troverà, ad esempio, i classici befanini (o befanotti), frollini di pasta frolla, spesso ricoperti di palline di zucchero colorate, che si preparano in occasione dell'Epifania. Biscotti semplici, di forme rotondeggianti e allungate, che ancor oggi si possono preparare facilmente a casa anche se ormai sono spesso prodotti da panifici e aziende dolciarie. Fino alla metà del Novecento non era in uso la calza e dunque il giorno della Befana le famiglie versiliesi preparavano con i befanini dei cestini ornati di carta colorata tagliata con gli smerli. Una vera leccornia e, secondo la tradizione popolare, anche una passeggiata di salute perché si attribuiva ai befanini la proprietà di garantire un abbondante latte mammario alle giovani mamme. Più avanti si incominciarono a creare le calze della Befana, le quali erano realizzate dalle famiglie con vere e proprie calze riempite di befanini.

LA VECCHIETTA CHE TUTTE LE FESTE SI PORTA VIA

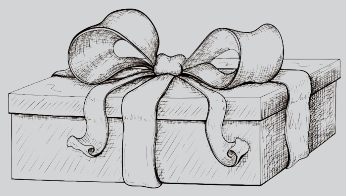
Il giorno dell'Epifania, quando si festeggia anche la Befana, viene recitato *"Epifania, tutte le feste porta via"*. Oggi, il giorno della Befana è scandito da rappresentazioni e feste a lei dedicate, con l'immancabile figurante che si cala dal campanile della piazza di un paese o le vecchiettine travestite per distribuire regali ai bambini.

LA MAPPA DEGLI APPUNTAMENTI

Per festeggiare l'Epifania l'evento più significativo è sicuramente quello di Capezzano Pianore, nel comune di Camaiore. Per quattro giorni, dal 3 al 6 gennaio, grazie alla locale Misericordia, il paese si addobba a festa ospitando tanti eventi a tema tra musica, spettacoli, degustazioni di prodotti tipici, intrattenimento per i più piccoli e tanto altro.
A Viareggio, nel quartiere Varignano, alle 15 arriva la Befana in piazza Donatori di sangue con 2 mini pony da pet therapy. Merende, calze, chicchi e cioccolata calda per una festa per grandi e piccini. Alla Cittadella del Carnevale laboratorio creativo "Gatto...porta caramelle" dalle ore 16 (età minima 6 anni). Attività su prenotazione 342 9207959.
A Piano di Mommio, in piazza Martiri della Sassaia, Befana in piazza con rassegna di Befane cantate, stand gastronomico. A Camaiore, nel rione Frati, alle 15.30 nel Centro Storico di Camaiore canti, balli e pentolacce. A Levigliani di Stazzema la Befana vien di notte. A partire dalle 19.30 tante attività con ospite speciale la Befana, che passerà in volo sul paese. Street Food, musica e attività per grandi e piccoli. Dalle 18 a Bargecchia spettacolo di Magia e a seguire cena e arrivo della Befana nella sede della locale Croce Verde.
A Seravezza, in Piazza Carducci, dalle ore 15 discesa della Befana a cura del Gruppo Speleologico Archeologico Versiliese e intrattenimento per bambini. A seguire esibizioni a cura degli artisti di "Circotà" e "Mid" e stand gastronomico a cura della locale Pro Loco. Befana in festa anche a Massarosa, dalle 15 alle 19 in Piazza della Chiesa. I bambini troveranno gonfiabili, caccia al tesoro, sfilata delle befane, banchetti, laboratori, spettacolo, letture di storie, canti e cose buone da mangiare.

NATALE TRA LUCI, MUSICA E MAGIA

La Versilia entra nel pieno della magia natalizia con un fitto calendario di eventi. A **Forte dei Marmi**, Natale al Forte continua a sorprendere grandi e piccini con spettacoli itineranti, concerti gospel e parate luminose nei fine settimana. Il Mercatino di Natale in piazza Dante resta aperto fino al 1 gennaio, tra casette in legno, prodotti artigianali e dolci tipici, mentre il Regno di Babbo Natale al Fortino Leopoldo I propone nuove esperienze immersive e laboratori creativi per i più piccoli. La pista di pattinaggio in Pineta Tarabella accoglie appassionati e famiglie fino a metà gennaio, completando l'offerta di intrattenimento.



A **Pietrasanta**, i mercatini di Natale in piazza Statuto animano i weekend del 14-15 e 21-22 dicembre, con laboratori per bambini, truccabimbi, spettacoli itineranti e dolci natalizi. La rassegna musicale "Musica dei Cieli" porta concerti gratuiti nelle chiese cittadine: il 27 dicembre alla Chiesetta della Misericordia (pianoforte e voce con Ugo Bongianni e Sara Maghelli) e nel Duomo (Cecilia Iannandrea con "Non solo opera"), mentre il 28 dicembre spazio a Dimitri Grechi Espinoza al sassofono e a Nada con un concerto di musica sacra nel Duomo. Il 20 dicembre, la città si anima con la West Coast Street Band e un concerto gospel sul sagrato della Collegiata di San Martino.

Viareggio si illumina con luci, musica e animazione. L'albero di Natale in piazza Mazzini resta acceso per tutto il periodo, mentre la pista di pattinaggio di piazza Margherita rimane attiva fino a gennaio, con intrattenimento dedicato a bambini e famiglie. In piazza d'Azeglio, il Luna Park propone 14 attrazioni per i più piccoli, garantendo divertimento quotidiano. E il 6 gennaio, per chiudere le feste in movimento, torna la Camminata della Befana, con percorso di 7 o 10 km o la dog run di 7 km tra Pineta di Levante, Viale dei Tigli e Villa Borbone, in collaborazione con ASD Viareggio Run.

