



II
CIOCCO

RASSEGNA STAMPA

settembre 2019 - gennaio 2020

a cura di

www.pscomunicazione.it





IN- DICE

01

PRESS TOUR

14-15 settembre 2019
20-22 dicembre 2019
24-26 gennaio 2020

02

EVENTI

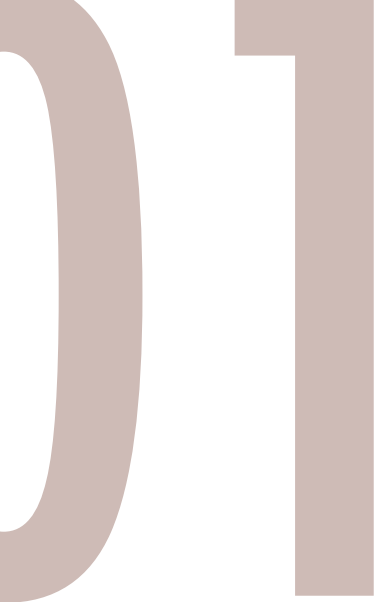
Halloween
Venerdì alla Locanda
Natale e Befana al Ciocco
Aspettando il Palindromo Day

03

SPORT

UEC European Championship
UCI Trials World Cup





PRESS TOUR

Cartacei

09.22.2019 QN

10.05.2019 Nazione Lucca

01.04.2020 QN

01.20.2020 Tutto Porsche

Radio

10.27.2019 Radio Rai 1

Online

09.17.2019 Marie Claire

09.18.2019 Ansa Lifestyle

10.13.2019 Il Fatto Quotidiano

11.23.2019 Italia a Tavola

Il dottor autunno ci cura con le sue foglie

Gli infusi terapeutici: dal tarassaco depurativo all'erba magica contro i raffreddori

Loredana Del Ninno

AUTUNNO, tempo di passeggiare nei boschi che possono diventare un pieno di salute. E non solo grazie al movimento. «Molte delle erbe che crescono nelle radure e a bordo dei sentieri – spiega Alessandra Fiori, guida ambientale della tenuta del Ciocco nel cuore della Garafagnana (Lucca) – hanno virtù terapeutiche. Basta saperle riconoscere, raccogliercle e utilizzare nella maniera giusta. Tra le più comuni c'è il tarassaco, o dente di leone, che cresce ai margini dei sentieri, caratterizzato da foglie con profilo appuntito simili, appunto, ai denti di un leone. Il fiore, dal caratteristico colore giallo, quando si secca diventa una palla di 'lanugine'. La radice del tarassaco ha proprietà depurative, stimola la funzionalità biliare, epatica e renale, protegge il fegato e favorisce l'eliminazione delle scorie.

PER PREPARARE un decotto mettere una manciata di radici fresche ben lavate in un pentolino con acqua. Far sobbollire per almeno 10 minuti, spegnere la fiamma e lasciare riposare qualche minuto prima di bere. Altra pianta benefica è l'alloro.

«L'alloro – prosegue Fiori – utilizzato per insaporire le pietanze sin dall'antichità, appartiene alla famiglia delle Lauraceae. Ha proprietà digestive e antidolorifiche ed è molto difficile da trovare allo stadio spontaneo, tranne che in Garfagnana e sulle Alpi Apuane».

UNA TISANA preparata con le foglie è di grande aiuto in caso di disturbi digestivi o intossicazioni alimentari. Si ottiene versando acqua bollente in una tazza contenente un cucchiaino di foglie d'alloro seccate; lasciar riposare qualche minuto, filtrare e bere. Il suo potere antifermentativo, digestivo e stimolante libera lo stomaco, restituendo energia al corpo e alla mente.



Malva, e la bilancia ringrazia

«**LA MALVA** – spiega Vincenzo Speghini, farmacista ed esperto in fitoterapia – è una pianta facilmente reperibile, caratterizzata da un fiore azzurro violaceo, ricca di mucillagini e flavonoidi che ne caratterizzano l'azione lenitiva, anti infiammatoria ed emolliente». Come può essere utilizzata? «Sotto forma di infuso – prosegue – è utile per fare sciacqui in caso di infiammazioni gengivali. Pochi però sanno che la malva ha anche una funzione dimagrante. Bere per almeno 20 giorni una tisana preparata con un pugno di foglie e fiori di malva lasciati riposare in acqua bollente per 15 minuti, fa

perdere due o tre chili, ovviamente se l'assunzione è accompagnata da un regime alimentare dietetico e l'opportuno movimento. La malva può essere associata alla gramigna e all'achillea, altre piante comunemente reperibili.

L'ACHILLEA, detta anche millefoglie per la forma frastagliata delle foglie stesse, favorisce la digestione, la gramigna è diuretica. È possibile preparare anche un bagno drenante ponendo in un sacchetto una manciata di fiori e foglie delle tre piante e rimanendo immersi per almeno una mezz'ora».

L.d.n.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Chi ha bisogno di fronteggiare i primi raffreddori di stagione – prosegue l'esperta – può invece fare incetta di piantaggine, definita da Plinio 'erba magica' per le sue numerose proprietà curative. Ha foglie allungate con nervature parallele ed evidenti e abbonda nei prati e nelle radure». La piantaggine può essere utilizzata sotto forma di infuso o decotto, anche associata ad altre piante balsamiche ed espettoranti. Per preparare l'infuso occorre un cucchiaino di foglie per una tazza d'acqua. Far bollire l'acqua versare le foglie e spegnere il fuoco. Coprire e lasciare in infusione per 10 minuti. Filtrare e bere due tazze al giorno lontano dai pasti.

«**UN'ALTRA PIANTA** utilissima – conclude Fiori – è la nepitella, chiamata anche mentuccia comune, che ha le foglie ovali e i fiori di colore rosa pallido, che spuntano proprio in questa stagione. Oltre a essere un'erba aromatica che si usa per insaporire zuppe e funghi e farcire una gustosa frittata, può essere assunta a fine pasto sotto forma di infuso per facilitare la digestione. Combatte anche l'insonnia, la depressione ed è valido aiuto nei dolori mestruali».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

AUTUNNO, tempo di passeggiare nei boschi che possono diventare un pieno di salute. E non solo grazie al movimento. «Molte delle erbe che crescono nelle radure e a bordo dei sentieri – spiega Alessandra Fiori, guida ambientale della tenuta del Ciocco nel cuore della Garafagnana (Lucca) – hanno virtù terapeutiche. Basta saperle riconoscere, raccogliercle e utilizzare nella maniera giusta. Tra le più comuni c'è il tarassaco, o dente di leone, che cresce ai margini dei sentieri, caratterizzato da foglie con profilo appuntito simili, appunto, ai denti di un leone. Il fiore, dal caratteristico colore giallo, quando si secca diventa una palla di 'lanugine'. La radice del tarassaco ha proprietà depurative, stimola la funzionalità biliare, epatica e renale, protegge il fegato e favorisce l'eliminazione delle scorie.

La Nazione (ed. Lucca)

Barga in gara per il Borgo dei Borghi

Luca Galeotti.

[illegible]

Quotidiano Donna

«Così portai la musica in televisione»

Marialina Marcucci, ideatrice di Videomusic: era il 1984 e puntavamo ai giovani dai 18 ai 35 anni, un'esperienza indimenticabile

di **Loredana Del Ninno**

La tempra d'acciaio è quella di nonna Marianna, storica maestra di Castelvechio Pascoli (Lucca), che negli anni Venti crebbe i figli senza l'aiuto del marito, emigrato in America in cerca di fortuna. Ciò che fa di lei un'imprenditrice multi-tasking è invece la sua natura curiosa, capace di fiutare i segnali di un mondo che cambia, sempre aperta a nuove sfide. Marialina Marcucci, classe '54, è ex editore del quotidiano l'Unità, ideatrice di 'Videomusic', prima donna nella storia a presiedere la Fondazione Carnevale di Viareggio e molto altro ancora.

Imprenditrice di successo, lei non ha mai mancato di sottolineare l'importanza della famiglia.

«Anche se il lavoro mi porta a viaggiare spesso, ho scelto di vivere in Toscana accanto alle mie radici. La famiglia è per me il luogo di confronto per eccellenza. Negli ultimi anni, grazie ai figli e ai nipoti coinvolti in molte delle nostre attività, lo scambio è diventato trans-generazionale, quindi ancora più stimolante».

La sua sensibilità verso le esigenze del pubblico giovanile l'ha portata nel 1984 a fondare Videomusic.

«Il progetto è nato da una collaborazione con il Dams di Bologna. Volevamo colpire un target dai 18 ai 35 anni, non abituato a guardare la televisione. Per centrare l'obiettivo, niente di meglio della musica. Abbiamo anche lanciato i programmi in seconda serata; in quegli anni gli spettacoli in tv si concludevano a mezzanotte, telegiornale compreso. Ideammo invece un tg veloce, 10 minuti di notizie utile a chi, come me, tornava a casa tardi e non avrebbe altrimenti mai avuto la possibilità di seguire gli ultimi aggiornamenti. I nostri giornalisti sono stati i primi a leggere le notizie in piedi, per apparire meno 'ingessati'».



Marialina Marcucci, 65 anni, ex editore del quotidiano l'Unità

Essere donna l'ha favorita o ostacolata nella professione?

«Sono stata davvero fortunata, mio padre era un imprenditore e non ho dovuto guadagnarli l'inizio, che è la cosa probabilmente più difficile. Papà, cresciuto con una madre forte e so-

lida, aveva inoltre un'alta stima e considerazione delle donne, quindi ho potuto sempre godere di quella dignità data a chi lavora seriamente, a prescindere dal sesso di appartenenza. In generale ammetto però ci sia ancora molta strada da fare: spesso

alle riunioni a cui partecipo mi ritrovo a confrontarmi soltanto con colleghi».

Che consiglio darebbe a chi desidera conciliare lavoro e carriera?

«Mi rendo conto delle problematiche aggiuntive che deve affrontare una professionista. Checché se ne dica, la cura della famiglia è ancora culturalmente considerata appannaggio femminile, gli aiuti sono pochi e in molti casi dispendiosi. Occorrerebbero più riconoscimenti e sostegni. Se comunque si decide di progredire nella carriera, non bisogna cedere a chi cerca di instillare sensi di colpa, ma procedere sicure e determinate. Detto ciò, non amo dare lezioni, non sono infallibile, sono anche una che ha sbagliato tanto».

Come porsi con i figli?

«I figli di madri molto assorbite dalla vita professionale andrebbero ascoltati di più per capire

cosa pensano e come si pongono rispetto a eventuali errori materni. A mio avviso non vengono interpellati abbastanza».

Nel successo professionale, quanto conta la fortuna e quanto il carattere?

«È un mix: la fortuna è ciò che ci fa incrociare le opportunità giuste, il carattere consente di portarle avanti».

Quali sono i progetti futuri?

«Potrei considerarmi una signora felicemente avviata all'età della pensione, ma confido ancora in tante opportunità, che soddisfino la mia inesauribile curiosità, come ho sempre fatto. Il desiderio più grande è comunque quello di poter dare in concreto una mano ai giovani».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

