



Assessorato Manifestazioni & Eventi

# LE STELLE DI PIETRASANTA

## FESTIVAL DI ALTA CUCINA

in collaborazione con

**LES ETOILES  
DE MOUGINS**  
*Since 2006*

**17\_18\_19  
SETTEMBRE\_2021  
PIETRASANTA**

**Piazza Duomo  
Piazza Carducci  
Giardino della Lumaca  
Chostro di S. Agostino**



# VENERDÌ 17 SETTEMBRE

## Piazza Duomo SAPORI DI CAMPAGNA

ore 16:00/23:00 Mercato di campagna

## Piazza del Duomo IN CUCINA CON...

ore 17:00

*Le stelle della Versilia* incontro culinario ITALIA /FRANCIA, a cura di *Gianluca Domenici*  
Per la cucina italiana: *Gioacchino PONTRELLI*, Lorenzo, Forte dei Marmi, \* Michelin,  
*Luca LANDI*, Lunasia, Viareggio, \* Michelin

Per la cucina francese: *Jean-Marc BESSIRE*, Le Cigalon, Ginevra, \* Michelin,  
*Bruno LAFFARGUE*, Mic Mac Macarons, Côte d'Azur (FR)

ore 18:30

*Quattro chiacchiere con... Dario CECCHINI*, il poeta della ciccia

# SABATO 18 SETTEMBRE

## Piazza Duomo SAPORI DI CAMPAGNA

ore 10:00/23:00 Mercato di campagna

## Giardino della Lumaca PIZZART

ore 17:30

*Massimo GIOVANNINI*, Pizzeria Apogeo, Pietrasanta

ore 18:30

*Daniel FAVERO*, Trattoria Ometto, Carrara

## Piazza del Duomo IN CUCINA CON...

ore 11:30

*Francesco MARCHESE*, Ristorante FRE, Monforte d'Alba, \* Michelin

ore 17:00

*Andrea ELMI*, La Maestà della Formica, Careggine

ore 17:45

*Alessandro FERRARINI*, Ristorante Franco Mare, Marina di Pietrasanta, \* Michelin

ore 18:30

*Cu.Ci.Na.Re* con *Cristiano TOMEI*, L'imbutto, Lucca

## Piazza Carducci TRA DOLCE E SALATO

ore 17:30

*Gialuca TOLLA*, Trattoria Betty, Pietrasanta

ore 18:30

*Bruno LAFFARGUE*, Mic Mac Macarons, Côte d'Azur (FR)

## IL PROGRAMMA



# DOMENICA 19 SETTEMBRE

## Piazza Duomo SAPORI DI CAMPAGNA

ore 10:00/20:00 Mercato di campagna

## Giardino della Lumaca PIZZART

ore 17:30 *Gennaro BATTILORO*, Battil'oro, Fuochi + Lieviti + Spiriti, Querceta

## Piazza del Duomo IN CUCINA CON...

ore 17:30 *Valentino CASSANELLI*, Ristorante Lux Lucis, Forte dei Marmi \* Michelin

ore 18:30 *Quattro chiacchiere con... Valerio CHIESA*, il re della pasta

## Piazza Carducci TRA DOLCE E SALATO

ore 17:30 *Riccardo PATALANI*, Pasticceria Patalani, Viareggio

## Chiostro di Sant'Agostino COCKTAIL SOTTO LE STELLE

ore 20:00

*Aperitivo con finger food preparati dagli Chef:*

*Alessandro Ferrarini*, FRANCO MARE, Pietrasanta, \* Michelin

*Giacomo Devoto*, LA LOCANDA DE BANCHIERI, Fosdinovo

*Jean-Marc Bessire*, LE CIGALON, Ginevra (CH), \* Michelin

*Bruno Laffargue*, MIC MAC MACARONS, Côte d'Azur (FR)

*Manuel Di Gregorio*, TRATTORIA PEPOSO, Pietrasanta

*Francesco D'Agostino*, LA MARTINATICA, Pietrasanta

Degustazione vini  
offerta da  
**Le Strade  
del Vino e dell'Olio  
Lucca - Montecarlo  
Versilia**

