

OBICÀ

Mozzarella Bar, Pizza e Cucina

SUMMER DELIGHTS

Fai il pieno di colori e sapori con le nostre Pizze estive!

Obicà Mozzarella Bar
Via de' Tornabuoni 16, Firenze
Tel. 055 2773526 - tornabuoni@obica.com

WWW.OBICA.COM
@OBICAMOZZARELLABAR

HOT NEWS

notizie
calde
del mese



Una lente sulla Versilia

I nostri tips per l'estate sulla costa toscana

...

PERSONAGGI & INTERPRETI

Lo Stellato

L'Uomo... Ovunque

Il franco... tiratore

Facciamoci un Bagno

Lo Sciabolatore

Il Grande Vecchio

A me mi piace...

Versilia, che Pizza!

Mostre & Concerti

...

in collaborazione con **Les Eléments**
un ponte tra l'Italia e la Champagne

LO STELLATO

Giuseppe Mancino Il Piccolo Principe di Viareggio

“Presentazioni che talvolta paiono uscite da quadri, i suoi piatti combinano tradizioni locali ed internazionali quasi sempre imbastite da una spiccata dose di creatività”. Parole della prestigiosa Guida Michelin che a Giuseppe Mancino e al Piccolo Principe, suggestivo ristorante gourmet del celebre Hotel Principe di Piemonte a Viareggio, attribuisce da anni le prestigiose 2 stelle. Il ristorante accoglie al piano terreno dell’hotel in una lunga sala con finestre sul viale a mare. Mancino, nato a Sarno (Sa) nel 1981, dopo la Scuola Alberghiera ha iniziato l’attività in prestigiosi alberghi e ristoranti, fino ad approdare nel 2005 al Grand Hotel Principe di Piemonte. Con lui in cucina sono presto arrivati importanti riconoscimenti dalle guide più influenti fino alla prima Stella Michelin nel 2008 e la seconda più recentemente nel 2014. Il suo punto di riferimento professionale è il celebre Chef Alain Ducasse, di cui insegue la sua umiltà e preparazione.

La cosa che hai fatto della quale sei più orgoglioso e quella che (eventualmente) non rifaresti.

Nel mio lavoro ci sono sicuramente tante difficoltà, bisogna essere un bravo cuoco, stare al passo con i tempi senza mai smettere di studiare. Oltre a questo la vera sfida è anche saper essere bravo manager, far tornare i conti, essere di esempio e formare dei professionisti che spesso “spiccano il volo” e ti lasciano per inseguire i loro sogni. Sono orgoglioso del mio percorso e non mi pento di nulla perché so che l’ho fatto con il cuore.

La Vostra cucina spiegata con poche parole semplici a chi non vi conosce...

Il mio scopo quando cucino è far convivere, in perfetta armonia, slanci di creatività e una proposta di impostazione più tradizionale. Una

cucina al servizio del cliente, con diversi percorsi di degustazione, ma che mantiene un carattere orgogliosamente autoriale legata alla materia prima.

Qualche “piatto forte” che ti identifica o al quale tieni in particolare

Tra i più recenti nei quali mi identifico maggiormente: carciofo alla brace, rigatoni Mancini con peperone, capperi e caffè; spaghetti mantecati con burro, alici e thè affumicato; capitone leccato al thè e la fantastica bistecca di mare con midollo di chianina, che io amo molto.

Il più difficile da realizzare, ma che poi ti ha dato maggior soddisfazione.

Negli anni diversi ... oggi il mio preferito è la bistecca di mare: un San Pietro abbinato al midollo di vitello, insalata alla brace e olio di carbone. La consistenza è come quella della

carne, con il grasso. Ciò che lo rende speciale è l’equilibrio tra la carne del pesce e il midollo del vitello: regalano un’esplosione di sapore al palato e una vera sensazione di appagamento delle papille gustative. Cercavo da tempo un buon piatto dove inserire carne e pesce insieme, ne ho fatti diversi negli anni, ma questo a mio parere è uno dei migliori risultati raggiunti.

La pietanza che preferisci lavorare.

Amo il pomodoro perché vengo dalla regione dei pomodori, per me la perfezione del sapore: un pò sapido ma anche dolce, cremoso e croccante talvolta. Può essere usato in tantissime ricette e rappresenta l’Italia in tutto e per tutto, non ne potrei mai fare a meno. In più, ha un colore brillante che mette serenità.

Un ingrediente o un piatto sopravvalutato?



Non credo ci siano piatti o ingredienti sopravvalutati nella cucina italiana, ogni ingrediente è fondamentale a modo suo, così come ogni piatto, tutto sta nel gusto di chi lo assaggia, nella sua qualità e lavorazione. Io preferisco ingredienti locali e piatti che raccontano una storia.