VITA E CARRIERA

**Bisogna andare avanti determinate
Mai cedere a chi vuole farci sentire in colpa**

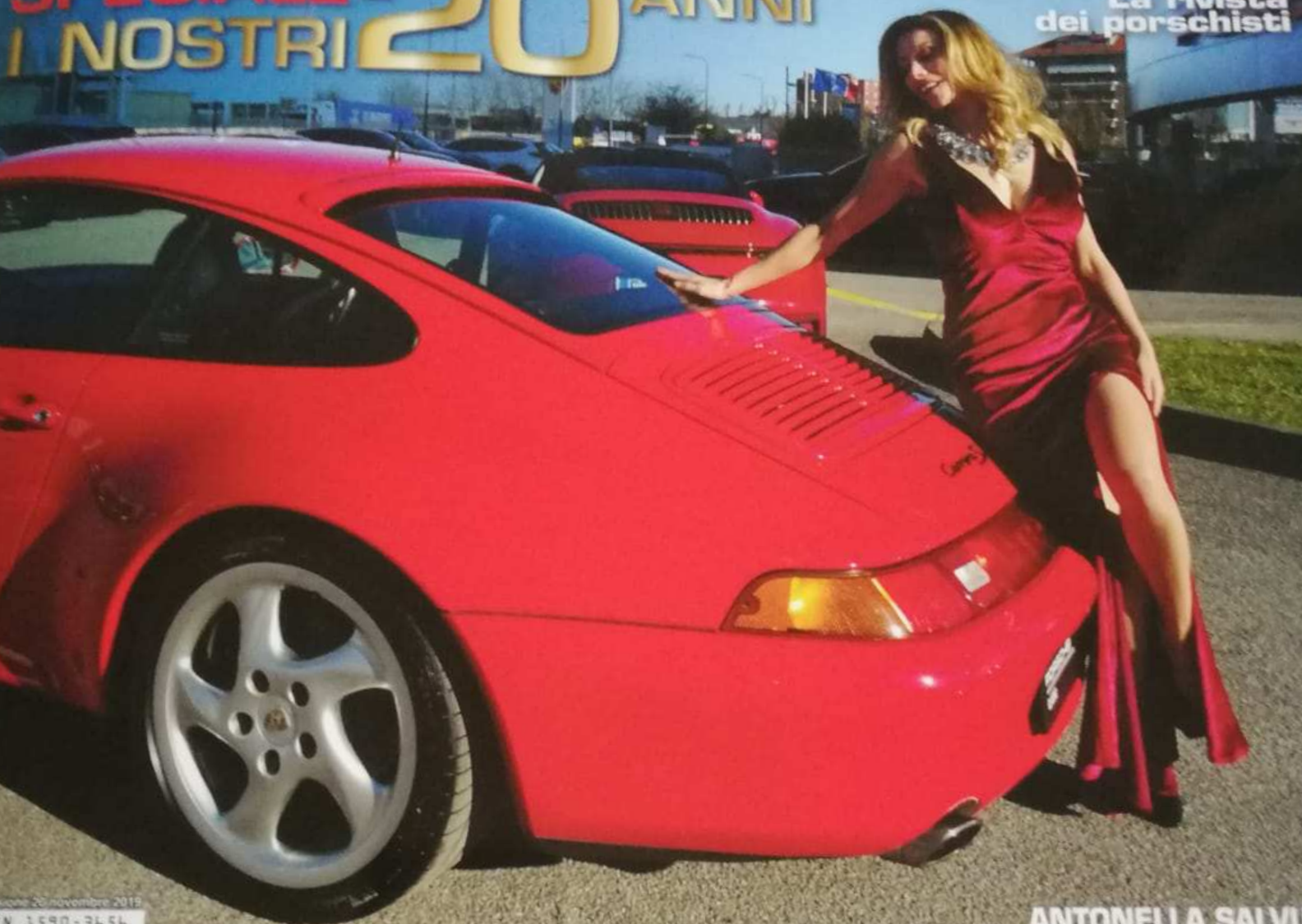
SUPERCAR

tutto PORSCHE

N. 109 - Anno XXI - Bimestrale
€ 9,00 (indicativo)

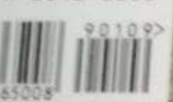
SPECIALE
I NOSTRI 20 ANNI

La rivista
dei porschisti



uscita 20 novembre 2019

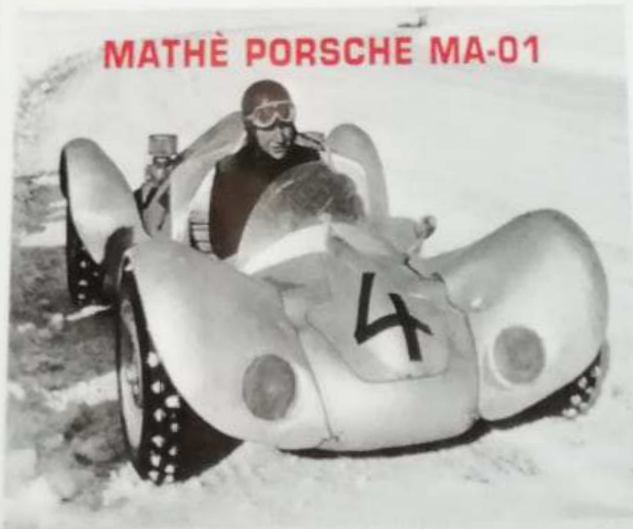
N. 1590-3656



ANTONELLA SALVO
E LA 993 CARRERA



MACAN GTS



MATHÉ PORSCHE MA-01



911 TURBO 993 PROTO

LUOGHI PER PORSCHISTI

LA BELLA TOSCANA

Natura, benessere, relax ma anche brividi sportivi per godere della bellezza della Valle del Serchio alla Tenuta del Ciocco, in provincia di Lucca. Oltre al Reinassance Tuscany e Il Ciocco Resort & Spa, la tenuta ospita altre tre strutture, secondo i criteri dell'ospitalità diffusa come il Monteceneri Boutique hotel e spettacolari chalet di montagna. Quattro i ristoranti presidi Slow Food, dalla calda Locanda Alla Posta alla Taverna dello Scoiattolo, rifugio di montagna a circa 1.200 metri. Il parco ospita inoltre un villaggio sportivo e oltre 40 km di percorsi ciclabili nel bosco.



Per vivere un'esperienza culturale, artistica ed enogastronomica indimenticabile, l'Hotel Italia di Cortona è un'ottima soluzione. Sorge in una dimora signorile del 500, con una terrazza dalla quale si possono ammirare le colline della Val di Chiana durante la ricchissima colazione. Aperto tutto l'anno, oltre a vivere la bellissima Cortona si possono facilmente raggiungere Assisi, Arezzo, Perugia, Orvieto.



THE SINGER MUSIC RESTAURANT

Inaugurato a Milano il dinner show con musica e performance live tipiche dei locali più belli del mondo ispirati agli show sensazionali di Ibiza in aggiunta al food di qualità in pieno stile Newyorkese e il genere musicale di sottofondo che riporta il pubblico alle atmosfere tipiche del Bagatelle di Saint Tropez.

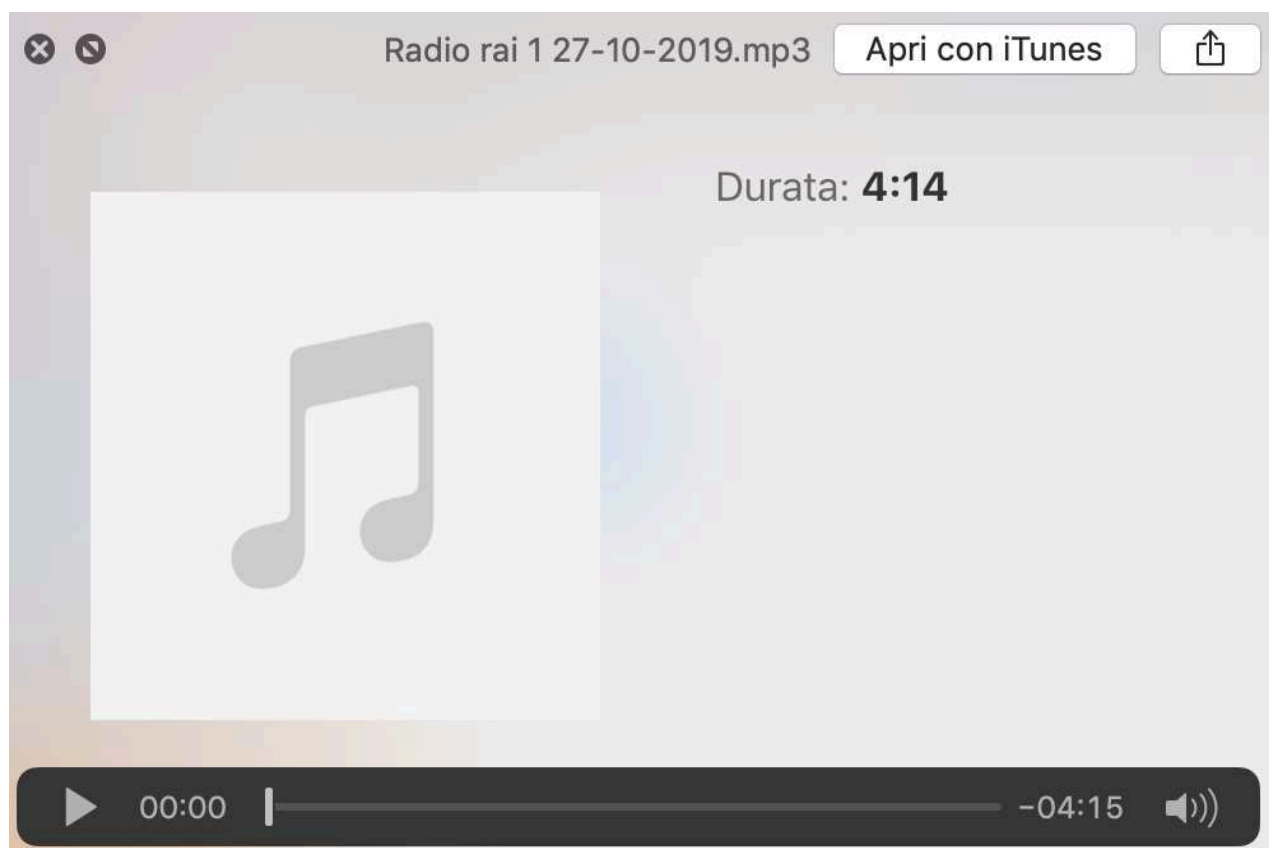
All'aperitivo ci si serve dalle food island, isole gastronomiche scegliendo tra le eccellenze del territorio. Dalle 22 lo spettacolo con performer italiani e internazionali e a seguire dj set.



Rai Radio 1

I viaggi di Radio1

27 ottobre 2019



Vacanze tra natura, wellness, sport e gourmandise

Gli appuntamenti e le ultime novità della Tenuta del Ciocco, oasi verde nel cuore della Lucchesia.



di Danilo Ascani 17/09/2019



Un angolo di paradiso avvolto nella poesia del paesaggio e in quella dei *Canti di Castelvecchio* di Giovanni Pascoli. Tra faggeti, boschi di castagno e abeti che, come sentinelle, sembrano vegliare sui seicento ettari di proprietà, la **Tenuta del Ciocco** si prepara alle tante attività per vivere una delle stagioni più affascinanti dell'anno: l'autunno. In un'area naturalistica tra il comune di Barga e quello di Fosciandora - nel cuore verde della **Lucchesia** - ci si ritrova immersi in un'autentica *living mountain*. Fra i 280 e i 1.100 metri di altitudine si alternano piante di ulivo, terrazzamenti e sentieri che solcano rigogliose zone boschive, l'ideale per fare escursioni di *foraging* e molto altro, sport incluso.

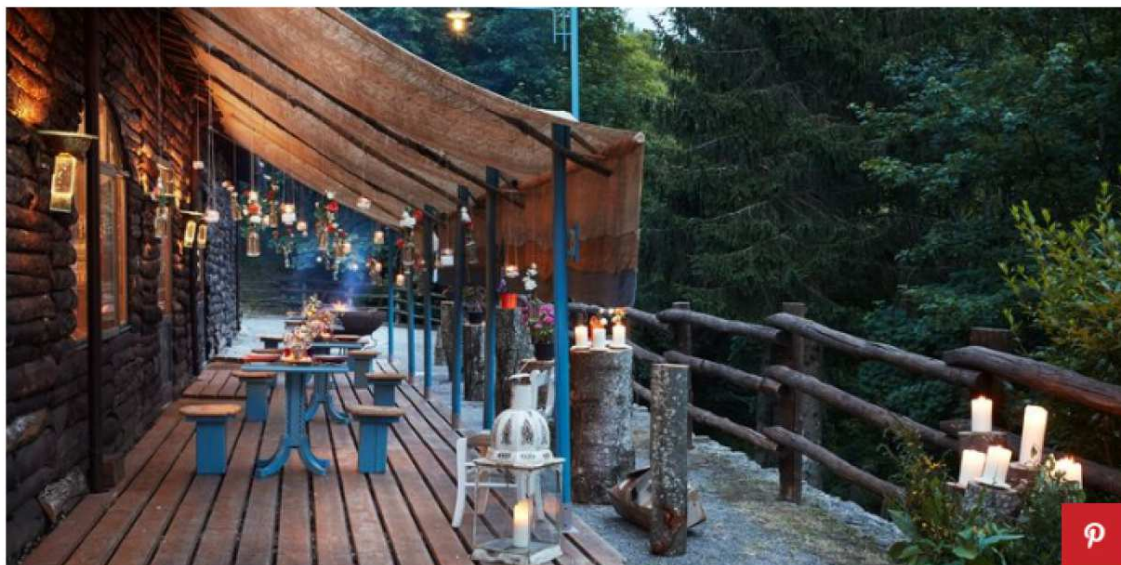


Proprio **domenica 22 settembre** (dalle ore 10 alle 19 - a ingresso libero) va in scena il **Festival d'Autunno**. Giunto alla sua settima edizione, questo atteso appuntamento anima la Tenuta del Ciocco con stand enogastronomici dove gustare le eccellenze del territorio, corsi di arti e mestieri - in primis ceramica e lavorazioni in legno o vimini - e un volo in mongolfiera. Ma nella fitta agenda della giornata ci sono persino spettacoli di falconeria, laboratori di aquiloni, un musical per i più piccini e molto altro. Immerso nella Garfagnana, questo resort propone attività in ogni momento dell'anno. Sempre aperto, si distingue infatti per un'offerta a tutto tondo che spazia dall'ospitalità alla vacanza attiva, passando per *gourmandise* ed esperienze da fare sul territorio circostante.

Non è certo un caso che la tenuta debba il proprio nome alla poesia *Il ciocco* di Pascoli, perché qui si trova la villa di campagna che il poeta aveva scelto come suo *buen retiro* nella Valle del Serchio (visitabile dal martedì alla domenica). E dove oggi l'illustre personaggio è sepolto - nella piccola cappella della dimora - con la sorella Maria. Oltre al Renaissance Tuscany Resort & Spa, sofisticato quattro stelle superior, La Tenuta del Ciocco ospita il **Monteceneri**, boutique hotel di otto camere, il **College Hotel**, un tre stelle con ventidue camere, e il **Belvedere**, un pratico budget hotel.

Albergo diffuso ante litteram, il Ciocco annovera scenografici *chalet di montagna* in legno di castagno per concedersi una vacanza nella natura, persino con gli amati amici a quattro zampe. A deliziare il palato le prelibatezze e i presidi Slow Food di quattro diversi ristoranti (solo per citarne alcuni, il farro IGP, il pane di patate, il prosciutto Bazzone e il salume Biroldo, come i vini biodinamici di Podere Concori). Si passa dalla **Taverna dello Scoiattolo** - una ex scuola risalente al 1899 dove studiavano i figli dei boscaioli - costruita a 1.100 metri di altitudine e con il suo spettacolare camino a legna, e si arriva alla **Locanda Alla Posta**, per chiudere con le due proposte del Renaissance Tuscany Resort & Spa: **La Veranda** e il **Nour Lounge**. Non ultima la **pizzeria Gulì** che deve il suo nome all'amato cane del Pascoli.

Dalla poesia alla prosa il passo è breve. La Tenuta del Ciocco è la destinazione ideale per chi sceglie di trascorrere una vacanza all'insegna dello sport e a strettissimo contatto con la natura. Qui ci sono, infatti, due campi da tennis, uno da pallavolo, uno da basket e uno da calcetto, una palestra e un vero stadio (in arrivo per la prossima primavera una grande piscina all'aperto che si aggiunge a quella del Renaissance Tuscany Resort & Spa). E poi la più grande pista coperta di Evolve Pump Track su cui esercitarsi in mountain bike, prima di uscire tra i boschi o per misurarsi poi con il downhill. A tale proposito i prossimi appuntamenti vedono in calendario il **Campionato Europeo Trial** e la **Coppa del Mondo Trial**, programmati rispettivamente per il 5/6 ottobre e il 12/13 ottobre. Che si scelga una vacanza all'insegna del relax o ad alto tasso adrenalinico... qui si va a colpo sicuro.



Courtesy photo



di Alessandra Magliaro
18 settembre 2019
13:54

Condividi la notizia



Stampa



Scrivi alla redazione

La voglia di verde - un mix vario e componibile a piacere di natura, sport, relax - è stato il trend più forte delle vacanze appena trascorse. Da qualche anno sta riguadagnando forti preferenze rispetto alla voglia di mare (detto in generale, poi ciascuno segue le proprie inclinazioni) e questo 2019 sembra essere stato un anno di svolta grazie anche ai temi green che dilagano ovunque. Ma mentre le vacanze al mare, perlomeno in Italia, sono finite o ridotte al weekend, la montagna - non necessariamente alta - ha vita più lunga e anche al di là della neve che si attende.

