



COMUNICATO STAMPA
Versilia, 28 settembre 2013

UNA SERATA CONVIVIALE ALLA SCOPERTA DEI SAPORI DEL RINASCIMENTO

Le celebrazioni per i cinquecento anni della Versilia Medicea portano in tavola il gusto del Rinascimento. Le migliori ricette del concorso “La cucina rinascimentale nel territorio della Versilia Storica al tempo di Papa Leone X” – promosso lo scorso mese di maggio dalla delegazione Versilia Storica dell’Accademia Italiana della Cucina – saranno infatti protagoniste **giovedì 3 ottobre** di una serata conviviale presso il ristorante Da Filiè a Querceta. Rivivranno i sapori e i profumi di cinque secoli fa, gli stessi che forse anche Michelangelo conobbe ed apprezzò nei suoi lunghi soggiorni tra Pietrasanta e Seravezza all’epoca dell’ardua impresa per l’estrazione dei candidi marmi del Monte Altissimo.

Gli allievi dell’Istituto Alberghiero “G. Marconi” di Seravezza, coadiuvati dai loro insegnanti e dalla brigata di cucina del ristorante Da Filiè, presenteranno una selezione di piatti medicei, recuperati dalla tradizione, ripensati e in parte aggiornati al gusto contemporaneo. Grandi protagonisti saranno i tre piatti vincitori del concorso, ovvero il *Flan di Erbucci* di Teresa Lazzerini (secondo classificato), la *Tinca al Succo d’Uva* di Andrea Poli (vincitore assoluto) e le *Frittelle di Sambuco* di Leonardo Appolloni (terzo). A completare il menù le *Pappardelle al ragù bianco* proposte dallo chef del ristorante Da Filiè. Il tutto accompagnato dal vino rosso della Fattoria Il Poggione di Montalcino e dall’acqua dell’antica fonte di San Carlo, apprezzata fin dall’epoca romana. Ingredienti, composizione e filosofia dei piatti saranno illustrati dai rispettivi chef anche in lingua inglese e francese. Il servizio di sala sarà a cura degli stessi allievi del “Marconi”, mentre un tocco d’atmosfera sarà dato dalla presenza di personaggi in preziosi ed eleganti abiti rinascimentali.

L’iniziativa sposa didattica, cultura e tradizione offrendo un saggio del livello di preparazione degli allievi del “Marconi”. Un livello che la speciale commissione composta dalla dirigente scolastica Catia Gonnella, dall’assessore alla pubblica istruzione del comune di Seravezza Stefano Faraboschi, dai rappresentanti dell’Accademia Italiana della Cucina Anna Ricci e Stefano Pera e dai ristoratori versiliesi David Vaiani (Bistrot), Chiara Viani (Da Lorenzo), Gaio Giannelli (Pozzo di Bugia), Filippo Di Bartola (Filippo) e Marco Marchi (La Rocchetta) lo scorso mese di maggio, in occasione del concorso, giudicò davvero ottimo.

La serata conviviale avrà inizio alle ore 20. Si può prenotare chiamando il numero 330 732990 oppure il 349 2691100. La quota di partecipazione è fissata in 25 euro a persona.



VERSILIA MODERNA E VERSILIA STORICA

L'odierna Versilia è la porzione della Provincia di Lucca corrispondente ai comuni di Viareggio, Camaiore, Massarosa, Pietrasanta, Forte dei Marmi, Seravezza e Stazzema (356 km² di superficie per un totale di quasi 170 mila abitanti). E' una zona ad altissima vocazione turistica, apprezzata per le bellezze paesaggistiche, le rinomate località balneari, la nobile tradizione artistica ed artigianale legata alla lavorazione del marmo e del bronzo, le spettacolari Alpi Apuane, gli eventi di grande richiamo come il Carnevale di Viareggio o il Festival de La Versiliana a Marina di Pietrasanta.

