



**EXCELLENT CRAFTSMEN
OF MARBLE INDUSTRY, IN INNOVATION, IN
ARCHITECTURE AND IN DESIGN**

We are trying to carry on the tradition of a way of work that begun during the Renaissance here, particularly in this area, where Michelangelo came looking for the right materials for his masterpieces. These factories are trying to follow strictly the basic rules which in the past have allowed the creation of such important works both in sculpture and in architecture. Obviously, using modern machinery, but using them as a more sophisticated hammer.

All the more complex finished products) then, are made by hand, giving the surfaces that touch that can transform the appearance of a stone into something unique

July 26 - September 1 **SERAVEZZA**
Scuderie Granducali Palazzo Mediceo

August 4 - September 1 **PIETRASANTA**
Musa Museo Virtuale della Scultura e
dell'Architettura



CNA MARMO

Organizzazione:

CNA LUCCA

Allestimento:

a cura di ARTEX Firenze, architetti:

Elisa Guidi, Attilio La Pietra e Tiziana Burrini

Comunicazione:

A cura di CNA e Paola Michelotti, Metadv.

Ufficio stampa:

CNA Lucca - Davis & Franceschini

Comitato scientifico

Arch. Andrea Marcuccetti,

Facoltà architettura Sapienza, Roma.

direttore organizzativo

Ugo Da Prato, CNA Lucca



“Le Forme dei Marmi La Versilia Medicea 500 anni dopo Sacro e Profano nella contemporaneità”

LE ECCELLENZE ARTIGIANE
DELLA LAVORAZIONE DEL MARMO,
NELL'INNOVAZIONE, NELL'ARCHITETTURA
E NEL DESIGN.



**MANTENENDO INTATTI I VALORI DELLA
TRADIZIONE E DEL TERRITORIO**

Portando avanti la tradizione di uno stile di lavoro che
è iniziata durante il Rinascimento, soprattutto in questa
zona, dove Michelangelo e gli architetti del tempo



vennero a cercare i materiali giusti per
creare capolavori indimenticabili.
Gli artisti e le nostre aziende seguono le regole di base,
che in passato hanno permesso la realizzazione di opere
straordinarie sia nella scultura che nell'architettura.
Oggi si utilizzando macchinari moderni, martelli più
sostanziosi, ma tutte le finiture più complesse, poi, sono
fatte a mano, dando alle superfici quel tocco che può
trasformare l'aspetto di una pietra in qualcosa di unico.



<https://www.facebook.com/LeManiEccellenzeInVersilia>

con il sostegno di:



in collaborazione con:



■ 26 Luglio - 1 Settembre 2013

SERAVEZZA Scuderie del Palazzo Mediceo

■ 3 Agosto - 1 Settembre 2013

PIETRASANTA al Musa Museo



“Le Forme dei Marmi La Versilia Medicea 500 anni dopo Sacro e Profano nella contemporaneità”

SERAVEZZA 26 Luglio al 1 Settembre Scuderie Granducali Palazzo Mediceo

CNA in collaborazione con Fondazione TERRE MEDICEE, MUSA e la FONDAZIONE HENRAUX, presentano uno straordinario evento, una testimonianza di opere, recuperate dai laboratori artigiani del territorio e dalle gallerie d'arte, che dialogano con recenti produzioni artigianali e artistiche, CNA Foundation, in collaboration with the Fondazione TERRE MEDICEE, MUSA museum and the HENRAUX FOUNDATION, organizes an extraordinary event. The exhibition presents works in testimony, recovered from the workshops of the area and art galleries, establishing a dialogue between Artisans and Art.

PIETRASANTA 3 Agosto - 1 Settembre Musa Museo Virtuale della Scultura e dell'Architettura

Sulla stessa linea tematica, una mostra sotto la curatela di CNA in collaborazione con COSMAVE, MUSA e FONDAZIONE HENRAUX inserita nella programmazione di “Leggera Materia”. La mostra è arricchita da approccio diverso, in cui le opere esibite in un organizzato disordine e accompagnate da filmati e interviste, testimoniano la relazione tra i lavori degli antichi maestri artigiani del territorio e la creatività degli artisti e designers di fama internazionale odierni. I “pezzi” esposti saranno accompagnati da filmati e interviste.