Si parla di **living mountain** per indicare una montagna da vivere e in vari modi tutto l'anno, un territorio da esplorare seguendo le stagioni, con un contatto con le comunità locali che dell'accoglienza fanno una missione non solo di business. Una montagna che diventa 'ricarica naturale', antidoto allo stress e per questo da qualche tempo in molte zone si studiano modi di accoglienza per viverla slow tutto l'anno declinando le esperienze sull'enogastronomia portante, sul benessere, sul fitness, sulla scoperta del luogo e sullo sport. Living mountain sono definiti i programmi che le località montane più aperte e accoglienti organizzano non solo l'estate ma tutto l'anno, in particolare in autunno che offre colori stupendi con il foliage e i profumi del bosco in cucina con la stagione dei funghi e delle castagne. Una montagna da vivere con scarponcini o pedali ai piedi, tra sentieri battuti o per una pedalata tra boschi e pascoli. Programmi di living mountain sono lungo l'arco alpino, come ad esempio a Madonna di Campiglio e nelle Dolomiti di Brenta. E nel centro Italia dove la grande tenuta naturalistica del Ciocco, 600 ettari in Garfagnana in provincia di Lucca è votata alla living mountain. Non ci sono vie ferrate come in alta quota ma lungo i sentieri si va per 'gli erbi' come una delle guide locali, Alessandra Fiori, chiama in generale le varie piante che incontra e racconta insegnando a riconoscere lungo il cammino aromatiche comuni come nepitella, finocchio selvatico, malva, melissa, sambuco. O con e-bike si esplora il territorio con vista sulla Valle del Serchio che stregò Giovanni Pascoli che di Castelvecchio fece il suo buen retiro e luogo di scrittura oggi protetto gelosamente dal lascito testamentario della sorella Maria e per questo casa-museo dove il tempo si è fermato al 1912, data della scomparsa del poeta.

Nelle oltre 42 km di strade sterrate e non, oltre a numerosi percorsi ciclabili nel bosco, cinque diverse tipologie di strutture ricettive, incluso il resort di lusso Renaissance Tuscany parte della catena Marriott, quattro ristoranti, si trova un vero e proprio villaggio sportivo con la Pump Track coperta più grande d'Italia dove allenarsi con dossi e paraboliche da sperimentare poi in Mtb. Il Ciocco appartiene alla famiglia Marcucci da generazioni realizzato inizialmente ettaro dopo ettaro con le rimesse del fondatore Luigi, panettieri emigrato a Chicago e poi portato avanti dal figlio Guelfo lungimirante imprenditore che nel 1967 inaugurò qui il primo resort d'Italia, rivoluzionando il mercato delle vacanze, con svago, sport e benessere in un'unica soluzione. E ora dai discendenti. Qui è nata, con Mariolina Marcucci, la prima tv musicale europea - Videomusic, correva l'anno 1984 e in questa tenuta hanno svolto il ritiro tante squadre di calcio, dalla Nazionale italiana a quella russa, dalla Fiorentina al Bologna. La bici, in particolare la mountain bike è di casa: dopo la finale del 14-15 settembre della Coppa Italia Giovanile Cross Country sono attesi il Campionato Europeo Trial (5-6 ottobre) e la Coppa del Mondo Trial (12-13 ottobre). Il Festival d'autunno il 22 settembre tra spettacoli di falconeria e voli in mongolfiera esalterà la bellezza di un territorio che tra borghi (come quello di Barga, nella lista arancione dei più belli d'Italia), chiese dell'anno 1000, fortificazioni, paesaggi, ponti medievali, meno di altri ha visto l'intervento dell'uomo e conservato un assetto antico.



Stampa



Scrivi alla redazione

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Barga, ho visitato uno dei borghi più belli d'Italia. Da qui Pascoli sentiva i rintocchi delle campane



1/10



Quello che più colpisce della casa di **Giovanni Pascoli a Castelvecchio** è lo stato di conservazione. La prima impressione è che il tempo si sia fermato al **1953**, anno in cui morì **Maria**, la sorella che più di tutti si prese cura del poeta, amandolo **come un figlio**. Varcata la soglia si scopre che tra quelle mura le lancette degli orologi si sono arrestate per sempre molto prima, nel **1912**, anno della scomparsa di Pascoli.

Da allora Mariù, animo da suora di clausura ma polso ferreo quando si parlava di proteggere **la memoria del fratello**, non toccò quasi più nulla: gli utensili per fare i passatelli romagnoli, i libri, le bottiglie di Strega sono tutti al loro posto. Anche il camino non fu più acceso, per non disturbare le api che, ai tempi in cui Pascoli scriveva *Il fanciullino*, ci avevano fatto l'**alveare**. Ancora oggi sono lì e ronzano tra i cespugli di un placido giardino affacciato sulla **Valle del Serchio**, che Pascoli definì "del Bello e del Buono": una conca dalle curve morbide che fu per lui fonte di ispirazione prima e poi luogo di sepoltura accanto, in vita come in morte, alla sorella-madre.

Dalla loggia di casa, Pascoli sentiva i rintocchi delle campane di **Barga**, oggi nella lista dei **borghi più belli d'Italia**. Una volta varcata la Porta Reale, dopo una scalinata ripida ma non troppo si giunge su un pianoro al cospetto di quelle campane, nella torre della Collegiata di San Cristoforo. Il "Duomo", come lo chiamano semplicemente i locali, è un monumento di grande fascino e sprigiona un'energia potente, quasi **mistica**. Merito forse della bellezza semplice della struttura, rivestita dalla pietra alberese che si staglia contro il cielo; merito anche del momento: una tiepida serata di settembre rischiarata dalla luna, unica luce certa sopra una vallata verde e buia, punteggiata qua e là dal baluginio proveniente da qualche casetta.

Racchiusa tra le guglie delle **Alpi Apuane** e i profili più tenui dell'appennino toscano-emiliano, la valle del Serchio ha due elementi ordinatori. Il primo, nonostante lo stravolgimento del corso originale da parte degli indigeni, è opera della Natura: il fiume **Serchio**, che scende dalle pendici del monte Sillano e prosegue il suo corso fino alla Marina di Vecchiano (Pisa). Il secondo è solo frutto dell'uomo.

Il Ciocco, un parco privato di 600 ettari, prende il nome da una poesia del Pascoli presente ne "I canti di Castelvecchio" (*Il babbo mise un gran ciocco di quercia / su la brace; i bicchieri avvinò; sparse / il goccino avanzato; e mescé piano / piano, perché non croccolasse, il vino*). I proprietari, la famiglia Marcucci, hanno ricreato al suo interno un polo di **accoglienza turistica** in cui l'attività ricettiva ispirata dal concetto di albergo diffuso si mixa con quella sportiva, congressuale ed eventistica.

Tra le grandi kermesse ospitate al suo interno si ricordano i **Giochi senza frontiere** nel '74, una tappa del **Giro d'Italia** l'anno successivo e il campionato mondiale di scacchi nel '77. Nel frattempo, il Ciocco si è trasformato in una sorta di borgo turistico che oggi ospita quattro hotel, ristoranti dislocati a varie altitudini, chalet, appartamenti per turisti e uno studio di registrazione, già casa di **Videomusic**, la prima emittente musicale europea.

Nonostante le comodità offerte, il modo migliore di vivere questa terra è seguendo il motto della "*living mountain*". Si può noleggiare un'e-bike e pedalare sui tornanti dai 280 ai **1.100 metri** sopra il livello del mare, sfrecciando tra faggi e ruderi di metati, le antiche costruzioni dove si essiccavano le castagne; o passeggiare tra antiche fortezze, conventi diroccati e mulini alla ricerca dei presidi *slow food* come il prosciutto Bazzone, dall'aroma di muschio e castagna, e il **Biroldo**, sanguinaccio fatto con la testa del maiale. Per smaltire, basta una bella scarpinata di **20 chilometri** per raggiungere la grande arcata del Ponte del Diavolo, tra Lucca e la Garfagnana. La leggenda narra che **San Giuliano**, non riuscendo a completarlo per l'eccessiva difficoltà, chiese aiuto al diavolo promettendo in cambio l'anima del primo essere vivente che vi fosse passato sopra. Terminato il ponte, San Giuliano attirò sopra un cane con un po' di cibo e beffò Satana.

Dormire

Il Renaissance Resort del Ciocco, 4 stelle con una piscina all'aperto, spa, palestra e campo da tennis.

Mangiare

La Taverna dello Scoiattolo, a 940 metri d'altitudine, sempre all'interno del Ciocco. Un'accogliente baita circondata da castagneti, in cui assaggiare cibi rustici della tradizione toscana. A Barga, l'indirizzo imperdibile è l'Osteria di Riccardo Negri: ottimi i maltagliati al ragù di cinghiale e i funghi porcini ripieni con formaggio.

Passando da **Firenze**, prima di partire per la provincia di Lucca, si può sostare a La Ménagère, già negozio di casalinghi nato nel 1896, rinato oggi come concept-restaurant in cui convivono ambienti di design industriale, dettagli in stile *shabby* e arredi di recupero, il tutto condito con una ristorazione di alto livello. Tra i piatti più apprezzati dello chef **Fabio Barbaglini** i pomodori fichi e melanzane con canditi al forno, sfoglie di pane, olio e sale. Notevole anche il dessert: fichi infusi al tè con crema fresca di capra e croccante ai semi di papavero.

Italia a Tavola

<https://www.italiaatavola.net/locali/hotel-e-spa/2019/11/23/tenuta-ciocco-garfagnana-a-portata-di-mano/64049/>

Tenuta Il Ciocco La Garfagnana a portata di mano

Pubblicato il 23 Novembre 2019 | 12:23

Nota come il polmone della Toscana, la regione si trova nella provincia di Lucca ed è qui che sorge la struttura ricettiva della famiglia Marcucci.

Fernand Braudel la definì la “più commovente campagna che esista”. Si riferiva, avendone ben donde, alla campagna Toscana. Volendo immaginare la Toscana un triangolo isoscele con vertice la provincia di Massa Carrara e base i limitari sud delle province di Grosseto, Siena ed Arezzo, qui siamo nell’angolo immediatamente sottostante il vertice, siamo in provincia di Lucca, ben distanti dal suo bel litorale. Siamo nel territorio magico della Garfagnana, l’Appennino Tosco Emiliano ad Oriente, le Alpi Apuane ad Occidente, la Valle del fiume Serchio in basso. La Garfagnana è il polmone verde della Toscana. Ed è proprio qui, in Garfagnana che energeticamente vive da quasi 60 anni la Tenuta del Ciocco da sempre, nella scansione naturale dei passaggi generazionali, di proprietà della famiglia Marcucci.



La Tenuta immersa nel verde della Garfagnana

Seicento ettari di area naturalistica, oltre quaranta km di strade, percorsi ciclabili nel bosco. Calibrata l'offerta dell'ospitalità con ben cinque tipologie di strutture ricettive; non da meno le proposte della ristorazione con quattro ristoranti. Bello e funzionale il villaggio sportivo posto a circa 660 metri d'altitudine. Due campi da tennis, un campo da pallavolo, un campo da basket, uno da calcetto, una palestra ed un vero e proprio stadio, a fianco del quale sorge la Evolve Pump Track, struttura modulare in vetroresina costituita da dossi e paraboliche. L'intero parco è a prova di bikers, con chilometri di percorsi nel bosco per gli amanti della mountain bike o del Downhill. Non a caso la descrizione sintetica della Tenuta è Living Mountain.



Le stanze

La plurisecolare coltura arborea del castagno connota il paesaggio (di struggente fascino il foliage autunnale) della parte alta della Tenuta e, a

beneficio dei tanti clienti gourmet, anche la cucina dei ristoranti. Non per nulla la Farina di Neccio della Garfagnana si fregia della Dop. E ruderi di metati, piccoli edifici adibiti all'essiccazione delle castagne, sono ancora ben visibili lungo i sentieri. Sentieri da percorrere in funzione rigenerante a lode della bellezza e del fascino di uno dei posti più belli del Creato.

L'offerta turistica è argutamente calibrata in funzione dei flussi emergenti secondo un focus matriciale che intercetta la provenienza (interessanti i flussi dall'Asia, India innanzitutto) con la fascia di età (in incremento i Millennials). Unico e di valore il fil rouge: vacanza attiva. Le caratteristiche delle strutture ricettive consentono anche il cosiddetto turismo bleisure, che abbina il relax ai lavori delle convention aziendali e dei congressi.

Per la prossima estate sarà funzionante la nuova grande piscina all'aperto, verde anello esteriore della quale saranno le piante aromatiche e autoctone della Garfagnana. La vastità della tenuta è tale che la stessa diramata ubicazione delle strutture ricettive è assimilabile ad una sorta di albergo diffuso. Pertanto il "dormire bene" è fruibile oltre che al Renaissance Tuscany Il Ciocco Resort & Spa, anche al Monteceneri Boutique Hotel, College Hotel, Belvedere Hotel. A queste strutture si affiancano i suggestivi chalet di montagna, pet friendly. Di grande suggestione gli arredi, ad evocare l'abitare della Garfagnana e della Lucchesia: legno di castagno, stoffe intessute a mano su antichi telai, ferro lavorato in modo artigianale.



Un angolo della struttura

Il "mangiare bene" diviene possibile quanto allettante e ghiotto grazie ai quattro ristoranti. Memorabile il pranzo alla suggestiva Taverna dello Scoiattolo, a mille metri di altezza, un'accogliente baita circondata da castagneti. Di notevole pregio la cena alla Locanda Alla Posta. Le altre due proposte, alle quali è da

aggiungere la pizzeria Gulì, sono all'interno del Renaissance Tuscany Il Ciocco Resort and Spa.

Molto piacevoli e ben calibrati gli eventi pianificati per le imminenti festività di fine anno, dal pranzo di Natale al cenone di San Silvestro. Numerosi eventi si svolgeranno anche durante tutto il prossimo anno con il brio e l'efficacia resi possibili dalla competenza e dalla passione che la famiglia Marcucci, il management e le maestranze tutte della Tenuta Il Ciocco palesano e pongono in essere a beneficio del turista che sa gioire dei doni del territorio in una cornice di comfort attrattivo e carezzevole.



