Anno XXV Nr. 185 / AUTUNNO 2026

ValleyLife

LUCCA, MEDIA VALLE & GARFAGNANA

RIVISTA PANEUROPEA



Supplemento al periodico mensile di informazione Culturale e Turistica ValleyLife. Iscr. Trib di Perugia, del 17/05/2007 n.23/2007. Iscrizione R.O.C. 18175 Dir. Resp. Simone Pandini. Grafica: Sebastiani - Stampa: L'Artegrafica

COVER STORY

GARDEN STONE, IL GIARDINO COME UN QUADRO DA VIVERE

Garden Stone, the Garden as a Painting to Be Experienced

DiemmeInfissi®





Infissi e Serramenti per immobili di pregio
che rispettano il passato
e guardano al futuro

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

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



In copertina:
Garden Stone,
il giardino come un quadro da vivere

AUTUNNO 2026

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE
Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)
DIRETTORE EDITORIALE:
Chiara Sebastiani
PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
Sebastiani & Sebastiani

AUTORI
Simone Bandini:
Editore di Valley Life, Dott. in Filosofia.
Chiara Sebastiani
Direttore editoriale Valley Life "Lucca, Media Valle e Garfagnana", Dott. in Economia
Paolo Sebastiani
Co Direttore di Valley Life "Lucca, Media Valle e Garfagnana", Dott. in Arte
Giacomo Roggi
Dino Sileo

PHOTO CREDITS:
Foto Alcide
Simone Bandini
Giacomo Roggi
Monostudio.design
Claudio Sforza

Le opinioni degli autori non sono necessariamente le opinioni dell'editore.
© Valley Life - tutti i diritti riservati.
Ne è vietata la riproduzione anche parziale

Questa rivista è stata chiusa il 22 Ottobre alle 15:38 in un giorno di autunno che ha sempre il gusto dell'estate..

ValleyLife

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

6 La commedia della democrazia
The Comedy of Democracy

8 L'autunno, una stagione tutta da vivere
Autumn, a Season to Be Experienced



10 Garden Stone, il giardino come un quadro da vivere
Garden Stone, the Garden as a Painting to Be Experienced

18 Teatro dei Differenti, Barga Stagione teatrale 2026/27
Teatro dei Differenti Barga Theatre Season 2026/27

20 Andrea Roggi: un'estate di scultura tra Mediterraneo, memoria e cinquant'anni di creazione
Andrea Roggi: a Summer of Sculpture Between the Mediterranean Sea, Memory, and Fifty Years of Creation

26 Francesco. Ottocento anni dopo: pensiero, storia, poesia, musica
Conversazioni in San Francesco XIII edizione
Francis, Eight Hundred Years Later: Thought, History,Poetry, Music
Conversations in San Francesco XIII Edition



34 EsterEvo, l'arte di dare luce agli spazi
EsterEvo, the Art of Giving Light to Spaces

42 De Cian, il legno, la casa e una storia di famiglia
De Cian, Wood, Home and a Family Story

48 Ricci Restauri, custodire l'anima delle ville versiliesi
Ricci Restauri, Preserving the Soul of Versilia Villas

56 Tappezzeria Bianchi: la precisione artigiana guarda al futuro
Tappezzeria Bianchi: Precision Craftsmanship Looks to the Future

62 Una cava che diventa architettura
A Quarry that Becomes Architecture



70 Oltre il movimento
Beyond Movement

76 Una famiglia, un molino, il futuro da macinare
A Family, a Mill, the Future to Grind

84 La Stanza del Gusto, la forza di restare se stessi
La Stanza del Gusto, the Strength to Remain Yourself

90 La Badiola, una nuova stagione tra vigna, cantina e nuove idee
La Badiola, a New Season of Vineyards, Cellars and New Ideas

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

IL CALORE DEL LEGNO, IN OGNI STILE

Dal carattere contemporaneo alle atmosfere più classiche,
il parquet G&B dona calore, eleganza e personalità
a ogni ambiente.

G&B

Via Aurelia Nord 75, Viareggio
Via Barsanti e Matteucci 21, Lucca
Tel 3276681018 Simone - 3289164268 Gabriele

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

Rif. 1199

Casa completamente ristrutturata nel centro storico di Barga, Lucca
Fully renovated town house in the historic centre of Barga, Lucca

ITA ENG





Rif. 1350

Casa indipendente dal sapore rustico con giardino e piscina, Lucca
Splendily detached rustic-style home with garden and swimming pool, Lucca.

ITA ENG





estate agents Dimore Toscane .com HOUSES IN TUSCANY.COM



Roy Santi
Certified Agent

Mob. 348 8607786

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

EDIT ORIAL

LA COMMEDIA DELLA DEMOCRAZIA

The Comedy of Democracy

DI SIMONE BANDINI

"È Ribelle chiunque sia posto, dalla legge della propria natura, in relazione con la libertà: una relazione che lo trascina, nel corso del tempo, a una rivolta contro l'automatismo e al rifiuto di accettarne la conseguenza etica, ovvero il fatalismo".
Ernst Jünger, Trattato del Ribelle, 1951.

"Rebellious is anyone who is placed, by the law of their own nature, in relation to freedom: a relationship that, over time, draws them to a revolt against automatism and a refusal to accept its ethical consequence, namely fatalism."
Ernst Jünger, "Treatise on the Rebel", 1951.

A voler apparire profetico potrei citare il mio editoriale dell'inverno 2024/25 che avevo genialmente chiamato '*Trump(olino)*', a suggerire una situazione di iperbole e accelerazione politica, dagli esiti potenzialmente rivoluzionari – e gioco forza irrazionali. I lettori più superficiali, forse, avranno finito per pensare che volessi magnificare il dispotismo turbo capitalista del magnate americano. A chi mi conosce o mi segue da tempo, non sarà invece sfuggita la decisa vena critica, oltre-sistema.
"In questa situazione di passaggio, per la prima volta e sul serio, il feticcio assoluto del 'mercato' – divinità manichea del capitalismo – non appare più entità perfetta, intoccabile, ma i suoi attributi si fanno condizionati dalla mediazione dello Stato che ritrova la sua autorità 'metafisica' e i suoi valori costitutivi e fondanti" – permettetemi questa autocitazione; proprio qui avevo intuito come il sovranismo Made in Usa avrebbe finito per fomentare uno statalismo del tutto inedito per gli States, con l'annullamento dei corpi intermedi e della mediazione dell'opinione pubblica, resa irrilevante quando non addirittura sistematicamente ridicolizzata.
"Non è tanto ciò che Donald Trump dichiara ad essere determinante ma ciò che egli incarna a superare la sua mera funzione politica: il pensiero riformatore del capitalismo è già tra di noi ed in lui ha trovato un possibile veicolo di espressione. Sarà lui a guidare il necessario processo riformatore del capitalismo?" – avevo anche chiesto. E questo mio quesito trova oggi, a distanza di un paio d'anni, una risposta decisamente affermativa. Chi ha sottovalutato l'approssimazione tipicamente yankee del tycoon ha peccato di sufficienza e commesso un grave errore di valutazione.

Siate oltre il sistema! Non cascate nel gioco delle parti che vi propinano a turno, la commedia parlamentare e la messinscena democratica, internazionale e nostrana. Con la guerra alle porte, l'inflazione galoppante, la benzina in volo verso i 2.50 euro, il relativismo culturale, le invasioni migratorie stile Ceuta e la più bassa natalità del mondo – non si possono dormire di certo sonni tranquilli. Dubitate dei vecchi e dei nuovi Pulcinella di turno, ma specialmente siate ribelli, puri e integri, perché l'edificio sta crollando e sarà importante poggiare su solide fondamenta.

To appear prophetic, I could cite my winter 2024/25 editorial, which I brilliantly titled 'Trump(oline),' suggesting a situation of political hyperbole and acceleration, with potentially revolutionary – and therefore necessarily irrational – outcomes. More superficial readers might have ended up thinking I wanted to magnify the turbo-capitalist despotism of the American magnate. Those who know me or have followed me for a while, however, will not have missed the decidedly critical, beyond-system nuance.
"In this transitional situation, for the first time and in earnest, the absolute fetish of the 'market' – the Manichean deity of capitalism – no longer appears as a perfect, untouchable entity, but its attributes become conditioned by the mediation of the State, which rediscovers its 'metaphysical' authority and its constitutive and foundational values." – allow me this self-citation; it was precisely here that I intuited how Made in USA sovereignism would end up fostering a completely unprecedented statalism, with the annulment of intermediate bodies and the mediation of public opinion, rendered irrelevant if not systematically ridiculed.
"It is not so much what Donald Trump declares that is decisive, but what he embodies that transcends his mere political function: the reformist thought of capitalism is already among us, and in him, it has found a possible vehicle of expression. Will he lead the necessary reform process of capitalism?" – I also asked. And this question of mine finds, a couple of years later, a decidedly affirmative answer today. Those who underestimated the tycoon's typically Yankee approximation sinned through complacency and made a serious misjudgement.

Be beyond the system! Don't fall for the game of roles they serve you in turn, the parliamentary comedy and the democratic charade, international and domestic. With war at our doorstep, rampant inflation, gasoline soaring towards 2.50 euros, cultural relativism, Ceuta-style migratory invasions, and the lowest birth rate in the world – one certainly cannot sleep soundly. Doubt the current old and new Punchinellos, but especially be rebels and pure, because the building is collapsing, and it will be important to stand on solid foundations.



Come ben descritto da Platone – uno che se ne intendeva di idealismo e di valori fondanti - nel Libro VIII della Repubblica, la democrazia si converte in tirannide quando l'eccesso di libertà genera il caos e spinge il popolo a cercare un capo autoritario. Notate delle similitudini con i nostri tempi?
Si potrà obiettare che non ci sono, oggi, e specialmente nel mondo occidentale, personalità di rilievo in grado di incarnare assolutismi *credibili*. Concordo.
Ma che il dispotismo sia ormai nella sua essenza impersonale è ormai un fatto. Pensate alla rete globale internet o all'intelligenza artificiale, all'identità elettronica e alle mille diavolerie virtuali che ammorbano le vostre esistenze e che non vi permettono più di essere liberi. Non ci sarà scampo se non ci sarà un ritorno a un principio di 'verità e presenza'. Tornate ad amare la vostra libertà, siate ribelli.

As well described by Plato – someone who understood idealism and foundational values – in Book VIII of "The Republic", democracy converts into tyranny when the excess of freedom generates chaos and pushes the people to seek an authoritarian leader. Do you notice any similarities with our times?
It could be objected that there are no prominent personalities today, especially in the Western world, capable of embodying credible absolutisms. I agree.
But that despotism is now impersonal in its essence is a fact. Think of the global internet network or artificial intelligence, electronic identity, and the thousand virtual devilries that plague your existences and no longer allow you to be free. There will be no escape unless there is a return to a principle of 'truth and presence.' Return to loving your freedom, be rebels.

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening
Paolo Nutini
"Scream (Funk My Life Up)"

EDIT ORIAL

L'AUTUNNO, UNA STAGIONE TUTTA DA VIVERE

Autumn, a Season to Be Experienced

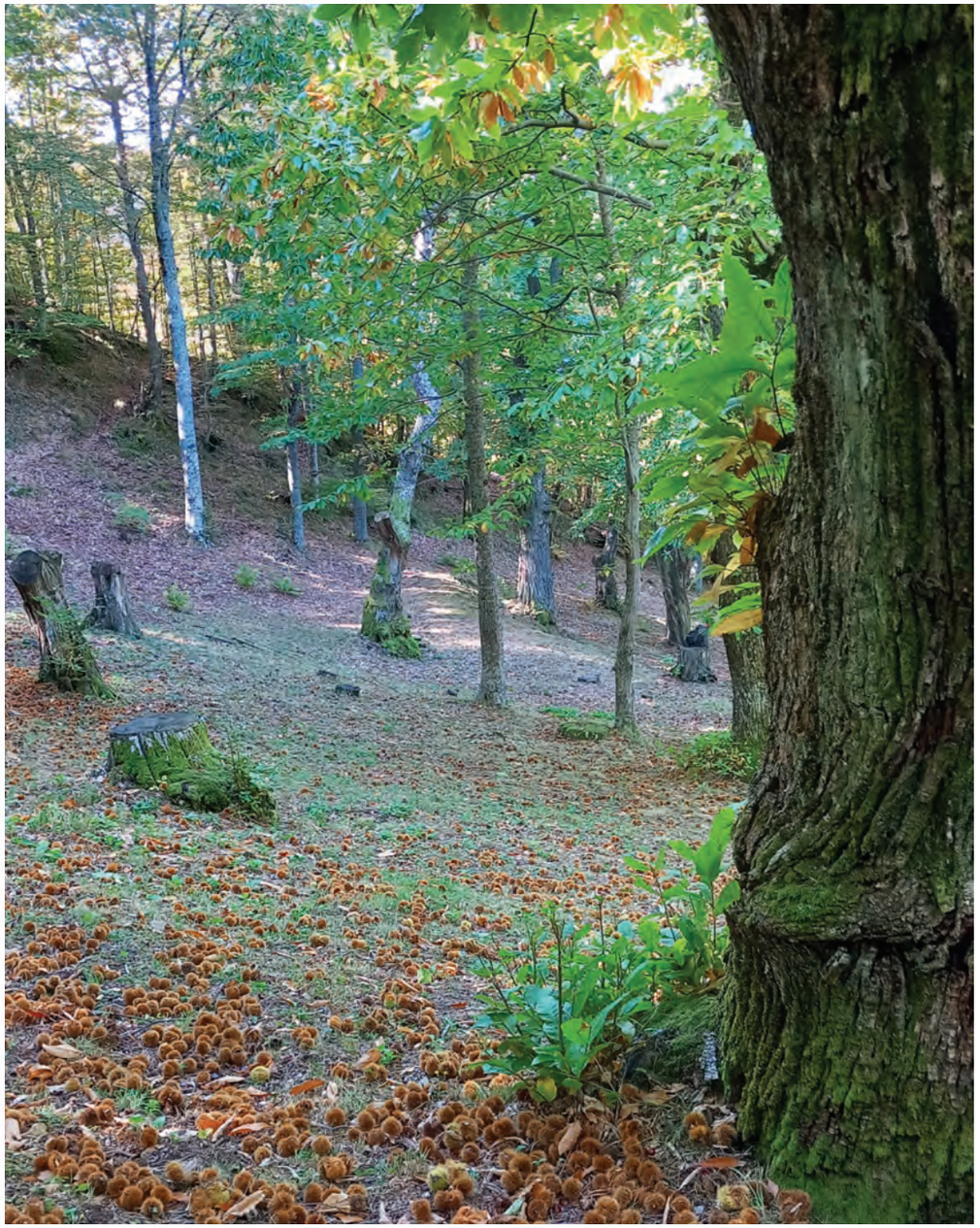
DI PAOLO SEBASTIANI

«L'autunno è una seconda primavera, quando ogni foglia è un fiore.»
Albert Camus

Quando finiscono le vacanze estive e si torna al lavoro, è facile pensare che il periodo più bello dell'anno sia ormai alle spalle. Le giornate si accorciano, il mare diventa un ricordo e già si comincia a contare i mesi che mancano alla prossima estate. Ma siamo davvero sicuri che per stare bene si debba aspettare così tanto?
Forse dovremmo imparare a guardare all'autunno e alla primavera in modo diverso. Non sono semplicemente stagioni "di mezzo", in attesa che arrivi l'estate o che finisca l'inverno. Sono periodi ricchi di opportunità, ciascuno con i propri colori, profumi, sapori e occasioni per vivere il tempo in modo piacevole. E l'autunno, qui da noi, può essere davvero speciale. Tra la Mediavalle e la Garfagnana è la stagione dei boschi, delle passeggiate, delle castagne e dei funghi. Prodotti che per generazioni hanno rappresentato una risorsa importante per le famiglie che vivevano più a stretto contatto con la natura e che oggi possiamo riscoprire, anche semplicemente per il piacere di ritrovare sapori e gesti della nostra tradizione. La castagna ne è forse l'esempio più evidente. Fresca, secca, bollita o arrostita sul fuoco, può diventare farina per preparazioni dolci e salate, accompagnare piatti della tradizione e trasformarsi in tante ricette diverse. Un ingrediente semplice, ma capace di raccontare il territorio.
E allora perché non approfittare di una bella giornata d'autunno per una passeggiata nei boschi delle nostre montagne? Camminare insieme, cercare e raccogliere i frutti del bosco, naturalmente nel rispetto delle norme e dell'ambiente, può essere già un modo per stare bene. Senza fretta, magari con i bambini o con gli amici, godendosi semplicemente il paesaggio e l'aria fresca.
Poi si torna a casa e la passeggiata continua in cucina. Le castagne sul fuoco, i funghi, un dolce preparato insieme. E quando arriva la sera, il camino acceso, un buon bicchiere di vino e una tavola intorno alla quale ritrovarsi fanno il resto.
Sono momenti semplici, fatti di chiacchiere, risate e tempo condiviso. Proprio quei momenti che spesso associamo all'estate e alle vacanze, ma che possiamo ritrovare anche durante l'anno, se impariamo a cercarli.
Con l'avvicinarsi del Natale, poi, questi sapori acquistano un significato ancora più particolare. Alcuni prodotti che un tempo erano quotidiani sono oggi diventati ricercati e preziosi. Riscoprirli significa anche tornare a conoscere meglio la terra in cui viviamo e tutto ciò che ancora sa offrirci. L'estate tornerà, certo. Ma nel frattempo abbiamo davanti un autunno da vivere.

«Autumn is a second spring, when every leaf is a flower.»
Albert Camus

When the summer holidays end and you go back to work, it is easy to think that the most beautiful time of the year is now behind us. The days are getting shorter, the sea becomes a memory and we are already starting to count the months until next summer. But are we really sure that we have to wait so long to feel good?
Perhaps we should learn to look at autumn and spring differently. They are not simply "in-between" seasons, waiting for summer to arrive or winter to end. They are periods full of opportunities, each with its own colors, scents, flavors and opportunities to experience time in a pleasant way.
And autumn, here with us, can be truly special. Between Mediavalle and Garfagnana it is the season of woods, walks, chestnuts and mushrooms. Products that for generations have represented an important resource for families who lived in closer contact with nature and that today we can rediscover, even simply for the pleasure of rediscovering flavors and gestures of our tradition.
The chestnut is perhaps the most obvious example. Fresh, dried, boiled or roasted on the fire, it can become flour for sweet and savory preparations, accompany traditional dishes and turn into many different recipes. A simple ingredient, but capable of telling the story of the territory.
So why not take advantage of a beautiful autumn day for a walk in the woods of our mountains? Walking together, looking for and picking the fruits of the forest, naturally respecting the rules and the environment, can already be a way to feel good. Without haste, perhaps with children or friends, simply enjoying the landscape and the fresh air.
Then you go home and the walk continues in the kitchen. Chestnuts on the fire, mushrooms, a dessert prepared together. And when evening comes, the fireplace is lit, a good glass of wine and a table around which to meet do the rest. They are simple moments, made up of chatting, laughter and shared time. Precisely those moments that we often associate with summer and holidays, but that we can also find during the year, if we learn to look for them.
As Christmas approaches, then, these flavors take on an even more special meaning. Some products that were once everyday have now become sought after and precious. Rediscovering them also means getting to know the land in which we live better and all that it still has to offer. Summer will return, of course. But in the meantime, we have an autumn ahead of us.