On the same subject line, the exhibition curated by CNA in collaboration with COSMAVE, MUSA and HENRAUX FOUNDATION included the events of “Leggera Materia”. The exhibition is enriched by a different approach, in which the works exhibited in an organized clutter with movies and interviews

I PROTAGONISTI:

Michael Anastassiades
“Miracle Chips” Fondazione Henraux

Aldo Pesetti Marmi
via Aurelia km 368 Pietrasanta www.aldopesetti.com

Amg di Da Prato
via S. Bartolomeo 39 Pietrasanta www.amgmarble.com

Artmarmo
via Umbria 20 Pietrasanta artmarmosnc@tiscali.it

Giovanni Balderi
“Eleganti presenze” Fondazione Henraux

Barsi Marmi
via Aurelia km 365 Pietrasanta www.barsimarmi.com

Bertozzi Felice
via Crocioletto 28 Pietrasanta www.bertozzifelice.com

Mattia Bosco
“Bue Tractor” Fondazione Henraux

Cardini Josafat & F.
via Aurelia 251 Querceta www.cardinimarble.it

Craig Copeland
“HX (DNA of stone)” Fondazione Henraux

DR Marmi
via Mignano 457 Seravezza www.drmmarmi.it

Studio Franco Cervietti
via dello Statuario 14/16 Pietrasanta www.cervietti.com

Henraux spa
via Deposito 269 Querceta www.henraux.it

Ezio Ronchieri Group
via Boschetto 16 Massa www.ezioronchieri.com

Renzo Maggi
“Anfritite” Collezione privata

Giovanni Manganelli
“La Tuffatrice” Fondazione Henraux

Angelo Mangiarotti
“Clizia” Fondazione Henraux

Menchini Guido
via Menchini 183 Querceta www.menchini.com

Andrea Marcuccetti
“Urnlight”

Mondo Marmo
via Aurelia 217 Querceta www.mondomarmo.it

Michele Pardini
via dell'Acqua 4 Forte Dei Marmi

Pesetti Alvaro & F.
via I Maggio 8 Pietrasanta www-pesetti.it

Gustavo Vélez
“Astrazione”



FONDAZIONE
TERRE MEDICEE

APERITIVO MEDICEO

Assaggi di toscana raccontati da
FABRIZIO DIOLAIUTI e cucinati da
grandi chef

PALAZZO MEDICEO – SERAVEZZA
PATRIMONIO MONDIALE DELL'UNESCO
DAL 9 LUGLIO AL 20 AGOSTO ORE 18.30

I prodotti della terra e del mare di Toscana, con particolare riferimento a quelli della Provincia di Lucca, sono i protagonisti del progetto Aperitivo Mediceo. Alla sua terza edizione ha ottenuto, negli anni passati un ottimo successo di pubblico e di critica. Presenta i prodotti ed i produttori degli ingredienti che fanno parte di un piatto. Il cuoco esegue la ricetta, il pubblico ed il conduttore fanno domande, chiedono spiegazioni. Alla fine dalle chiacchiere si passa ai fatti con una degustazione gratuita di quello che è stato cucinato. Non mancheranno ospiti importanti come Beppe Bigazzi, imprenditori nel settore del marmo e presentazioni di libri legati alla cucina.

MARTEDI 9 LUGLIO

“Tutti Pazzi Per Il Peperoncino”

La più grande collezione del Mondo e l'assaggio delle salse più stravaganti A Torre del Lago, presso l'azienda Carmazzi, c'è la più grande collezione di peperoncini al mondo grazie all'impegno di Massimo Biagi. Oltre 1.400 varietà di peperoncini diversi. Lo stesso Biagi preparerà straordinarie salse che saranno servite con il pane del Panificio Folini di Azzano Seravezza ed assaggeremo la “focaccia del cavatore”.