Ingresso € 20,00  
Biglietteria presso  
Teatro Comunale  
di Pietrasanta  
venerdì 10 e sabato 11  
venerdì 17 e sabato 18  
settembre  
dalle ore 17 alle ore 20:30

Ogni biglietto  
comprende 2 finger food  
per tipologia preparati dagli chef  
e altre delizie da gustare

Conducono:

**Fabrizio Diolaiuti**, giornalista, autore del libro *Intervista Cibo Spreco Rifiuti*

**Gianluca Domenici**, editore e direttore editoriale di *Paspartu Magazine*, *Versilia Gourmet*, *Gusto Versilia*

**Leonardo Tozzi**, direttore di *Firenze Spettacolo*

**Marco Gemelli**, membro della World Gourmet Society e dell'Ass. Stampa Enogastronomia, autore de *Il Forchettiere*

**Federico Conti**, giornalista televisivo



# PERSONAGGI E INTERPRETI

## Gennaro Battiloro

Nato nel 1983, Gennaro Battiloro è un partenopeo "verace", cresciuto ed affermatosi in Versilia. Nel 2018 viene nominato Pizzaiolo dell'anno dalla Guida di Identità Golose, riceve il premio di Maestro degli Impasti ed il riconoscimento dei Tre Spicchi dalla Guida Gambero Rosso. "Battil'oro" è nella Guida L'Espresso tra le migliori Pizzerie d'Italia.

## Jean-Marc Bessire

Dal 1995 inizia l'avventura dello chef Jean-Marc Bessire al ristorante Le Cigalon, a Thônex, Ginevra, insieme alla moglie Corinne e da allora Le Cigalon diventa un vero e proprio tempio del pesce. Nel 1996 ottiene una stella Michelin che conserva da ben 25 anni. Insomma il mare scintilla tutti i giorni alle porte di Ginevra.

## Valentino Cassanelli

Modenese, classe 1984, la cucina lo folgora fin dall'infanzia, osservando la nonna. La sua passione lo porta a Londra dove passa dalla trattoria di lusso "Locanda Locatelli" al precursore della cucina fusion "NOBU". Torna in Italia dove inizia la sua esperienza da "Cracco" a Milano, presso il quale Cassanelli lavora dal 2007 al 2009. Una esperienza che gli permette di collaborare con alcuni dei più importanti Chef del Mondo. A Febbraio 2012 approda al Principe Forte dei Marmi come Executive Chef, mentre a maggio dello stesso anno dà vita al "Lux Lucis". Grazie alla sua creatività ed eclettismo arriva così la stella Michelin.

## Dario Cecchini

Macellaio da 8 generazioni di Panzano in Chianti, Cecchini è considerato il poeta della ciccia. "Cerco di mantenere alto il valore del mio lavoro e la tradizione della mia famiglia - afferma - migliorandomi nella mia arte e cercando d'arrivare al taglio e alla cottura perfetta per ogni pezzo di ciccia. È il mio modo d'avere rispetto dell'animale, della sua vita, della sua morte. Questo è quello che faccio tutti i giorni da più di 45 anni". Nella sua bottega e nei suoi ristoranti, dove è sacra l'arte dell'ospitalità, si possono acquistare ed assaporare carni di qualità provenienti solo da allevamenti di sua fiducia e con cui collabora da oltre 30 anni.

## Valerio Chiesa

The King Of Pasta, dell'omonimo pastificio di Livorno, ha fatto della tradizione, tramandatagli da nonni e genitori, la sua vita. Oggi la ricerca della qualità e la voglia di sperimentare l'hanno portato a realizzare tipologie di pasta nuove con ripieni d'eccellenza. Grazie al suo impegno è riuscito ad arrivare sulle tavole di rinomati ristoranti italiani e non solo! La sua pasta ha conquistato personaggi illustri italiani e stranieri, da Papa Francesco al Principe Alberto di Monaco, dalla Regina Elisabetta al presidente degli Stati Uniti Barack Obama. La voglia di innovazione insieme a mille sacrifici hanno permesso al Re della Pasta di realizzare il primo tortello d'oro 23 carati, The King Gold.