Un ingrediente o un piatto sottovalutato?

L’uso dei vegetali è stato sottovalutato per molto tempo. Per me l’introduzione di un menù vegetale è stata l’occasione per riscoprire antichi e genuini sapori trasformandoli in esperienze gustative, olfattive e visive di grande impatto.

A cena con un buon vino. Quale?

In Toscana, rappresentante della classicità di costa, sceglierei il Tenuta di Biserno: ultime annate incredibili.

Il breve, fatti venire l’acquolina in bocca: i piatti salienti del menù estivo 2024...

Sicuramente la TRIGLIA ALLA PIZZAIOLA, PANE TOSCANO MOZZARELLA, CAPPERI, POMODORI, OLIVE NERE e gli SPAGHETTI MANTECATI CON BURRO, ALICI E THE AFFUMICATO un must e naturalmente la mia BISTECCA DI MARE.

La Versilia a tavola? Un parere sulla ristorazione sulla costa....

Ha una forte e consolidata vocazione turistica che non abbassa però il livello di qualità della sua offerta

gastronomica. Sulla costa si può trovare qualunque cosa, dai fine dining, alle trattorie, dalla frittura sulla spiaggia, alla bollicina a bordo piscina al cocktail con vista mare, ce n’è per tutti i gusti.

Versilia, un pregio, un difetto...

Un pregio? la quantità e qualità dell’offerta. Un difetto? Forse il rapporto qualità - prezzo che purtroppo si adatta probabilmente troppo alla

richiesta di un turismo alto spendente.

Hai la bacchetta magica. Tre cose che faresti per la Versilia...

Migliorare i servizi pubblici: trasporti efficienti, non inquinanti. Destagionalizzare l’offerta per aprire la costa anche al turismo e alle visite fuori stagione. Essere più coesi nel vendere la destination a livello globale, nell’interesse della costa.

“Spendo poco, mangio bene” in Versilia, la tua dritta...

Cicero e Miro in Darsena, hanno sempre una proposta di pescato del giorno accattivante, preparato con la classicità che ne esalta le caratteristiche

IL PICCOLO PRINCIPE

Viareggio (Lu) - Grand Hotel Principe di Piemonte - Piazza Puccini, 1 - Ristorante Il Piccolo Principe: aperto da mar-dom ore 19.30-22.30 (chiuso lun)



L'UOMO OVUNQUE

Filippo di Bartola

Filippo Pietrasanta,
Forte dei Marmi
e Bagno Roma a Fiumetto

Se sei un buongustaio dici Filippo e pensi Pietrasanta. Vero, ma fino ad un certo punto. Negli ultimi anni Filippo di Bartola, irrequieto, istrionico, affabile ristoratore cresciuto proprio in quel di Pietrasanta ha innanzitutto arricchito il suo locale nella piccola Atene della Versilia, nel 2016, con un salotto lounge & cocktail bar; poi ha fatto il bis al Forte dei Marmi con una trattoria di pesce, pizza e altri sfizi; infine (?) eccolo al Bagno Roma a Fiumetto con una cucina espressa e golosa. PS: se andate a Pitti Uomo il ristorante della fiera è affidato proprio a lui!

La cosa che hai fatto della quale sei più orgoglioso e quella che (eventualmente) non rifaresti.

Aver avuto il coraggio di mettermi in proprio nel 2008, scegliendo Pietrasanta come città di inizio e scuotendo un pò le coscienze di molte trattorie di allora che erano fisse a 40 piatti e non aprivano mai la domenica; rifarei tutto anche le scelte più azzardate che mi hanno senza dubbio penalizzato, ma fatto comprendere meglio come muovermi in futuro. **La tua cucina spiegata con parole semplici a chi non vi conosce...**

Una cucina diretta, senza fronzoli, che rispetta la tradizione e spesso la traduce.

Qualche "piatto forte" che ti identifica o al quale tieni in particolare.

Io non posso rinunciare alle polpette che sono un gesto di amore fatto dalla mia prima cuoca, Maria, verso di me.

Il più difficile da realizzare, ma che poi ti ha dato maggior soddisfazione.

Il primo piatto servito nel 2008: semplici tordelli fatti a mano con olio e parmigiano. Una scommessa vinta in semplicità e artigianalità. Difficilissimo da comunicare in quegli anni.

La pietanza che preferisci lavorare. Forse le carni in generale.

Un ingrediente o un piatto sopravvalutato?

Per me non c'è un piatto sopravvalutato, credo che siano le mode a trarre in inganno su questo o quel prodotto. Ora è il momento della sostenibilità....

Un ingrediente o un piatto sottovalutato?

Credo che per storia e cultura gastronomica e artigiana i salumi e i formaggi meriterebbero molta più attenzione, in primis nel mio ristorante.