E forse è proprio questo il modo migliore per non aspettare che arrivi la prossima stagione delle vacanze: uscire, camminare, raccogliere, cucinare, invitare gli amici, accendere il camino e stare insieme.
Perché la bellezza non arriva soltanto con l'estate. Anche l'autunno, soprattutto nei nostri boschi, sa regalarcene davvero tanta.

And perhaps this is the best way not to wait for the next holiday season to arrive: go out, walk, collect, cook, invite friends, light the fireplace and be together.
Because beauty does not only come with summer. Autumn, especially in our woods, can also give us a lot.

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening
Nat King Cole "Autumn Leaves"

informazione pubblicitaria

GARDEN STONE, IL GIARDINO COME UN QUADRO DA VIVERE

Garden Stone, the Garden as a Painting to Be Experienced

DI CHIARA SEBASTIANI

Dalla passione da cui tutto ha avuto inizio a un'azienda cresciuta attraverso persone, progetti e nuove competenze. Per Garden Stone un giardino non è mai soltanto uno spazio verde: è qualcosa che prende forma nel tempo, insieme a chi lo vive.

From the passion that started it all to a company that has grown through people, projects and new skills. For Garden Stone, a garden is never just a green space: it is something that takes shape over time, together with those who live in it.



La storia di Garden Stone nasce da una passione che precede l'azienda stessa. Giovanni Venturi si avvicina al mondo del verde sui banchi dell'Istituto tecnico agrario di Pescia, seguendo un interesse che lo accompagna fin da ragazzo. Dopo alcuni anni trascorsi in carrozzeria, è suo padre a spingerlo a tornare verso quella che sente essere realmente la sua strada: lavorare con le piante, la terra e gli spazi aperti. Inizia da solo, occupandosi soprattutto di manutenzione. Con il tempo arrivano i primi collaboratori, i primi progetti e una consapevolezza sempre più precisa: prendersi cura di un giardino esistente può dare soddisfazione, ma è nella possibilità di immaginare e costruire qualcosa di nuovo che il lavoro trova la sua espressione più completa.
Nasce così Garden Stone, con interventi che sperimentano angoli rocciosi, pietra, corten, lamiere e materiali che, soprattutto in quegli anni, rappresentavano una scelta ancora poco comune nei giardini della zona.
Negli anni cresce anche la squadra. Ed è proprio all'interno di Garden Stone che comincia il percorso professionale di Michele Barsanti e Andrea Stefani, inizialmente collaboratori dell'azienda e oggi suoi titolari.

The history of Garden Stone was born from a passion that preceded the company itself. Giovanni Venturi approached the world of greenery on the benches of the Agricultural Technical Institute of Pescia, following an interest that has accompanied him since he was a boy. After a few years spent in the body shop, his father encouraged him to return to what he felt was truly his calling: working with plants, the land and outdoor spaces. He started out on his own, mainly focusing on garden maintenance. He started on his own, dealing mainly with maintenance. Over time came the first collaborators, the first projects and an increasingly precise awareness: taking care of an existing garden can be satisfying, but it is in the possibility of imagining and building something new that work finds its most complete expression. This is how Garden Stone was born, with interventions that experiment with rocky corners, stone, corten, sheet metal and materials that, especially in those years, were still an uncommon choice in the gardens of the area.
Over the years, the team has also grown. And it is precisely within Garden Stone that the professional career of Michele Barsanti and Andrea Stefani begins, initially collaborators of the company and today its owners.

informazione pubblicitaria





informazione pubblicitaria





Il passaggio di proprietà rappresenta un nuovo capitolo, ma non una rottura con il passato: Michele e Andrea hanno conosciuto e vissuto l'azienda dall'interno, condividendone il lavoro quotidiano, i cantieri, i progetti e il rapporto con i clienti. Oggi ne seguono la gestione e lo sviluppo insieme a Giovanni, che continua a far parte della realtà aziendale occupandosi prevalentemente dell'ambito commerciale. La sua esperienza e i rapporti costruiti nel tempo rimangono un patrimonio importante, affiancandosi alle competenze e alle nuove prospettive dei due nuovi titolari.
Al centro del lavoro è rimasto un principio: un giardino deve essere prima di tutto vivibile. Non basta che sia bello appena terminato. Deve funzionare nella quotidianità, adattarsi alle persone che lo utilizzeranno e continuare a farlo nel tempo. Per questo ogni progetto parte dall'ascolto: capire chi vivrà quello spazio, quali sono le sue abitudini e che cosa desidera realmente dall'ambiente esterno. Un giardino può diventare il luogo in cui cenare nelle sere d'estate, accogliere gli amici, trascorrere il tempo con la famiglia o semplicemente fermarsi. È da queste esigenze che nasce il progetto, cercando un equilibrio tra estetica e funzionalità. La progettazione riguarda quindi lo spazio nel suo insieme. Vegetazione e materiali dialogano con pavimentazioni, illuminazione, sistemi di irrigazione e, quando previsto, piscine e altri elementi dell'ambiente esterno. Ogni componente viene pensata come parte di un progetto unitario, nel quale conta soprattutto l'armonia dell'insieme.
È da qui che nasce anche l'idea del giardino come un quadro. Si costruisce una base, ma si lascia allo spazio la possibilità di evolvere: le piante crescono, le esigenze cambiano, possono arrivare nuovi elementi e nuovi interventi. Un giardino, proprio perché vivo, non è mai realmente immobile.

The change of ownership represents a new chapter, but not a break with the past: Michele and Andrea have known and experienced the company from the inside, sharing its daily work, construction sites, projects and relationship with customers. Today they follow the management and development together with Giovanni, who continues to be part of the company dealing mainly with the commercial field. His experience and relationships built over time remain an important asset, alongside the skills and new perspectives of the two new owners.
At the heart of their work is one guiding principle: a garden should first and foremost be a place to live in. It is not enough that it is beautiful as soon as it is finished. It needs to work in everyday life, adapt to the people who use it, and continue to do so over time. This is why every project starts from listening: understanding who will live in that space, what their habits are and what they really want from the outdoor environment. A garden can become the place to dine on summer evenings, welcome friends, spend time with family or simply stop. It is from these needs that the project was born, seeking a balance between aesthetics and functionality. The design therefore concerns the space as a whole. Vegetation and materials dialogue with flooring, lighting, irrigation systems and, when provided, swimming pools and other elements of the outdoor environment. Each component is conceived as part of a unitary project, in which the harmony of the whole counts above all.
This is also where the idea of the garden as a painting comes from. A base is built, but space is left with the possibility of evolving: plants grow, needs change, new elements and new interventions can arrive. A garden, precisely because it is alive, is never really still.

informazione pubblicitaria





La stessa attenzione riguarda la manutenzione. Un progetto deve essere sostenibile per chi dovrà viverlo e prendersene cura: uno spazio troppo complesso da gestire rischia infatti di trasformare un piacere in un impegno continuo. Per questo Garden Stone dedica particolare attenzione anche all'integrazione della tecnologia. Sistemi di irrigazione intelligenti, automazioni e soluzioni per la gestione degli impianti permettono di ridurre gli sprechi e controllare alcuni aspetti del giardino anche a distanza. La tecnologia non sostituisce l'esperienza di chi lavora con il verde, ma diventa uno strumento per gestirlo meglio.
Anche le dimensioni non determinano il valore di un progetto. Nei piccoli spazi, anzi, ogni scelta acquista ancora più importanza: pochi metri quadrati possono trasformarsi in una vera stanza all'aperto attraverso il corretto rapporto tra vegetazione, materiali, arredi, illuminazione e acqua.
Negli anni Garden Stone ha esteso la propria attività dalla Lucchesia alla Versilia. A Forte dei Marmi lavora anche in collaborazione con architetti, contribuendo alla realizzazione di spazi esterni nei quali il verde entra in relazione con l'architettura, i materiali e le caratteristiche specifiche di ogni progetto. Particolarmente forte rimane il legame con Lucca, dove Garden Stone opera non soltanto per privati, ma anche per il Comune. Tra gli interventi realizzati ci sono diverse sistemazioni del verde urbano, come la rotonda di via della Formica e Piazza XX Settembre, attraverso composizioni che uniscono piante e corten e contribuiscono a caratterizzare gli spazi pubblici della città. Lo stesso approccio viene mantenuto quando si interviene in luoghi che possiedono già una propria identità. In questi casi progettare non significa necessariamente cancellare ciò che esiste per sostituirlo con qualcosa di nuovo.

The same attention concerns maintenance. A project must be sustainable for those who will have to live and take care of it: a space that is too complex to manage risks transforming a pleasure into a continuous commitment. This is why Garden Stone also pays particular attention to the integration of technology. Intelligent irrigation systems, automations and solutions for plant management make it possible to reduce waste and control some aspects of the garden even remotely. Technology does not replace the experience of those who work with greenery, but becomes a tool to manage it better.
Even size does not determine the value of a project. In small spaces, indeed, every choice acquires even more importance: a few square meters can be transformed into a real outdoor room through the correct relationship between vegetation, materials, furnishings, lighting and water.
Over the years, Garden Stone has extended its activity from Lucca to Versilia. In Forte dei Marmi it also works in collaboration with architects, contributing to the creation of outdoor spaces in which greenery enters into a relationship with the architecture, materials and specific characteristics of each project. The link with Lucca remains particularly strong, where Garden Stone operates not only for private individuals, but also for the Municipality. Among the interventions carried out there are various urban green arrangements, such as the roundabout in Via della Formica and Piazza XX Settembre, through compositions that combine plants and corten and contribute to characterizing the public spaces of the city. The same approach is maintained when intervening in places that already have their own identity. In these cases, designing does not necessarily mean erasing what exists to replace it with something new.

informazione pubblicitaria



Una pianta, un viale, un boschetto o un elemento già presente possono diventare il punto di partenza, recuperando e valorizzando ciò che appartiene alla storia di quello spazio.
Negli anni questo modo di lavorare ha permesso di costruire anche rapporti duraturi. Alcuni clienti continuano ad affidarsi a Garden Stone dopo decenni, trasformando un rapporto inizialmente professionale in un legame fondato sulla conoscenza e sulla fiducia.
Il futuro guarda a una sempre maggiore integrazione tra natura, progettazione e tecnologia, senza perdere il principio da cui tutto è cominciato: realizzare spazi che non siano soltanto belli da osservare, ma che facciano venire voglia di essere vissuti.
Perché un giardino non è qualcosa di statico, né un progetto che si conclude con la fine di un cantiere. Cambia con le stagioni, cresce, si trasforma insieme alle persone che lo abitano. Come un quadro che non viene mai davvero terminato: una pennellata oggi, un'altra domani. E Garden Stone continua a costruirlo nel tempo.

A plan, an avenue, a grove or an element already present can become the starting point, recovering and enhancing what belongs to the history of that space. Over the years, this way of working has also allowed us to build lasting relationships. Some customers continue to rely on Garden Stone after decades, transforming an initially professional relationship into a bond based on knowledge and trust.
The future looks to an ever greater integration between nature, design and technology, without losing the principle from which it all began: to create spaces that are not only beautiful to look at, but that make you want to be experienced. Because a garden is not something static, nor a project that ends with the end of a construction site. It changes with the seasons, grows, transforms together with the people who live there.
Like a painting that is never really finished: a brushstroke today, another tomorrow. And Garden Stone continues to build it over time.

informazione pubblicitaria

Info:
Garden Stone
Via Pisana, 415 Lucca | Tel. 3662225526 | info@gardenstonelucca.it
www.gardenstonelucca.it





informazione pubblicitaria



Barga
TEATRO DEI DIFFERENTI

fondazione toscana spettacolo

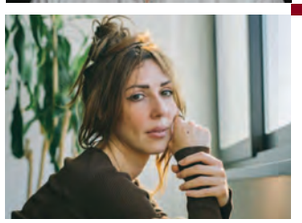
Stagione Teatrale 2026/27
inizio spettacoli ore 21:00



Venerdì 13 novembre 2026
FIGLI
di Mattia Torre
con: **Silvia D'Amico, Edoardo Pesce**



Mercoledì 2 dicembre 2026
I PREDATORI DI PIANURA
Andrea Pennacchi



Domenica 13 dicembre 2026
STORIE DELLA BUONANOTTE PER BAMBINE RIBELLI
Thony e Orchestra Multietnica di Arezzo

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI
Teatro dei Differenti tel. 0583 724505 - vicolo del Teatro 1, Barga (LU)
Comune di Barga - Ufficio Cultura tel. 0583 724791 / 0583 724727 via di Mezzo 45, Barga

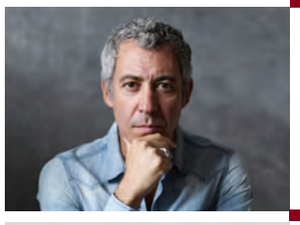
CAMPAGNA ABBONAMENTI
rinnovi fino al 23 ottobre - nuovi abbonamenti dal 28 ottobre al 3 novembre



Mercoledì 13 gennaio 2027
BABY REINDEER
PICCOLA RENNA
di Richard Gadd
con: **Francesco Mandelli**



Sabato 23 gennaio 2027
L'AMANTE
tratto da L'amante di Harold Pinter
con: **Giorgio Marchesi, Simonetta Solder**



Venerdì 12 febbraio 2027
SFIDATI DI ME
Paolo Kessisoglu



Sabato 27 febbraio 2027
ENIGMA
di Hugh Whitemore
con: **Peppino Mazzotta**



Sabato 13 marzo 2027
ORA PARLAMI D'AMORE
Ideazione, regia e coreografia
Paola Vezzosi



Martedì 23 marzo 2027
Paolo Rossi in:
ONORA I PADRI E PAGA LA PSICOLOGA
Una nuova operaccia satirica
con Caterina Gabanella

Abbonamenti
poltrona platea e posto palco I e II ordine centrale: intero € 130 ridotto € 120
palco I e II ordine laterale: intero € 110 ridotto € 100
palco III ordine: intero € 90 ridotto € 80

ANDREA ROGGI: UN'ESTATE DI SCULTURA TRA MEDITERRANEO, MEMORIA E CINQUANT'ANNI DI CREAZIONE

Andrea Roggi: a Summer of Sculpture Between the Mediterranean Sea, Memory, and Fifty Years of Creation

DI SIMONE BANDINI E GIACOMO ROGGI

Mare Nostrum - Sardegna - *Continuum*

Nel 2026 Andrea Roggi celebra cinquant'anni di creazione con un progetto diffuso che attraversa alcuni dei luoghi più simbolici del Mediterraneo: Venezia, la Liguria, l'Isola d'Elba e la Sardegna. Non una semplice successione di appuntamenti, ma un racconto unitario che mette in relazione opere, paesaggi e contesti culturali diversi, tutti legati dal tema dell'energia della vita, cifra simbolica dell'artista e filo conduttore della sua ricerca.

Andrea Roggi is celebrating fifty years of creation with a widespread project that spans some of the most symbolic locations in the Mediterranean: Venice, Liguria, the Island of Elba, and Sardinia. This is not a simple succession of events, but a unified narrative that connects diverse works, landscapes, and cultural contexts, all linked by the theme of the energy of life, the artist's symbolic signature, and the guiding thread of his research.





Elba - 50 Years of Creation

Il cuore più intimo della celebrazione è l'esposizione all'Isola d'Elba con 50 Years of Creation, dopo l'avvio a Parigi presso Galeries Bartoux. Tra la Palazzina dei Mulini, Villa San Martino e il Molo Elba, il progetto presenta un'antologica personale, all'interno della quale si scopre l'evoluzione del linguaggio artistico di Andrea Roggi attraverso i primi disegni, dipinti realizzati e il primo Albero della Vita realizzato dall'artista.
In questa occasione è stata inoltre presentata in anteprima Vita Nova, il primo albero sospeso realizzato dall'artista ed esposto per la prima volta all'interno della mostra. Un anniversario importante che non guarda soltanto al passato, ma conferma la forza contemporanea della visione di Andrea Roggi.
Un traguardo importante tra queste esposizioni è la partecipazione di Andrea Roggi alla 61ª Biennale d'Arte di Venezia 2026, all'interno del Padiglione della Repubblica della Guinea Equatoriale a Palazzo Donà dalle Rose, con l'opera Potere dell'amore, legata al tema dell'Albero della Vita.

The most intimate heart of the celebration is the exhibition on the Island of Elba with "50 Years of Creation," following its launch in Paris at Galeries Bartoux. Between the Palazzina dei Mulini, Villa San Martino, and the Molo Elba, the project presents a personal retrospective, within which one discovers the evolution of Andrea Roggi's artistic language through his early drawings, completed paintings, and the first Tree of Life created by the artist.
On this occasion, "Vita Nova," the artist's first suspended tree and its debut exhibition, was also premiered. This is an important anniversary that not only looks to the past but also confirms the contemporary strength of Andrea Roggi's vision.
A significant milestone among these exhibitions is Andrea Roggi's participation in the 61st Venice Art Biennale 2026, within the Pavilion of the Republic of Equatorial Guinea at Palazzo Donà dalle Rose, with the artwork "Potere dell'amore" (Power of Love), linked to the theme of the Tree of Life.



Elba - 50 Years of Creation



Un momento che segna l'inizio di un anno pensato come una narrazione coerente e diffusa, capace di raccontare in modo ancora più ampio il suo immaginario creativo.
Tra i progetti centrali del 2026 si distingue Mare Nostrum, che porta la scultura di Roggi in dialogo con il Mediterraneo come luogo di memoria, mentre l'arte contemporanea si confronta con la stratificazione storica della Liguria e della Sardegna. In Liguria, tra Portofino, Genova e Alassio, le opere incontrano porti, borghi e paesaggi sospesi tra radicamento e partenza. In Sardegna, tra Porto Cervo, Arzachena e Porto Rotondo, il bronzo si confronta con una natura più arcaica e potente, tra granito, vento e luce, in un dialogo continuo tra identità locale e respiro internazionale.