## Francesco D'Agostino

Quarantadue anni, della provincia di Lecce, Francesco D'Agostino inizia la gavetta in grandi alberghi dove, con rigore e sacrificio, raggiunge Forte dei Marmi diventando Sous-Chef nello stellato "Lorenzo". Poi il colpo di fulmine per La Martinatica a Pietrasanta, un vecchio frantoio dell'800 in cui chef D'Agostino propone una cucina creativa e sorprendente, ma al tempo stesso caratterizzata dalla piacevolezza e semplicità dei sapori tipici. Una cucina sospesa in un amonioso incontro tra tradizione e innovazione.

## Giacomo Devoto

Classe 1981 e nativo di Sarzana, rappresenta l'identità gastronomica - e quindi culturale - della Lunezia, "che è dunque un po' Liguria, un po' Toscana e un po' persino Emilia". Giovane chef e imprenditore, a 17 anni inizia il suo percorso come tirocinante di Angelo Paracucchi. Una vera e propria gavetta che crea basi solide. A 22 anni il primo coraggioso investimento in Valle d'Aosta, dove rileva la "Baita Belvedere" trasformandola nella prima vera baita gourmet. "La Locanda de Banchieri" è il suo ultimo importante progetto, sulle colline di Fosdinovo, la suggestiva dimora storica è un regno di tranquillità, accoglienza e gusto.



## **Manuel Di Gregorio**

Cuoco autodidatta, Di Gregorio, classe 1980 di Firenze, insegue la sua passione fin da giovanissimo, pur lavorando in altri contesti professionali. Nel 2006 prende in gestione una pizzeria a San Piero a Ponti, in provincia di Firenze, e nel 2008 decide di intraprendere a tempo pieno la strada della cucina. Entusiasmo, creatività, curiosità e conoscenza della materia prima ne guidano la mano. Nello stesso anno inizia l'avventura di chef alla trattoria "Peposo", nella campagna di Pietrasanta.

## **Andrea Elmi**

Classe 1979, Elmi si laurea in viticoltura ed enologia all'Università di Pisa. Lavora come enologo e direttore commerciale in Maremma fino al 2012. È nel 2013 che decide di dare corpo ad una grande passione, quella per la terra e le tradizioni, aprendo una sua azienda a Careggine, sulle Alpi Apuane, in cui si producono vino e conserve, ed un agriturismo, il Rifugio Alpi Apuane, dove per tre anni si mette direttamente ai fornelli, valorizzando i sapori più genuini dell'azienda. Dal 2018 è presidente della federazione provinciale di Coldiretti Lucca.

## **Daniel Favero**

La sua missione non è soltanto quella di sperimentare impasti e lievitazioni, ma anche valorizzare e far conoscere i prodotti della terra apuana. Sin da giovanissimo affianca lo studio e la ricerca nel settore della pizza al lavoro nella trattoria di famiglia di Bedizzano, gestita dal nonno Francesco. E così, dal 2012, cominciano ad arrivare premi e riconoscimenti a livello nazionale ed europeo. Da Parigi a Londra ad Amburgo, Favero conquista il palato dei giudici e quello dei clienti della caratteristica trattoria, proprio sotto le cave, con i sapori genuini della tradizione, in primis il lardo di Colonnata IGP, ma anche con inediti accostamenti.

## **Alessandro Ferrarini**

Dopo un anno come sous chef e diverse esperienze in passato tra cui, quelle con alcuni dei più grandi maestri, Silvio Battistoni allo "Schuman" di Ispra e Gioacchino Pontrelli da "Lorenzo" di Forte dei Marmi, Alessandro Ferrarini, 38 anni, conduce la brigata del Franco Mare che ha ottenuto nel 2016 le due forchette sulla Guida Michelin. Lo chef unisce la conoscenza della materia ad un innato spirito di ricerca, improntato sui dettagli e sull'evoluzione della tradizione. La sua giovane età lo indirizza anche verso sperimentazione contemporanee. Nel 2021 porta a Pietrasanta la prima Stella Michelin.

## **Massimo Giovannini**

Da anni sulle principali guide di settore (Gambero Rosso, 50 Top Pizza, Guida Espresso, Identità Golose, Golosaria), Massimo Giovannini, classe 1967, collabora nei corsi dell'Università della Pizza del Molino Quaglia, occupandosi della formazione professionale dei futuri pizzaioli per la parte riguardante la lievitazione e l'uso della pasta madre. Un grande amore per la pizza che viene da lontano, da quando in casa c'era il profumo dell'impasto del pane che la madre lasciava a lievitare.