EVENTI - Festival d'Autunno

Cartacei

09.19.2019 Il Tirreno Lucca

09.20.2019 Il Tirreno

Online

09.12.2019 Lucca in Diretta

09.18.2019 Il Giornale di Barga

09.18.2019 La Nazione Lucca

09.18.2019 Versilia Today

09.19.2019 Tempo Libero Toscana

L'APPUNTAMENTO

Al Ciocco torna il Festival d'Autunno

BARGA. Voli in mongolfiera, laboratori di aquiloni, pump track, mercatino dell'artigianato, musical per bambini, lezioni di giardinaggio e degustazioni di specialità locali di stagione e presidi slow food, il tutto immersi nella natura: è il Festival d'Autunno al Ciocco, in programma domenica dalle 10 alle 19, negli impianti sportivi della Tenuta il Ciocco, a ingresso libero.

Ad aprire il programma di questa settima edizione del Festival d'Autunno, tutta dedicata alle famiglie, sarà il volo in mongolfiera. A partire dalle 9, infatti, sarà possibile salire sulla mongolfiera, che rimarrà ancorata a terra, ma consentirà una vista mozzafiato (l'iniziativa andrà avanti per tutta la mattinata e proseguirà nel tardo pomeriggio). Dalle 10 poi via a tutte le attività, con l'apertura del

mercato d'autunno, dove sarà possibile fare shopping per tutto il giorno, tra stand di ceramiche, lavorazioni in legno e realizzazione di cesti in vimini.

Ancora più ricco delle edizioni passate sarà lo spazio riservato ai più piccoli con giochi giganti, laboratorio d'aquiloni, animazione. In calendario anche un laboratorio di lettura (a mezzogiorno) e il mini-musical "Mary Poppins" (alle 16).

Chi vorrà, potrà divertirsi con tutta la famiglia in sella a una bici nella pump track del Ciocco, la più grande pista coperta di questo tipo in Italia.

Da segnalare gli spettacoli di falconeria con voli e didattica, l'incontro dal titolo "Il Cottage Garden" con l'agronomo **Claudio Lorenzoni** sul giardinaggio hobbistico (alle 11.30) e il gran finale in



Mongolfiera grande protagonista della rassegna

musica con lo swing degli **Aristodemo's** (alle 17). Durante la giornata sarà inoltre possibile prendere parte a corsi e dimostrazioni di arti e mestieri tradizionali.

Per dare il benvenuto alla stagione autunnale appena iniziata sarà possibile degustare i tradizionali necci con la ricotta, castagnaccio e altri prodotti a base di farina di castagne. Per soddisfare il palato di tutti i gourmet, la

Locanda della Posta proporrà un gustoso barbecue e non mancheranno stand con i Presidi Slow Food del territorio, tra cui biroldo e prosciutto bazzone, molteplici varietà di miele, birra artigianale e altre eccellenze della Valle del Serchio.

L'evento è patrocinato dai Comuni di Barga e Fosciandora (per maggiori informazioni 0583 719272; e-mail events@ciocco.it). —

BARGA



Al Ciocco si potrà provare l'emozione della mongolfiera

Al Ciocco la festa d'Autunno Giochi e voli in mongolfiera

Domenica una giornata dedicata alle famiglie. Si potrà provare la "pump track" la pista per bici coperta più grande d'Italia

BARGA. Voli in mongolfiera, laboratori di aquiloni, pump track, mercatino dell'artigianato, musical per bambini, lezioni di giardinaggio e degustazioni di specialità locali di stagione e presidi slow food, il tutto immersi nella natura: è il Festival d'Autunno al Ciocco, in programma domenica 22, dalle ore 10 alle ore 19, negli impianti sportivi della Tenuta il Ciocco (ingresso libero).

La tenuta, immersa nella

Valle del Serchio, si estende su 600 ettari di svago, sport e benessere. Ad aprire il programma di questa settima edizione del Festival d'Autunno, tutta dedicata alle famiglie, il volo in mongolfiera: a partire dalle ore 9 sarà possibile salire sulla mongolfiera, che rimarrà ancorata a terra, ma consentirà una vista mozzafiato al mattino e nel tardo pomeriggio. Ancora più ricco delle edizioni passate sarà lo spazio riservato ai più piccoli con giochi giganti, laboratorio d'aquiloni, animazione. In calendario anche un laboratorio di lettura (ore 12) e il mini-musical "Mary Poppins" (ore 16). Chi

vorrà, potrà divertirsi con tutta la famiglia in sella ad una bici nella pump track del Ciocco, la più grande pista coperta di questo tipo in Italia. Da segnalare gli spettacoli di falconeria con voli e didattica, l'incontro dal titolo "Il Cottage Garden" con l'agronomo Claudio Lorenzoni sul giardinaggio hobbistico (ore 11.30) e il gran finale in musica con lo swing degli Aristodemo's (ore 17). —

**Festival d'Autunno
Tenuta del Ciocco
Barga (Lucca)
Domenica 22, ingresso libero
dalle 10 alle 19**

Home / Mediavalle e Garfagnana



CLICCA QUI SELEZIONIAMO PER VOI LE CASE PIÙ INTERESSANTI DI LUCCA E PROVINCIA

Viale Castruccio Castracani, 414/A
55100 Lucca
Tel. +39 0583 495359
info@immobiliareilbaluardo.it
WWW.IMMOBILIAREILBALUARDO.IT

Ciocco, anche quest'anno si svolge il Festival d'autunno

Giovedì, 12 Settembre 2019 17:21 Commenta per primo! dimensione font - +

Pubblicato in Mediavalle e Garfagnana
Stampa
Email

Vota questo articolo
★★★★★
(0 Voti)

Etichettato sotto
Festival d'autunno, Ciocco, aquiloni, mongolfiere, degustazione, food,



Torna il *Festival d'Autunno* al Ciocco. Voli in mongolfiera, laboratorio di aquiloni, pump track, mercatino dell'artigianato, musical per bambini, lezioni di giardinaggio, degustazioni di specialità di stagione e presidi slow food sono in programma per domenica 22 settembre, dalle 10 alle

19, agli impianti sportivi della Tenuta (ingresso libero). Ad aprire il programma di questa settima edizione, tutta dedicata alle famiglie, il volo in mongolfiera: a partire dalle 9 e poi nel tardo pomeriggio, sarà possibile salire sulla mongolfiera, che rimarrà ancorata a terra, ma consentirà una vista mozzafiato sulla vallata. Dalle 10 al via tutte le attività, con l'apertura del mercato d'autunno, dove sarà possibile fare shopping per tutto il giorno, tra stand di ceramiche, lavorazioni in legno e realizzazione di cesti in vimini.

Ancora più ricco delle edizioni passate sarà lo spazio riservato ai più piccoli con giochi giganti, laboratorio d'aquiloni, animazione. In calendario anche un laboratorio di lettura, alle 12 e il mini-musical Mary Poppins alle 16. Chi vorrà, potrà divertirsi con tutta la famiglia in sella ad una bici nella pump track del Ciocco, la più grande pista coperta di questo tipo in Italia. Da segnalare gli spettacoli di falconeria con voli e didattica, la presentazioni di corsi di arti e mestieri, l'incontro dal titolo Il Cottage garden, con l'agronomo Claudio Lorenzoni sul giardinaggio hobbistico alle 11,30 e il gran finale in musica con lo swing degli Aristodemo's alle 17. Per dare il benvenuto alla stagione autunnale appena iniziata sarà possibile degustare i tradizionali necci con la ricotta, castagnaccio e altri prodotti a base di farina di castagne. Per soddisfare il palato di tutti i gourmet, la Locanda della Posta proporrà un gustoso barbecue e non mancheranno stand con i Presidi slow food del territorio, tra cui Biroldo e Prosciutto Bazzone, molteplici varietà di miele, birra artigianale e altre eccellenze della Valle del Serchio. L'evento è patrocinato dai Comuni di Barga e Fosciandora. Per maggiori informazioni: 0583.719272.



Ultima modifica il Giovedì, 12 Settembre 2019 19:25



PRIMO PIANO CRONACA

Falconi, voli in mongolfiera e laboratori di aquiloni. Domenica 22 settembre al Ciocco torna il Festival d'Autunno

18 Settembre 2019

di Redazione



IL CIOCCO – Voli in mongolfiera, laboratori di aquiloni, pump track, mercatino dell'artigianato, musical per bambini, lezioni di giardinaggio e degustazioni di specialità locali di stagione e presidi slow food, il tutto immersi nella natura: è il **Festival d'Autunno al Ciocco**, in programma domenica **22 settembre**, dalle ore **10 alle ore 19**, presso gli **impianti sportivi della Tenuta il Ciocco** (ingresso libero).

La tenuta, immersa nella **Valle del Serchio**, si estende su 600 ettari di svago, sport e benessere,

pronti ad accogliere chi cerca una vacanza o anche qualche ora fuori dal turismo di massa e a diretto contatto con la natura. Una vera e propria living mountain, compresa tra 280 e 1.100 metri di altitudine sopra il livello del mare.

Ad aprire il programma di questa settima edizione del Festival d'Autunno, tutta dedicata alle famiglie, il **volò in mongolfiera**: a partire dalle ore 9 sarà possibile salire sulla mongolfiera, che rimarrà ancorata a terra, ma consentirà una vista mozzafiato al mattino e nel tardo pomeriggio. Dalle ore 10 al via tutte le attività, con l'apertura del **mercato d'autunno**, dove sarà possibile fare shopping per tutto il giorno, tra stand di ceramiche, lavorazioni in legno e realizzazione di cesti in vimini.

Ancora più ricco delle edizioni passate sarà lo spazio riservato ai più piccoli con giochi giganti, **laboratorio d'aquiloni**, animazione. In calendario anche un laboratorio di lettura (ore 12) e il **mini-musical "Mary Poppins"** (ore 16).

Chi vorrà, potrà divertirsi con tutta la famiglia in sella ad una bici nella **pump track** del Ciocco, la più grande pista coperta di questo tipo in Italia.

Da segnalare gli spettacoli di **falconeria** con voli e didattica, l'incontro dal titolo **"Il Cottage Garden"** con l'agronomo Claudio Lorenzoni sul giardinaggio hobbistico (ore 11.30) e il gran finale in musica con lo **swing degli Aristodemo's** (ore 17). Durante la giornata sarà inoltre possibile prendere parte a corsi e dimostrazioni di **arti e mestieri tradizionali**.

Per dare il benvenuto alla stagione autunnale appena iniziata sarà possibile degustare i **tradizionali necci con la ricotta**, castagnaccio e altri prodotti a base di farina di castagne. Per soddisfare il palato di tutti i gourmet, la **Locanda della Posta** proporrà un gustoso **barbecue** e non mancheranno stand con i **Presidi Slow Food** del territorio, tra cui Biorolo e Prosciutto Bazzone, molteplici varietà di miele, birra artigianale e altre eccellenze della Valle del Serchio.

L'evento è patrocinato dai Comuni di Barga e Fosciandora. Per maggiori informazioni: tel. 0583 719272; e-mail events@ciocco.it.



Ultime dirette Facebook



Publicato da Giorn...
Visualizzazioni: 2292

- Diretta del 21 luglio: La Trebbiatura del grano - San Pietro in Campo - Barga
- Diretta del 21 luglio
- Diretta del 21 luglio

Giornale di Barga Tv



La processione di San Cristoforo a Barga



La bandiera e il doppio di San Cristoforo a Barga



Alla scoperta dell'Appennino barchigiano

Vedi tutti i servizi

Meteo



Qualche nuvola in più per mercoledì
Leggi tutto...

Giovedì Venerdì Sabato

Borgo a Mozzano



17°C | 27°C



8°C | 27°C



6°C | 29°C

Barga



16°C | 24°C



8°C | 24°C



6°C | 26°C

Castelnuovo Garfagnana



16°C | 24°C



8°C | 24°C



6°C | 27°C

Previsioni a cura di:



Falconi, voli in mongolfiera e laboratori di aquiloni. Torna il Festival d'Autunno

Appuntamento domenica 22 settembre

Ultimo aggiornamento il 18 settembre 2019 alle 12:22



Festival d'autunno

Barga (Lucca), 18 settembre 2019 - Voli in **mongolfiera**, laboratori di aquiloni, pump track, mercatino dell'artigianato, musical per bambini, lezioni di giardinaggio e degustazioni di specialità locali di stagione e presidi slow food, il tutto immersi nella natura: è il **Festival d'Autunno al Ciocco**, in programma domenica **22 settembre**, dalle ore **10 alle ore 19**, presso gli **impianti sportivi della Tenuta il Ciocco** (ingresso libero).

La tenuta, immersa nella **Valle del Serchio**, si estende su 600 ettari di svago, sport e benessere, pronti ad accogliere chi cerca una vacanza o anche qualche ora fuori dal turismo di massa e a diretto contatto con la natura. Una vera e propria living mountain, compresa tra 280 e 1.100 metri di altitudine sopra il livello del mare.

Ad aprire il programma di questa settima edizione del Festival d'Autunno, tutta dedicata alle famiglie, il **volo in mongolfiera**: a partire dalle ore 9 sarà possibile salire sulla mongolfiera, che rimarrà ancorata a terra, ma consentirà una vista mozzafiato al mattino e nel tardo pomeriggio. Dalle ore 10 al via tutte le attività, con l'apertura del **mercato d'autunno**, dove sarà possibile fare shopping per tutto il giorno, tra stand di ceramiche, lavorazioni in legno e realizzazione di cesti in vimini.

Ancora più ricco delle edizioni passate sarà lo spazio riservato ai più piccoli con giochi giganti, **laboratorio d'aquiloni**, animazione. In calendario anche un laboratorio di lettura (ore 12) e il **mini-musical "Mary Poppins"** (ore 16).

Chi vorrà, potrà divertirsi con tutta la famiglia in sella ad una bici nella **pump track** del Ciocco, la più grande pista coperta di questo tipo in Italia.

Da segnalare gli spettacoli di **falconeria** con voli e didattica, l'incontro dal titolo **"Il Cottage Garden"** con l'agronomo Claudio Lorenzoni sul giardinaggio hobbistico (ore 11.30) e il gran finale in musica con lo **swing degli Aristodemo's** (ore 17). Durante la giornata sarà inoltre possibile prendere parte a corsi e dimostrazioni di **arti e mestieri tradizionali**.