Ospiti: Massimo Biagi “Il Collezionista di Peperoncini”
Amedeo Alpi Professore Facoltà di Agraria di Pisa
Marco Carmazzi Azienda Agricola Carmazzi
Sabrina Folini Panificio Folini Azzano Seravezza
Ugo da Prato Presidente CNA Versilia

MARTEDI 16 LUGLIO

BEPPE BIGAZZI
“Bugie e Verità in Cucina”

Prima la presentazione del libro poi l'assaggio delle frittatine di verdure. Bigazzi presenterà il suo ultimo e straordinario libro “Bugie e Verità in Cucina, Storie e Ricette di una Vita” edito dalla Giunti. Al termine dalla parole si passerà ai fatti con le frittatine di verdure.
Ospiti: Beppe Bigazzi, Renzo Maggi maestro scultore
Chef Gaio Giannelli
Ristorante Il Pozzo di Bugia Querceta

MARTEDI 23 LUGLIO

“Abbi Fegato”
Varianti di crostini toscani con i fegatelli, di questi tempi non si butta via niente. È quindi giusto rivalutare il quinto quarto della mucca ed in particolare modo il fegato e i fegatelli del pollo. Vi faremo assaggiare dei crostini davvero eccezionali. Inoltre parleremo del nostro fegato, un organo importantissimo e troppo spesso sottovalutato.

Ospiti:
Medico specialista in malattie epatiche
Michelangelo Masoni Il Nobile Beccao
Luca Poletti presidente CNA Lucca
Chef Nicola Dati
Ristorante “Antico Uliveto” Pozzi Querceta Seravezza

Per essere sempre aggiornati sui nostri eventi, Vi invitiamo ad iscrivervi alla newsletter: www.terremedicee.it

MARTEDI 30 LUGLIO

“Peperoni Mon Amour”
L'estate è il trionfo dei peperoni: rossi, gialli, verdi. C'è la peperonata, ma con il peperone si possono fare tanti altri squisisti piatti. Lo scopriremo insieme al nostro chef. Da non sottovalutare l'aspetto nutrizionale del peperone di cui ci parlerà il nostro esperto di alimentazione.
Ospiti: Giovanna Camarligli (Responsabile Igiene alimenti e nutrizione, Azienda Usl 12 Viareggio), Daniele Cardini artigiano
Chef Gianluca Bigotti
Ristorante Da Giannino Ripa di Seravezza

MARTEDI 6 AGOSTO

“Orto Spontaneo”
Le erbe ed i fiori delle nostre montagne diventeranno ingredienti per straordinari crostini. Accanto all'orto che quasi tutti i versiliesi coltivano, c'è un altro orto. Quello selvaggio, spontaneo fatto di ortiche e di mille altre erbe e fiori che, conoscendoli, possono diventare ingredienti buoni e salutari.
Ospiti: Marco Pardini Naturopata
Chef Gaio Giannelli
Ristorante Il Pozzo di Bugia Querceta

MARTEDI 13 AGOSTO

“Le Torte dell'Orto”
Come nobilitare le verdure dell'orto con le torte
Un difetto dell'orto è che la roba matura tutta insieme. Ma ci sono tanti modi per cucinare le verdure, uno di questi è farci delle torte. Ne parleremo ampiamente durante l'incontro e poi come al solito passeremo dalle parole ai fatti.
Ospiti: Fabio Norcia Medico esperto in AlimentoTerapia
Fabrizio Rovai presidente Cosmave
Chef Francesca Giannarelli
Pasticceria La Parigina Seravezza

MARTEDI 20 AGOSTO

“Il Rosso ed i Suoi Fratelli”
Si tratta del fagiolo rosso della lucchesia e dei suoi fratelli: gli Schiaccioni di Pietrasanta, i Cannellini di San Ginese, il Fico di Galliciano...
Arsia – Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'innovazione nel settore agricolo forestale - qualche hanno fa ha dato alle stampe uno straordinario volume dedicato ai Fagioli della Lucchesia, catalogando oltre 20 specie a tutela e salvaguardia delle varietà locali. Recentemente lo slowfood ha dato vita all'associazione il Rosso ed i suoi Fratelli. E proprio loro saranno i protagonisti dell'incontro al termine del quale assaggeremo diverse qualità.
Ospiti:
Giovanni Giovannoni Presidente dell'Associazione “Il Rosso ed i Suoi Fratelli”
Renzo Del Prete produttore
Paolo Scialla agronomo
Gino Carmignani detto “Il Fuso” (Presidente del Consorzio dei Vini di Montecarlo)
Chef Eno Bongiorni e Fulvia Pellegrini
Ristorante Ulisse Seravezza

Tutti gli incontri sono a ingresso libero, compresa la degustazione della ricetta presentata (bevande escluse).
Si ringrazia per la collaborazione CNA di Lucca, il Caffè del Palazzo e per l'ospitalità B&B Namaqua (loc. Pozzi di Seravezza)