## **Bruno Laffargue**

Sin da giovanissimo, ama cucinare ma soprattutto... i dessert! Dopo la sua formazione, perfeziona l'esperienza viaggiando in ogni continente specializzandosi nell'hôtellerie di lusso. È in Irlanda, Emirati Arabi, Qatar, Australia. Incontra gusti e mode, ma resta semplice, creativo, generoso, entusiasta. Al suo ritorno in Francia, nel 2009, crea "Mic Mac" pasticceria interamente dedicata ai macarons. Più di 10 mila di questi piccoli dessert escono ogni giorno dai suoi ateliers, tra i quali anche il macaron salato, perfetto per i cocktail. Tiene corsi di pasticceria per bambini e adulti.



## Luca Landi

Originario della Garfagnana (Lucca), coltiva fin da bambino la passione per la cucina e per la delicata armonia dei sapori. Appena diplomato inizia la sua avventura sotto la guida di Angelo Paracucchi e in seguito entra in contatto con la haute cuisine con Jean Micheal Brawart M.O.F. Chef alla "Closierie des Lilas" a Parigi e con Frank Cerruti chef del ristorante "Alain Ducasse – Louis XV" dell'Hotel de Paris a Montecarlo. All'Enoteca Pinchiorri di Firenze, collabora con Italo Bassi e Riccardo Monco e nel 2009 crea un gelato salato che lo porta alla vittoria della Coppa del mondo di gelato gastronomico. Nel 2004 apre il ristorante "Lunasia" e nel 2011 ottiene la prima stella Michelin.

## Francesco Marchese

Classe 1990, veneto, dopo la scuola alberghiera muove i primi passi tra il Lago di Garda e lo storico Hotel Laurin di Bolzano, ma è in Francia che compie la sua maturazione. Affina le proprie capacità tecniche e fa suo un approccio al cliente fatto di spettacolo e sensibilità, aspetti fondamentali in un ristorante che serve a tavola un'esperienza unica. Entra nella brigata della cucina trstellata di chef Yannick Alléno a "Le Pavillon Ledoyen" di Parigi e, dopo due anni, arriva la grande soddisfazione di tornare in Italia al Réva Resort, a Monforte d'Alba (CN) il cui ristorante, "FRE", è il primo ristorante italiano del gruppo Alléno.

## Riccardo Patalani

La creatività è da sempre sua prerogativa. Nasce, infatti, come artista, sceneggiatore e scultore abbracciando la pasticceria soltanto in un secondo momento sino a ritrovare la stessa alchimia in capolavori di zucchero farina e cioccolato. Oggi Riccardo, membro AMPI e DS Ambassador, gestisce con grande passione l'azienda di famiglia, la rinomata "Pasticceria Patalani" di Viareggio, realizzando quotidianamente dolci e leccornie ad autentica regola d'arte.

## Gioacchino Pontrelli

Dalla sua città natale, Scafati, in provincia di Salerno, approda all'Hotel Baglioni a Firenze, a Villa San Michele a Fiesole, poi ancora all'Hotel Quisisana a Capri e in alcuni ristoranti della Versilia. In uno di questi conosce Lorenzo Viani, titolare dell'omonimo ristorante, che, dopo aver assaggiato varie volte la sua cucina, gli chiede di andare a lavorare da lui. E così è stato, dal lontano 1984. Dopo solo dieci mesi, nel 1986, Gioacchino diventa l'Executive Chef del ristorante "Lorenzo", ed inizia una entusiasmante storia di cucina e stelle che, anno dopo anno, si arricchisce di contenuti.

## Gianluca Tolla

Ingegnere di Frascati, dopo esperienze di lavoro nel settore della musica, torna ai sapori dell'infanzia, iniziando un percorso professionale di tutto rispetto in Inghilterra, in ristoranti stellati come "Sketch", "Dorchester", "Mortons". Nel 2011 lo chef, non ancora trentenne, forte già di esperienze con Ferran Adrià, decide di rientrare in Italia. Sbarcato in Toscana fa il suo ingresso nella cucina del "Bistrot", a Forte dei Marmi. E sempre in Italia collabora con chef come Antonino Cannavacciuolo ed Enrico Bartolino. Ma è da Betty, a Pietrasanta, che nascono i suoi piatti gioiello.