Per dare il benvenuto alla stagione autunnale appena iniziata sarà possibile degustare i **tradizionali necci con la ricotta**, castagnaccio e altri prodotti a base di farina di castagne. Per soddisfare il palato di tutti i gourmet, la **Locanda della Posta** proporrà un gustoso **barbecue** e non mancheranno stand con i **Presidi Slow Food** del territorio, tra cui Biroldo e Prosciutto Bazzone, molteplici varietà di miele, birra artigianale e altre eccellenze della Valle del Serchio.



Falconi, voli in mongolfiera e laboratori di aquiloni: al Ciocco torna il Festival d'Autunno

Voli in mongolfiera, laboratori di aquiloni, pump track, mercatino dell'artigianato, musical per bambini, lezioni di giardinaggio e degustazioni di specialità locali di stagione e presidi slow food, il tutto immersi nella natura: è il **Festival d'Autunno al Ciocco**, in programma domenica **22 settembre**, dalle ore **10 alle ore 19**, presso gli **impianti sportivi della Tenuta il Ciocco** (ingresso libero).

La tenuta, immersa nella **Valle del Serchio**, si estende su 600 ettari di svago, sport e benessere, pronti ad accogliere chi cerca una vacanza o anche qualche ora fuori dal turismo di massa e a diretto contatto con la natura. Una vera e propria living mountain, compresa tra 280 e 1.100 metri di altitudine sopra il livello del mare.

Ad aprire il programma di questa settima edizione del Festival d'Autunno, tutta dedicata alle famiglie, il **volo in mongolfiera**: a partire dalle ore 9 sarà possibile salire sulla mongolfiera, che rimarrà ancorata a terra, ma consentirà una vista mozzafiato al mattino e nel tardo pomeriggio. Dalle ore 10 al via tutte le attività, con l'apertura del **mercato d'autunno**, dove sarà possibile fare shopping per tutto il giorno, tra stand di ceramiche, lavorazioni in legno e realizzazione di cesti in vimini.

Ancora più ricco delle edizioni passate sarà lo spazio riservato ai più piccoli con giochi giganti, **laboratorio d'aquiloni**, animazione. In calendario anche un laboratorio di lettura (ore 12) e il **mini-musical "Mary Poppins"** (ore 16).

Chi vorrà, potrà divertirsi con tutta la famiglia in sella ad una bici nella **pump track** del Ciocco, la più grande pista coperta di questo tipo in Italia.

Da segnalare gli spettacoli di **falconeria** con voli e didattica, l'incontro dal titolo "**Il Cottage Garden**" con l'agronomo Claudio Lorenzoni sul giardinaggio hobbistico (ore 11.30) e il gran finale in musica con lo **swing degli Aristodemo's** (ore 17). Durante la giornata sarà inoltre possibile prendere parte a corsi e dimostrazioni di **arti e mestieri tradizionali**.

Per dare il benvenuto alla stagione autunnale appena iniziata sarà possibile degustare i **tradizionali necci con la ricotta**, castagnaccio e altri prodotti a base di farina di castagne. Per soddisfare il palato di tutti i gourmet, la **Locanda della Posta** proporrà un gustoso **barbecue** e non mancheranno stand con i **Presidi Slow Food** del territorio, tra cui Biroldo e Prosciutto Bazzone, molteplici varietà di miele, birra artigianale e altre eccellenze della Valle del Serchio.

L'evento è patrocinato dai Comuni di Barga e Fosciandora. Per maggiori informazioni: tel. 0583 719272; e-mail events@ciocco.it.

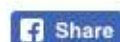


la RAdio in TV
dal lunedì al venerdì
10-12 16-18

CLIN
CANALE 680
La NUOVA TV Empolese

Sagre e Feste **BARGA**

domenica 22 settembre 2019



Festival d'Autunno al Ciocco. La Tenuta si apre alle famiglie per una grande festa a ingresso libero

Voli in mongolfiera, laboratori di aquiloni, pump track, mercatino dell'artigianato, musical per bambini, lezioni di giardinaggio e degustazioni di specialità locali di stagione e presidi slow food, il tutto immerso nella natura: è il **Festival d'Autunno al Ciocco**, in programma **domenica 22 settembre, dalle ore 10 alle ore 19**, presso gli impianti sportivi della Tenuta il Ciocco (**Ingresso libero**).

La tenuta, immersa nella Valle del Serchio, si estende su 600 ettari di svago, sport e benessere, pronti ad accogliere chi cerca una vacanza o anche qualche ora fuori dal turismo di massa e a diretto contatto con la natura. Una vera e propria living mountain, compresa tra 280 e 1.100 metri di altitudine sopra il livello del mare.

Ad aprire il programma di questa settima edizione del Festival d'Autunno, tutta dedicata alle famiglie, il volo in mongolfiera: a partire dalle ore 9 sarà possibile salire sulla mongolfiera, che rimarrà ancorata a terra, ma consentirà una vista mozzafiato al mattino e nel tardo pomeriggio. Dalle ore 10 al via tutte le attività, con l'apertura del mercato d'autunno, dove sarà possibile fare shopping per tutto il giorno, tra stand di ceramiche, lavorazioni in legno e realizzazione di cesti in vimini.

Ancora più ricco delle edizioni passate sarà lo spazio riservato ai più piccoli con giochi giganti, laboratorio d'aquiloni, animazione. In calendario anche un laboratorio di lettura (ore 12) e il mini-musical "Mary Poppins" (ore 16).

Chi vorrà, potrà divertirsi con tutta la famiglia in sella ad una bici nella pump track del Ciocco, la più grande pista coperta di questo tipo in Italia.

Da segnalare gli spettacoli di falconeria con voli e didattica, l'incontro dal titolo "Il Cottage Garden" con l'agronomo Claudio Lorenzoni sul giardinaggio hobbistico (ore 11.30) e il gran finale in musica con lo swing degli Aristodemo's (ore 17). Durante la giornata sarà inoltre possibile prendere parte a corsi e dimostrazioni di arti e mestieri tradizionali.

Per dare il benvenuto alla stagione autunnale appena iniziata sarà possibile degustare i tradizionali necci con la ricotta, castagnaccio e altri prodotti a base di farina di castagne. Per soddisfare il palato di tutti i gourmet, la Locanda della Posta proporrà un gustoso barbecue e non mancheranno stand con i Presidi Slow Food del territorio, tra cui Bioldo e Prosciutto Bazzone, molteplici varietà di miele, birra artigianale e altre eccellenze della Valle del Serchio.

L'evento è patrocinato dai Comuni di Barga e Fosciandora.

Per maggiori informazioni:

tel. 0583 719272; e-mail events@ciocco.it.



EVENTI - Halloween

Cartacei

10.31.2019 Il Tirreno Lucca

Online

10.25.2019 Lucca in Diretta

10.28.2019 La Repubblica Firenze

10.30.2019 Il Giornale di Barga

10.30.2019 Verde Azzurro Notizie

10.30.2019 Il Reporter

10.30.2019 Versilia Today

10.31.2019 Firenze Post

10.31.2019 Tempo Libero Toscana

DA NON PERDERE

APPUNTAMENTI

Al Ciocco **La festa delle streghe** **ad alta quota**

Un party in una baita immersa nel bosco per la notte più terrificante dell'anno: giovedì 31 ottobre, dalle ore 20, la Taverna dello Scoiattolo ospita "Halloween ad alta quota", nel punto più alto e suggestivo della Tenuta il Ciocco, a oltre 1000 metri d'altitudine. La cena dai sapori autunnali, con un menu che vede protagonisti i prodotti del territorio e l'immancabile zucca, sarà accompagnata da musica dal vivo, gin cocktail e menu ed intrattenimento ad hoc per i più piccoli. Un'occasione per fare una

full immersion nella Valle del Serchio, ancor più ricca di atmosfera in questo periodo dell'anno. Costo della serata 35 euro a persona, per info e prenotazioni 0583 719242 o 3666604737.

'Halloween ad alta quota', party nel bosco del Ciocco

Un party in una baita immersa nel bosco per la notte più terrificante dell'anno: giovedì (31 ottobre), dalle 20, la Taverna dello Scoiattolo ospita Halloween ad alta quota, nel punto più alto della Tenuta il Ciocco, a oltre 1000 metri d'altitudine. La cena dai sapori autunnali, con un menu che vede protagonisti i prodotti del territorio e l'immane zucca, sarà accompagnata da musica dal vivo, gin cocktail e menu ed intrattenimento ad hoc per i più piccoli.



Un'occasione per fare una full immersion nella Valle del Serchio, ancor più ricca di atmosfera in questo periodo dell'anno. La cena a buffet, preparata ad hoc dallo staff della Locanda alla Posta, uno dei ristoranti della tenuta, comprende numerosi antipasti sfiziosi come il tagliere dei salumi del Norcino, con bruschette al pomodoro e crostini al cavolo nero, assortimento di formaggi caprini e pecorini dell'Antica Cacciaia, accompagnati dalle confetture della Maestà della Formica. Sul menù, inoltre, polenta con stracchino e salsiccia, fiori di zucca ripieni, pane nero e crema di zucca, timballo di zucca, focaccine calde con lardo e vacchino, fiori di zucca. Come primo piatto si potrà degustare un risotto alla zucca e zafferano e a seguire grigliata di carne con zucca e pomodori alla brace. Conclusione con buffet di dolci.

Il tutto bagnato da una selezione di vini dalla cantina Banfi. Sarà inoltre possibile sorseggiare gin cocktail a base di Ambrosia Gin, distillato prodotto alle Tenute Collesi, con botaniche dai netti sentori mediterranei come rosmarino, salvia e limone di Sicilia. Il periodo autunnale è un'occasione unica per conoscere il territorio della Valle del Serchio e della Garfagnana, con il caratteristico Ponte del Diavolo, a Borgo a Mozzano (a soli 20 minuti dal Ciocco) dove si tiene una delle manifestazioni dedicate a Halloween più grandi d'Italia. Per l'occasione Il Ciocco The Living Mountain propone per la notte del 31 ottobre uno sconto del 25% sul pernottamento in tutte le sue strutture ricettive (Monteceneri Boutique Hotel, Belvedere, College, Chalet in legno).



la Repubblica

Firenze

Giorno e notte Toscana da
lunedì 28 ottobre a domenica
3 novembre



Halloween

HALLOWEEN IN FLORENCE

La notte di Halloween Metempsicosi invade il Tuscan Hall con Ricky Le Roy, Mario Piu, Joy Kitikonti, Zicky, Franchino e Luca Pechino. *Via Fabrizio De Andrè angolo Lungarno Aldo Moro, ore 22 biglietto 22 euro*

HALLOWEEN PARTY

All'auditorium Flog "Halloween Party Voodoo Night" con un doppio concerto: ritmi superfunk soul afrobeat con Lehmanns Brothers e Ska, Funk, Latin vibes, Swing con Rumba De Bodas. A seguire Horrorrockoteca by Lucyfer Lucille & Dr. Satanasso Lorenz. *Via M. Mercati 24, ore 22 biglietto 10 euro*

DOWNTON ABBEY

Al Cinema Odeon un Halloween tutto speciale con "Downton Abbey" (versione originale con sottotitoli in italiano), il film tratto dalla celebre serie televisiva britannica. Il pubblico è invitato a indossare un dress cose anni '20 e ai "migliori costumi" andranno i premi messi in palio per l'occasione dall'Odeon (3 carnet di biglietti omaggio) e dagli altri partner della serata, il British Institute (che mette in palio corsi di inglese) e la rivista "The Florentine" (che regalerà dei libri). Per l'occasione sarà allestito in sala anche un fotoset a cura dell'associazione Clavisomni. *Piazza Strozzi, ore 21 biglietto 10 euro*

ROCKY HORROR SHOW

Al teatro Dante Carlo Monni per la notte di Halloween il “Rocky Horror Live Concert show”, un nuovo allestimento del celeberrimo “Rocky Horror Show”, prodotto da Magnoprog, con la regia di Riccardo Giannini. Un’originale versione in lingua italiana (solo nelle parti cantate è stato mantenuto l’inglese) di una delle opere più divertenti e trasgressive della storia del rock. *Campi Bisenzio, piazza Dante ore 21*

PASSEGGIATA DA BRIVIDO

Percorrere le vie del centro storico di Firenze, di notte, ricercando le atmosfere oscure della città nei secoli passati attraverso le storie sui fantasmi dei personaggi della tradizione come la Berta, Ginevra degli Almieri e Baldaccio D’Anghiari: è questa la proposta per la serata di Halloween (ore 20.30) firmata “Enjoy Firenze”, il cartellone di percorsi guidati alla scoperta dei tesori artistici e architettonici di Firenze e della Toscana in compagnia di esperti e archeologi curato da Cooperativa Archeologia. *Programma completo su www.enjoyfirenze.it, ingresso a pagamento alle visite, prenotazione obbligatoria 055- 5520407 e a turismo@archeologia.it*

HALLOWEEN AD ALTA QUOTA

Un party in una baita immersa nel bosco per la notte più terrificante dell'anno, la Taverna dello Scoiattolo ospita "Halloween ad alta quota", nel punto più alto e suggestivo della Tenuta il Ciocco, a oltre 1000 metri d'altitudine. La cena dai sapori autunnali, con un menu che vede protagonisti i prodotti del territorio e l'immancabile zucca, sarà accompagnata da musica dal vivo, gin cocktail e menu ed intrattenimento ad hoc per i più piccoli. *Barga, Tenuta il Ciocco, dalle 20; costo della serata: 35 euro a persona prenotazioni 0583719242*

ALTOPASCIO HORROR NIGHT SHOW

Altopascio, per il terzo anno consecutivo, si trasforma nella lunga di notte di Halloween con Altopascio Horror Night Show. Le strade e le piazze di Altopascio saranno invase dalla magia del teatro e della rappresentazione, con spettacoli itineranti, di paura e di magia, travestimenti, truccatori per grandi e piccoli, casa dell'orrore, animazioni, street food e giochi a tema. Il tutto condito dalla musica delle Girlesque Street Band. *Altopascio, dalle 18*

Halloween party nella Taverna dello Scoiattolo. La notte più terrificante dell'anno immersi nel bosco del Ciocco

30 Ottobre 2019 -
di *Redazione*



IL CIOCCO – Un party in una baita immersa nel bosco per la notte più terrificante dell'anno: giovedì 31 ottobre, dalle ore 20, la Taverna dello Scoiattolo ospita “Halloween ad alta quota”, nel punto più alto e suggestivo della Tenuta il Ciocco, a oltre 1000 metri d'altitudine. La cena dai sapori autunnali, con un menu che vede protagonisti i prodotti del territorio e l'immane zucca, sarà accompagnata da musica dal vivo, gin cocktail e menu ed intrattenimento ad hoc per i più piccoli. Un'occasione per fare una full immersion nella Valle del Serchio, ancor più ricca di atmosfera in questo periodo dell'anno.