A cena con un buon vino. Quale? Pergole torte tutta la vita.

In breve, facci venire l'acquolina in bocca: i piatti salienti del menù estivo 2024...

Se passate da Forte c'è una padellata di pesce fatta con ingredienti della cassetta giornaliera del peschereccio: non sai mai cosa c'è, ma sai per certo che si gode. A Pietrasanta una faraona ripiena che vale il viaggio. Al Bagno Roma le arselline non possono mancare.

La Versilia a tavola? Un parere sulla ristorazione sulla costa....

Credo sia la zona, da sempre, più complessa per clientela e per incroci di provenienza; al tempo stesso mai stata così ricca la proposta gastronomica da 10 anni ad oggi. In spiaggia, in collina, in centro: si mangia bene!!! Credo di aver contribuito a rinnovare il panorama, a modo mio, ed è la cosa di cui andiamo più fieri. **Versilia, un pregio, un difetto...**

La Versilia è tutto e il suo contrario: ti sorprende sempre. Un maggiore attaccamento all'identità non andrebbe sottovalutato, ma il mondo evolve e nuove prospettive si affacciano sul nostro territorio.

Hai la bacchetta magica. Tre cose



che faresti per la Versilia

Aprire il mare d'inverno, sulla falsa riga di come in Alto Adige aprono la montagna in piena estate. Creerei una scuola di formazione per i giovani che si avvicinano al mondo del turismo e dell'ospitalità. Creerei un grande evento che raccolga tutta la Versilia e che possa essere UN MANIFESTO PER LA NOSTRA TERRA NELLA MITICA CAPANNINA! **"Spendo poco, mangio bene" in Versilia, la tua dritta...** Direi mangio bene, spendo il giusto. Da Filippo: mare, Forte o Pietrasanta!

FILIPPO

Pietrasanta - Via Barsanti 45 - 0584 70010 - aperto a cena tutte le sere in estate

Forte dei Marmi - Via Sant'Elme 6 - 0584 81376 - 347 7855131 - aperto da colazione a cena tutte i giorni in estate (chiuso mer)

Filippo Al Bagno Roma Fiumetto Marina di Pietrasanta - in estate sempre aperto a pranzo
filippopietrasanta.it

IL FRANCO... TIRATORE



Alessandro Ferrarini
Sciabola a Forte dei Marmi

Varesino dell'83, Alessandro Ferrarini è balzato agli onori delle cronache gourmet della Versilia conquistando in pochi anni la prima Stella Michelin al bellissimo bagno e ristorante Franco Mare a Fiumetto. Con il cambio di proprietà di questo stabilimento, Alessandro è approdato all'Hotel St.Mauritius a Forte dei Marmi alla guida dell'elegante ristorante a bordo piscina La Sciabola. La sua formazione comincia all'istituto alberghiero de Filippi di Varese, con la passione per la cucina trasmessa dalla mamma, ottima cuoca. Due esperienze su tutte hanno segnato il suo percorso, Lorenzo a Forte dei Marmi, a fianco dello chef Gioacchino Pontrelli, e il ristorante Shuman Ispra a Varese con lo chef Silvio Battistoni.

La cosa che hai fatto della quale sei più orgoglioso e quella che eventualmente non rifaresti

Sono orgoglioso di aver creato un grande gruppo di lavoro nel corso di questi otto anni in Versilia che ci ha portato al prestigioso traguardo della stella Michelin; quella che eventualmente non rifarei è quella di lasciare la Versilia nel 2002 alla fine della stagione al ristorante Lorenzo a Forte dei Marmi.

La cucina di Sciabola spiegata in parole semplici a chi non vi conosce
Basata su l'eccellenza delle materie prime, di gusto e di eleganza!
Qualche piatto forte che ti identifica e che tieni in particolare.

Sicuramente i risotti in quanto essendo lombardo il riso è un ingrediente che abbiamo nel sangue e un piatto che tengo in particolare è l'ossobuco, in Versilia legato proprio ad una tradizione di famiglia che ricordo che cucinavo fin da piccolo con mia mamma.

Il più difficile da realizzare ma che poi ti ha dato maggior soddisfazione.

Un raviolo liquido di cicala con

nduja pompelmo e gambero rosso crudo. La difficoltà è stata trovare la giusta testura e temperatura di servizio per far sì che ci sia un'esplosione di gusto per il palato.

La pietanza che preferisci lavorare.
Avendo la fortuna di lavorare al mare sicuramente il pesce.

Un ingrediente o un piatto sopravvalutato.

Per me non ce ne sono, tutto sta nel saper valorizzare il prodotto nella sua totalità.

Un ingrediente sottovalutato...