This moment marks the beginning of a year conceived as a coherent and widespread narrative, capable of telling his creative imagination in an even broader way.
Among the central projects of 2026 is "Mare Nostrum," which brings Roggi's sculpture into dialogue with the Mediterranean as a place of memory, while contemporary art confronts the historical stratification of Liguria and Sardinia. In Liguria, between Portofino, Genoa, and Alassio, the works encounter ports, villages, and landscapes suspended between rootedness and departure. In Sardinia, between Porto Cervo, Arzachena, and Porto Rotondo, bronze confronts a more archaic and powerful nature, amidst granite, wind, and light, in a continuous dialogue between local identity and international resonance.


Mare Nostrum - Alassio

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


Mare Nostrum - Sardegna - *La Famiglia in volo*


Mare Nostrum - Sardegna - *La Conoscenza è Libertà*


Villa Pisani - *Apeiron* e il maestro Andrea Roggi

FRANCESCO. OTTOCENTO ANNI DOPO: PENSIERO, STORIA, POESIA, MUSICA

Conversazioni in San Francesco
XIII Edizione

**Massimo Cacciari, Chiara Mercuri,
Fabio Genovesi e Mariangela Gualtieri**

15 - 28 NOVEMBRE 2026
Lucca, Chiesa di San Francesco

Francis, Eight Hundred Years Later: Thought, History, Poetry, Music
Conversations in San Francesco
XIII Edition

A CURA DELLA REDAZIONE



Chiesa di San Francesco



Nell'anno in cui la Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca dedica la propria programmazione culturale agli ottocento anni dalla morte di San Francesco, le storiche ***Conversazioni in San Francesco*** *mettono al centro la sua figura e l'eredità spirituale e culturale del santo e dell'uomo.*

Un'occasione per andare oltre le immagini più consolidate e riscoprire la radicalità di un messaggio che, a distanza di otto secoli, continua a parlare al presente.
Dal 15 al 28 novembre, quattro protagonisti della cultura italiana - **Fabio Genovesi, Mariangela Gualtieri, Massimo Cacciari e Chiara Mercuri,** - affronteranno la figura di Francesco attraverso la filosofia, la storia, la narrativa e la poesia, in un percorso che intreccia approfondimento e divulgazione e restituisce la complessità di un'esperienza ancora capace di parlare al nostro tempo.
"Uno scrittore, una poetessa, un filosofo e una storica chiamati a raccontarci l'esperienza e il pensiero di Francesco. L'attualità costante del suo messaggio e l'inattualità altrettanto costante della sua pratica di vita da sempre lontana dal secolo e ancor più oggi dai modelli pervasivi del consumo, dell'aggressione all'ambiente, dell'indifferenza e della guerra."

Ad aprire il programma, **domenica 15 novembre alle ore 18**, sarà **Fabio Genovesi** con ***Il bosco cosmico e la gioventù bruciante***. Attraverso lo sguardo della narrativa, lo scrittore restituirà un Francesco lontano dai cliché: il giovane appassionato, ribelle e fuori dagli schemi, nel quale la conversione non spegne il fuoco della giovinezza, ma lo trasforma in una scelta di vita assoluta. Un Francesco osservato come una moderna rock star, attraverso una ricerca che abbraccerà anche la musica, intesa come 'musiche francescane' ma anche come musicalità del suo messaggio. E poi gli interrogativi che una figura estrema ci impone: come mai l'uomo e il santo hanno conosciuto nei secoli tante chiavi di lettura diverse?



Fabio Genovesi Ph. Claudio Sforza

In the year in which the Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca dedicates its cultural programming to the eight hundredth anniversary of the death of St. Francis, the historic ***Conversations in San Francesco*** *focus on his figure and the spiritual and cultural legacy of the saint and the man.*

An opportunity to go beyond the most consolidated images and rediscover the radicality of a message that, eight centuries later, continues to speak to the present.
From 15 to 28 November, four protagonists of Italian culture - **Fabio Genovesi, Mariangela Gualtieri, Massimo Cacciari and Chiara Mercuri**, - will address the figure of Francis through philosophy, history, fiction and poetry, in a path that intertwines in-depth analysis and dissemination and restores the complexity of an experience still capable of speaking to our time.
"A writer, a poet, a philosopher and a historian called to tell us about the experience and thought of Francis. The constant relevance of his message and the equally constant relevance of his practice of life that has always been far from the century and even more so today from the pervasive models of consumption, aggression against the environment, indifference and war."

Opening the program, on **Sunday, November 15 at 6 p.m**., will be **Fabio Genovesi** with ***The Cosmic Forest and Burning Youth***. Through the gaze of fiction, the writer will return a Francis far from clichés: the passionate, rebellious and unconventional young man, in whom conversion does not extinguish the fire of youth, but transforms it into an absolute life choice. A Francis observed as a modern rock star, through a research that will also embrace music, understood as 'Franciscan music' but also as the musicality of his message. And then the questions that an extreme figure imposes on us: how come the man and the saint have known so many different interpretations over the centuries? What would we do in front of Francis today, and what would we think if a friend or a son made his incredible life choices?

On **Friday, November 20 at 9 p.m**. it will be the turn of **Mariangela Gualtieri** with ***Solar Fraternity***, a sound ritual by and with the poetess, led by Cesare Ronconi. Published and unpublished verses will compose a tribute to Francis, imagined as a brother still present among us, capable of spreading a "mass of good" on earth. Maternal and rebellious words, luminous and mysterious, will give voice to a fraternity that embraces human beings and the living world. There will also be *Bello mondo*, the long and intense poetic thanksgiving that has its roots in Franciscan laudi. The production is by the Teatro Valdoca.

On **Saturday, November 21 at 9 p.m**., **Massimo Cacciari** will propose a reflection on ***Francis' Outdatedness***. The philosopher highlights the distance between the radicality of the Saint's message and contemporary representations, which often return a sentimental image of him: the precursor of ecology, the generic friend of animals, the reassuring symbol of peace. But Francis loved creatures in their relationship with the Creator and understood poverty not as a simple renunciation of goods or the practice of almsgiving, but as a radical self-emptying, abandonment of one's own egolatry. A reading that brings back to the center the radicality of his experience and the distance between the Franciscan message and our way of life. Cacciari also dedicated the volume Double Portrait. St. Francis in Dante and Giotto (published by Adelphi) to this rereading.



Mariangela Gualtieri

Cosa faremmo noi di fronte a Francesco oggi, e cosa penseremmo se un amico o un figlio facesse le sue incredibili scelte di vita?

Venerdì 20 novembre alle ore 21 sarà la volta di **Mariangela Gualtieri** con ***Fraternità solare***, un rito sonoro di e con la poetessa, guidata da Cesare Ronconi. Versi editi e inediti comporranno un omaggio a Francesco, immaginato come un fratello ancora presente tra noi, capace di spargere sulla terra una "massa di bene". Parole materne e ribelli, luminose e misteriose, daranno voce a una fraternità che abbraccia gli esseri umani e il mondo vivente. Non mancherà *Bello mondo*, il lungo e intenso ringraziamento poetico che affonda le proprie radici nelle laudi francescane. La produzione è del Teatro Valdoca.

Sabato 21 novembre alle ore 21, **Massimo Cacciari** proporrà una riflessione su ***Inattualità di Francesco***. Il filosofo mette in luce la distanza tra la radicalità del messaggio del Santo e le rappresentazioni contemporanee, che spesso ne restituiscono un'immagine sentimentalizzata: il precursore dell'ecologia, l'amico generico degli animali, il simbolo rassicurante della pace. Ma Francesco amava le creature nella loro relazione con il Creatore e intendeva la povertà non come semplice rinuncia ai beni o pratica dell'elemosina, bensì come radicale spoliazione di sé, abbandono della propria egolatria. Una lettura che riporta al centro la radicalità della sua esperienza e la distanza tra il messaggio francescano e il nostro modo di vivere. A questa rilettura Cacciari ha dedicato anche il volume *Doppio ritratto. San Francesco in Dante e Giotto* (edito da Adelphi).



Chiara Mercuri

A chiudere la rassegna, **sabato 28 novembre alle ore 21**, sarà la storica **Chiara Mercuri** con ***Francesco d'Assisi. Con il corpo e con le parole***. Partendo dalla straordinaria ricchezza delle testimonianze e delle biografie dedicate al Santo, Mercuri metterà in luce il legame profondo tra la sua esperienza concreta e il messaggio che ha lasciato. Francesco ha testimoniato anzitutto con il corpo, facendo coincidere ciò che predicava con ciò che viveva; al tempo stesso, ha affidato a circa trenta scritti una parola intensa e meditata, destinata a essere conservata, letta e accolta "senza glossa", nella sua essenzialità. È proprio nell'unità tra vita, corpo e parola che si rivela uno degli aspetti più sorprendenti della sua eredità.

Le Conversazioni in San Francesco si confermano così un'occasione per tornare a scoprire la complessità di una figura centrale della storia e della cultura occidentale, al di là delle semplificazioni e delle interpretazioni più consuete. A ottocento anni dalla morte, Francesco non è soltanto una memoria da celebrare, ma una presenza capace di sollevare domande radicali sul nostro tempo.

Tutti gli incontri sono a ingresso gratuito. Per partecipare, occorre prenotarsi online sul sito www.fondazionecarilucca.it.

Closing the review, on **Saturday, November 28 at 9 p.m.**, will be the historian **Chiara Mercuri** with ***Francis of Assisi. With the body and with words***. Starting from the extraordinary richness of the testimonies and biographies dedicated to the Saint, Mercuri will highlight the profound link between his concrete experience and the message he left. Francis bore witness first of all with his body, making what he preached coincide with what he lived; at the same time, he entrusted about thirty writings with an intense and meditated word, destined to be preserved, read and accepted "without gloss", in its essentiality. It is precisely in the unity between life, body and word that one of the most surprising aspects of his legacy is revealed.

The Conversations in St. Francis are thus confirmed as an opportunity to rediscover the complexity of a central figure in Western history and culture, beyond the most usual simplifications and interpretations. Eight hundred years after his death, Francis is not only a memory to be celebrated, but a presence capable of raising radical questions about our time.

All meetings are free admission. To participate, you must book online on the www.fondazionecarilucca.it website.



Info:
Organizzazione/*Organization*: Elena Aiello

Comunicazione e Relazioni esterne/*Communication and external relations*
Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca
Andrea Salani Tel. + 39 0583 472661 - Adele Cogno Tel. + 39 0583.472665
e.mail comunicazione@fondazionecarilucca.it

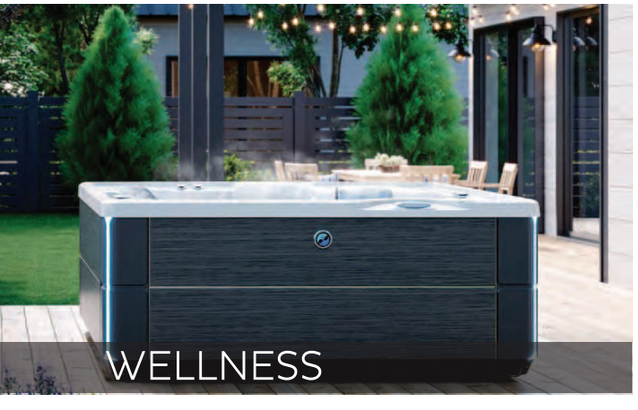
Ufficio stampa/*Press office*
Davis & Co. | Lea Codognato e Caterina Briganti
Tel. + 39 055 2347273 | e.mail: info@davisandco.it | www.davisandco.it





Dal 1985
piscine per passione

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



WELLNESS



TENDE E PERGOLE

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

SYSTEMS-POOL
piscine & wellness

IL SESTO SENSO ESISTE

È quello che trasforma uno spazio in casa



Sesto Senso
ARREDAMENTO
PROGETTAZIONE

Via Don Lazzeri 25
Loc.Arancio - Lucca
Tel. 0583 496230
www.sestosensosrl.it
info@sestosensosrl.it

ESTEREVO, L'ARTE DI DARE LUCE AGLI SPAZI

EsterEvo, the Art of Giving Light to Spaces

DI CHIARA SEBASTIANI

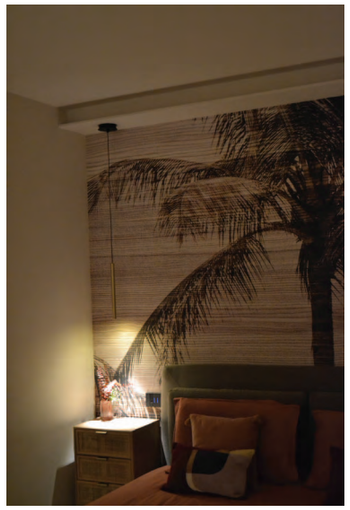
informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

La luce non è semplicemente qualcosa che illumina un ambiente. Può modificarne le proporzioni, valorizzarne un dettaglio, creare un'atmosfera, accompagnare un'architettura e perfino cambiare il modo in cui viviamo una casa. È proprio partendo da questa idea che Cristina Baldi e Marco Pagni hanno costruito, negli ultimi quindici anni, la storia di EsterEvo, realtà specializzata nella progettazione illuminotecnica e nella realizzazione di soluzioni personalizzate.

Light is not simply something that illuminates a room. It can change its proportions, enhance a detail, create an atmosphere, accompany architecture and even change the way we live in a home. It is precisely from this idea that Cristina Baldi and Marco Pagni have built, over the last fifteen years, the history of EsterEvo, a company specializing in lighting design and the creation of customized solutions.





Il nome stesso racconta qualcosa delle loro radici: "Ester" è Ester, la nonna di Marco, mentre "Evo" richiama l'evoluzione. Un nome che sintetizza bene una filosofia nata dall'esperienza, ma sempre proiettata verso il futuro. Cristina e Marco lavorano insieme da oltre quarant'anni e, prima di fondare EsterEvo, avevano maturato una lunga esperienza nel settore dell'illuminazione. Quindici anni fa la scelta di mettersi in proprio, portando con sé conoscenze, passione e soprattutto una precisa idea di ciò che volevano fare: non limitarsi a proporre lampadari e corpi illuminanti, ma progettare la luce.
"Il vero patrimonio della nostra attività è la personalizzazione", racconta Cristina. Ed è probabilmente questa la parola che più di tutte distingue il loro lavoro. Il percorso parte dal sopralluogo, prosegue con la progettazione e arriva direttamente in cantiere, dove ogni soluzione viene studiata in funzione dell'architettura, dei materiali e delle esigenze di chi vivrà quello spazio. Un programma permette inoltre di visualizzare in anticipo quale sarà il risultato dell'illuminazione progettata, offrendo una percezione immediata dell'ambiente finito. Cristina segue soprattutto la parte creativa e i cantieri; Marco si occupa maggiormente degli aspetti tecnici, dei calcoli e della realizzazione degli oggetti. Le competenze, però, si incrociano continuamente: una vera "cross competence" che permette ai due professionisti di confrontarsi e completarsi.
EsterEvo non si occupa soltanto di nuove realizzazioni. Una parte particolarmente significativa dell'attività riguarda infatti il recupero, la riparazione e l'adattamento di sistemi e oggetti di illuminazione già esistenti.

The name itself tells something about their roots: "Ester" is Ester, Marco's grandmother, while "Evo" recalls evolution. A name that well summarizes a philosophy born from experience, but always projected towards the future. Cristina and Marco have been working together for over forty years and, before founding EsterEvo, they had gained a long experience in the lighting sector. Fifteen years ago they decided to set up their own business, bringing with them knowledge, passion and above all a precise idea of what they wanted to do: not just to offer chandeliers and lighting fixtures, but to design the light. "The real asset of our business is customization," says Cristina. And this is probably the word that most distinguishes their work. The path starts from the inspection, continues with the design and arrives directly at the construction site, where each solution is studied according to the architecture, materials and needs of those who will live in that space. A program also allows you to visualize in advance what the result of the designed lighting will be, offering an immediate perception of the finished environment. Cristina mainly follows the creative part and the construction sites; Marco deals more with the technical aspects, calculations and the creation of the objects. The skills, however, cross paths continuously: a true "cross competence" that allows the two professionals to compare and complete each other.
EsterEvo does not only deal with new creations. A particularly significant part of the activity concerns the recovery, repair and adaptation of existing lighting systems and objects.

informazione pubblicitaria

Lampadari da restaurare, corpi illuminanti ormai fuori produzione, vecchi faretti esterni che non possono essere semplicemente sostituiti: spesso la soluzione consiste nel recuperare ciò che già esiste e renderlo nuovamente funzionale, anche attraverso la modernizzazione dell'impianto. È un lavoro che richiede esperienza e capacità di trovare soluzioni dove apparentemente non ce ne sono. E che porta EsterEvo a intervenire non soltanto in Toscana, ma anche in altre parti d'Italia, da Roma alla Sardegna.

Chandeliers to be restored, lighting fixtures that are now out of production, old outdoor spotlights that cannot simply be replaced: often the solution consists in recovering what already exists and making it functional again, also through the modernization of the system. It is a job that requires experience and the ability to find solutions where apparently there are none. And that leads EsterEvo to intervene not only in Tuscany, but also in other parts of Italy, from Rome to Sardinia.







Tra gli interventi realizzati figurano anche lavori per realtà di grande prestigio, come una parte di Palazzo Farnese a Roma, il Teatro del Maggio Musicale Fiorentino e importanti strutture museali a Cagliari.
Negli ultimi anni, uno dei cambiamenti più importanti nel mondo dell'illuminazione è stato naturalmente l'arrivo e l'evoluzione del LED. Una tecnologia che, secondo Cristina, ha aperto possibilità creative impensabili con le lampade tradizionali. Ma proprio per questo richiede competenze specifiche. Il LED non significa semplicemente consumare meno. "Leviamoci dalla testa il risparmio", sottolinea Cristina. Il vero vantaggio è la possibilità di costruire scenografie luminose, ottenere una luce più confortevole e creare effetti che prima non erano possibili. Ma per ottenere un buon risultato servono solide basi di illuminotecnica: una luce troppo bianca, troppo gialla, diretta o semplicemente posizionata nel posto sbagliato può compromettere completamente un ambiente. La tecnica viene prima della creatività, dunque. Solo dopo aver stabilito quanta luce serve e come distribuirla è possibile costruire quella parte emozionale che trasforma un progetto in qualcosa di personale. E questo vale anche negli ambienti più tradizionali. Ville storiche, casolari, rustici con travi e pietra possono convivere perfettamente con la tecnologia contemporanea, purché il LED venga utilizzato con discrezione e sensibilità. L'obiettivo, spiega Cristina, è spesso quello di non vedere il corpo illuminante, ma soltanto la luce che produce. In alcuni progetti, inoltre, la tecnologia moderna viene accostata a elementi classici, come un importante lampadario in vetro di Murano: una contaminazione che può creare contrasti di grande effetto. Per EsterEvo, infatti, il lampadario non deve necessariamente essere la fonte principale della luce. Può diventare un vero e proprio elemento d'arredo, mentre l'illuminazione dell'ambiente viene costruita altrove, attraverso una serie di punti luce studiati con precisione.