La cena a buffet, preparata ad hoc dallo staff della Locanda alla Posta, uno dei ristoranti della tenuta, comprende numerosi antipasti sfiziosi come il tagliere dei

salumi del Norcino, con bruschette al pomodoro e crostini al cavolo nero, assortimento di formaggi caprini e pecorini dell'Antica Caciaia, accompagnati dalle confetture della Maestà della Formica. Sul menu, inoltre, polenta con stracchino e salsiccia, fiori di zucca ripieni, pane nero e crema di zucca, timballo di zucca, focaccine calde con lardo e vacchino, fiori di zucca. Come primo piatto si potrà degustare un risotto alla zucca e zafferano e a seguire grigliata di carne con zucca e pomodori alla brace. Conclusione con buffet di dolci. Il tutto bagnato da una selezione di vini dalla Cantina Banfi.

Sarà inoltre possibile sorseggiare gin cocktail a base di Ambrosia Gin, distillato prodotto alle Tenute Collesi, con botaniche dai netti sentori mediterranei come rosmarino, salvia e limone di Sicilia.

Il periodo autunnale è un'occasione unica per conoscere il territorio della Valle del Serchio e della Garfagnana, con il caratteristico Ponte del Diavolo, a Borgo a Mozzano (a soli 20 minuti dal Ciocco) dove si tiene una delle manifestazioni dedicate a Halloween più grandi d'Italia. Per l'occasione Il Ciocco The Living Mountain propone per la notte del 31 ottobre uno sconto del 25% sul pernottamento in tutte le sue strutture ricettive (Monteceneri Boutique Hotel, Belvedere, College, Chalet in legno).





Halloween party nella Taverna dello Scoiattolo La notte più terrificante dell'anno immersi nel bosco del Ciocco

Ottobre 30, 2019



Halloween party nella Taverna dello Scoiattolo La notte più terrificante dell'anno immersi nel bosco del Ciocco

A circa 1000 metri d'altitudine, nel punto più alto e suggestivo della Tenuta, una cena a base di zucca, musica dal vivo e animazione per i più piccoli. Prevista una speciale promozione per pernottare in loco

*Barga (Lucca), 30 ottobre 2019 – Un party in una baita immersa nel bosco per la notte più terrificante dell'anno: giovedì 31 ottobre, dalle ore 20, la Taverna dello Scoiattolo ospita “**Halloween ad alta quota**”, nel punto più alto e suggestivo della **Tenuta il Ciocco**, a oltre 1000 metri d'altitudine. La cena*

dai sapori autunnali, con un menu che vede protagonisti i prodotti del territorio e l'immane zucca, sarà accompagnata da musica dal vivo, gin cocktail e menu ed intrattenimento ad hoc per i più piccoli. Un'occasione per fare una full immersion nella Valle del Serchio, ancor più ricca di atmosfera in questo periodo dell'anno.



La cena a buffet, preparata ad hoc dallo staff della Locanda alla Posta, uno dei ristoranti della tenuta, comprende numerosi antipasti sfiziosi come il **tagliere dei salumi del Norcino**, con bruschette al pomodoro e crostini al cavolo nero, assortimento di formaggi caprini e pecorini dell'Antica Caciaia, accompagnati dalle confetture della Maestà della Formica. Sul menu, inoltre, polenta con stracchino e salsiccia, fiori di zucca ripieni, pane nero e crema di zucca, timballo di zucca, focaccine calde con lardo e vacchino, fiori di zucca. Come primo piatto si potrà degustare un **risotto alla zucca e zafferano** e a seguire **grigliata di carne** con zucca e pomodori alla brace. Conclusione con buffet di dolci. Il tutto bagnato da una selezione di vini dalla Cantina Banfi. Sarà inoltre possibile sorseggiare gin cocktail a base di **Ambrosia Gin**, distillato prodotto alle Tenute Collesi, con botaniche dai netti sentori mediterranei come rosmarino, salvia e limone di Sicilia. Il periodo autunnale è un'occasione unica per conoscere il territorio della Valle del Serchio e della Garfagnana, con il caratteristico Ponte del Diavolo, a Borgo a Mozzano (a soli 20 minuti dal Ciocco) dove si tiene una delle manifestazioni dedicate a Halloween più grandi d'Italia. Per l'occasione Il Ciocco The Living Mountain propone per la notte del 31 ottobre uno sconto del 25% sul pernottamento in tutte le sue strutture ricettive (Monteceneri Boutique Hotel, Belvedere, College, Chalet in legno).

Halloween 2019 a Firenze: eventi e feste, discoteche e rock party

Cosa fare nella notte più paurosa dell'anno? Tra musei da brivido e serate in discoteca, ecco i migliori eventi per passare Halloween a Firenze e dintorni

I vestiti da brivido ci sono, il trucco spaventoso pure. Mancano solo gli **eventi e le feste di Halloween**, organizzati in locali, discoteche, ma anche nei musei e nei cinema di **Firenze e dintorni** durante la serata di **giovedì 31 ottobre 2019**. Dalle visite guidate (paurose) alle maratone horror davanti al grandi schermo, fino ad arrivare ai party danzerecci, abbiamo stilato una guida ai principali appuntamenti della **notte più paurosa dell'anno**.

Fuori Firenze: Halloween a Borgo a Mozzano e Barga

Uscendo fuori da Firenze segnaliamo uno dei principali eventi in Toscana: **Halloween celebration a Borgo a Mozzano**, la più grande festa da paura in Italia. Dalle 15.00 alle 2 di notte nel paese in provincia di Lucca, un percorso da 3 chilometri lungo cui trovare concerti, personaggi in maschera, animazione per grandi e piccoli, danza, dj set, artisti di strada, spettacoli di magia, mercatini e l'**horror house** in piazza Pascoli. E poi la rievocazione della **leggenda di Lucida Mansi** e del suo patto con il Diavolo (piazza XX settembre ore 21.30) e i **fuochi d'artificio al ponte del diavolo** (ore 23.00). Ingresso 10 euro, ridotto 6.

A Barga (Lucca) infine **party da brivido nel bosco del Ciocco**. Giovedì 31 ottobre, dalle ore 20, la **Taverna dello Scoiattolo** ospita "Halloween ad alta quota", nel punto più alto e suggestivo della tenuta, a oltre 1000 metri. Cena con prodotti del territorio (immane la zucca), musica live, cocktail e intrattenimento per i più piccoli. Costo della cena 35 euro, per info e prenotazioni tel. 0583 719242, 3666604737, mail locanda.allaposta@ilciocco.it.

Halloween party nel bosco del Ciocco

Un party in una baita immersa nel bosco per la notte più terrificante dell'anno: giovedì 31 ottobre, dalle ore 20, la Taverna dello Scoiattolo ospita "Halloween ad alta quota", nel punto più alto e suggestivo della Tenuta il Ciocco, a oltre 1000 metri d'altitudine. La cena dai sapori autunnali, con un menu che vede protagonisti i prodotti

del territorio e l'immane zucca, sarà accompagnata da musica dal vivo, gin cocktail e menu ed intrattenimento ad hoc per i più piccoli. Un'occasione per fare una full immersion nella Valle del Serchio, ancor più ricca di atmosfera in questo periodo dell'anno. La cena a buffet, preparata ad hoc dallo staff della Locanda alla Posta, uno dei ristoranti della tenuta, comprende numerosi antipasti sfiziosi come il tagliere dei salumi del Norcino, con bruschette al pomodoro e crostini al cavolo nero, assortimento di formaggi caprini e pecorini dell'Antica Caciaia, accompagnati dalle confetture della Maestà della Formica. Sul menu, inoltre, polenta con stracchino e salsiccia, fiori di zucca ripieni, pane nero e crema di zucca, timballo di zucca, focaccine calde con lardo e vacchino, fiori di zucca.



Come primo piatto si potrà degustare un risotto alla zucca e zafferano e a seguire grigliata di carne con zucca e pomodori alla brace. Conclusione con buffet di dolci.

Il tutto bagnato da una selezione di vini dalla Cantina Banfi. Sarà inoltre possibile sorseggiare gin cocktail a base di Ambrosia Gin, distillato prodotto alle Tenute Collesi, con botaniche dai netti sentori mediterranei come rosmarino, salvia e limone di Sicilia. Il periodo autunnale è un'occasione unica per conoscere il territorio della Valle del Serchio e della Garfagnana, con il caratteristico Ponte del Diavolo, a Borgo a Mozzano (a soli 20 minuti dal Ciocco) dove si tiene una delle manifestazioni dedicate a Halloween più grandi d'Italia. Per l'occasione Il Ciocco The Living Mountain propone per la notte del 31 ottobre uno sconto del 25% sul pernottamento in tutte le sue strutture ricettive (Monteceneri Boutique Hotel, Belvedere, College, Chalet in legno).

Info e prenotazioni cena:

Costo della serata: €35 a persona

+39 0583 719242 +39 36 666 04 737

locanda.allaposta@ilciocco.it

GIOVEDÌ 31 OTTOBRE 2019

HALLOWEEN A FIRENZE E IN TOSCANA: FESTE, PASSEGGIATE MACABRE, SPETTACOLI, EVENTI

DI ROBERTA MANETTI - GIOVEDÌ, 31 OTTOBRE 2019 07:31



FIRENZE – Festa d'importazione, Halloween ha ormai preso piede anche in Italia e a Firenze, dove gli americani sono in testa per presenze turistiche e studentesche in città; da almeno vent'anni la notte delle streghe è il contraltare finto-macabro del martedì grasso, e molti sono gli eventi cui dà occasione.

Dalle 20.30 Enjoy Firenze propone un'ora e mezza di passeggiata i cui partecipanti esploreranno le strade e le piazze del centro storico fiorentino ascoltando racconti e delle leggende legati a vari edifici fiorentini: dalla Berta, la testa femminile pietrificata che sporge dal lato di Santa Maria Maggiore affacciato su via de' Cerretani, a Ginevra degli Amieri, sepolta viva (ma con happy end), al violento avventuriero Baldaccio d'Anghiari, defenestrato da Palazzo Vecchio. Storie d'amore e di vendetta narrate visitando luoghi rimasti tenebrosi e inquietanti; alla fine dolcetto o scherzetto per tutti (programma completo su www.enjoyfirenze.it, ingresso a pagamento alle visite, prenotazione obbligatoria allo 055- 5520407 e a turismo@archeologia.it).

Al parco delle Cascine, il 31 ottobre dalle 19 c'è la quarta edizione di Halloween Run, corsa a carattere ludico-motorio pensata anche per le famiglie. Il percorso si snoderà nel parco per 4 km e sarà in maschera, con la premiazione delle maschere più simpatiche. Tutte le informazioni sul [sito dell'Halloween Run di Firenze](#).

Party «Metempsicosi – Halloween in Florence» al Tuscany Hall (via Fabrizio di André angolo, Lungarno Aldo Moro); in consolle Ricky Le Roy, Mario Più, Joy Kitikonty e Franchino. Biglietti da 22 a 40 euro.

All'Auditorium Flog, via Mercati 24b, dalle 21.30 «Voodoo Night» col doppio concerto dei Lehmanns Brothers, sei giovani musicisti francesi, impegnati a diffondere il verbo del funk fondendolo con l'hip-hop, il neo-soul e la house, e dei bolognesi Rumba de Bodas (ska, funk, latin vibes, swing), tre dischi e festival importanti in Italia e all'estero per una serata all'insegna del ritmo e del ballo.

Ingresso 10 euro, ridotto a 7 per chi indossa costumi Halloween Style.

Special night di Halloween al Tenax con Ben Klock, peso massimo della techno europea, resident del leggendario Berghain sin dalla sua apertura nel 2004; lo affianca l'italiana Gladis (Via Pratese, 46; ingresso 25 €, 23 in lista – apertura porte ore 22:30; vietato ai minori di 18 anni).

Techno & electro anche per il party Razzmatazz al Viper Theatre di via Pistoiese, mentre alla Limonaia di Villa Strozzi (via Pisana 77) c'è la serata Lattex Plus con in consolle Jackmaster e Matisa.

Rock invece al Titty Twister (il club di via del Fosso Macinante), con la band romana degli Wow e il dj set by DisOrder (ingresso libero soci acsi).

Halloween Party con musica dal vivo anche, Naturalmente, all'Hard Rock Café di Piazza della Repubblica.

Per chi preferisce lo swing, c'è Trick or dance?, festa animata da Tuballoswing al Renny, il circolo multiculturale di via Baracca 1F: dalle 22 musica dal vivo con The Twisters, giochi, truccatrici, spettacolo e sorpresa finale.

Al Museo Stibbert (Via Federico Stibbert, 26), dalle 19, speciale visita guidata «Knights in the Night» (biglietto 8 euro, prenotazione obbligatoria allo 055.4755201).

Al Planetario di Firenze in via Giusti 29 alle 18 e alle 19.15 c'è Mostruose costellazioni. In un cielo popolato da mostri, duelli e battaglie interstellari: ingresso riservato solo a persone sufficientemente audaci e coraggiose... Da 6 anni in su.

Prenotazione obbligatoria: tel 0552343723- mail iscrizioni@fstfirenze.it.

Sempre per i bambini, c'è la festa nel giardino dell'SMS di Rifredi (via Vittorio Emanuele II, 303; dalle 18 alle 20).

Super festa per famiglie lunga 4 giorni al centro polifunzionale San Donato, tra via di Novoli e via Forlanini, dalle 19 del 31.