Per me non ci sono prodotti sottovalutati, si tratta di saperli lavorare e portarli all'eccellenza.

A cena con un buon vino. Quale?

Non sono un grande bevitore ma nelle poche volte che vado a cena mi piace accompagnare le pietanze con uno Champagne oppure un Franciacorta.

In breve fatti venire l'acquolina in bocca i piatti salienti del menù 2024.

Omelette con le arselle, il gambero biondo con la ceviche, risotto con burro noisette vongole limone e capperi e rombo carciofi e fondo di

pollo.

La Versilia a tavola? Un parere sulla ristorazione sulla costa

Fortunatamente abbiamo la possibilità di spaziare tra ristoranti di altissimo livello a ristoranti e trattorie tipiche con menù e prodotti del territorio.

Versilia, un pregio, un difetto.

Un pregio essere al mare ed avere le montagne ad un passo oppure essere in montagna e vedere uno spettacolare tramonto sul mare ammirando tutta la costa versiliese. Un difetto invece è non godere di un'acqua bella e cristallina!

Hai la bacchetta magica. Tre cose che faresti per la Versilia.

possedendo una bacchetta magica le tre cose che di ceto farei "Spendo poco, mangio bene" in Versilia, la tua dritta!
Consigliatissimo ristorante Arginvecchio a Capezzano Pianore, tipico del territorio.

SCIABOLA

St.Mauritius Hotel di Forte dei Marmi - via XX Settembre, 28, Forte dei Marmi - 0584 787131 - sempre aperto per cena - info@ristorantesciabola.it



VILLA TOLOMEI
HOTEL & RESORT
— FIRENZE —
★ ★ ★ ★ ★

The Jazz Heroes of Florence and the Great Italian Wine.

Appuntamenti con la musica dal vivo nella spettacolare cornice di VILLA TOLOMEI.

Protagonisti i musicisti più famosi della scena fiorentina. Una cena seduta, il concerto, un goloso buffet con i piatti dello chef di VILLA TOLOMEI e in abbinamento una degustazione con vini selezionati di aziende toscane e italiane.

Partner



PromoWine
FIRENZE

INFO & PRENOTAZIONI:

Villa Tolomei - via Santa Maria a Marignolle, 10
Tel. 055 3920401 - ampio parcheggio
info@firenzespettacolo.it - riceverete conferma scritta
70 euro tutto compreso: concerto e cena
EXTRA: Open bar e after dinner

WWW.VILLATOLOMEIHOTEL.IT

L'Estate di Villa Tolomei
a cena con...

Jazz

28 maggio ore 20:00

MEDINTERRANEO - Sandro Piccini
Luca Imperatore - Paolo Casu

In collaborazione con CHIANTI COLLI FIORENTINI

25 giugno ore 20:00

MARCO BINI & LUCA MARIANINI GROUP

In collaborazione con VARRAMISTA, PODERE DELL'ANSELMO,
FATTORIA DI PIAZZANO e TENUTA POGGIO PRIMO

9 luglio ore 20:00

DIEGO CARRARERSI e
LUCIA CAPPELLI QUARTET

23 luglio ore 20:00

CONTRABANDA - Tradición cubana viva



Scansiona il QRcode
Prenota il tuo
tavolo riservato

FACCIAMOCI UN... BAGNO



Lorenzo di Levante Forte dei Marmi

Sul viale a mare, a metà strada tra due indirizzi iconici della Versilia ruggente, la Capannina e il Twiga, il BAGNO LORENZO DI LEVANTE è uno dei classici e intramontabili stabilimenti balneari che fanno l'immagine di questa celebre spiaggia toscana. Le tende azzurre, le cabine colorate, il dehor con i divani e le poltrone, un fresco e piccolo giardino, un ristorante con i piatti che vorresti trovare, dallo spaghetti alle arselle alle croccanti frittelle di mare.

Dario Bianchini gestisce da questa stagione il ristorante del bagno e intende dare vita ad una ricca serie di eventi nei fine settimana. A partire dal nuovo VENERDÌ DI...VINO, una cena in spiaggia con ospiti ogni settimana cantine italiane da scoprire. La serata si apre con un aperitivo sul green del bagno con finger food e freschi calici per proseguire ai tavoli con le varie portate, dessert incluso. Si comincia già a giugno, un ciclo di eventi in collaborazione con Firenze Spettacolo.