Questa moderna Versilia è la naturale espansione turistica ed amministrativa di un territorio più ristretto – quello della cosiddetta “Versilia Storica” o “Versilia Medicea” – costituito dalle sole comunità di Pietrasanta, Forte dei Marmi, Seravezza e Stazzema (171 km² di superficie per quasi 50 mila abitanti): un piccolo territorio omogeneo per storia, cultura e tradizioni che rivela caratteri propri ed originali nei confronti sia delle altre località versiliesi sia delle restanti parti della provincia di Lucca. Infatti, mentre queste ultime appartennero nel corso del tempo alla Repubblica, al Principato e al Ducato di Lucca o ai domini estensi e modenesi (come nel caso della Garfagnana), il territorio della “Versilia Storica” fu definitivamente separato dalla madrepatria lucchese nel 1513. Da allora e fino al 1859, con il nome di Capitanato (poi Vicariato) di Pietrasanta, la “Versilia Storica” rappresentò una specifica unità territoriale ed amministrativa nell'ambito della Repubblica di Firenze, del Ducato e infine del Granducato di Toscana retto prima dai Medici quindi dagli Asburgo-Lorena. Anche dal punto di vista ecclesiastico la “Versilia Storica” rappresentò sempre un'eccezione rispetto ai domini lucchesi, ricadendo prima nel territorio della Diocesi di Luni, poi (dalla fine del Settecento ai giorni nostri) in quello della Diocesi di Pisa.

IL LODO DI PAPA LEONE X

L'atto che il 29 settembre 1513 sancì il distacco della “Versilia Storica” da Lucca – definendone in tal modo l'unità e la specificità territoriale – fu un Lodo arbitrale di Papa Leone X, figlio di Lorenzo il Magnifico. Chiamato a dirimere la controversia territoriale riguardante Pietrasanta e le sue terre dopo anni di dispute tra Lucca, Genova e Firenze, il Pontefice si pronunciò a favore di quest'ultima. Fu un passaggio cruciale nella storia della Versilia, che condizionò profondamente l'evoluzione storica, sociale e culturale del territorio contribuendo in maniera decisiva alla creazione e al rafforzamento dei tratti specifici ed originali delle popolazioni.

IL 500° ANNIVERSARIO DEL LODO

Nel cinquecentesimo anniversario dell'emanazione del Lodo di Papa Leone X, su proposta dell'Istituto Storico Lucchese, sezione “Versilia Storica”, i comuni di Pietrasanta, Forte dei Marmi, Seravezza e Stazzema hanno deciso di promuovere un calendario unico di eventi e di celebrazioni. Allo scopo hanno costituito un **Comitato Promotore** presieduto da Riccardo Tarabella e composto da Domenico Lombardi (sindaco di Pietrasanta), Umberto Buratti (sindaco di Forte dei Marmi), Ettore Neri (sindaco di Seravezza), Michele Silicani (sindaco di Stazzema). Affianca il Comitato Promotore un **Comitato Scientifico** incaricato di esprimere un parere tecnico sugli eventi da inserire nel programma ufficiale delle celebrazioni. Del Comitato Scientifico fanno parte Antonio Bartelletti, Luigi Bosi, Carlo Carli, Giuseppe Cordoni, Franco Dazzi, Paola Lemmi, Lorenzo Marcuccetti, Ezio Marcucci, Francesco Morabito, Giovanni Padroni, Costantino Paolicchi, Paolo Pelù, Maria Carla Pucci, Giuliano Rebecchi, Umberto Sereni, Andrea Tenerini, Luigi Santini (coordinatore). La presidenza si avvale infine di una **Segreteria Organizzativa** di cui fanno parte Riccardo Biagi, Michele Morabito, Stefano Roni, Luigi Santini, Melania Spampinato (coordinatore e tesoriere), Sergio Tedeschi e Simone Tonini.

IL PROGRAMMA DELLE CELEBRAZIONI

Le celebrazioni per i 500 anni del Lodo di Papa Leone X si tengono nell'arco di tutto il 2013. Il programma include sia gli eventi istituzionali promossi ed organizzati dai Comuni sia le iniziative proposte da Enti, Associazioni e Cittadini. Il programma sempre aggiornato è disponibile sul sito www.versiliamedicea.it.