VIAREGGIO HRE HOTEL RESIDENCE ESPLANADE 1924
RISTORANTE IN TOSCANA Puccini 20 VIAREGGIO



Menu di Natale & Cenone di Capodanno al Puccini20

Scopri le nostre proposte speciali per le Feste:
- **Menu di Natale** - € 55,00 a persona
- **Gran Cenone di Capodanno 2026** - € 150,00 a persona, con musica dal vivo e brindisi

Info & Prenotazioni
info@puccini20.it
+39 3312520179
Piazza Puccini 20





LOCATION: Via san Giuseppe vecchio 42, Massa
WHATSAPP: +39 351 4306088
EMAIL: amabeautystudio.contatti@gmail.com
SOCIAL: ama.beauty.studio
WEBSITE: www.amabeautystudio.it

PIAZZA CHE VAI FESTA CHE TROVI

Ecco dove salutare l'anno che finisce e accogliere il 2026

Le piazze della Versilia sono pronte ad accendersi per la festa di San Silvestro. Viareggio saluterà il nuovo anno con San Silvestro vista mare. Dalle 22 in Piazza Mazzini: musica anni '80-'90 con "80' 90' e dintorni", gadget, animazione e spettacolo pirotecnico a mezzanotte a cura di Pirotecnica Morsani. A seguire DJ set di Radio M2O con Ale e Lorenzo Lippi fino alle 2. Presenta Daniele Maffei, con incursioni di Giusy Muratore.

PRIMO DELL'ANNO, DAL TUFFO FUORI STAGIONE AL TRADIZIONALE CONCERTO

Il 1 gennaio protagonista è il *Gran Teatro Puccini* di Torre del Lago. A mezzogiorno va in scena il concerto di Capodanno nell'Auditorium Caruso, con l'orchestra del Festival Pucciniano diretta da Silvia Casarin Rizzolo. Ingresso libero su prenotazione.



Ma attenzione a quello che succederà anche di prima mattina. Dalle 10.30 in Piazza Mazzini è previsto il tradizionale *"Tuffo Di Capodanno Città di Viareggio"*, giunto alla 12ma edizione. Gli organizzatori si aspettano di battere il record del 2025 quando per il tuffo fuori stagione si presentarono in 714. Quest'anno il colore scelto è il rosso rubino.

Padrini del Tuffo 2026 saranno Carlo e Lorenzo Lombardi, artisti e maestri costruttori dei carri di Carnevale di 1^ categoria e vincitori del Corso di Carnevale 2025. Il Tuffo *"Rubino"* sarà dedicato a tutti i Bambini del Mondo e la sicurezza in mare sarà curata della Lega dei Bagnini della Versilia.

FORTE DEI MARMI DÀ APPUNTAMENTO IN PIAZZA GARIBALDI

A Forte dei Marmi sarà piazza Garibaldi il cuore pulsante del divertimento con un grande evento di musica dal vivo e dj set, un'esplosione di ritmo e luci per accogliere il nuovo anno in un'atmosfera festosa e travolgente.

Il giorno successivo, mercoledì 1 gennaio, alle ore 12, la piazza si vestirà di eleganza per il tradizionale Concerto di Capodanno, un appuntamento di musica classica che darà il benvenuto al 2026 con le note e l'emozione della grande tradizione.

NIENTE PIAZZA? ECCO LA MAPPA DEI LOCALI

Al **Forte** il Capodanno è una questione di stile. Il celebre *Maitò Beach Club*, affacciato sul mare, ospiterà un cenone di gala con spettacolo e musica live.

La Capannina quest'anno resterà chiusa per Capodanno: niente musica, niente festa e niente tradizione. Il locale iconico di *Forte dei Marmi* si ferma per i lavori di ristrutturazione legati al passaggio al gruppo *Armani-Del Vecchio*. Riapertura prevista in primavera.

Al *Beach Club* di **Cinquale** un evento dedicato agli amanti della discoteca pura, non è previsto cenone, target 18-40 anni.



A **Marina di Pietrasanta**, il *Faruk Beach Club* promette una serata tra buona musica, piatti gourmet, performance artistiche e scenografie suggestive mentre *Ostras Beach Club* propone un evento over 25 con elegante cena servita e after dinner con musica live selezionata e djset.



A **Viareggio** la serata glamour è al *Principe di Piemonte*, Qui, lo chef stellato Michelin Giuseppe Mancino firmerà un menu d'autore per una cena spettacolare, accompagnata da musica, performance artistiche e DJ set.

DADA'

AUGURA BUONE FESTE

VIALE MORIN, 1/G
55042 FORTE DEI MARMI (LU)
T:0584 70437

WHATSAPP: 391 4734699
DADACONCEPTSTORE.IT
DADACONCEPTSTORE@GMAIL.COM

@DADACONCEPTSTORE

DADÀ VI ASPETTA AL MERCATINO DI NATALE DI FORTE DEI MARMI:
RICAMI, BORSE, BIJOUX VINTAGE, BULBI E SEMI FLOREALI.
E SE SEI NEI DINTORNI, PASSA ANCHE IN NEGOZIO: TI ASPETTANO TANTE NOVITÀ!

Cassetti
1926

Cassetti
1926

Cassetti

Cassetti

Boutique
Forte dei Marmi

Via Carducci 6D Forte dei Marmi (LU)
tel. +39 0584 85044 | forte@cassetti.it

www.cassetti.it

ROLEX · VACHERON CONSTANTIN GENÈVE · JAEGER-LECOULTRE · Cartier · OMEGA · TUDOR · PARMIGIANI FLEURIER · Cassetti gioielli · CRIVELLI · DEMEGLIO · MESSIKA PARIS · Pomellato · SERAFINO CONSOLI JEWELRY

Ogni boutique propone i marchi nel rispetto delle concessioni concordate.