Among the interventions carried out there are also works for highly prestigious realities, such as a part of Palazzo Farnese in Rome, the Teatro del Maggio Musicale Fiorentino and important museums in Cagliari.
In recent years, one of the most important changes in the world of lighting has naturally been the arrival and evolution of LEDs. A technology that, according to Cristina, has opened up creative possibilities unthinkable with traditional lamps. But precisely for this reason it requires specific skills. LED does not simply mean consuming less. "Let's get the savings out of our heads," Cristina points out. The real advantage is the possibility of building light scenographies, obtaining more comfortable light and creating effects that were not possible before. But to achieve a good result, you need a solid foundation of lighting technology: light that is too white, too yellow, direct or simply placed in the wrong place can completely compromise an environment. Technique comes before creativity, therefore.

informazione pubblicitaria







Serie Asia

La stessa filosofia si ritrova nella progettazione degli esterni, settore dal quale EsterEvo è nata. Uno degli interventi che Cristina considera tra i più significativi della sua lunga carriera è quello realizzato per una struttura ricettiva, partendo praticamente da zero: un terreno, una casa, un bosco e un progetto da trasformare in uno spazio da vivere anche di sera. Strada, parcheggio, piscina, giardino e architettura sono stati collegati attraverso una scenografia luminosa capace di alternare elementi classici e tecnologia LED. È forse qui che si comprende meglio il senso del lavoro di EsterEvo: partire da uno spazio vuoto e arrivare a un ambiente completamente diverso, nel quale la luce non si limita a mostrare ciò che esiste, ma contribuisce a crearlo.
Accanto alla progettazione, c'è poi una produzione più personale. EsterEvo realizza infatti lampade e oggetti propri, nati spesso proprio dall'esigenza di offrire qualcosa che non sia reperibile sul mercato. È il caso della serie "Asia", prodotta esclusivamente da EsterEvo, oppure degli oggetti realizzati su disegno per architetti e aziende.
Dopo più di quarant'anni nel settore, Cristina e Marco guardano dunque alla luce con la consapevolezza di chi ne ha seguito ogni trasformazione. Dalla stagione dei grandi lampadari all'epoca del LED, dalle fiere internazionali ai cantieri, la loro storia professionale è diventata parte integrante di quella di EsterEvo.
Una storia fatta di esperienza, aggiornamento continuo e creatività, ma soprattutto della convinzione che illuminare bene significhi molto più che accendere una lampada. Significa capire uno spazio, interpretarlo e trovare, ogni volta, il modo giusto per farlo vivere.

Only after establishing how much light is needed and how to distribute it is it possible to build that emotional part that transforms a project into something personal. And this is also true in more traditional environments. Historic villas, farmhouses, rustic houses with beams and stone can coexist perfectly with contemporary technology, as long as LEDs are used discreetly and sensitively. The goal, Cristina explains, is often not to see the lighting body, but only the light it produces. In some projects, moreover, modern technology is combined with classic elements, such as an important Murano glass chandelier: a contamination that can create contrasts of great effect. For EsterEvo, in fact, the chandelier does not necessarily have to be the main source of light. It can become a real piece of furniture, while the lighting of the environment is built elsewhere, through a series of precisely designed light points.
The same philosophy can be found in the design of the exteriors, the sector from which EsterEvo was born. One of the interventions that Cristina considers among the most significant of her long career is the one carried out for an accommodation facility, starting practically from scratch: a plot of land, a house, a forest and a project to be transformed into a space to be lived in even in the evening. The street, parking, swimming pool, garden and architecture have been connected through a luminous scenography capable of alternating classic elements and LED technology. It is perhaps here that the meaning of EsterEvo's work is best understood: starting from an empty space and arriving at a completely different environment, in which light does not limit itself to showing what exists, but helps to create it. Alongside design, there is also a more personal production. In fact, EsterEvo creates its own lamps and objects, often born from the need to offer something that is not available on the market. This is the case of the "Asia" series, produced exclusively by EsterEvo, or the objects made to design for architects and companies. After more than forty years in the sector, Cristina and Marco are therefore looking to the light with the awareness of those who have followed every transformation. From the season of the great chandeliers to the era of LEDs, from international fairs to construction sites, their professional history has become an integral part of that of EsterEvo.
A story made up of experience, continuous updating and creativity, but above all of the belief that lighting well means much more than lighting a lamp. It means understanding a space, interpreting it and finding, every time, the right way to bring it to life.

informazione pubblicitaria



Francesca, Annalisa, Erika, Matilde





Cristiana Baldi



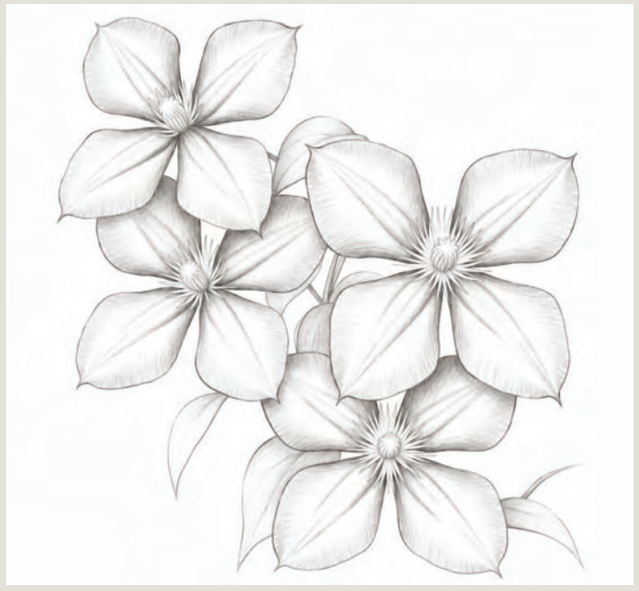
Marco Pagni

Info:
EsterEvo, Via Italo Laserdi, 46 – Monsummano T. (PT)
Tel. 0572 1790001 | www.esterevo.com - info@esterevo.it

informazione pubblicitaria

Collezione Clematis

Un fiore che da tempi lontanissimi simboleggia fortuna,
gioia, sentimenti sinceri, buon auspicio...
La Clematide cresce avvolgendosi e crea un legame
tra Terra e cielo, per questo è sinonimo di amore e
resilienza.

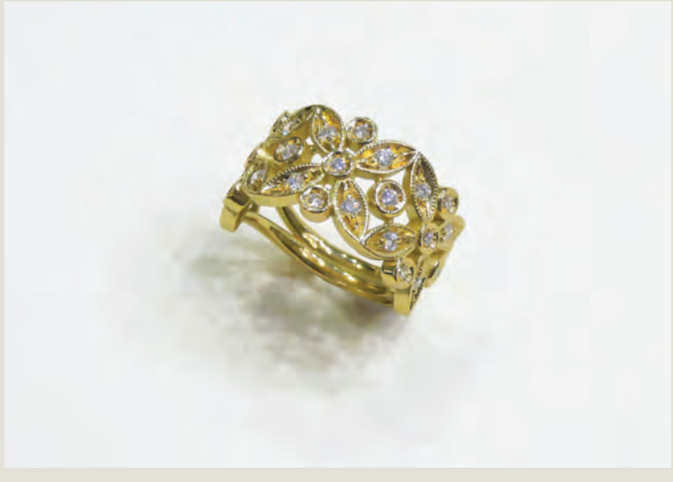


La collezione CLEMATIS è dedicata a questo fiore e a chi
desidera indossare un gioiello elegante e raffinato, un
bouquet prezioso ricco di simbologia.

I gioielli della collezione CLEMATIS sono realizzati
interamente a mano dai maestri orafi Maurizio,
Alessandra e Giulio abbinando sapientemente oro,
diamanti naturali e pietre preziose.

La Perla Gioielli
Lucca





Via Sant'Andrea 1, Lucca
Tel. 0583 582807

DE CIAN, IL LEGNO, LA CASA E UNA STORIA DI FAMIGLIA

De Cian, Wood, Home and a Family Story

DI CHIARA SEBASTIANI
FOTO: ALCIDE

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

A Villetta, in Garfagnana, quattro generazioni hanno costruito un modo personale di intendere l'arredamento: partendo dal legno, dalla conoscenza del territorio e dall'idea che ogni casa debba avere qualcosa di unico.

Prima delle cucine, degli armadi e degli arredi su misura c'erano le sedie. E c'era un uomo che, per costruirle, andava direttamente nelle case delle persone. Era Vittorio, il bisnonno di Martina De Cian, il primo capitolo di una storia familiare che ancora oggi ha il suo centro a Villetta, in Garfagnana.
All'epoca non c'era uno showroom, né un'azienda nel senso in cui la conosciamo oggi. C'era una piccola bottega artigiana e il rapporto diretto con chi aveva bisogno di un mobile, di una sedia, di qualcosa che servisse alla propria casa. Un lavoro paziente, fatto di legno e di mani, che negli anni sarebbe cresciuto insieme alla famiglia.
A raccogliere il testimone è stato poi il nonno Saverio, che ha continuato a portare avanti la tradizione, fino al passaggio alla generazione successiva. Sono stati Maurizio, il papà di Martina, e suo zio Vittorio a proseguire il percorso a Villetta, ampliando progressivamente il lavoro. La piccola bottega ha cominciato a confrontarsi con progetti più complessi, fino all'apertura, tra il 1990 e il 1991, dello stabilimento che ancora oggi ospita la falegnameria e lo showroom storico. Le cucine diventano progressivamente il cuore della produzione, poi arrivano gli altri ambienti della casa: zona giorno, zona notte, bagno. Nel 2011 la storia si arricchisce di un altro capitolo, con l'apertura dello showroom di Gallicano. È qui che Martina, appena terminata la scuola, entra nell'attività di famiglia, insieme al fratello Michele e al cugino Matteo. Oggi è soprattutto Martina a seguire lo showroom di Gallicano, mentre Maurizio è prevalentemente a Villetta, dove continua a seguire da vicino il lavoro e la produzione.

In Villetta, in Garfagnana, four generations have built a personal way of understanding furniture: starting from wood, from the knowledge of the territory and from the idea that every home must have something unique.

Before kitchens, wardrobes and custom-made furnishings there were chairs. And there was a man who, to build them, went directly to people's homes. He was Vittorio, Martina De Cian's great-grandfather, the first chapter of a family history that still has its center in Villetta, in Garfagnana.
At the time there was no showroom, nor a company in the sense we know it today. There was a small artisan workshop and a direct relationship with those who needed a piece of furniture, a chair, something that would serve their home. A patient work, made of wood and hands, which over the years would grow together with the family.
Grandfather Saverio then took up the baton, who continued to carry on the tradition, until the next generation was passed on. It was Maurizio, Martina's father, and her uncle Vittorio who continued the path in Villetta, progressively expanding the work. The small workshop began to deal with more complex projects, until the opening, between 1990 and 1991, of the factory that still houses the carpentry and the historic showroom. The kitchens progressively became the heart of production, then came the other rooms of the house: living area, sleeping area, bathroom. In 2011 the story was enriched with another chapter, with the opening of the Gallicano showroom. It was here that Martina, as soon as she finished school, entered the family business, together with her brother Michele and cousin Matteo. Today, Martina is primarily responsible for the Gallicano showroom, while Maurizio is mainly based in Villetta, where he continues to closely oversee the work and production.



informazione pubblicitaria

Quattro generazioni, dunque, e una storia che continua a crescere mantenendo il suo legame con il luogo da cui tutto è cominciato.
La Garfagnana è una terra in cui il legno non è mai stato soltanto un materiale. È stato una risorsa, un elemento del paesaggio, una presenza quotidiana. Per la famiglia De Cian il legame con questa materia è diventato nel tempo una forma di appartenenza. Il castagno, tradizionalmente legato al territorio, continua a essere utilizzato, ma oggi altre essenze come rovere, ontano e noce canaletto entrano nei progetti seguendo gusti e sensibilità che cambiano. «La Garfagnana ci ha dato forse più l'amore per il legno e l'input di creare arredi in legno», racconta Martina. E anche uno stile che, pur essendosi evoluto, conserva qualcosa di immediatamente riconoscibile.
C'è poi un'altra forma di legame con il territorio, forse ancora più suggestiva: il recupero del legno. Può essere una vecchia tavola di castagno, una trave, un'anta che ha fatto parte di una casa. Materiali che potrebbero essere destinati a essere dismessi e che invece trovano una seconda vita diventando un nuovo tavolo o un nuovo arredo. È capitato che siano gli stessi proprietari a portare in falegnameria vecchie tavole chiedendo di trasformarle in un tavolo. «Ci si porta in casa comunque un pezzo di storia», racconta Martina. E c'è una conseguenza inevitabile: nessun tavolo potrà essere uguale a un altro, perché nessuna tavola ha esattamente la stessa storia. È forse questa la caratteristica più interessante del modo di lavorare di De Cian: l'idea che un arredo possa essere pensato intorno a una persona e non semplicemente scelto tra una serie di possibilità già definite.
Ogni progetto comincia dall'ascolto. Dalle misure di una stanza, certo, ma anche dal modo in cui quella stanza viene vissuta. Si può partire da uno schizzo, da un'idea, da una necessità molto concreta. Poi il progetto prende forma, viene studiato, disegnato e infine passa in falegnameria.

Four generations, therefore, and a story that continues to grow while maintaining its link with the place where it all began.
Garfagnana is a land where wood has never been just a material. It has been a resource, an element of the landscape, a daily presence. For De Cian family, the link with this material has become a form of belonging over time. Chestnut, traditionally linked to the territory, continues to be used, but today other essences such as oak, alder and Canaletto walnut enter the projects following changing tastes and sensibilities. "Garfagnana has perhaps given us more of a love for wood and the input of creating wooden furniture," says Martina. And also a style that, although it has evolved, retains something immediately recognizable.
Then there is another form of link with the territory, perhaps even more suggestive: the recovery of wood. It can be an old chestnut board, a beam, a door that has been part of a house. Materials that could be destined to be discarded and instead find a second life by becoming a new table or a new piece of furniture. It has happened that it is the owners themselves who bring old boards to the carpentry shop asking to transform them into a table. "You still bring a piece of history into your home," says Martina. And there is an inevitable consequence: no table can be the same as another, because no table has exactly the same story. This is perhaps the most interesting feature of De Cian's way of working: the idea that a piece of furniture can be designed around a person and not simply chosen from a series of pre-defined possibilities.
Every project begins by listening. From the measurements of a room, of course, but also from the way in which that room is experienced. You can start from a sketch, from an idea, from a very concrete need. Then the project takes shape, is studied, designed and finally passes to the carpentry shop.







informazione pubblicitaria





Qui la tecnologia ha cambiato gli strumenti, ma non ha cancellato il sapere. I macchinari a controllo numerico permettono oggi una precisione che un tempo sarebbe stata impensabile; il lavoro rimane però legato alla conoscenza del materiale e alla possibilità di intervenire sul progetto, modificarlo, adattarlo. È così che una tradizione può continuare senza rimanere ferma nel passato.
Anche le case, del resto, raccontano il cambiamento. La cucina rustica che un tempo era quasi la norma oggi lascia spazio a linee più moderne, agli open space, alle isole e alle penisole e si cercano soluzioni sempre più personalizzate. Dispense organizzate, soluzioni per sfruttare ogni centimetro, tavoli più grandi e allungabili, cabine armadio e armadi progettati per adattarsi a stanze sempre più compatte.
Ma c'è un aspetto che, ascoltando Martina, sembra attraversare tutta la storia dell'azienda più delle mode e delle trasformazioni: il rapporto con le persone. Quando le chiediamo di descrivere l'anima di De Cian, parla di un ambiente familiare, dell'accoglienza, della possibilità di creare un rapporto che va oltre il momento in cui un arredo viene consegnato. «Diventiamo amici», racconta. E non è soltanto un modo di dire: alcuni continuano a farsi sentire anche dopo vent'anni. Forse è proprio questo il senso di una storia arrivata alla quarta generazione. Non soltanto aver conservato un'attività, ma aver conservato un modo di stare dentro il proprio lavoro. Il bisnonno di Martina costruiva sedie e andava nelle case delle persone. Oggi De Cian progetta e realizza interi ambienti, dispone di tecnologie moderne e di due showroom. Eppure, entrando nella sede storica di Villetta, quella distanza sembra accorciarsi.
Il legno è ancora lì. E con lui l'idea, semplice e tutt'altro che scontata, che una casa possa raccontare chi la vive. Non attraverso qualcosa di già visto, ma attraverso oggetti pensati per quello spazio, per quelle persone, per quella storia.
Una storia che, da quattro generazioni, continua a prendere forma nel legno.

Here, technology has changed the tools, but it has not erased knowledge. Numerical control machinery today allows a precision that once would have been unthinkable; however, the work remains linked to the knowledge of the material and the possibility of intervening on the project, modifying it, adapting it. This is how a tradition can continue without remaining stuck in the past.
Homes, after all, also tell the story of change. The rustic kitchen that was once almost the norm today gives way to more modern lines, open spaces, islands and peninsulas and increasingly personalized solutions are sought. Organized pantries, solutions to take advantage of every centimeter, larger and extendable tables, walk-in closets and wardrobes designed to adapt to increasingly compact rooms.
But there is one aspect that, listening to Martina, seems to cross the entire history of the company more than fashions and transformations: the relationship with people. When we ask her to describe the soul of De Cian, she speaks of a family environment, of hospitality, of the possibility of creating a relationship that goes beyond the moment in which a piece of furniture is delivered. "Let's become friends," she says. And it's not just a figure of speech: some continue to make themselves heard even after twenty years. Perhaps this is precisely the meaning of a story that has reached the fourth generation. Not only having preserved a business, but having preserved a way of being inside one's work. Martina's great-grandfather built chairs and went to people's homes. Today De Cian designs and builds entire environments, has modern technologies and two showrooms. Yet, entering the historic headquarters in Villetta, that distance seems to be shortening. The wood is still there. And with it the idea, simple and far from obvious, that a house can tell the story of those who live in it. Not through something already seen, but through objects designed for that space, for those people, for that story.
A story that, for four generations, has continued to take shape in wood.