## Cristiano Tomei

Considerato uno dei migliori chef del nostro Paese, rappresenta la cucina creativa italiana del futuro in uno speciale incontro tra territorio, tradizione e ispirazioni tratte dalle culture del mondo. Con gioco e semplicità, la sua cucina si richiama ai piatti della nonna restando ben stretto alle sue radici toscanesime – è nato a Viareggio, classe 1974 – valorizzando i prodotti del territorio non senza tralasciare quel tocco esotico che dona personalità mai scontate al piatto. I suoi abbinamenti stimolano la curiosità ed il divertimento di chi siede al suo ristorante "L'imbuto", a pochi passi dalla celebre Piazza dell'Anfiteatro, presso la limonaia dello storico palazzo Pfanner. E nel 2014, grazie alla sua tecnica, si è guadagnato la sua prima stella Michelin.



# SAPORI DI CAMPAGNA

**Azienda Agricola Le Vigne del Grillo** - vino, olio, frutti antichi, metodo biologico certificato - Camaiore (LU)

**Azienda Agricola Tenuta Mariani** - vino, olio, pasta con grani antichi metodo biologico - Massarosa (LU)

**Azienda Agricola Pane e Olio** - formaggi, pecora e capra - Villa Collemandina (LU)

**Azienda Agricola Del Corona Pietro** - confetture - Molazzana (LU)

**Azienda Agricola Mediterranea Biodinamica di Salvatori Luca** - ortaggi colture acquaponica, allevamento pesci - Pietrasanta (LU)

**Azienda Agricola Floricoltura Salleo Manolo** - fiori ed erbe aromatiche - Camaiore (LU)

**Azienda Agricola Scleicher Regina** - miele bio - Camaiore (LU)

**Consorzio dei Vini DOC Candia** - Massa (MS)

**Azienda Agricola Benassi Stefano** - formaggio di capra - Massa (MS)

**Azienda Agricola ZA'Fran** - zafferano e derivati - Massarosa (LU)

**Azienda Agricola La Lavanda** - lavanda e olii essenziali - Massarosa (LU)

**Azienda Agricola Spicchio di Lana di Castellazzi Cristina** - manufatti in lana - Mulazzo (MS)

**Cittadella della Pesca** - Copav Cooperativa - pesce conservato, progetti e valorizzazione del pesce locale - Viareggio (LU)

**Azienda Agricola La Gaggiola di Ferretti Manuela** - formaggi biologici - Villa Minnozzo (RE)

**Azienda Agricola Bianchini Giovanni** - olio extravergine di oliva - Massarosa (LU)

**Mic Mac Macarons** - tutti i gusti della tipica delizia francese - Côte d'Azur (FB)



*partner*



A.Fanucchi&C. - Concessionario Versilia  
Tel. 0584.391748



LUCCA • MONTECARLO  
VERSILIA



VERSILIAFORMAT  
FORMAZIONE&FUTURO



Magazzini  
Bracchi



COLDIRETTI



CAMPAGNA  
AMICA

*sponsor*



Fondazione  
Cassa di Risparmio  
di Lucca

ACQUA MINERALE NATURALE  
**FORTEVIVA**

[www.acquafonteviva.it](http://www.acquafonteviva.it)



Unicoop Tirreno



Pietrasanta  
Sviluppo  
S.p.a.

**La Cava srl**

Impianti di Calcestruzzo  
Conglomerato bituminoso  
Frantumazione inerti

Via Sarzanese, 43/45 - 55045 Pietrasanta  
0584790511 - [lacavasrl1@gmail.com](mailto:lacavasrl1@gmail.com)

*con la partecipazione di*



**IL FORCHETTIERE**

GIORNALISMO D'ASSAGGIO

**Per accedere a tutte le iniziative programmate all'interno della manifestazione è obbligatorio essere in possesso di certificazione verde Covid-19 (GREEN PASS)**

*informazioni* Tel. 0584795500 - [turismo@comune.pietrasanta.lu.it](mailto:turismo@comune.pietrasanta.lu.it)