FUORI CITTÀ

Al Teatrodante Carlo monni di Campi Bisenzio (Piazza Dante) alle 21 c'è il Rocky Horror Live Concert show, un nuovo allestimento del celeberrimo "Rocky Horror Show", prodotto da Magnoprog, con la regia di Riccardo Giannini. Un'originale versione in lingua italiana (solo nelle parti cantate è stato mantenuto l'inglese) di una delle opere più divertenti e trasgressive della storia del rock. Repliche 1-2 novembre, ore 21.

Ad Artimino, Halloween da brivido nella Villa dei Cento Camini (anche il 1° novembre), con la VI edizione di Invito alla Villa Stregata, percorso interattivo per famiglie con una nuova, coinvolgente avventura itinerante: in una notte buia e tempestosa del 1740, un invito inaspettato dà inizio ad un viaggio imprevedibile ai confini del tempo, tra fantasmi e guide spettrali, a lume di candela tra cupi saloni e misteriosi corridoi. La durata di ciascuna avventura itinerante è di circa un'ora e mezza; saranno effettuate a rotazione a partire dal pomeriggio. Costo 17 euro a persona, per adulti (solo se accompagnatori) e bambini (età minima 6 anni). La prenotazione è obbligatoria, solo online su www.iviaggiatorideltempo.it. Ampio parcheggio nella villa. Il travestimento è più che gradito!

Al Museo Archeologico 'F.Nicosia' (Piazza San Carlo, 3; Artimino – Carmignano) alle 20.30 Notte di Halloween al per i più piccoli (dai 4 ai 14 anni), che verranno accompagnati da una stregghetta fra le teche e i reperti. Prenotazione obbligatoria; info: 055.8718124 www.parcoarcheologicocarmignano.it

A Barga (Lucca) party in baita immersa nel bosco per la notte più terrificante dell'anno: giovedì 31 ottobre, dalle 20, la Taverna dello Scoiattolo ospita Halloween ad alta quota, nel punto più alto e suggestivo della Tenuta il Ciocco, a oltre 1000 metri d'altitudine. La cena dai sapori autunnali, con un menu che vede protagonisti i prodotti del territorio e l'immane zucca, sarà accompagnata da musica dal vivo, gin cocktail e menu ed intrattenimento ad hoc per i più piccoli. Un'occasione per fare una full immersion nella Valle del Serchio, ancor più ricca di atmosfera in questo periodo dell'anno. Cena a buffet, preparata ad hoc dallo staff della Locanda alla Posta.

A 20 minuti di strada c'è il Ponte del Diavolo a Borgo a Mozzano, dove si tiene da 26 anni Halloween Celebration, una delle manifestazioni più grandi d'Italia. Per l'occasione Il Ciocco The Living Mountain propone per la notte del 31 ottobre uno sconto del 25% sul pernottamento in tutte le sue strutture ricettive (Monteceneri Boutique Hotel, Belvedere, College, Chalet in legno).



Sagre e Feste BARGA

giovedì 31 ottobre 2019

Halloween party nella Taverna dello Scoiattolo. La notte più terrificante dell'anno immersi nel bosco del Ciocco

Un party in una baita immersa nel bosco per la notte più terrificante dell'anno: **giovedì 31 ottobre**, dalle ore 20, la **Taverna dello Scoiattolo** ospita **“Halloween ad alta quota”**, nel punto più alto e suggestivo della **Tenuta il Ciocco**, a oltre 1000 metri d'altitudine. La cena dai sapori autunnali, con un menu che vede protagonisti i prodotti del territorio e l'immane zucca, sarà accompagnata da musica dal vivo, gin cocktail e menu ed intrattenimento ad hoc per i più piccoli. Un'occasione per fare una full immersion nella Valle del Serchio, ancor più ricca di atmosfera in questo periodo dell'anno.

La cena a buffet, preparata ad hoc dallo staff della Locanda alla Posta, uno dei ristoranti della tenuta, comprende numerosi antipasti sfiziosi come il tagliere dei salumi del Norcino, con bruschette al pomodoro e crostini al cavolo nero, assortimento di formaggi caprini e pecorini dell'Antica Cacciaia, accompagnati dalle confetture della Maestà della Formica. Sul menu, inoltre, polenta con stracchino e salsiccia, fiori di zucca ripieni, pane nero e crema di zucca, timballo di zucca, focaccine calde con lardo e vacchino, fiori di zucca. Come primo piatto si potrà degustare un risotto alla zucca e zafferano e a seguire grigliata di carne con zucca e pomodori alla brace. Conclusione con buffet di dolci. Il tutto bagnato da una selezione di vini dalla Cantina Banfi.

Sarà inoltre possibile sorseggiare gin cocktail a base di Ambrosia Gin, distillato prodotto alle Tenute Collesi, con botaniche dai netti sentori mediterranei come rosmarino, salvia e limone di Sicilia.

Il periodo autunnale è un'occasione unica per conoscere il territorio della Valle del Serchio e della Garfagnana, con il caratteristico Ponte del Diavolo, a Borgo a Mozzano (a soli 20 minuti dal Ciocco) dove si tiene una delle manifestazioni dedicate a Halloween più grandi d'Italia.

Per l'occasione Il Ciocco The Living Mountain propone per la notte del 31 ottobre uno sconto del 25% sul pernottamento in tutte le sue strutture ricettive (Monteceneri Boutique Hotel, Belvedere, College, Chalet in legno).

Info e prenotazioni cena:

Costo della serata: €35 a persona

+39 0583 719242

+39 36 666 04 737

locanda.allaposta@ilciocco.it



Halloween ad alta quota



EVENTI - Venerdì alla Locanda

Cartacei

11.29.2019 Il Tirreno Lucca

Online

11.28.2019 Il Giornale di Barga

11.28.2019 La Gazzetta del Serchio

11.28.2019 Lo Schermo

11.28.2019 UCMediavalle

11.28.2019 Verde Azzurro Notizie

11.28.2019 Versilia Today

12.20.2019 Toscana Daily

12.05.2019 Serchio in Diretta

12.05.2019 Verde Azzurro Notizie

GIORNO&NOTTE - LUCCA

VENERDÌ 29 NOVEMBRE 2019
IL TIRRENO



Venerdì della Locanda al Ciocco

La tradizione gastronomica della Valle incontra l'Argentina: stasera alle 20 alla Locanda alla Posta, nella Tenuta del Ciocco a Castelvecchio, in scena la Black Angus Night, cena a base di pregiata carne bovina con spettacolo di tango a seguire. La serata rientra nel Venerdì della Locanda, serate dedicate a abbinamenti e pietanze.

<https://www.giornaledibarga.it/2019/11/la-cucina-della-valle-del-serchio-incontra-largentina-alla-tenuta-del-ciocco-tornano-i-venerdi-della-locanda-328505/>

La cucina della Valle del Serchio incontra l'Argentina: alla Tenuta del Ciocco tornano i "Venerdì della Locanda"

28 Novembre 2019



IL CIOCCO – Barga, 28 novembre 2019 – La tradizione gastronomica della Valle del Serchio incontra l'Argentina: **venerdì 29 novembre** alle ore 20 alla Locanda alla Posta, all'interno della **Tenuta del Ciocco**, va in scena la

“Black Angus Night”, cena a base di pregiata carne bovina con spettacolo di Tango a seguire. La serata fa parte del ciclo dei “**Venerdì della Locanda**”, serate a tema dedicate ogni volta a abbinamenti e pietanze diverse durante le quali la tradizione incontra sapori e cultura lontane.

Sul menu della “**Black Angus Night**”: carpaccio di Angus americano marinato in olio e limone, tartare di Angus americano con crema di pecorino, cipolla cotta a bassa temperatura e chips di pane, pappardella con ragù al coltello di Angus australiano e pistacchi, tagliata di controfiletto di Angus argentino con purè di patate viola e indivia, hamburgerino di Angus argentino con rucola e salsa barbecue al dattero giallo e patate croccanti. Il tutto innaffiato dalla speciale birra di Natale creata dalla italiana Forst e Botrosecco 2015, rosso toscano della Fattoria Mortelle Antinori.

La prossima “puntata”, venerdì 6 dicembre, si intitola “**Sushi che passione!**” e prevede una rivisitazione delle specialità nipponiche in chiave locale, con prodotti del territorio.

Oltre ai “Venerdì della Locanda”, ci sono molte altre occasioni golose per visitare il Ciocco durante la stagione delle feste. Tra le novità il **Brunch** che si tiene ogni domenica, un’occasione conviviale, da gustare in coppia, con gli amici o la famiglia, tra il calore di un camino acceso e le cime innevate al di là della vetrata. Bacon, salmone, uova, frittelle, ma anche pasta, carne e le mille proposte dello chef.

Diversi i menu degustazione proposti durante le festività di Natale alla **Locanda Alla Posta**, pensati per cene e pranzi d’auguri, in famiglia o con amici e colleghi, in grado di soddisfare gusti e budget diversi, il locale ospiterà anche il banchetto di Natale, il brunch di Santo Stefano e la serata di San Silvestro; il veglione di Befana (5 gennaio), invece, sarà alla **Taverna dello Scoiattolo**, una baita di montagna a 1000 metri di altitudine, riscaldato da un grande camino e da arredi dal gusto vintage. Protagonisti della tavola salumi tipici del territorio come il **prosciutto Bazzone** (presidio Slowfood), il **Bioldo** e la **Mondiola**, accanto ai classici tortellini in brodo di cappone, tacchino ripieno e polenta al forno.

<https://www.lagazzettadelserchio.it/notizie-brevi/2019/11/la-cucina-della-valle-del-serchio-incontra-largentina/>

La cucina della Valle del Serchio incontra l'Argentina

giovedì, 28 novembre 2019, 09:21

La tradizione gastronomica della Valle del Serchio incontra l'Argentina: venerdì 29 novembre alle ore 20 alla Locanda alla Posta, all'interno della Tenuta del Ciocco, va in scena la "Black Angus Night", cena a base di pregiata carne bovina con spettacolo di Tango a seguire. La serata fa parte del ciclo dei "Venerdì della Locanda", serate a tema dedicate ogni volta a abbinamenti e pietanze diverse durante le quali la tradizione incontra sapori e cultura lontane.

Sul menu della "Black Angus Night": carpaccio di Angus americano marinato in olio e limone, tartare di Angus americano con crema di pecorino, cipolla cotta a bassa temperatura e chips di pane, pappardella con ragù al coltello di Angus australiano e pistacchi, tagliata di controfiletto di Angus argentino con purè di patate viola e indivia, hamburger di Angus argentino con rucola e salsa barbecue al dattero giallo e patate croccanti. Il tutto innaffiato dalla speciale birra di Natale creata dalla italiana Forst e Botrosecco 2015, rosso toscano della Fattoria Mortelle Antinori.

La prossima "puntata", venerdì 6 dicembre, si intitola "Sushi che passione!" e prevede una rivisitazione delle specialità nipponiche in chiave locale, con prodotti del territorio.

Oltre ai "Venerdì della Locanda", ci sono molte altre occasioni golose per visitare il Ciocco durante la stagione delle feste. Tra le novità il Brunch che si tiene ogni domenica, un'occasione conviviale, da gustare in coppia, con gli amici o la famiglia, tra il calore di un camino acceso e le cime innevate al di là della vetrata. Bacon, salmone, uova, frittelle, ma anche pasta, carne e le mille proposte dello chef.

Diversi i menu degustazione proposti durante le festività di Natale alla Locanda Alla Posta, pensati per cene e pranzi d'auguri, in famiglia o con amici e colleghi, in grado di soddisfare gusti e budget diversi, il locale ospiterà anche il banchetto di Natale, il brunch di Santo Stefano e la serata di San Silvestro; il veglione di Befana (5 gennaio), invece, sarà alla Taverna dello Scoiattolo, una baita di montagna a 1000 metri di altitudine, riscaldato da un grande camino e da arredi dal gusto vintage. Protagonisti della tavola salumi tipici del territorio come il prosciutto Bazzone (presidio Slowfood), il Biroldo e la Mondiola, accanto ai classici tortellini in brodo di cappone, tacchino ripieno e polenta al forno.

<https://www.loschermo.it/la-cucina-della-valle-del-serchio-incontra-largentina-al-ciocco-tornano-i-venerdi-della-locanda/>

La cucina della Valle del Serchio incontra l'Argentina: al Ciocco tornano i "Venerdì della Locanda"

28 novembre 2019



BARGA – La tradizione gastronomica della Valle del Serchio incontra l'Argentina: venerdì 29 novembre alle ore 20 alla Locanda alla Posta, all'interno della Tenuta del Ciocco, va in scena la "Black Angus Night", cena a base di pregiata carne bovina con spettacolo di Tango a seguire. La serata fa parte del ciclo dei "Venerdì della Locanda", serate a tema dedicate ogni volta a abbinamenti e pietanze diverse durante le quali la tradizione incontra sapori e cultura lontane.



Sul menu della **"Black Angus Night"**: carpaccio di Angus americano marinato in olio e limone, tartare di Angus americano con crema di pecorino, cipolla cotta a bassa temperatura e chips di pane, pappardella con ragù al coltello di Angus australiano e pistacchi, tagliata di controfiletto di Angus argentino con purè di patate viola e indivia, hamburgerino di Angus argentino con rucola e salsa barbecue al dattero giallo e patate croccanti. Il tutto innaffiato dalla speciale birra di Natale creata dalla italiana Forst e Botrosecco 2015, rosso toscano della Fattoria Mortelle Antinori.

La prossima "puntata", venerdì 6 dicembre, si intitola **"Sushi che passione!"** e prevede una rivisitazione delle specialità nipponiche in chiave locale, con prodotti del territorio.

Oltre ai "Venerdì della Locanda", ci sono molte altre occasioni golose per visitare il Ciocco durante la stagione delle feste. Tra le novità il **Brunch** che si tiene ogni domenica, un'occasione conviviale, da gustare in coppia, con gli amici o la famiglia, tra il calore di un camino acceso e le cime innevate al di là della vetrata. Bacon, salmone, uova, frittelle, ma anche pasta, carne e le mille proposte dello chef. Diversi i menu degustazione proposti durante le festività di Natale alla **Locanda Alla Posta**, pensati per cene e pranzi d'auguri, in famiglia o con amici e colleghi, in grado di soddisfare gusti e budget diversi, il locale ospiterà anche il banchetto di Natale, il brunch di Santo Stefano e la serata di San Silvestro; il veglione di Befana (5 gennaio), invece, sarà alla **Taverna dello Scoiattolo**, una baita di montagna a 1000 metri di altitudine, riscaldato da un grande camino e da arredi dal gusto vintage. Protagonisti della tavola salumi tipici del territorio come il **prosciutto Bazzone** (presidio Slowfood), il **Bioldo** e la **Mondiola**, accanto ai classici tortellini in brodo di cappone, tacchino ripieno e polenta al forno.