Martina De Cian

Info:
Arredamenti De Cian
Showroom: Via Fondovalle, Gallicano - Lucca
Showroom e falegnameria: Via Stazione, Villetta San Romano in Garfagnana – Lucca
Tel.: 379 275 85 80 | www.decian.it

informazione pubblicitaria
informazione pubblicitaria



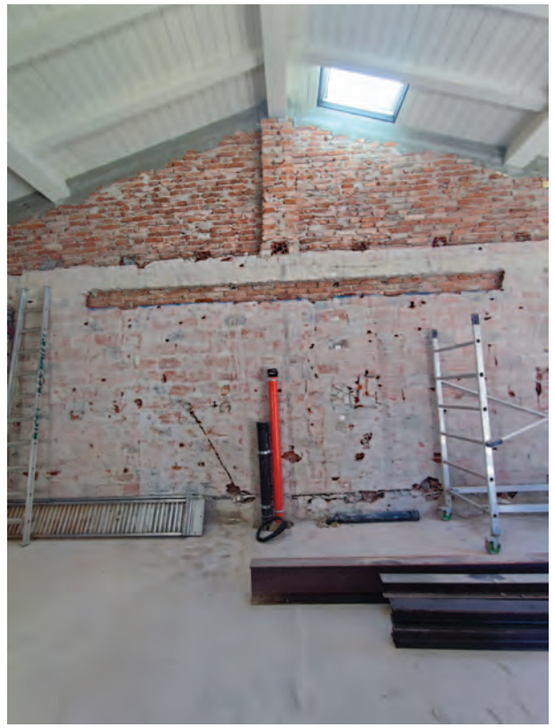
RICCI RESTAURI, CUSTODIRE L'ANIMA DELLE VILLE VERSILIESI

Ricci Restauri, Preserving the Soul of Versilia Villas

DI CHIARA SEBASTIANI

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria





Un anno dopo il nostro primo incontro con Michele Ricci, torniamo a parlare di restauro. Questa volta lo facciamo seguendo le tracce delle ville storiche della Versilia, dove architettura, marmo e paesaggio si incontrano in un equilibrio tutto da preservare.

Tra il mare e le Apuane, la Versilia custodisce un patrimonio architettonico di grande fascino, fatto di ville storiche, marmi, giardini e dettagli che raccontano un'identità profondamente legata al territorio. Un patrimonio che negli ultimi anni è tornato a essere protagonista di importanti interventi di recupero. È proprio qui che, sempre più spesso, si confronta il lavoro di Ricci Restauri. Dopo aver raccontato, un anno fa, la storia e la filosofia dell'impresa lucchese, torniamo a incontrare Michele Ricci per parlare di un settore che rappresenta una delle sfide più affascinanti del suo lavoro: il recupero delle ville versiliesi.
«È un territorio particolare – racconta Ricci – perché hai il mare, alle spalle le Alpi Apuane e un contesto naturalistico unico. Ma anche le ville hanno caratteristiche completamente diverse da quelle della Lucchesia». A distinguerle sono soprattutto i materiali e i dettagli costruttivi: il marmo, il bianco di Carrara, il grigio bardiglio, elementi che diventano parte integrante dell'identità architettonica di queste abitazioni.
Tra gli edifici che più frequentemente arrivano nei cantieri di Ricci Restauri c'è la classica villa versiliese, spesso con caratteristiche semi-Liberty: pavimentazioni e gronde in marmo, dettagli decorativi, grandi infissi e le immancabili persiane verdi. Sono ville che, nel corso degli anni, hanno spesso subito trasformazioni e interpretazioni lontane dal loro carattere originario. «Negli anni Ottanta e Novanta molte sono state snaturate – spiega Ricci – mentre oggi c'è un ritorno alla loro identità. Si cerca di riportarle ai fasti originali».

A year after our first meeting with Michele Ricci, we are back to talking about restoration. This time we do it by following the traces of the historic villas of Versilia, where architecture, marble and landscape meet in a balance to be preserved.

Between the sea and the Apuan Alps, Versilia preserves an architectural heritage of great charm, made up of historic villas, marbles, gardens and details that tell of an identity deeply linked to the territory. A heritage that in recent years has returned to be the protagonist of important restoration interventions. It is precisely here that, more and more often, the work of Ricci Restauri is compared. After telling, a year ago, the history and philosophy of the Lucca company, we return to meet Michele Ricci to talk about a sector that represents one of the most fascinating challenges of his work: the recovery of Versilia villas.
"It is a particular territory," says Ricci, "because you have the sea, the Apuan Alps behind you and a unique naturalistic context. But even the villas have completely different characteristics from those of Lucca." What distinguishes them are above all the materials and construction details: marble, Carrara white, Bardiglio gray, elements that become an integral part of the architectural identity of these houses.
Among the buildings that most frequently arrive at Ricci Restauri's construction sites is the classic Versilia villa, often with semi-Art Nouveau characteristics: marble floors and eaves, decorative details, large fixtures and the inevitable green shutters. These are villas that, over the years, have often undergone transformations and interpretations far from their original character. "In the eighties and nineties many were distorted," explains Ricci, "while today there is a return to their identity. We try to bring them back to their original splendor."

informazione pubblicitaria





È un restauro conservativo, dunque, nel quale anche ciò che deve essere sostituito viene realizzato cercando di rispettare ciò che esisteva. Un marmo nuovo, quando necessario, può riprendere quello originale; un elemento perduto viene ricostruito mantenendo forme, proporzioni e materiali coerenti con l'edificio. Per farlo, però, non bastano esperienza e buona volontà. «Prima di tutto serve il personale giusto, che sappia lavorare su questo tipo di edifici». E poi occorre saper riconoscere ciò che merita di essere conservato. Il principio è semplice solo in apparenza: non cancellare il passato, ma valorizzarlo.
Restaurare una villa dei primi del Novecento significa anche confrontarsi con una delle grandi esigenze dell'abitare contemporaneo: portare comfort, tecnologia ed efficienza all'interno di strutture pensate in un'altra epoca. «La parte più difficile è adeguare gli impianti moderni alle strutture vecchie», spiega Ricci. Impianti elettrici, idraulici e tecnologici possono essere molto invasivi e richiedere soluzioni capaci di non compromettere gli ambienti originali. In alcuni casi entrano in gioco strutture in cartongesso che permettono di far passare tubazioni e impianti senza intervenire in maniera pesante sulla struttura. Il risultato ideale è quello che non si vede: una villa che conserva il proprio carattere di inizio Novecento, ma che all'interno offre il comfort di una casa contemporanea. Calda d'inverno, fresca d'estate, efficiente e tecnologicamente adeguata alle esigenze di chi la abita.
Durante un restauro, spesso sono proprio i dettagli a raccontare la storia di un edificio. In Versilia sono soprattutto quelli in marmo a conservare questa memoria: fontane nei giardini, capitelli delle ringhiere, davanzali, pavimenti e decorazioni. Non tutto può essere semplicemente sostituito. Molto deve essere recuperato, lucidato, restaurato. Per questo Ricci Restauri si avvale anche di professionalità specializzate, come restauratori e lucidatori del marmo. «Ci vuole il professionista specializzato», sottolinea Ricci.

It is a conservative restoration, therefore, in which even what needs to be replaced is carried out trying to respect what existed. A new marble, when necessary, can take up the original one; a lost element is rebuilt while maintaining shapes, proportions and materials consistent with the building. To do this, however, experience and good will are not enough. "First of all, you need the right staff, who know how to work on this type of building." And then it is necessary to know how to recognize what deserves to be preserved. The principle is simple only in appearance: not to erase the past, but to enhance it.
Restoring an early twentieth-century villa also means dealing with one of the great needs of contemporary living: bringing comfort, technology and efficiency into structures designed in another era. "The most difficult part is adapting modern systems to old structures," explains Ricci. Electrical, plumbing and technological systems can be very invasive and require solutions that do not compromise the original environments. In some cases, plasterboard structures come into play that allow pipes and systems to pass through without heavily intervening on the structure. The ideal result is what you don't see: a villa that retains its character from the early twentieth century, but which offers the comfort of a contemporary home inside. Warm in winter, cool in summer, efficient and technologically adequate to the needs of those who live there.
During a restoration, it is often the details that tell the story of a building. In Versilia, it is mainly marble ones that preserve this memory: fountains in the gardens, capitals of the railings, window sills, floors and decorations. Not everything can simply be replaced. Much must be recovered, polished, restored.
This is why Ricci Restauri also makes use of specialized professionals, such as restorers and marble polishers. "You need the specialized professional," Ricci points out.

informazione pubblicitaria





Perché il restauro di una villa storica è un lavoro corale, nel quale muratori, impiantisti, restauratori, falegnami e altri artigiani devono confrontarsi continuamente con la struttura esistente.
La dimostrazione più concreta di questa filosofia è un cantiere attualmente in corso a Seravezza, dove Ricci Restauri sta lavorando al recupero di una grande villa dei primi del Novecento. Quattro piani, un intervento complesso e una storia difficile alle spalle. Prima dell'arrivo di Ricci Restauri, altri lavori avevano compromesso alcuni elementi originali dell'edificio. «Se non sai lavorare in queste case, le rovini. Puoi distruggere le scale, i marmi, gli elementi che caratterizzano la villa». Da qui la scelta di procedere con estrema gradualità: un piano alla volta, partendo dalla mansarda e dal tetto, intervenendo sulle strutture in legno, sui travicelli e sulle mezzane, fino a scendere progressivamente nell'edificio. Dove gli elementi originali erano ormai irrecuperabili, si è proceduto con nuove realizzazioni coerenti con l'architettura originaria. «Ci vuole ancora un anno di lavoro», racconta Ricci. Una frase che restituisce bene la dimensione del restauro vero: non la velocità del costruire, ma il tempo necessario per ascoltare una casa, comprenderla e riportarla lentamente alla sua forma migliore.
Anche la nuova edilizia contemporanea trova spazio nel panorama versiliese, soprattutto nelle richieste di una parte della committenza internazionale, che talvolta sceglie di trasformare completamente le vecchie abitazioni per creare architetture moderne, con grandi vetrate, forme geometriche e materiali contemporanei. Ricci Restauri è in grado di gestire anche questo tipo di interventi, ma la direzione rimane chiara: «Il nostro è il restauro più conservativo».
Perché una villa storica non è soltanto una casa. È il risultato di una cultura costruttiva, di materiali, di proporzioni e di dettagli che appartengono a un luogo preciso.

Because the restoration of a historic villa is a choral work, in which masons, installers, restorers, carpenters and other craftsmen must constantly confront the existing structure.
The most concrete demonstration of this philosophy is a construction site currently underway in Seravezza, where Ricci Restauri is working on the recovery of a large villa from the early twentieth century. Four floors, a complex intervention and a difficult history behind it. Before the arrival of Ricci Restauri, other works had compromised some of the original elements of the building. "If you don't know how to work in these houses, you ruin them. You can destroy the stairs, the marbles, the elements that characterize the villa." Hence the decision to proceed very gradually: one floor at a time, starting from the attic and the roof, intervening on the wooden structures, rafters and bricks, until progressively descending into the building. Where the original elements were now irretrievable, new constructions consistent with the original architecture were carried out. "It still takes a year of work," says Ricci. A phrase that well conveys the dimension of true restoration: not the speed of construction, but the time it takes to listen to a house, understand it and slowly bring it back to its best form.
New contemporary buildings also find space in the Versilia landscape, especially in the requests of some of the international clients, who sometimes choose to completely transform old homes to create modern architecture, with large windows, geometric shapes and contemporary materials. Ricci Restauri is also able to manage this type of intervention, but the direction remains clear: "Ours is the most conservative restoration". Because a historic villa is not just a house. It is the result of a construction culture, materials, proportions and details that belong to a specific place.

informazione pubblicitaria





E quando quel luogo è la Versilia, tra il mare e le Apuane, conservarne l'identità significa anche proteggere una parte della storia e della bellezza del territorio. È forse questa la sfida più affascinante di Ricci Restauri: costruire il futuro senza cancellare ciò che il passato ha saputo costruire.

And when that place is Versilia, between the sea and the Apuan Alps, preserving its identity also means protecting a part of the history and beauty of the territory. This is perhaps the most fascinating challenge of Ricci Restauri: to build the future without erasing what the past has been able to build.

Info:
Ricci restauri di Ricci Michele, Via della Casetta, 545 – Chiatri (Lu)
Tel. 338 4483041
www.riccirestauri.it - info@riccirestauri.it

informazione pubblicitaria

Da oltre 70 anni una storia di famiglia

Oggi, una grande squadra



farmacia Ugo Novelli

Via Sarzanese, 1821 Lucca
Tel 0583329923 Whatsapp 3481994387
farmacia.ugonovelli@gmail.com
www.farmacianovelli.it



DNA
ALLARMI

CHIAMA IL

339 387 95 95

PER UN PREVENTIVO
O
VISITA IL NOSTRO SITO

WWW.DNAALLARMI.IT

IMPIANTI DI ALLARME

VIDEOSORVEGLIANZA

CONTROLLO ACCESSI

CONTROLLO REMOTO

GARANZIA DI SICUREZZA

CENTRALE ALLARME H24

UFFICIO E SHOOW-ROOM: VIALE C. CASTRACANI, 158 - LUCCA

TAPPEZZERIA BIANCHI: LA PRECISIONE ARTIGIANA GUARDA AL FUTURO

Tappezzeria Bianchi: Precision Craftsmanship Looks to the Future

DI PAOLO SEBASTIANI

Paolo e Raffaella

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

Dalla casa alle imbarcazioni, un anno di nuovi progetti ha portato Tappezzeria Bianchi a confrontarsi con materiali, esigenze e lavorazioni sempre diverse. Un percorso nel quale l'innovazione non sostituisce l'artigianalità, ma la arricchisce, aprendola a nuove possibilità.

Un anno può sembrare poco, ma nel lavoro artigiano è sufficiente per raccontare molto. Nuovi progetti, materiali da conoscere, richieste da interpretare e soluzioni da trovare: per Tappezzeria Bianchi questi ultimi dodici mesi sono stati intensi, soprattutto nel settore nautico, dove ogni lavorazione porta con sé esigenze tecniche precise e margini di errore ridotti al minimo.
Un percorso che continua a crescere senza perdere di vista ciò che da sempre rappresenta l'identità dell'azienda: il lavoro su misura, la cura dei dettagli e il rapporto diretto con chi affida loro un progetto. «La sfida principale è stata riuscire a mantenere alta la qualità anche nei periodi di maggiore lavoro, senza perdere quella cura artigianale che per noi è fondamentale», raccontano Paolo e Raffaella Bianchi. È una frase che sintetizza bene la filosofia della tappezzeria: crescere, sì, ma senza trasformare il lavoro in qualcosa di standardizzato.
Nel corso dell'ultimo anno sono stati numerosi gli interventi realizzati, sia per abitazioni private sia per imbarcazioni. Progetti diversi tra loro, accomunati dalla necessità di trovare ogni volta una soluzione specifica. Perché il su misura non significa soltanto adattare un prodotto a uno spazio, ma partire dalle esigenze di chi lo vivrà, unendo funzionalità ed estetica. È soprattutto nella nautica che questa filosofia trova una delle sue espressioni più interessanti. Tappezzeria Bianchi ha continuato a lavorare su cuscinerie esterne, cappe e coperture, tende, testaletto e rivestimenti per gli interni delle imbarcazioni.

From the home to the boats, a year of new projects has led Tappezzeria Bianchi to deal with ever-changing materials, needs and processes. A path in which innovation does not replace craftsmanship, but enriches it, opening it up to new possibilities.

A year may not seem like much, but in craftsmanship it is enough to tell a lot. New projects, materials to know, requests to interpret and solutions to find: for Tappezzeria Bianchi these last twelve months have been intense, especially in the nautical sector, where each process brings with it precise technical requirements and margins of error reduced to a minimum.
A path that continues to grow without losing sight of what has always represented the company's identity: tailor-made work, attention to detail and the direct relationship with those who entrust them with a project. "The main challenge was to be able to maintain high quality even in periods of greater work, without losing the craftsmanship that is fundamental for us," say Paolo and Raffaella Bianchi. It is a phrase that sums up the philosophy of upholstery well: to grow, yes, but without transforming work into something standardized.
Over the last year, numerous interventions have been carried out, both for private homes and for boats. Different projects, united by the need to find a specific solution each time. Because tailor-made does not only mean adapting a product to a space, but starting from the needs of those who will live in it, combining functionality and aesthetics. It is above all in boating that this philosophy finds one of its most interesting expressions. Tappezzeria Bianchi has continued to work on external cushions, hoods and covers, curtains, headboards and upholstery for boat interiors.



informazione pubblicitaria

A bordo, ogni elemento deve adattarsi perfettamente a spazi spesso irregolari e complessi. Ma la precisione dimensionale è soltanto una parte del lavoro. I materiali devono essere scelti considerando sole, umidità, salsedine e usura, mantenendo allo stesso tempo comfort e qualità estetica. È un equilibrio che richiede esperienza e conoscenza dei materiali, ma anche capacità di ascolto e di confronto con il progettista e con il committente. Il risultato finale nasce così da una sequenza di scelte, prove e lavorazioni che trasformano un tessuto in qualcosa di molto più complesso: un elemento capace di accompagnare la vita a bordo e di resistere nel tempo.
Anche il mondo dell'arredamento sta cambiando, e le nuove tendenze si riflettono naturalmente nel lavoro quotidiano della tappezzeria. Nell'ultimo periodo, Paolo e Raffaella hanno registrato una crescente richiesta di tonalità naturali e neutre: sabbia, beige, tortora, panna e grigio chiaro. Colori discreti, capaci di inserirsi in ambienti diversi e di creare atmosfere eleganti senza risultare eccessivi. Accanto alle tonalità, acquistano importanza anche le superfici: i tessuti materici, caratterizzati da texture evidenti e piacevoli al tatto, contribuiscono a rendere più ricchi e personali gli ambienti contemporanei. La scelta di un tessuto, però, non riguarda più soltanto il suo aspetto. Cresce l'attenzione verso materiali riciclati e soluzioni più sostenibili, ma anche verso prodotti pratici, resistenti e semplici da mantenere. Una necessità particolarmente evidente nella nautica, dove un rivestimento deve riuscire a coniugare bellezza e prestazioni. È un'evoluzione che racconta bene il cambiamento del settore: la tecnologia dei materiali amplia le possibilità del progetto, ma non sostituisce la sensibilità di chi deve saperli scegliere e lavorare.
Guardando avanti, l'obiettivo della Tappezzeria Bianchi è continuare a sviluppare il settore nautico e confrontarsi con materiali sempre più innovativi e performanti.