ENTI PROMOTORI



Comune
di Forte dei Marmi



Comune
di Pietrasanta



Comune
di Seravezza



Comune
di Stazzema



Istituto Storico Lucchese
Sezione Versilia Storica

ENTI PATROCINATORI



Regione
Toscana



Provincia
di Lucca



MAIN PARTNERS



Banca Versilia Lunigiana e Garfagnana

www.bccversilia.it

Le Banche di Credito Cooperativo da sempre uniscono una sana e prudente gestione aziendale all'attenzione per la responsabilità sociale nei confronti della comunità, cercando di contribuire alla promozione e allo sviluppo del territorio in cui operano.

In cinquant'anni di vita, la Banca Versilia Lunigiana e Garfagnana ha perseguito questa filosofia, permettendo a migliaia di persone (piccoli agricoltori, artigiani, operai, imprenditori, professionisti, operatori del sociale, ecc.) di ottenere credito e di migliorare la propria situazione economica. Tutto ciò ha apportato benefici alla comunità locale e contribuito a creare prosperità.

La Banca Versilia Lunigiana e Garfagnana è "differente per forza" perché:

- è espressione di democrazia economica, cioè di una pluralità di persone o di imprese dal volto riconoscibile, e non di "poteri forti";
- è una banca mutualistica, fondata sui soci e a questi rivolta in primo luogo;
- è autenticamente locale. Il suo bacino di operatività è infatti circoscritto in una precisa area e non cambia sia che si tratti di erogazione di credito sia che si tratti di raccolta del risparmio;
- ha fra i suoi obiettivi la valorizzazione dell'impresa, ma non il lucro individuale. La redditività diventa così strumento irrinunciabile per garantire la stabilità e lo sviluppo aziendale ma non il fine dell'impresa né tanto meno l'obiettivo del socio, che alla Banca Versilia Lunigiana e Garfagnana non chiede un dividendo, quanto piuttosto un vantaggio. Inoltre, le risorse della banca non sono e non saranno mai distribuite tra i singoli, ma resteranno alla comunità.



FONDERIA D'ARTE
MASSIMO DEL CHIARO
PIETRASANTA - ITALY
WWW.DELCHIARO.COM

Fonderia d'Arte Massimo Del Chiaro

www.delchiaro.com

Massimo Del Chiaro opera dal 1949 nel campo delle fusioni d'arte in bronzo. Nel corso della sua lunga carriera ha approfondito lo studio dell'antico metodo di fusione "a cera persa" fino a diventarne uno dei più apprezzati esperti a livello mondiale. Attraverso una continua sperimentazione e con la messa a punto di speciali soluzioni tecniche, Del Chiaro raggiunge oggi un'elevatissima qualità nell'esecuzione di opere d'arte di ogni dimensione e forma. L'azienda che porta il suo nome – oggi una delle più prestigiose realtà artigianali italiane al servizio dell'arte contemporanea – è stata fondata nel 1980 a Pietrasanta (Italia), cittadina celebre per le botteghe artistiche del marmo e, grazie anche ai Del Chiaro, frequentata ogni anno da centinaia di artisti giovani od affermati provenienti da ogni parte del mondo.

Alcuni degli artisti con i quali Massimo Del Chiaro ed i suoi artigiani hanno collaborato nel corso degli anni: Fernandez Arman, Karol Apple, Joseph Beuys, Stanley Bleifeld, Fernando Botero, Manuel Carbonell, Augustin Cardenas, Pietro Cascella, Sandro Chia, Girolamo Ciulla, Mauro Corda, Enzo Cucchi, Gino De Dominicis, Fiore De Henriquez, Willem De Kooning, Yrjö Edelmann, Luciano Fabro, Pericle Fazzini, Novello Finotti, Barry Flanagan, Mimmo Germanà, Emilio Greco, Carlo Guarienti, Barry Johnston, Karl Hartung, Nathaniel Kaz, Bruno Liberatore, Bruno Lucchesi, Giacomo Manzù, Harry Marinsky, Francesco Martani, Igor Mitoraj, Mog, Bruce Moore, Rosario Murabito, Nall, Athos Ongaro, Camilo Otero, Tom Otterness, Giorgio Oykonomoy, Mimmo Paladino, Mario Parri, Giuseppe Penone, Marc Quinn, Joseph Sheppard, Ivan Theimer, Riccardo Tommasi-Ferroni, Marcello Tommasi, Charles Umlauf, Giuliano Vangi, Not Vital, Iorio Vivarelli, Cordelia von den Steinen, Luciano Zanelli.