Ven 7 i vini di Tunella, protagonisti con uno stuzzicante menù di mare

Tunella è più di una cantina: è il cuore pulsante della storia famigliare di Massimo e Marco Zorzetti, con mamma Gabriella. Una produzione vitivinicola sartoriale, un percorso di sostenibilità nei processi e di cura artigianale nei dettagli. Siamo in una cornice di colline meravigliose a pochi minuti da Cividale del Friuli, un terroir unico al mondo. L'alternanza di marne e arenarie ricche di minerali, e la presenza di un microclima che accoglie le brezze marine dell'Adriatico, protetto al contempo dai freddi venti del Nord, grazie alle vicine Prealpi Giulie, contribuiscono a rendere questa terra un luogo dell'anima. IL BRUT CUVÉE MADRE: una cuvée con tutta l'eleganza del Pinot Nero. I BIANCHI CLASSICI - vitigni internazionali come Pinot Grigio, Chardonnay e Sauvignon, e gli autoctoni, Malvasia, Friulano e Ribolla Gialla, vinificati in purezza in vasche d'acciaio.

I BIANCHI CRU - La pressatura soffice dopo una macerazione sulle bucce delle uve provenienti da tre appezzamenti esclusivi, la fermentazione e l'affinamento sur lies con frequenti bâtonnages in botti grandi di rovere di Slavonia. Crus monovarietal Colmatiss Sauvignon, Coldebliss Ribolla Gialla e Colbajè Pinot Grigio. Da degustare ad almeno un anno e mezzo dalla vendemmia. BIANCOSESTO LUVAGGIO BIANCO AUTOCTONO - Uve selezionate di due grandi vitigni autoctoni, da un singolo vigneto: Biancosesto fa dialogare nel palato Friulano e Ribolla Gialla. La breve macerazione a freddo, la fermentazione e l'affinamento sur lies con frequenti bâtonnages in botti grandi di rovere di Slavonia: un'esperienza da vivere ad almeno un anno e mezzo dalla vendemmia. I ROSSI CLASSICI - In grandi botti di rovere francese Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Classiche varietà internazionali che, assieme

all'autoctono Refosco dal Peduncolo Rosso, rappresentano la tradizione. Sbocciano a primavera, dopo un anno e mezzo dalla vendemmia. Ven 14 Colli di Luni de La Maestà da Fossdinovo (Massa) con il loro Vermentino prodotto in regime biologico nel Vigneto La Maestà, che prende il suo nome da una piccola Maestà intitolata alla Madonna. Sopra Giucano, a 450 m s.l.m., è il vigneto più alto dell'azienda e uno dei più alti in assoluto della denominazione. Il terreno è povero e scisto, con forte presenza di galestro e arenarie. Le uve qui godono di una perfetta esposizione, ventilazione ottimale e grandi escursioni termiche tra notte e giorno, consentendo grandi risultati. L'uso del legno nasce dalla passione di Tomas per i vini, sia bianchi che rossi. Le barriques sono con doghe di rovere dei Vosgi (salvaguarda maggiormente la freschezza dei vini rispetto ad altre tipologie di legno), piegate a vapore, stagionate 48

mesi e non tostate. Secondo l'idea di Tomas, il legno non deve essere invasivo, ma contribuire a rendere i vini più longevi e stabili negli anni, mantenendo freschezza e integrità dei profumi per molto tempo.

Sabato 22 Mirabella Franciacorta Edea, Rosè, Satèn, Demetra... sono le grandi bollicine di questa grande azienda in Franciacorta.

Dove esperienza, dinamismo e ricerca, sono i valori guida per un'unica grande passione: quella di una famiglia di enologi per questo territorio. Teresio Schiavi, cuore e fondatore di Mirabella, e i suoi due figli Alessandro e Alberto, rispettivamente Maestro di cantina e direttore commerciale e responsabile marketing dell'azienda.

Un cena-festa con crudi, fritti e dolci!

Ven 28 Tenute Beltrami

Un'antica Fattoria nel verde della campagna toscana, alle porte di Firenze, sui colli di Impruneta. Le Tenute appartengono all'omonima Famiglia, che inizialmente la viveva come occasione per riunirsi nella grande villa padronale e partecipare insieme ai contadini alla vita di campagna. Col passare degli anni, vite e olivo divennero il cuore dell'attuale azienda. Le antiche e suggestive orciaie, insieme alle cantine, sono oggi sede degli eventi di degustazione.

Vini

Terre delle Fornaci Riserva 2009 (Sangiovese 80%, Canaiolo e Colorino 10%)

Terre del Cotto Sangiovese Chianti Colli Fiorentini DOCG (sangiovese 80%, Canaiolo e Colorino 10%)

info@tenutebeltrami.it

SI PROSEGUE A LUGLIO: ven 5, ven 12, ven 19, ven 26, programma in corso di definizione.

Appuntamento clou a fine luglio, domenica 27 con l'arrivo sulla spiaggia di Lorenzo di Levante del festival **God Save The Wine**, la one night del vino italiano e non solo che ogni mese da dodici anni tiene banco tra Firenze, Roma, Forte dei Marmi, Verona, Bologna, Milano, Torino, Genova, Punta Ala.