On board, each element must adapt perfectly to often irregular and complex spaces. But dimensional accuracy is only part of the job.





informazione pubblicitaria





Ma la crescita non viene interpretata come un allontanamento dalla dimensione artigiana.
Al contrario, è proprio l'esperienza maturata negli anni a permettere di affrontare lavorazioni nuove e più complesse.

Materials must be chosen considering sun, humidity, salt and wear, while maintaining comfort and aesthetic quality. It is a balance that requires experience and knowledge of materials, but also the ability to listen and discuss with the designer and the client. The final result is thus born from a sequence of choices, tests and processes that transform a fabric into something much more complex: an element capable of accompanying life on board and resisting over time.
The world of furniture is also changing, and new trends are naturally reflected in the daily work of upholstery. In the last period, Paolo and Raffaella have recorded a growing demand for natural and neutral shades: sand, beige, dove grey, cream and light grey. Discreet colours, capable of fitting into different environments and creating elegant atmospheres without being excessive. Alongside shades, surfaces are also gaining in importance: textured fabrics, characterised by evident textures that are pleasant to the touch, help to make contemporary environments richer and more personal. The choice of a fabric, however, is no longer just about its appearance. Attention is growing towards recycled materials and more sustainable solutions, but also towards practical, resistant and easy-to-maintain products. A particularly evident need in boating, where a covering must be able to combine beauty and performance. It is an evolution that tells the story of the change in the sector: material technology expands the possibilities of the project, but does not replace the sensitivity of those who must know how to choose and work with them.
Looking ahead, Tappezzeria Bianchi's goal is to continue to develop the nautical sector and deal with increasingly innovative and high-performance materials. But growth is not interpreted as a move away from the artisan dimension. On the contrary, it is precisely the experience gained over the years that allows us to tackle new and more complex processes.



informazione pubblicitaria

«Per noi essere artigiani non significa fare le cose come si facevano una volta», spiegano Paolo e Raffaella, «ma utilizzare l'esperienza acquisita negli anni per affrontare lavori nuovi e più complessi, continuando a migliorarsi senza perdere la propria identità».
È forse questa la vera continuità tra passato e futuro: non conservare immutato un mestiere, ma portarne avanti i valori adattandoli al presente.
In questo percorso un ruolo importante è affidato anche alle persone che lavorano ogni giorno in azienda. Competenze diverse, precisione e collaborazione permettono di affrontare anche le lavorazioni più impegnative. Il risultato, sottolineano Paolo e Raffaella, non è mai il frutto del lavoro di una sola persona, ma dell'esperienza e dell'impegno dell'intero gruppo.
Dopo quasi sessant'anni, la Tappezzeria Bianchi continua così a misurarsi con materiali, forme e ambienti nuovi. Dalla casa alle imbarcazioni, il lavoro resta fatto di mani, attenzione e conoscenza. Cambiano i tessuti, cambiano le esigenze e cambiano le tecnologie; ciò che non cambia è il desiderio di fare bene ogni singolo lavoro.
Perché, in fondo, anche l'innovazione può avere radici profondamente artigiane.

"For us, being artisans does not mean doing things as they used to be," Paolo and Raffaella explain, "but using the experience gained over the years to tackle new and more complex jobs, continuing to improve without losing our identity."
This is perhaps the true continuity between past and future: not keeping a profession unchanged, but carrying on its values by adapting them to the present.
In this process, an important role is also entrusted to the people who work every day in the company. Different skills, precision and collaboration allow to tackle even the most demanding processes. The result, Paolo and Raffaella point out, is never the result of the work of a single person, but of the experience and commitment of the entire group.
After almost sixty years, Tappezzeria Bianchi continues to measure itself against new materials, shapes and environments. From the house to the boats, the work remains made up of hands, attention and knowledge. The fabrics change, the needs change and the technologies change; what does not change is the desire to do every single job well.
Because, after all, even innovation can have deeply artisanal roots.



Info:
Tappezzeria Bianchi

Laboratorio
Via Tazio Nuvolari, 41 Capannori (LU)
Tel. 0583571768
www.tappezzerianauticabianchi.it - tappezzeriabianchi@gmail.com

Negozio
Via Giovanni Guidiccioni, 189 Lucca
Tel. 328 7036071 - Tel. 0583 316535
www.tappezzeriabianchi.it

informazione pubblicitaria

UNA CAVA CHE DIVENTA ARCHITETTURA

A Quarry that Becomes Architecture

DI CHIARA SEBASTIANI

FOTO MONOSTUDIO.DESIGN

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

Dalla sede di Apuana Marmi allo stand di Marmomac, il progetto dell'architetto Nicoletta Novelli racconta il marmo attraverso materia, movimento e ricerca.

Entrando nella sala del consiglio della sede di Apuana Marmi, si ha subito la sensazione che nulla sia stato lasciato al caso. La stanza è ruotata rispetto alla geometria dell'edificio e al centro c'è un grande tavolo dalla forma quasi vorticosa. Non è soltanto una scelta estetica: la sala del consiglio è il punto in cui convergono le decisioni che muovono l'azienda e il vortice rappresenta proprio questo movimento. Anche il tavolo racconta il marmo: il filo diamantato utilizzato per la segagione delle lastre diventa parte integrante del progetto.
È qui che incontriamo l'architetto Nicoletta Novelli e il presidente Ottavio Baisi, appena rientrati da Marmomac 2026, dove Apuana Lavorati ha presentato il proprio stand, insieme a Turba Cava Romana, Versilia Marmi e Apuana Mosaici. Ogni anno a Verona, Marmomac riunisce il mondo internazionale del marmo, della pietra naturale e delle tecnologie e macchinari per la loro lavorazione, rappresentando uno dei principali appuntamenti di settore a livello mondiale.
Ed è quasi naturale parlare dello stand partendo proprio dalla sede, perché i due progetti sono legati da una stessa idea: fare dell'architettura uno strumento per raccontare il materiale. «Per me alla base di un progetto deve esserci un tema, un'idea forte», spiega Novelli.

From the headquarters of Apuana Marmi to the Marmomac stand, the project by architect Nicoletta Novelli tells the story of marble through matter, movement and research.

Entering the council room of the Apuana Marmi headquarters, one immediately has the feeling that nothing has been left to chance. The room is rotated with respect to the geometry of the building and in the center there is a large table with an almost swirling shape. It is not just an aesthetic choice: the council room is the point where the decisions that move the company converge and the vortex represents precisely this movement. The table also tells the story of marble: the diamond wire used for sawing the slabs becomes an integral part of the project. It is here that we meet architect Nicoletta Novelli and president Ottavio Baisi, who have just returned from Marmomac 2026, where Apuana Lavorati presented its stand, together with Turba Cava Romana, Versilia Marmi and Apuana Mosaici. Every year in Verona, Marmomac brings together the international world of marble, natural stone and technologies and machinery for their processing, representing one of the main industry events worldwide. And it is almost natural to talk about the stand starting from the headquarters, because the two projects are linked by the same idea: to make architecture a tool to tell the story of the material. "For me, at the base of a project there must be a theme, a strong idea," explains Novelli.



E nel caso di Apuana il tema è nato direttamente dalla cava. Lo stand di Marmomac è infatti concepito come una cava vista dall'alto. Otto portali contrapposti disegnano una sequenza geometrica e ospitano altrettante tipologie di marmo, attraversando una scala cromatica che va dai toni più caldi fino al nero, al grigio e al viola.

And in the case of Apuana, the theme was born directly from the quarry. The Marmomac stand is in fact conceived as a quarry seen from above. Eight opposing portals draw a geometric sequence and host as many types of marble, crossing a chromatic scale ranging from the warmest tones to black, gray and purple.

informazione pubblicitaria

Non semplicemente campioni esposti, dunque, ma differenti modi di tagliare, accostare e montare il materiale.
La stessa logica era stata alla base della progettazione della sede: «Abbiamo voluto rappresentare tutte le tipologie di marmo e tutti i criteri di taglio e montaggio, in modo che la sede stessa diventasse una *living brochure* dei nostri marmi». Un catalogo da vivere, più che da sfogliare. Ogni superficie diventa così occasione per mostrare una possibilità, senza che il disegno venga necessariamente deciso a priori. «A seconda del disegno scelgo le lastre e poi valorizziamo il disegno con il tipo di montaggio più adatto», racconta l'architetto. È un modo di guardare al marmo che negli anni è cambiato anche grazie al rapporto con Apuana. Novelli racconta di essere arrivata a questa esperienza senza una particolare passione per il materiale. Poi, lavorando al progetto della sede, è entrata in un mondo che non conosceva: quello della cava, dei blocchi, delle diverse qualità e delle infinite possibilità della pietra. La prima visita alla cava di Vagli, fatta proprio in occasione del concorso per la nuova sede, fu decisiva. «Quando guardai la parete della cava dissi: ma l'edificio è già tutto qua». Da quella suggestione nacque il progetto, con un basamento realizzato attraverso blocchi sfalsati che richiama il piazzale della cava, una parte trasparente in vetro e, sospesa, la sala conferenze: la materia che dalla terra viene estratta, si allontana dal luogo d'origine e comincia il suo viaggio nel mondo.

Not simply samples on display, therefore, but different ways of cutting, combining and assembling the material.
The same logic had been at the basis of the design of the headquarters: "We wanted to represent all types of marble and all the criteria for cutting and assembly, so that the headquarters itself would become a *living brochure* of our marbles." A catalog to be experienced, rather than browsed. Each surface thus becomes an opportunity to show a possibility, without the design necessarily being decided a priori. "Depending on the design, I choose the slabs and then we enhance the design with the most suitable type of assembly," says the architect. It is a way of looking at marble that has changed over the years also thanks to the relationship with Apuana. Novelli says that she came to this experience without a particular passion for the material. Then, working on the design of the headquarters, she entered a world she did not know: that of the quarry, of the blocks, of the different qualities and infinite possibilities of stone. The first visit to the Vagli quarry, made on the occasion of the competition for the new headquarters, was decisive. "When I looked at the wall of the quarry I said: but the building is already all here". The project was born from that suggestion, with a base made of staggered blocks that recalls the quarry square, a transparent glass part and, suspended, the conference room: the material that is extracted from the earth, moves away from its place of origin and begins its journey into the world.



Quattro anni di collaborazione hanno costruito un linguaggio comune tra l'architetto e l'azienda. «Io e Ottavio siamo stati veramente un bel connubio, perché vediamo il marmo in modo completamente diverso», racconta Novelli.

Four years of collaboration have built a common language between the architect and the company. "Ottavio and I were really a great combination, because we see marble in a completely different way," says Novelli.

informazione pubblicitaria





Un confronto che ha permesso anche di rivalutare materiali considerati meno interessanti dal punto di vista commerciale, come i cosiddetti marmi di transizione, quei blocchi in cui una tipologia passa gradualmente a un'altra.
Ottavio Baisi, dal canto suo, sottolinea quanto sia importante per Apuana Marmi esserci a Marmomac. «La partecipazione alla fiera è importante per l'immagine, per il brand e per le relazioni». Gli interlocutori sono soprattutto operatori internazionali e aziende, ma negli ultimi anni è diventata sempre più forte la presenza del mondo del design. «C'è uno spostamento progressivo verso il design», osserva Baisi. Il marmo non viene più presentato soltanto come lastra, ma attraverso ciò che può diventare.

A comparison that also made it possible to re-evaluate materials considered less interesting from a commercial point of view, such as the so-called transitional marbles, those blocks in which one type gradually passes to another. Ottavio Baisi, for his part, emphasizes how important it is for Apuana Marmi to be at Marmomac. "Participation in the fair is important for the image, for the brand and for relationships." The interlocutors are mainly international operators and companies, but in recent years the presence of the world of design has become increasingly strong. "There is a progressive shift towards design," observes Baisi. Marble is no longer presented only as a slab, but through what it can become.



Candelieri Con'Ò e Con'À - Specchio SunMoon - progetto Arch. N. Novelli



Tavolo da salotto Nami - progetto Arch. N. Novelli

È proprio questa evoluzione che trova spazio nello stand, dove sono presenti alcuni oggetti di design con mosaico contemporaneo, ideati dall'architetto Novelli e realizzati da Apuana Mosaici. Nelle teche il recupero degli scarti diventa così materia per nuove creazioni: mosaici, specchi, candelieri e complementi d'arredo, realizzati attraverso lavorazioni contemporanee che valorizzano frammenti e diverse tonalità di marmo. Una filosofia di upcycling che trasforma frammenti e tonalità differenti in nuove composizioni. Anche qui il progetto nasce dalla ricerca. Le teche, racconta Novelli, sono state immaginate come cristalli che si formano naturalmente nei fori dei blocchi di marmo. Sul fondo dello stand, invece, uno schermo introduce il tema dell'infinito, mostrando immagini della cava e della vita della cooperativa, compresi i concerti organizzati in cava e un cortometraggio dedicato all'Orlando Furioso.
Per l'architetto progettare significa anche saper rinunciare. «La progettazione è l'arte della rinuncia». Una volta individuato il tema, bisogna avere il coraggio di seguirlo fino in fondo, anche quando sarebbe più facile aggiungere qualcosa. Ed è proprio questa coerenza, più che la ricerca dell'effetto, a dare identità a un progetto.
Lo stand di Marmomac, come la sede di Apuana, diventa così qualcosa di più di uno spazio espositivo. Racconta un'azienda, il materiale con cui lavora e il territorio da cui quel materiale proviene. E soprattutto mostra come tra cava, architettura e design non esista una linea di separazione netta, ma un percorso continuo: il blocco che nasce dalla montagna, viene trasformato, attraversa la ricerca e infine diventa spazio, oggetto, edificio.
Un viaggio che, da Vagli, continua a portare il marmo nel mondo.

It is precisely this evolution that finds space in the stand, where there are some design objects with contemporary mosaics, conceived by the architect Novelli and created by Apuana Mosaici. In the display cases, the recovery of waste thus becomes material for new creations: mosaics, mirrors, candlesticks and furnishing accessories, made through contemporary processes that enhance fragments and different shades of marble. An upcycling philosophy that transforms fragments and different shades into new compositions. Here too, the project stems from research. The display cases, Novelli says, have been imagined as crystals that form naturally in the holes of the marble blocks. At the back of the stand, on the other hand, a screen introduces the theme of infinity, showing images of the quarry and the life of the cooperative, including the concerts organized in the quarry and a short film dedicated to Orlando Furioso.
For the architect, designing also means knowing how to give up. "Design is the art of renunciation." Once the theme has been identified, you need to have the courage to follow it to the end, even when it would be easier to add something. And it is precisely this coherence, rather than the search for effect, that gives identity to a project. The Marmomac stand, like the Apuana headquarters, thus becomes something more than an exhibition space. It tells the story of a company, the material it works with and the territory from which that material comes. And above all, it shows how between quarry, architecture and design there is no clear line of separation, but a continuous path: the block that arises from the mountain, is transformed, crosses research and finally becomes space, object, building.
A journey that, from Vagli, continues to bring marble to the world.



Info:
Cooperativa Apuana Vagli Sopra Soc. Cooperativa | Via Vandelli, 55030 Vagli di Sotto (Lucca)
Tel. 0583 618298 | info@apuanavagli.it | www.apuanavagli.it

Monostudio Design | Via della Fonte, 4 Vitoio Camporgiano LU
Tel +39.348.0618.248 | info@monostudio.it | www.monostudio.it

informazione pubblicitaria

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



partecipa anche tu alla prossima edizione
Inverno 2026

ValleyLife
LUCCA MEDIA VALLE & GARFAGNANA

Trimestrale in distribuzione gratuita sul territorio di **Lucca, Media Valle e Garfagnana.**
Spedito in abbonamento gratuito a strutture ricettive e studi professionali.
Distribuito presso gli uffici turistici e maggiori centri di aggregazione.

Per informazioni contattare
Sebastiani & Sebastiani
valleylife.lucca@sebaseba.com - tel. 0583469222 - mob.3478326662

DANZA
E REFORMER
Pilates e Danza si incontrano

Dietro la leggerezza di un movimento c’è un grande lavoro di controllo, equilibrio e consapevolezza.

Il macchinario *Reformer* del metodo pilates può essere un prezioso supporto alla danza: aiuta a sviluppare stabilità, coordinazione, mobilità e controllo del movimento, insegnando a conoscere il proprio corpo e a utilizzarlo con maggiore precisione.





2 prove gratuite

DANZA LUCCA

per info sui nostri corsi:
0583 56294

Via Girolamo Savonarola - Lucca
www.pilateslucca.com

OLTRE IL MOVIMENTO

In Lucchesia il fitness può diventare anche spazio di relazione, inclusione e solidarietà

Beyond Movement: in Lucca, Fitness Can Also Become a Space for Relationships, Inclusion and Solidarity

DI CHIARA SEBASTIANI E DINO SILEO







informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

La palestra viene spesso associata all'allenamento, alla forma fisica e alla ricerca della prestazione. Ma può essere anche qualcosa di diverso: un luogo in cui incontrarsi, ritrovare motivazione, stare bene insieme e, perché no, costruire nuove relazioni. È questa la direzione che i centri Life di Lucca e Piano di Gioviano hanno scelto di seguire, mettendo al centro non soltanto il movimento, ma le persone.

The gym is often associated with training, physical fitness and the search for performance. But it can also be something different: a place to meet, regain motivation, feel good together and, why not, build new relationships. This is the direction that the Life centers of Lucca and Piano di Gioviano have chosen to follow, focusing not only on movement, but on people.



Vivere il fitness oggi non significa soltanto sollevare pesi, correre su un tapis roulant o seguire una lezione a ritmo di musica. L'allenamento è naturalmente il punto di partenza, ma intorno al movimento può svilupparsi qualcosa di più ampio: un'abitudine che riguarda la salute, la consapevolezza di sé e anche il modo di stare insieme agli altri.
È una dimensione che nei centri Life emerge nella quotidianità. Persone con età, esperienze e livelli di preparazione molto diversi condividono lo stesso spazio e, soprattutto, lo stesso desiderio di stare meglio. Chi arriva per migliorare la propria forma fisica può incontrare chi cerca di recuperare sicurezza nei propri movimenti, chi vuole mantenersi attivo con il passare degli anni o chi, semplicemente, ha deciso che è arrivato il momento di dedicare un po' più di tempo a se stesso.
La socialità diventa così una componente naturale dell'esperienza. Ci si conosce, ci si saluta, si condividono fatica e soddisfazioni. E per alcune persone questo aspetto può avere un valore importante quanto quello strettamente legato all'allenamento. In questo senso, Life ha costruito negli anni una filosofia basata sull'accoglienza e sull'attenzione alla persona. Non significa rinunciare alla preparazione atletica o alla ricerca della performance, ma creare un ambiente nel quale possano trovare spazio esigenze differenti, dal primo approccio alla palestra fino a percorsi più strutturati.