MAIN PARTNERS



F.lli Verona

www.altaversiliaviaggi.it

Dal 1986 F.lli Verona si dedica con passione e intraprendenza al turismo locale e internazionale. L'azienda noleggia bus granturismo e vetture con conducente disponendo di mezzi nuovi, efficienti, confortevoli e sicuri. Gli autisti hanno esperienza pluriennale ed offrono la loro piena disponibilità per garantire ai passeggeri un servizio di ottimo livello. F.lli Verona effettua transfer da e per gli aeroporti, escursioni di mezza giornata o giornata intera e viaggi di più giorni in tutte le località italiane ed estere.

I pullman in dotazione sono marca Setra, Daf e Mercedes, immatricolati tra il 2006 e il 2013, con regolare licenza e revisione effettuata ogni anno. Offrono rispettivamente 58, 54, 44, 46, 19 e 16 posti per i passeggeri, sono assicurati per un massimale di dieci milioni di euro, forniti di regolare cronotachigrafo, provvisti di frenatura ABS e limitatore di velocità. Inoltre sono dotati di aria condizionata, tv con video, impianto stereo con microfono, frigobar, macchina per caffè e navigatore satellitare. Spiccano nella flotta i due bus Setra 416HDH da 58 posti immatricolati nel 2009 e nel 2011 e personalizzati esternamente con la grafica: "Pietrasanta: Arte e Mare in Toscana". L'ultimo arrivo è un Setra S411 da 44 posti, full optional, immatricolato nel 2013, con grafica dedicata alle celebrazioni del Lodo di Papa Leone X.

Per i servizi taxi il parco macchine dell'azienda è formato da una prestigiosa Porsche Panamera del 2012, un'elegante Audi Q7, un monovolume Mercedes Viano da 7 posti ed un lussuoso minibus Mercedes da 8 posti. Tutti i mezzi sono full optional e di recente immatricolazione.



Farmacia e Profumeria Di Ciolo

Farmacia Di Ciolo

www.farmaciadiciolo.it

La Farmacia Di Ciolo può essere considerata a buon diritto una delle più significative istituzioni di Forte dei Marmi: fu acquistata da Bruno Di Ciolo nel 1913, addirittura un anno prima che il paese diventasse Comune. Attualmente è annoverata fra le Farmacie Storiche della Regione Toscana: gli arredi, decorati con piccole maioliche e i vasi ornamentali sono quelli originali di fine anni '20.

L'intraprendenza del fondatore e il favore di cui godette Forte dei Marmi come luogo di villeggiatura estiva, fecero della Farmacia Di Ciolo una delle più importanti della Toscana, per la disponibilità sia di prodotti innovativi e particolari sia di cosmetici e articoli di profumeria di difficile reperibilità. Alla fine degli anni '50 la titolarità della farmacia passò al Dr. Mario Di Ciolo, figlio del fondatore. Nella seconda metà degli anni '70 si laurearono in farmacia i due figli del Dr. Mario, Bruno e Alessandro, i quali divennero contitolari nei primi anni '90. Nel frattempo anche i figli del Dr. Bruno, Mario e Davide, hanno intrapreso la carriera di farmacisti giungendo così alla quarta generazione.

La Farmacia Di Ciolo si distingue ancora oggi per il curatissimo reparto dermocosmetico, dove è possibile trovare profumi esclusivi prodotti delle migliori ditte dermatologiche. E' una delle poche farmacie ad avere un reparto interamente dedicato alla prima infanzia; vanta un notevole assortimento di articoli sanitari ed apparecchi elettromedicali; dispone di un attrezzatissimo laboratorio per le preparazioni galeniche e magistrali, tra cui olii e creme formulate direttamente dal fondatore agli inizi del '900.

In una frase: stare al passo coi tempi senza dimenticare le antiche tradizioni.