Viale Italico, 6, Forte dei Marmi LU - prenot Alberto 349 6417392 - dori. lorenzolevante@gmail.com programmi in progress su firenzespettacolo.it



LO SCIABOLATORE

Les Eléments

Un Ponte tra l'Italia e la Champagne



Nel mondo ammaliante della champagne, nasce una storia di passione e dedizione: **Les Éléments**. Molto più di una semplice distribuzione di champagne, è il frutto di un amore condiviso per l'enologia e il desiderio di regalare esperienze sensoriali straordinarie. La nostra storia è iniziata con l'incontro tra i due imprenditori italiani, **Massimo Fabiani** e **Salvatore Autovino**, uniti dalla passione per il vino e dalla voglia di esplorare il mondo affascinante della champagne. I loro comuni interessi si sono trasformati nel motore di un progetto ambizioso. Ma si sa, ogni grande progetto funziona davvero se genera da emozioni vere e personali. Con sede a Roma, **Les Éléments** si impegna a distribuire e importare champagne di *Maisons* provenienti da quattro prestigiose zone della Champagne: la **Montagne de Reims**,

la **Vallée de la Marne**, la **Côte des Blancs** e la **Côte des Bar**. Ma qual è il concetto che dà vita a **Les Éléments**?

Senza la terra, l'acqua, l'aria e il fuoco, l'essere umano non può vivere. E, allo stesso modo, neanche la champagne potrebbe esistere. Guidati, dunque, dall'idea di celebrare i quattro elementi che si riflettono nella ricchezza di ogni bottiglia, i due soci hanno creato **Les Éléments**. La filosofia dell'importanza primordiale della natura è diventata il fulcro concettuale dell'azienda. Con il supporto di **Riccardo Camerin**, esperto enologo che ha studiato e vive a **Reims** da anni, la nostra realtà è diventata un ponte tra l'Italia e la Champagne. Grazie all'impegno condiviso, **Les Éléments** ha ottenuto la gestione del prestigioso **Champagne Falempin** e la distri-

buzione dei rinomati **Rédempteur** e **Mallol**, conosciuti per la qualità e l'unicità del loro gusto.

L'azienda collabora inoltre con **SeemSimple**, un team di esperti di comunicazione e marketing, con sede a Roma, affinché i valori e le qualità straordinarie dei prodotti vengano diffuse ed espresse al meglio.

La nostra missione futura?

Portare la magia di ogni regione nei settori competenti di tutti i mercati nazionali e internazionali. Ci impegniamo a distribuire e importare bottiglie dalle *Maisons* dei vigneron della Champagne, animati dall'attenzione al dettaglio e alla qualità, portando la magia di ogni regione direttamente sulle tavole di ogni appassionato di vino.

Les Éléments - Via della Conciliazione 44 - Roma 338 2308691



FRANCE



1948

FALEMPIN

POUR

les éléments

CHAMPAGNE



VERSILIA, CHE PIZZA!

Massimo Giovannini Apogeo a Pietrasanta

È considerata tra le migliori pizzerie della Toscana, creata nel 2009 dal pietrasantino Massimo Giovannini con la moglie Barbara. Ambientata in uno spaziosissimo giardino a metà strada tra la cittadina di Pietrasanta e il mare, svolge con grande ampiezza la sua cena estiva, mentre all'arrivo dell'autunno la sala al piano superiore del locale accoglie circa 40 coperti. Il plus è la lievitazione: piacevole il servizio della pizza tagliata in sei spicchi così da dividerla con facilità, con scambio reciproco e doppio gusto!

La cosa che hai fatto della quale sei più orgoglioso e quella che eventualmente non rifaresti.

Essere ancora oggi sulla piazza dopo 30 anni di attività mi rende molto orgoglioso. Rifarei tutto, perché gli errori mi hanno aiutato a crescere professionalmente e umanamente. **La pizza di Apogeo spiegata in parole semplici a chi non vi conosce** Ha tanti "valori" oggettivi – come la qualità di impasto, farine e materia prima, oltre alla tecnica – ma è aperta ai cambiamenti e ai gusti dei clienti.

Qualche pizza che ti identifica e alla quale tieni in particolare.

Tutte! Perché dietro a tutte, più o meno riuscite, c'è sempre un gran lavoro....

La più difficile da realizzare ma che poi ti ha dato maggior soddisfazione.

Forse il panettone. Siamo stati fra i primi a proporlo in pizzeria, con materie prime d'eccellenza e cottura nel forno a legna.

La pietanza che preferisci lavorare. Senza ombra di dubbio la grande protagonista: la farina.

Un ingrediente sottovalutato...