Experiencing fitness today does not only mean lifting weights, running on a treadmill or following a lesson to the rhythm of music. Training is of course the starting point, but something broader can develop around movement: a habit that concerns health, self-awareness and also the way of being together with others.
It is a dimension that emerges in everyday life in Life centers. People with very different ages, experiences and levels of preparation share the same space and, above all, the same desire to feel better. Those who come to improve their fitness can meet those who are trying to regain confidence in their movements, those who want to stay active over the years or those who have simply decided that the time has come to devote a little more time to themselves.
Sociality thus becomes a natural component of the experience. You get to know each other, you greet each other, you share effort and satisfaction. And for some people this aspect can have an important value as much as that closely linked to training. In this sense, Life has built over the years a philosophy based on hospitality and attention to the person. It does not mean giving up athletic training or the search for performance, but creating an environment in which different needs can find space, from the first approach to the gym to more structured paths.

informazione pubblicitaria

Questa attenzione alla persona, prima ancora che alla prestazione, caratterizza il modo di lavorare dei quattro soci. Ognuno la racconta attraverso una prospettiva personale, ma le loro parole restituiscono una visione comune.

This attention to the person, even before performance, characterizes the way of working of the four partners. Each one tells it through a personal perspective, but their words return a common vision.





Per Dino, tutto parte da una vera e propria educazione al movimento: «La nostra è una filosofia di educazione al movimento, uno strumento di consapevolezza profonda, che si fonda su tre pilastri interconnessi tra loro: prevenzione e longevità, crescita personale e autostima, socialità e connessione tra le persone». Un percorso nel quale, spiega, «il corpo che si muove diventa una mente più sicura, una vita sociale più florida e un futuro in salute».
Per Emanuele, invece, il punto centrale è il rapporto tra professionalità e ascolto. «Da sempre siamo promotori del movimento e della salute prima che della performance», racconta, sottolineando come alla preparazione tecnica si aggiunga «una totale dedizione ai bisogni delle persone che ci scelgono». Da qui nasce anche l'attenzione verso chi vorrebbe frequentare un centro fitness ma non ha mai trovato il momento o la sicurezza per cominciare: persone che magari pensano di non essere ancora «abbastanza in forma» per entrare in palestra.
Fabio mette l'accento soprattutto sulla dimensione relazionale. «Ho sempre sostenuto che la palestra è un luogo di aggregazione dove le persone, unite dall'obiettivo comune di stare bene, si allenano e si divertono». Per lui, il risultato di un allenamento non si misura soltanto in ciò che si riesce a fare, ma anche nello stato d'animo con cui si torna a casa: «è importante che al termine del percorso di allenamento si vada a casa con il sorriso e sentendosi più "leggeri"».

For Dino, it all starts with a real education in movement: "Ours is a philosophy of education in movement, a tool for deep awareness, which is based on three interconnected pillars: prevention and longevity, personal growth and self-esteem, sociality and connection between people". A path in which, he explains, "the body that moves becomes a safer mind, a more prosperous social life and a healthy future".
For Emanuele, however, the central point is the relationship between professionalism and listening. "We have always been promoters of movement and health before performance," he says, emphasizing how technical preparation is added to "total dedication to the needs of the people who choose us." Hence the attention to those who would like to attend a fitness center but have never found the time or the security to start: people who may think they are not yet "fit enough" to enter the gym.
Fabio emphasizes above all the relational dimension. "I have always maintained that the gym is a place of aggregation where people, united by the common goal of feeling good, train and have fun." For him, the result of a workout is not only measured in what you can do, but also in the state of mind with which you return home: "it is important that at the end of the training course you go home with a smile and feeling 'lighter'."
And he adds: "It is easy to train those who are used to it.

informazione pubblicitaria







E aggiunge: «È facile allenare chi è abituato. La sfida maggiore è coinvolgere chi ha sempre creduto che la palestra non facesse al caso suo e farlo innamorare del movimento».
Infine, Samuele allarga ancora di più il significato dell'allenamento: «La palestra non dovrebbe essere un punto di arrivo, ma un punto di partenza». Non ci si allena soltanto per avere un corpo più forte o sentirsi in forma, ma per essere più pronti alla vita: affrontare una salita, fare un viaggio, giocare con i propri figli, superare una difficoltà o avere semplicemente l'energia necessaria per godersi ciò che la vita offre.
Il risultato dell'attività fisica non si esaurisce dentro la palestra. Il beneficio può accompagnare la persona fuori, nella vita quotidiana, nelle relazioni e nelle esperienze che sceglie di vivere.
Questa attenzione alla dimensione sociale trova espressione anche nelle attività che Life porta avanti sul territorio. Negli anni i centri hanno partecipato a iniziative solidali, collaborato con associazioni e realtà locali e promosso occasioni nelle quali l'attività fisica diventa anche uno strumento di partecipazione. È una conseguenza naturale della loro filosofia: se il movimento può contribuire a stare meglio individualmente, può diventare anche un'occasione per creare connessioni tra le persone.
Il percorso di Life continua quindi su più direzioni. Da una parte l'allenamento, la ricerca e la professionalità; dall'altra l'attenzione alle persone e al contesto nel quale i centri operano. Due aspetti che non vengono considerati separati, ma parti dello stesso modo di intendere il proprio lavoro.
Dopo tanti anni, forse, il senso del nome Life sta proprio qui: non soltanto allenarsi per cambiare il proprio corpo, ma utilizzare il movimento per vivere con maggiore energia, consapevolezza e libertà tutto ciò che viene dopo.

The biggest challenge is to involve those who have always believed that the gym was not for them and make them fall in love with movement."
Finally, Samuele expands the meaning of training even further: "The gym should not be a point of arrival, but a starting point". You don't train just to have a stronger body or feel fit, but to be more ready for life: face a climb, take a trip, play with your children, overcome a difficulty or simply have the energy you need to enjoy what life offers.
The result of physical activity does not end inside the gym. The benefit can accompany the person outside, in daily life, in the relationships and experiences they choose to live.
This attention to the social dimension also finds expression in the activities that Life carries out in the area. Over the years, the centers have participated in solidarity initiatives, collaborated with associations and local realities and promoted occasions in which physical activity also becomes a tool for participation. It is a natural consequence of their philosophy: if movement can contribute to feeling better individually, it can also become an opportunity to create connections between people. Life's path therefore continues in several directions. On the one hand, training, research and professionalism; on the other, attention to people and the context in which the centers operate. Two aspects that are not considered separate, but part of the same way of understanding one's work.
After so many years, perhaps, the meaning of the name Life lies right here: not only to train to change one's body, but to use movement to live with greater energy, awareness and freedom everything that comes after.



Info:
www.lifecentrifitness.it

Lucca: Via di San Filippo 504 (LU) Tel.0583 91811 – 339 2561549
Borgo a Mozzano: Via di Salita 11, Loc. Piano di Gioviano (LU) Tel. 0583 86009 - 392 9052660

informazione pubblicitaria
informazione pubblicitaria

UNA FAMIGLIA, UN MOLINO, IL FUTURO DA MACINARE

A Family, a Mill, the Future to Grind

DI PAOLO SEBASTIANI
FOTO ALCIDE

La famiglia Andreozzi

informazione pubblicitaria
informazione pubblicitaria

Dal vecchio molino di Balbano a un impianto moderno, la storia degli Andreozzi attraversa più di un secolo e mezzo di trasformazioni. Oggi Valter, Manola, Giada e Giorgio continuano a costruirla insieme, con lo sguardo rivolto al futuro.


Veduta di Nozzano Castello dal molino

Prima c'era il rumore dell'acqua. La ruota del vecchio molino di Balbano girava seguendo la corrente e intorno a quel suono è iniziata la storia della famiglia Andreozzi. Una storia che affonda le sue radici almeno nel 1850, data riportata su una litografia del vecchio molino ritrovata anni fa, e che da allora ha attraversato generazioni, guerre, trasformazioni tecnologiche e momenti in cui continuare sembrava tutt'altro che scontato. Oggi il rumore è quello delle macchine. Ma il filo che unisce passato e presente è rimasto lo stesso: una famiglia che lavora insieme.
Valter è entrato nel molino da ragazzo, nel 1977, quando ancora frequentava la scuola. Lo faceva insieme ai fratelli, imparando un lavoro che, come spesso accadeva allora, si imparava soprattutto stando accanto a chi lo conosceva già. Il padre Adriano aveva portato avanti l'attività dopo la generazione precedente, attraversando anche il passaggio epocale dalla forza dell'acqua all'energia elettrica. Il vecchio molino di Balbano apparteneva a un mondo in cui la farina era prima di tutto necessità.
La vera svolta arrivò alla fine degli anni Novanta.

From the old mill in Balbano to a modern plant, the history of the Andreozzi family goes through more than a century and a half of transformations. Today Valter, Manola, Giada and Giorgio continue to build it together, with an eye to the future.

First there was the sound of water. The wheel of the old mill in Balbano turned following the current and around that sound the story of the Andreozzi family began. A story that has its roots at least in 1850, a date reported on a lithograph of the old mill found years ago, and which since then has gone through generations, wars, technological transformations and moments in which continuing seemed anything but obvious. Today the noise is that of machines. But the thread that unites past and present has remained the same: a family working together.
Valter joined the mill as a boy, in 1977, when he was still attending school. He did it together with his brothers, learning a job that, as often happened then, was learned above all by being close to those who already knew him. His father Adriano had carried on the business after the previous generation, also going through the epochal transition from the power of water to electricity. The old mill in Balbano belonged to a world in which flour was first and foremost a necessity. The real turning point came at the end of the nineties. In 1998 Valter's father died, the following year his mother, but the family decided to move on.
In 2000 Valter, together with his brothers, began an important phase of modernization. He went to Milan, to the Ipack-Ima fair, and from there the idea of buying new machinery was born. New plants arrived, new technologies and a modernization process began that would continue in the following years.
Between 2009 and 2011 a second major intervention arrived, with new technologically very advanced Buhler rolling mills. It was necessary to change in order to continue. But without losing what made that mill a family business. Manola also entered this new phase, who took over the administrative part in 2005. Her presence marked another important step: the mill was no longer just the job inherited from the previous generation, but a business to be rethought and built day after day together. Then came the children. Giada, after her studies and a first work experience, chose to return to the mill not out of obligation, but out of conviction. "It was a personal choice. We really believed in it. We have passion," she says. Giorgio, on the other hand, practically grew up inside the mill. His memories begin there, among the bags and the noise of the machines: as a child he saw his parents working and already imagined his future in that place.







informazione pubblicitaria

Nel 1998 morì il padre di Valter, l'anno successivo la madre, ma la famiglia decise di andare avanti.
Nel 2000 Valter, insieme ai fratelli, iniziò un'importante fase di ammodernamento. Andò a Milano, alla fiera Ipack-Ima, e da lì nacque l'idea di acquistare nuovi macchinari.





Arrivarono nuovi impianti, nuove tecnologie e inizia un percorso di modernizzazione che proseguirà negli anni successivi.
Tra il 2009 e il 2011 arriva un secondo grande intervento, con nuovi laminatoi Buhler tecnologicamente molto avanzati. Era necessario cambiare per poter continuare. Ma senza perdere ciò che rendeva quel molino una realtà familiare. In questa nuova fase entrò anche Manola, che nel 2005 prese in mano la parte amministrativa. La sua presenza segnò un altro passaggio importante: il molino non era più soltanto il lavoro ereditato dalla generazione precedente, ma un'attività da ripensare e costruire giorno dopo giorno insieme. Poi sono arrivati i figli. Giada, dopo gli studi e una prima esperienza lavorativa, ha scelto di tornare al molino non per obbligo, ma per convinzione. «È stata una scelta personale. Ci abbiamo creduto veramente. Abbiamo passione», racconta. Giorgio, invece, è cresciuto praticamente dentro il molino. I suoi ricordi iniziano lì, tra i sacchi e il rumore delle macchine: da bambino vedeva i genitori lavorare e immaginava già il proprio futuro in quel luogo.

After finishing school, he attended training courses for millers in Switzerland, thus deepening the skills necessary for working in the mill. Two different paths, therefore, which both led to the same choice. And today everyone has their own role.



Giada follows the laboratory and quality control, as well as the relationship with the wheat. Giorgio takes care of production and sales. Manola follows the administration, together with Chiara, Giorgio's partner. Valter continues to be a central presence, with almost fifty years spent inside the mill. It is precisely this division of tasks, together with the possibility of confronting each other every day, that makes the family dimension of the business concrete. In the meantime, what arrives in the bags has also changed. Once there were mainly two or three flours; today there are many more and they meet much more articulated needs, also following the new demands of consumers. All are produced with top quality grains chosen with care and passion. The mill has chosen to maintain a stone mill for the processing of wholemeal, but much of the process takes place through modern systems and control systems. The wheat is analyzed, cleaned and subjected to checks before milling. A combination that the Andreozzi family summarizes in a simple way: the safety and precision of technology together with the possibility of maintaining a direct relationship with the product and with those who use it.

informazione pubblicitaria





Finite le scuole, ha frequentato corsi di formazione per mugnai in Svizzera, approfondendo così le competenze necessarie per il lavoro in molino.
Due percorsi diversi, dunque, che hanno portato entrambi alla stessa scelta. E oggi ognuno ha il proprio ruolo.
Giada segue il laboratorio e il controllo qualità, oltre al rapporto con il grano. Giorgio si occupa della produzione e delle vendite. Manola segue l'amministrazione, insieme a Chiara, compagna di Giorgio. Valter continua a essere una presenza centrale, forte di quasi cinquant'anni trascorsi dentro il molino. È proprio questa divisione dei compiti, insieme alla possibilità di confrontarsi ogni giorno, a rendere concreta la dimensione familiare dell'attività.
Nel frattempo è cambiato anche ciò che arriva nei sacchi. Una volta le farine erano soprattutto due o tre; oggi sono molte di più e rispondono a esigenze molto più articolate, seguendo anche le nuove richieste dei consumatori. Tutte vengono prodotte con grani di prima qualità scelti con cura e passione. Il molino ha scelto di mantenere una macina a pietra per la lavorazione dell'integrale, ma gran parte del processo avviene attraverso impianti moderni e sistemi di controllo. Il grano viene analizzato, pulito e sottoposto a controlli prima della macinazione. Una combinazione che gli Andreozzi riassumono in modo semplice: la sicurezza e la precisione della tecnologia insieme alla possibilità di mantenere un rapporto diretto con il prodotto e con chi lo utilizza.
Anche la clientela racconta il carattere del molino. Non grandi numeri concentrati in pochi rapporti, ma tanti piccoli artigiani, fornai e professionisti, ognuno con le proprie necessità. «Non abbiamo cento clienti grandi. Ne abbiamo mille, piccolissimi. Ognuno con le sue esigenze, ognuno con il suo carattere». È una dimensione che richiede presenza, costanza e attenzione.
E forse spiega perché, nonostante l'evoluzione tecnologica, la parola famiglia continui ad avere un peso così importante. La storia degli Andreozzi, però, non si ferma a Valter, Manola, Giada e Giorgio. Giada ha un figlio, Alberto, undici anni, cresciuto anche lui dentro il molino. «Quando era piccolo si metteva sui sacchi. È nato con il rumore del molino».
Nessuno sa ancora quale strada sceglierà Alberto. E forse non è nemmeno questo il punto.

Customers also tell the story of the mill. Not large numbers concentrated in a few relationships, but many small artisans, bakers and professionals, each with their own needs. "We don't have a hundred big customers. We have a thousand, very small ones. Each with its own needs, each with its own character." It is a dimension that requires presence, constancy and attention. And perhaps it explains why, despite technological evolution, the word family continues to have such an important weight.
The story of the Andreozzis, however, does not stop at Valter, Manola, Giada and Giorgio. Giada has a son, Alberto, eleven years old, who also grew up inside the mill. "When he was a child he used to put himself on sacks. He was born with the noise of the mill." No one yet knows which path Alberto will choose. And perhaps this is not even the point.



Chiara, Giorgio e Giada

informazione pubblicitaria



Alberto



Dal vecchio molino di Balbano a quello di oggi sono cambiate le macchine, le tecniche, le farine e le esigenze delle persone. Quello che è rimasto è la capacità di una famiglia di attraversare il cambiamento senza perdere il proprio legame con il lavoro.
Prima era il rumore dell'acqua. Oggi sono i laminatoi e gli impianti moderni. Domani sarà un altro suono ancora.
La storia del Molino Andreozzi, intanto, continua.

From the old mill in Balbano to today's, the machines, techniques, flours and people's needs have changed. What has remained is the ability of a family to go through change without losing its link with work. First it was the sound of water. Today it is the modern rolling mills and plants. Tomorrow it will be another sound. The story of Molino Andreozzi, meanwhile, continues.



Valter, Giada, Giorgio e Manola

Info:
Molino Andreozzi, Via di Balbano, 896 – Balbano. (LU) / Tel. 0583 548026
www.molinoandreozzi.com - info@molinoandreozzi.com

informazione pubblicitaria



Artigianali per natura
creativi per passione





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

La Sfoglia d'Oro
PASTIFICIO ARTIGIANO

Sant'Anna: Via Sant'Anna 32 - Tel. 0583 419617
S.Concordio: Via Guidiccioni, 184 - Tel. 0583 084479
info@lasfogliadoro.eu - www.lasfogliadoro.eu



LA FAMIGLIA,
LA TERRA,
LA CUCINA

Al Molin della Volpe ogni piatto nasce da una storia:
quella della nostra famiglia, delle erbe raccolte nei campi,
dei prodotti e delle tradizioni locali.



MOLIN
DELLA VOLPE

Loc. Molino della Volpe, Gello LU
Tel. 0583 359045
www.molindellavolpe.it
info@molindellavolpe.it

LA STANZA DEL GUSTO, LA FORZA DI RESTARE SE STESSI

La Stanza del Gusto, the Strength to Remain Yourself

DI PAOLO SEBASTIANI

FOTO ALCIDE



Lo chef Manuel Iantosca e Mirko Carrara

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

Un anno dopo siamo tornati da Mirko. La cucina è cambiata poco, la squadra è rimasta la stessa e i tavoli continuano a riempirsi. Perché a volte la vera sfida non è cambiare, ma avere il coraggio di restare fedeli a ciò che si è.

Un anno può cambiare molte cose. Può cambiare le abitudini, i gusti, le persone. Oppure può semplicemente confermare che una strada era quella giusta. Alla Stanza del Gusto, nel cuore di Lucca, è successo un po' questo.
A distanza di un anno dal nostro primo incontro, Mirko ci accoglie ancora nello stesso ambiente informale e familiare, con una cucina che continua a mettere il pesce al centro e una squadra che è rimasta quella di allora. «La carta vincente non si cambia», dice Mirko. Una frase che potrebbe sembrare quasi una provocazione in un mondo in cui tutto deve continuamente rinnovarsi, ma che racconta bene la sua idea di ristorazione: sapere cosa si vuole essere e non avere bisogno di dimostrarlo ogni volta. La Stanza del Gusto continua così a puntare su una cucina semplice, sulla materia prima e su un prezzo accessibile. Il menù non viene stravolto, ma segue quello che offre il mercato e, quando la stagione lo permette, si concede qualche variazione. Tra le proposte più recenti ci sono le polpettine di gallinella e branzino con pomodoro e prezzemolo, il salmone marinato agli agrumi servito come carpaccino, gli involtini di melanzana con gambero, lardo di Colonnata e mentuccia e l'ombrina grigliata con purè di sedano rapa e verdure al forno.
Ma la cucina della Stanza del Gusto ha anche una caratteristica che racconta bene il rapporto diretto con chi la frequenta: su prenotazione, Mirko prepara anche ciò che normalmente non è in carta. Vongole veraci, astice, crudo di pesce. Se qualcuno ha un desiderio particolare, basta dirlo con un po' di anticipo. È un modo di lavorare che nasce dall'ascolto più che dalla ricerca della novità a tutti i costi. E forse è proprio questo che ha contribuito a creare, nel tempo, una clientela affezionata. «Quando vedi che una persona o un gruppo viene quattro volte al mese, è chiaro che apprezza il nostro modo di lavorare», racconta Mirko. Tra i tavoli, insomma, ci sono molti volti conosciuti.

A year later we returned to Mirko's. The kitchen has changed little, the team has remained the same and the tables continue to fill up. Because sometimes the real challenge is not to change, but to have the courage to stay true to who you are.

A year can change many things. It can change habits, tastes, people. Or it can simply confirm that a path was the right one. At the Stanza del Gusto, in the heart of Lucca, this is what happened.
A year after our first meeting, Mirko still welcomes us in the same informal and familiar environment, with a cuisine that continues to put fish at the center and a team that, which is far from obvious in catering, has remained the same as it was then. "You don't change the trump card," says Mirko. A phrase that might almost seem like a provocation in a world where everything must constantly renew itself, but which tells his idea of catering well: knowing what you want to be and not needing to prove it every time. The Stanza del Gusto thus continues to focus on simple cuisine, raw materials and an affordable price. The menu is not distorted, but follows what the market offers and, when the season allows it, allows itself some variations. Among the most recent proposals are gurnard and sea bass meatballs with tomato and parsley, salmon marinated in citrus fruits served as carpaccino, eggplant rolls with shrimp, Colonnata lard and mint, and grilled croaker with celeriac puree and baked vegetables.
But the cuisine of the Stanza del Gusto also has a characteristic that tells the direct relationship with those who frequent it: by reservation, Mirko also prepares what is not normally on the menu. Clams, lobster, raw fish. If someone has a particular desire, just say it a little in advance. It is a way of working that comes from listening rather than from the search for novelty at all costs.
And perhaps this is what has helped to create, over time, a loyal clientele. "When you see that a person or a group comes four times a month, it is clear that they appreciate our way of working," says Mirko. In short, there are many familiar faces among the tables.





Involtino di melanzana con gambero, lardo di Colonnata e mentuccia





Polpette di gallinella e branzino su salsa di pomodoro e prezzemolo

Persone che tornano perché sanno già cosa troveranno: un ambiente tranquillo, una cucina riconoscibile e il tempo per stare a tavola senza sentirsi parte di un meccanismo fatto di turni e corse. La sera, infatti, La Stanza del Gusto lavora mediamente con 35-40 coperti e sceglie di non fare più turni. Una decisione che potrebbe sembrare poco conveniente, ma che per Mirko è parte integrante della filosofia del locale. «Io non voglio lavorare solo il sabato». L'obiettivo è avere un ristorante che funzioni durante tutta la settimana, senza rinunciare al piacere di far stare bene le persone.
Anche lo staff è parte di questa continuità. Manuel, Joara e Valeria lavorano insieme a Mirko ormai da circa cinque anni. Nella ristorazione non è una cosa così comune. La stabilità della squadra, però, non significa soltanto conoscersi meglio: significa conoscere il menù, le abitudini delle persone, i tempi della sala e imparare a lavorare quasi senza bisogno di parlarsi. Poi c'è Mariella, la mamma di Mirko, che continua a occuparsi dei dolci. Il suo tiramisù è ormai una presenza fissa e i numeri raccontano quanto lavoro ci sia dietro quella che potrebbe sembrare soltanto una piccola coccola finale: circa sessanta teglie al mese.
A pranzo, invece, il ristorante cambia ritmo. Il menù viene rinnovato quotidianamente e comprende sia carne sia pesce, con una proposta pensata soprattutto per chi lavora.

People who come back because they already know what they will find: a quiet environment, a recognizable cuisine and time to sit at the table without feeling part of a mechanism made up of shifts and runs. In the evening, in fact, La Stanza del Gusto works on average with 35-40 seats and chooses not to do any more shifts. A decision that might seem inconvenient, but for Mirko it is an integral part of the restaurant's philosophy. "I don't want to work only on Saturdays." The goal is to have a restaurant that works throughout the week, without sacrificing the pleasure of making people feel good.
The staff is also part of this continuity. Manuel, Joara and Valeria have been working together with Mirko for about five years now. In catering it is not such a common thing. The stability of the team, however, does not only mean getting to know each other better: it means knowing the menu, people's habits, the times of the dining room and learning to work almost without the need to talk to each other. Then there is Mariella, Mirko's mother, who continues to take care of the desserts. His tiramisu is now a regular presence and the numbers tell how much work there is behind what might seem just a small final cuddle: about sixty trays a month.
At lunch, however, the restaurant changes pace. The menu is renewed daily and includes both meat and fish, with a proposal designed especially for those who work.




informazione pubblicitaria
informazione pubblicitaria



Zuppetta di moscardini con crostino di polenta

Poi, dalle due in avanti, la sala si svuota e il locale si prepara alla sera.
Mantenere questa filosofia, però, è diventato più difficile. Il costo delle materie prime obbliga a seguire il mercato e a fare scelte quotidiane, senza mai mettere in discussione la qualità. Se un prodotto diventa troppo costoso, si cerca un'alternativa valida e si costruisce il piatto intorno a quella. Non è rinunciare alla propria idea, ma trovare ogni volta il modo di rispettarla.
E guardando avanti? Le idee non mancano. A Mirko piacerebbe avere più spazio per sperimentare alcune preparazioni al tavolo e proporre piatti più elaborati. Ma anche qui la dimensione del locale diventa parte della sua identità. Quaranta coperti sono sufficienti. Di più, forse, significherebbe perdere quella familiarità che per lui viene prima di tutto.
C'è poi un episodio, raccontato quasi di sfuggita, che forse racconta meglio di molte parole il valore di un luogo in cui le persone vogliono tornare. Quest'anno è entrato un cliente straniero. Non c'era posto quella sera e nemmeno il giorno successivo. Mirko gli ha dato appuntamento alla settimana dopo. L'uomo lo ha guardato e gli ha spiegato il motivo della sua insistenza: era già stato lì l'anno precedente. Si era trovato bene e voleva tornare.

Fifteen euros for a full lunch, including wine and coffee.
Then, from two o'clock onwards, the room empties and the restaurant prepares for the evening. Maintaining this philosophy, however, has become more difficult.
The cost of raw materials forces you to follow the market and make daily choices, without ever questioning quality. If a product becomes too expensive, you look for a valid alternative and build the dish around it. It is not giving up on your idea, but finding a way to respect it every time.
And looking ahead? There is no shortage of ideas. Mirko would like to have more space to experiment with some preparations at the table and offer more elaborate dishes. But even here the size of the restaurant becomes part of its identity. Forty covers are enough. More, perhaps, would mean losing that familiarity that comes first for him.
Then there is an episode, told almost in passing, which perhaps explains better than anything else what it means to build a place where people want to return. This year a foreign customer came in. There was no room that evening or even the next day. Mirko gave him an appointment for the following week. The man looked at him and explained the reason for his insistence: he had already been there the previous year. He had enjoyed his time and wanted to return.





Un anno dopo, alla Stanza del Gusto, non è cambiato poi così tanto. Ed è forse proprio questo il punto. In un tempo che ci spinge continuamente verso qualcosa di nuovo, ci sono luoghi che scelgono semplicemente di continuare a fare bene ciò che sanno fare.
E quando qualcuno torna, dopo un anno, cercandoli ancora, significa che quella scelta ha avuto un senso.

A year later, at the Stanza del Gusto, not much has changed. And perhaps this is precisely the point. In a time that continually pushes us towards something new, there are places that simply choose to continue to do well what they know how to do.
And when someone comes back, after a year, looking for them again, it means that that choice made sense.



Mirko Carrara

Info:
La Stanza del Gusto
Via Romana, 1992 - 55100 Antraccoli
Tel 0583 1527451

informazione pubblicitaria



LA BADIOLA, UNA NUOVA STAGIONE TRA VIGNA, CANTINA E NUOVE IDEE

La Badiola, a New Season of Vineyards, Cellars and New Ideas

DI CHIARA SEBASTIANI

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

La vendemmia 2026, l'arrivo della nuova enologa Dott.ssa Agnese Simonetti, il primo Vin Santo Occhio di Pernice, il nuovo Metodo Classico Rosé e la raccolta delle olive: l'autunno porta a La Badiola una serie di novità.

Siamo tornati a La Badiola per incontrare Romina Mariotti e la figlia Chiara Butori, già protagoniste dei nostri precedenti articoli sulla tenuta. Questa volta con loro c'era anche la Dott.ssa Agnese Simonetti, la nuova enologa lucchese che, dopo alcune esperienze fuori territorio, ha scelto di tornare a lavorare nella sua città. L'occasione è stata quella di fare il punto sulla vendemmia 2026, conclusa da poco, e sulle novità che accompagnano questa nuova stagione.
Le fermentazioni sono ancora in corso, ma le prime indicazioni sono positive. «Dal punto di vista qualitativo e quantitativo è stata eccellente», racconta Agnese. Le uve sono arrivate in cantina sane e in quantità importanti, con particolare soddisfazione per Chardonnay, Merlot e per le basi destinate alle bollicine. A colpire è stata soprattutto la precocità della raccolta, iniziata il 6 agosto. «Quest'anno siamo partiti molto presto – racconta Romina – e rispetto al 2025 siamo esattamente un mese avanti». Un anticipo che ha richiesto anche qualche cambiamento importante nell'organizzazione della cantina.
Per Agnese, la prima impressione entrando nell'azienda agricola è stata legata soprattutto alla cura del lavoro. «Per le dimensioni dell'azienda, la peculiarità e l'attenzione che c'è nel lavoro, sia in vigna che in cantina, sono difficili da trovare». Una realtà familiare, con una squadra che conosce bene le proprie mansioni e con la quale la nuova enologa ha iniziato a confrontarsi durante una vendemmia tutt'altro che ordinaria. Anche il territorio ha avuto un ruolo nella sua scelta. Le colline lucchesi sono tradizionalmente associate alla produzione di vini rossi, ma secondo Agnese la zona della Badiola presenta caratteristiche interessanti anche per i bianchi e per le basi spumante. I terreni relativamente poveri e le condizioni ambientali permettono di lavorare con Chardonnay, Pinot bianco e altre varietà, insieme ai vitigni più tradizionali.
Tra le novità della cantina c'è intanto la prima annata del Vin Santo Occhio di Pernice, prodotto con Sangiovese in purezza. La 2022, ottenuta da un solo caratello di prova, è quasi terminata. Per il 2023 i caratelli sono stati due e si è scelto di prolungare l'affinamento prima dell'uscita, con l'idea di proporlo come Riserva. Anche la nuova produzione è già iniziata: il Sangiovese destinato al Vin Santo è sulle pendane e, terminato l'appassimento, sarà trasferito nei caratelli. C'è poi il dealcolato, un vino rosso da uve Primitivo che La Badiola ha iniziato a proporre anche in risposta a una richiesta arrivata soprattutto dalla clientela internazionale.



The 2026 harvest, the arrival of the new winemaker Dr. Agnese Simonetti, the first Vin Santo Occhio di Pernice, the new Classic Method Rosé and the olive harvest: autumn brings a series of novelties to La Badiola.

We returned to La Badiola to meet Romina Mariotti and her daughter Chiara Butori, already protagonists of our previous articles on the estate. This time with them there was also Dr. Agnese Simonetti, the new winemaker from Lucca who, after some experiences outside the area, has chosen to return to work in her city. The opportunity was to take stock of the 2026 harvest, which has just ended, and the news that accompany this new season.
Fermentation is still underway, but the first indications are positive. "From a qualitative and quantitative point of view, it was excellent," says Agnese. The grapes arrived in the cellar healthy and in significant quantities, with particular satisfaction for Chardonnay, Merlot and the bases intended for the bubbles. What was most striking was the earliness of the harvest, which began on August 6. "This year we started very early," says Romina, "and compared to 2025 we are exactly one month ahead." An advance that also required some important changes in the organization of the winery. For Agnese, the first impression upon entering the farm was linked above all to the care of the work. "Due to the size of the company, the peculiarity and the attention that goes into the work, both in the vineyard and in the cellar, are difficult to find." A family business, with a team that knows its tasks well and with which the new winemaker began to deal during a harvest that was anything but ordinary.
The territory also played a role in her choice. The hills of Lucca are traditionally associated with the production of red wines, but according to Agnese the Badiola area also has interesting characteristics for whites and sparkling wine bases. The relatively poor soils and environmental conditions allow you to work with Chardonnay, Pinot Blanc and other varieties, along with the more traditional grape varieties. Meanwhile, among the winery's latest developments is the first vintage of Vin Santo Occhio di Pernice, produced with pure Sangiovese.



informazione pubblicitaria







E a fine novembre è prevista l'uscita del 24 Nodi Rosé, Metodo Classico Millesimato che si aggiunge al 24 Nodi Chardonnay in purezza, la cui produzione dello scorso anno è andata esaurita.
Terminata la vendemmia, il lavoro passa agli ulivi. Anche la raccolta delle olive quest'anno è anticipata di circa quindici giorni. La quantità e la qualità, secondo le prime valutazioni, sono ottime e la raccolta precoce dovrebbe portare a un olio caratterizzato da maggiore freschezza. Ma anche in questo caso saranno le condizioni dei prossimi giorni a determinare tempi e risultati. «L'agricoltura è bella perché è lei che ti dà i tempi», osserva Romina.
L'autunno è anche il momento in cui si comincia a pensare alle strenne natalizie per le aziende. È Chiara a raccontare questa parte del lavoro, che negli ultimi anni ha assunto un ruolo sempre più interessante: «Per il periodo natalizio proponiamo alle aziende i nostri vini, il Vin Santo, i due Metodi Classici, il dealcolato e l'olio extravergine, con la possibilità di comporre e personalizzare le confezioni in base alle esigenze». Per l'olio sono previsti anche i nuovi formati da 250 e 100 ml, pensati soprattutto per i piccoli regali.
È stato rinnovato anche il packaging, con una scatola chiusa e una grafica legata al vigneto della tenuta. «Abbiamo cercato di rendere le confezioni semplici ma curate, lasciando che fossero i nostri prodotti e il legame con La Badiola a caratterizzarle», aggiunge Chiara.



The 2022, obtained from a single test barrel, is almost finished. For 2023 there were two barrels and it was decided to extend the aging before release, with the idea of offering it as a Riserva. The new production has also already begun: the Sangiovese destined for Vin Santo is on the slopes and, once the drying is over, it will be transferred to the barrels.
Then there is the dealcoholized, a red wine from Primitivo grapes that La Badiola has also begun to offer in response to a request that came mainly from international customers. The release of 24 Nodi Rosè is scheduled for late November. This vintage-dated Metodo Classico sparkling wine joins 24 Nodi Chardonnay, made from 100% Chardonnay grapes, whose entire production from last year has sold out.
Once the harvest is over, the work moves on to the olive trees. The olive harvest this year is also about fifteen days early. The quantity and quality, according to initial evaluations, are excellent and the early harvest should lead to an oil characterized by greater freshness. But even in this case it will be the conditions of the next few days that will determine times and results. "Agriculture is beautiful because it sets the pace for you," observes Romina. Autumn is also the time when we begin to think about Christmas gifts for companies. Chiara tells us about this part of the work, which has taken on an increasingly interesting role in recent years: "For the Christmas period we offer companies our wines, Vin Santo, the two Classic Methods, dealcoholate and extra virgin olive oil, with the possibility of composing and customizing the packages according to needs."



informazione pubblicitaria





Per le aziende, oltre ai regali, rimane la possibilità di organizzare incontri, riunioni e momenti conviviali. Quest'anno sono state aggiunte anche attività di team building, dalla cena con delitto ad altre esperienze pensate per coinvolgere il gruppo in modo diverso dal solito. Le attività già proposte dalla tenuta, dalle cooking class allo yoga, possono inoltre essere organizzate per gruppi aziendali e per gli ospiti stranieri.

For oil, there are also new 250 and 100 ml formats, designed especially for small gifts. The packaging has also been renewed, with a closed box and graphics linked to the estate's vineyard. "We have tried to make the packaging simple but neat, letting our products and the link with La Badiola characterize them," adds Chiara. For companies, in addition to gifts, there is still the possibility of organizing meetings, gatherings and convivial moments.



Eventi aziendali

Per ora, però, il centro del lavoro rimane la cantina. La vendemmia è appena terminata, i vini stanno completando le fermentazioni e la nuova enologa ha davanti a sé il primo percorso completo a La Badiola. Per sapere che cosa porterà questa nuova stagione bisognerà, ancora una volta, aspettare che sia la terra a parlare.

This year, team building activities have also been added, from a murder mystery dinner to other experiences designed to involve the group in a different way than usual. The activities already offered by the estate, from cooking classes to yoga, can also be organized for corporate groups and foreign guests. For now, however, the center of work remains the cellar. The harvest has just ended, the wines are completing fermentation and the new winemaker has the first complete tour of La Badiola ahead of her. To find out what this new season will bring, we will have to, once again, wait for the earth to speak.



La Tenuta

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

informazione pubblicitaria
informazione pubblicitaria

OGNI SGUARDO E' DIVERSO

Per questo ogni soluzione deve essere personale



Nuove tecnologie, nuove soluzioni, nuovi modi di prenderci cura della vista.
Ma con la stessa idea che da sempre guida Ottica Cacini:
ascoltare le persone e trovare per ciascuna la soluzione migliore.

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