La farina! 😊 Si tende quasi sempre a giudicare il topping o la farcitura e a dare meno importanza all'impasto, da cui tutto invece parte.

A cena con un buon vino. Quale? Sono sommelier da più di vent'anni e scelgo personalmente i vini in carta e quindi l'abbinamento pizza-vino mi ha sempre incuriosito, anche quando ancora se ne parlava davvero poco (all'epoca si beveva solo birra con la pizza). Se pensiamo all'abbinamento con la pizza, direi una bollicina. Da



non sottovalutare un vitigno come il Vermentino Nero o perché no un Dolcetto.

In breve, facci venire l'acquolina in bocca le pizze salienti del menù 2024.

Eccoci pronti: Crema di nocciole e mandorle, carciofi e cotto affumicato; Pesto di basilico, zucchine, lardo di Colonnata e finocchietto selvatico. **La Versilia a tavola? Un parere sulla ristorazione sulla costa.**

Eccellente! Tante Stelle e buone trattorie.

Versilia, un pregio, un difetto.

Pregio: grandissimo paesaggio, mare e montagna che quasi si toccano.

Difetto: troppa stagionalità...

Hai la bacchetta magica. Tre cose che faresti per la Versilia.

Migliorare la qualità dell'ospitalità e la professionalità del personale, provare ad allungare la stagione.

"Spendo poco, mangio bene" in Versilia, la tua dritta!

Spendo il giusto e mangio molto bene all'Osteria del Mare.

APOGEO

Via Pisanica, 136 - 55045, Pietrasanta (Lu) 0584 793394 - www.pizzeriaapogeo.it

IL GRANDE VECCHIO



Gianni Mercatali

La Versilia in pillole spiegata a chi non la conosce.

La Versilia è tutto. O quasi. Non è un luogo di vacanza, ma di villeggiatura. Oltre alla cultura, hai il mare mai inquinato sempre con bandiera blu, una spiaggia "pettinata" quotidianamente dai bagnini e, a poco meno di un'ora, puoi essere sulle Alpi Apuane, bianche di marmo, ad oltre 1500 mt. **I tuoi progetti per l'Estate 2024.**

XXXII edizione di "A tavola sulla spiaggia" il 23 e il 30 giugno. Edizione estiva di Club Sandwich Mania – Fiore 1827 prevista per il 4 agosto all'Augustus Mare di Forte dei Marmi.

Le specialità della cucina locale che preferisci e suggerisci.

Pan cotto del marinaio, cacciucco, imbevuta di cozze, spaghetti alle arselle, fritto di paranza.

La Versilia a tavola? I tuoi posti del cuore....

Orlando con le sue focaccine, Filippo e Lorenzo a Forte dei Marmi, Enoteca Marcucci a Pietrasanta, Romano a Viareggio.

Versilia, un pregio, un difetto...

Un luogo che ti fa sentire a casa. Purtroppo sono spariti alcuni negozi di artigianato locale.

Hai la bacchetta magica. Tre cose che faresti per la Versilia...

Un luogo per tutte le stagioni, allungando anche all'inverno la possibilità di vivere la spiaggia. Riattivare e attrezzare l'aeroporto del Cinquale. Adeguare l'ex superficie di Bussola Domani a spazio per concerti gestiti da Galli e D'Alessandro.

"Spendo poco, mangio bene" in Versilia, la tua dritta a un amico che te lo chiede.

Ristorante Buonomore a Viareggio da Amelio Fantoni, conosciuto come l'anticuoco.



A ME MI PIACE...

Nel cuore di Tonfano



DA GIGI A MARINA DI PIETRASANTA - Nel cuore di **Tonfano**, accanto al pontile, da un paio di stagioni la novità più attraente è questo intrigante ristorante contemporaneo che si affaccia sul viale a mare. È la creatura di tre giovani, **Andrea, Davide ed Emiliano**, cresciuti alla scuola di prestigiosi ristoranti. In tavola cucina tradizionale versiliese, il pesce fresco dal mercato, anche se non mancano piatti di carne o vegetariani.

Il locale è elegante, chic, d'atmosfera - gli arredi e le luci lo testimoniano



chiaramente! Il menù, firmato da **Emiliano Stagi**, socio e co-fondatore, soprannominato "Il Tranquillo", propone sapori convincenti e gustosi, in piatti di sostanza, abbinati a una carta dei vini curata e non banale. C'è ricerca di ottime materie prime, legata alla tradizione, cucinate con spunti creativi. Per amanti delle ostriche le trovate in apertura di menù, dal quale estraiamo, per farvi venire l'acquolina in bocca: Rana pescatrice ripiena di lardo di colonnata e bieta, carciofi; immancabili Spaghetti di Gragnano alle arselle o Risotto "Riserva San Massimo", seppie, cime di rapa; poi Trancio di pescato del giorno: Isolana, acquapazza, alla griglia; dessert e gelati davvero golosi, ma scopriteli da soli :-)!

Invece, per una variante "terrestre", Tartare di manzo, robiola, maggiorana, nocciola e crumble di grissini; Risotto "Riserva San Massimo", piccione, vinsanto, alloro; Maialino arrostito, composta di prugne, patate alla curcuma.

DA GIGI - V.le Roma, 55045 Marina di Pietrasanta LU - 0584 345613 - ristorantedagigi.it - €€/€€€

In estate aperto a cena 7 su 7



Mostre & Concerti

L'Estate della cultura e dello spettacolo tra Forte e Pietrasanta

Calendario fitto di appuntamenti tra Pietrasanta e il Forte già da giugno. Spicca come sempre l'estate artistica di Pietrasanta, quest'anno protagonista è lo scultore coreano Park Eun Sun. Al Forte brilla invece la stella di Villa Bertelli con un cartellone top di concerti con grandi star della musica italiana.



Forte dei Marmi

2 giugno Piazza Garibaldi concerto della banda La Marinara

dal 31 maggio al 3 giugno: illuminazione tricolore del Pontile;

al Fortino: dal 13 giugno al 15 luglio: Mostra di Peter Chelsom

al Fortino: dal 1° agosto 2024 al 2 febbraio 2025: Mostra "Gli Egizi e doni del Nilo", una collaborazione tra comune di Forte Dei Marmi, Fondazione villa Bertelli, Museo egizio di Torino;

15 agosto 2024: Concerto all'alba sul pontile;

dal 24 giugno al 22 agosto 2024, Pineta Tarabella: "La Pineta dei Bambini", rassegna di eventi, spettacoli, animazioni e laboratori per i bambini;

26 agosto 2024: Corteo storico nel Centro cittadino;

27 agosto 2024: la Focata;

28 agosto 2024: Fiera del Santo Patrono e spettacolo pirotecnico dal Pontile;

14 settembre 2024, la Capannina: 52esima edizione del Premio Satira Politica.

A VILLA BERTELLI

2 agosto Annalisa in concerto

3 agosto Emma

4 agosto Alfa

7 agosto Pooh

8 agosto Fabrizio Moro

9 agosto Giorgio Panariello e Marco Masini

12 agosto Umberto Tozzi

13 agosto Antonello Venditti

14 agosto Mahmood

17 agosto Achille Lauro

20 agosto Cristiano De André

22 agosto Gigi D'Alessio

INFO

forteinfo@comunefdm.it, 0584 280292

Villa Bertelli, segreteria@villabertelli.it, 0584 787251

sgianmotti@comunefdm.it, 0584 280317



Pietrasanta

29 e 31 maggio, 1 e 2 giugno 2024 Parole ad Arte seconda edizione del Festival della letteratura e delle arti visive che celebra la fama di Pietrasanta attraverso incontri con scrittori, saggisti, direttori di museo, artisti, critici, letterati, studiosi e manager della cultura.

In piazza del Duomo (incontri del 31 maggio, 1 e 2 giugno, ad ingresso libero) e Chiostro di Sant'Agostino (29 maggio ingresso libero sino ad esaurimento posti).

8 giugno 2024, dalle ore 18, Chiostro di Sant'Agostino - Il Museo dei Bozzetti "P. Gherardi" compie i suoi primi quarant'anni con una grande festa di arte, musica e curiosità dal titolo "La notte bianca dei bozzetti", ingresso libero. In particolare nell'occasione viene inaugurata la nuova sezione del Museo dedicata alle Gipsoteche Storiche e una mostra multimediale "Visioni metafisiche". Possibile effettuare visite al chiaro di luna alla collezione che conta oltre 1250 tra bozzetti e modelli di artisti italiani e stranieri, non senza aneddoti e curiosità. Musica e suggestioni completano la serata ad ingresso libero.

15 giugno - 22 settembre 2024 Piazza Duomo e Complesso di Sant'Agostino - "L'eredità della scultura" mostra personale di Park Eun Sun, tra i principali scultori coreani. Pietrasanta è dagli anni Novanta la sua patria d'adozione tanto da divenirne anche suo cittadino onorario. In un ampio percorso monumentale, lo spettatore è invitato a un profondo dialogo tra tridimensionalità e materia. ingresso libero.

23 giugno - 6 luglio 2024, Chiostro di Sant'Agostino e Teatro della Versiliana Danza in Arte Pietrasanta presenta un'edizione dai forti ingredienti internazionali coniugando danza e cultura artistica. Spettacoli e improvvisazioni nelle piazze cittadine per i cultori della danza contemporanea, dirige Adria Ferrari. www.dapfestival.com