<http://www.ucmediavalle.it/uc/la-gastronomia-della-valle-del-serchio-incontra-largentina-al-ciocco-barga/>

LA GASTRONOMIA della Valle del Serchio incontra l'Argentina al Ciocco.. Barga

Pubblicato il 28 novembre 2019

La tradizione gastronomica della Valle del Serchio incontra l'Argentina: domani VENERDI' 29 NOVEMBRE alle ore 20 alla Locanda alla Posta, all'interno della tenuta del Ciocco, va in scena la Black Angus Night, cena a base di pregiata carne bovina con spettacolo di tango a seguire. La serata fa parte del ciclo dei Venerdì della Locanda, serate a tema dedicate ogni volta a abbinamenti e pietanze diverse durante le quali la tradizione incontra sapori e cultura lontane.





<https://www.verdeazzurronotizie.it/la-cucina-della-valle-del-serchio-incontra-largentina-alla-tenuta-del-ciocco-tornano-i-venerdi-della-locanda/>

La cucina della Valle del Serchio incontra l'Argentina: Alla Tenuta del Ciocco tornano i “Venerdì della Locanda”

Novembre 28, 2019



La cucina della Valle del Serchio incontra l'Argentina: Alla Tenuta del Ciocco tornano i “Venerdì della Locanda”

Venerdì 29 novembre alla Locanda alla Posta cena e spettacolo di Tango con la “Black Angus Night”

In attesa dei banchetti delle Feste con menu pensati per ritrovarsi con la famiglia, gli amici o i colleghi davanti al camino acceso gustando specialità della tradizione e presidi Slow Food

Barga, 28 novembre 2019 – La tradizione gastronomica della Valle del Serchio incontra l'Argentina: **venerdì 29 novembre** alle ore 20 alla Locanda alla Posta, all'interno della **Tenuta del Ciocco**, va in scena la "Black Angus Night", cena a base di pregiata carne bovina con spettacolo di Tango a seguire. La serata fa parte del ciclo dei "**Venerdì della Locanda**", serate a tema dedicate ogni volta a abbinamenti e pietanze diverse durante le quali la tradizione incontra sapori e cultura lontane.

Sul menu della "**Black Angus Night**": carpaccio di Angus americano marinato in olio e limone, tartare di Angus americano con crema di pecorino, cipolla cotta a bassa temperatura e chips di pane, pappardella con ragù al coltello di Angus australiano e pistacchi, tagliata di controfiletto di Angus argentino con purè di patate viola e indivia, hamburgerino di Angus argentino con rucola e salsa barbecue al dattero giallo e patate croccanti. Il tutto inaffiato dalla speciale birra di Natale creata dalla italiana Forst e Botrosecco 2015, rosso toscano della Fattoria Mortelle Antinori.

La prossima "puntata", venerdì 6 dicembre, si intitola "**Sushi che passione!**" e prevede una rivisitazione delle specialità nipponiche in chiave locale, con prodotti del territorio.

Oltre ai "Venerdì della Locanda", ci sono molte altre occasioni golose per visitare il Ciocco durante la stagione delle feste. Tra le novità il **Brunch** che si tiene ogni domenica, un'occasione conviviale, da gustare in coppia, con gli amici o la famiglia, tra il calore di un camino acceso e le cime innevate al di là della vetrata. Bacon, salmone, uova, frittelle, ma anche pasta, carne e le mille proposte dello chef.

Diversi i menu degustazione proposti durante le festività di Natale alla **Locanda Alla Posta**, pensati per cene e pranzi d'auguri, in famiglia o con amici e colleghi, in grado di soddisfare gusti e budget diversi, il locale ospiterà anche il banchetto di Natale, il brunch di Santo Stefano e la serata di San Silvestro; il veglione di Befana (5 gennaio), invece, sarà alla **Taverna dello Scoiattolo**, una baita di montagna a 1000 metri di altitudine, riscaldato da un grande camino e da arredi dal gusto vintage. Protagonisti della tavola salumi tipici del territorio come il **prosciutto Bazzone** (presidio Slowfood), il **Bioldo** e la **Mondiola**, accanto ai classici tortellini in brodo di cappone, tacchino ripieno e polenta al forno.

<https://www.versiliatoday.it/2019/11/28/la-cucina-della-valle-del-serchio-incontra-largentina-alla-tenuta-del-ciocco-tornano-venerdi-della-locanda/>

La cucina della Valle del Serchio incontra l'Argentina: Alla Tenuta del Ciocco tornano i "Venerdì della Locanda"

La tradizione gastronomica della Valle del Serchio incontra l'Argentina: venerdì 29 novembre alle ore 20 alla Locanda alla Posta, all'interno della Tenuta del Ciocco, va in scena la "Black Angus Night", cena a base di pregiata carne bovina con spettacolo di Tango a seguire. La serata fa parte del ciclo dei "Venerdì della Locanda", serate a tema dedicate ogni volta a abbinamenti e pietanze diverse durante le quali la tradizione incontra sapori e cultura lontane.

Sul menu della "Black Angus Night": carpaccio di Angus americano marinato in olio e limone, tartare di Angus americano con crema di pecorino, cipolla cotta a bassa temperatura e chips di pane, pappardella con ragù al coltello di Angus australiano e pistacchi, tagliata di controfiletto di Angus argentino con purè di patate viola e indivia, hamburgherino di Angus argentino con rucola e salsa barbecue al dattero giallo e patate croccanti. Il tutto innaffiato dalla speciale birra di Natale creata dalla italiana Forst e Botrosecco 2015, rosso toscano della Fattoria Mortelle Antinori.

La prossima "puntata", venerdì 6 dicembre, si intitola "Sushi che passione!" e prevede una rivisitazione delle specialità nipponiche in chiave locale, con prodotti del territorio.

Oltre ai "Venerdì della Locanda", ci sono molte altre occasioni golose per visitare il Ciocco durante la stagione delle feste. Tra le novità il Brunch che si tiene ogni domenica, un'occasione

conviviale, da gustare in coppia, con gli amici o la famiglia, tra il calore di un camino acceso e le cime innevate al di là della vetrata. Bacon, salmone, uova, frittelle, ma anche pasta, carne e le mille proposte dello chef.

Diversi i menu degustazione proposti durante le festività di Natale alla Locanda Alla Posta, pensati per cene e pranzi d'auguri, in famiglia o con amici e colleghi, in grado di soddisfare gusti e budget diversi, il locale ospiterà anche il banchetto di Natale, il brunch di Santo Stefano e la serata di San Silvestro; il veglione di Befana (5 gennaio), invece, sarà alla Taverna dello Scoiattolo, una baita di montagna a 1000 metri di altitudine, riscaldato da un grande camino e da arredi dal gusto vintage. Protagonisti della tavola salumi tipici del territorio come il prosciutto Bazzone (presidio Slowfood), il Biroldo e la Mondiola, accanto ai classici tortellini in brodo di cappone, tacchino ripieno e polenta al forno.

<https://www.serchioindiretta.it/cultura-e-spettacoli/2019/12/05/dal-sushi-in-salsa-locale-ai-prodotti-tipici-eventi-gourmet-al-ciocco/94609/>

Dal sushi in salsa locale ai prodotti tipici: eventi gourmet al Ciocco

Una serie di appuntamenti con la cucina del territorio e non di **Redazione** - 05 Dicembre 2019

Doppio appuntamento gourmet alla **Tenuta del Ciocco**: domani (6 dicembre) la cucina nipponica si fonde con i prodotti del territorio grazie alla Sushi Night, degustazione con cooking show inserita ciclo dei Venerdì della Locanda, serate a tema dedicate durante le quali la tradizione incontra sapori e cultura lontane. Lunedì (9 dicembre) invece sarà la volta di Valle del Gusto, in cucina cinque chef per una cena a base di formaggi, vini e distillati d'eccellenza.

Lo chef della **Locanda alla Posta**, Stefano Vincenti preparerà al momento sushi di vario genere come nigiri, maki uramaki, e ancora il garfasushi dove l'alga è sostituita dal **cavolo**. Nel menu anche piatti caldi quali **noodles**, pollo e verdure stir fry, marinato in salsa Ponzu e per concludere mochi di riso giapponese con tè verde. In abbinamento birra di Natale Forst e Vermentino di Luni – Fattoria il Monticello.

Gli appuntamenti culinari alla Locanda Alla Posta proseguono lunedì (9 dicembre) alle 20 con Valle del Gusto una serata esclusiva in cui il resident chef della **Locanda Tommaso Monticelli** sarà accompagnato ai fornelli da ben quattro guest star: Andrea ed Elisa di Elisa Bar & Ristorante di Barga, Giuseppe Bertoli del Mulin del Rancone di Camporgiano e Aurelio Barantini dell'Antica Locanda di Sesto. La serata inoltre ospiterà prodotti di **aziende del territorio**: le etichette della cantina

Arnaldo Caprai, i formaggi del Caseificio Marovelli, il gin Ambrosia e il panettone artigianale di Theobroma.

Il menu di lunedì 9 si apre con trota marinata agli **agrumi su insalatina, castagne secche e riduzione d'arancia**, a seguire tortino di farro con fonduta al Bagiole Marovelli, pancetta arrostita e gocce d'aceto balsamico dello chef Giuseppe Bertoli dell'Agriturismo Mulin del Rancone. In abbinamento agli antipasti sarà possibile bere il metodo classico Arnaldo Caprai. Come primi piatti saranno serviti gnocchi di patate di montagna con caciottina Marovelli e polvere di prosciutto Bazzone, e ancora rigatini di farro Felicetti con ragù di cinghiale senese, il tutto bagnato da Chardonnay Umbria igt Arnaldo Caprai. A seguire quaglia con insalata calda di farro, castagne e barbe rosse con polvere di foglia di fico, riduzione di sagrantino e cicoria, abbinato a Sagrantino di Montefalco Dogc. Dolce conclusione con un moullé al fondente, coulis di fragole e crema allo sciroppo di fieno della Maestà della Formica, e la degustazione di panettone artigianale Theobroma abbinato al **gin Ambrosia**.

Giovedì (13 dicembre), in programma un altro evento alla Locanda alla Posta con la **degustazione di piatti scozzesi**, una serata dove il buon cibo sarà accompagnato da spettacoli di ballo e musiche folk scozzesi, realizzate in collaborazione con la comunità scozzese di Barga.

Sono tante le altre occasioni golose per visitare il Ciocco durante la stagione delle feste. Tra le novità il Brunch che si tiene ogni domenica, un'occasione conviviale, da gustare in coppia, con gli amici o la famiglia, tra il calore di un camino acceso e le cime innevate al di là della vetrata. Bacon, salmone, uova, frittelle, ma anche pasta, carne e le mille proposte dello chef.



<https://www.verdeazzurronotizie.it/ciocco-gourmet-sushi-e-chef-del-territorio-alla-locanda-alla-posta/>

Ciocco gourmet: sushi e chef del territorio alla Locanda alla Posta

Dicembre 05, 2019



Ciocco gourmet: sushi e chef del territorio alla Locanda alla Posta

*Doppio appuntamento nella Tenuta: venerdì 6 dicembre il Giappone incontra la Valle del Serchio per una degustazione con cooking show, lunedì 9 cinque chef in cucina per una cena a base di formaggi, vini e distillati d'eccellenza
E giovedì 13 atmosfere e sapori di Scozia davanti al grande camino*

Barga, 5 dicembre 2019 – Doppio appuntamento gourmet alla Tenuta del Ciocco: **venerdì 6 dicembre** la cucina nipponica si fonde con i prodotti del territorio grazie alla “**Sushi Night**”, degustazione con cooking show inserita ciclo dei “**Venerdì della Locanda**”, serate a tema dedicate durante le quali la tradizione incontra sapori e cultura lontane. **Lunedì 9 dicembre** invece sarà la volta di “**Valle del Gusto**”, in cucina cinque chef per una cena a base di formaggi, vini e distillati d'eccellenza.

Venerdì 6, lo chef della Locanda alla Posta, Stefano Vincenti preparerà al momento sushi di vario genere come nigiri, maki uramaki, e ancora il “**garfasushi**” dove l'alga è sostituita dal cavolo. Nel menu anche piatti caldi quali noodles, pollo e verdure *stir fry*, marinato in salsa Ponzu e per concludere mochi di riso giapponese con tè verde. In abbinamento birra di Natale Forst e Vermentino di Luni – Fattoria il Monticello.

Gli appuntamenti culinari alla Locanda Alla Posta proseguono **lunedì 9 dicembre alle ore 20** con “Valle del Gusto” una serata esclusiva in cui il resident chef della Locanda Tommaso Monticelli sarà accompagnato ai fornelli da ben quattro guest star: Andrea ed Elisa di **Elisa Bar & Ristorante (Barga)**, Giuseppe Bertoli del **Mulin del Rancone (Camporgiano)** e Aurelio Barantini dell'**Antica Locanda di Sesto (Lucca)**. La serata inoltre ospiterà prodotti di aziende del territorio: le etichette della **cantina Arnaldo Caprai**, i formaggi del **Caseificio Marovelli**, il gin **Ambrosia** e il panettone artigianale di **Theobroma**.

Il **menu** di lunedì 9 si apre con trota marinata agli agrumi su insalatina, castagne secche e riduzione d'arancia, a seguire tortino di farro con fonduta al Bagiolo “Marovelli”, pancetta arrostita e gocce d'aceto balsamico dello chef Giuseppe Bertoli dell'Agriturismo Mulin del Rancone. In abbinamento agli antipasti sarà possibile bere il Metodo classico Arnaldo Caprai. Come primi piatti saranno serviti gnocchi di patate di montagna con caciottina “Marovelli” e polvere di prosciutto Bazzone, e ancora rigatini di farro Felicetti con ragù di Cinta Senese, il tutto bagnato da Chardonnay Umbria IGT Arnaldo Caprai. A seguire quaglia con insalata calda di farro, castagne e barbe rosse con polvere di foglia di fico, riduzione di sagrantino e cicoria, abbinato a Sagrantino di Montefalco DOCG. Dolce conclusione con un moullé al fondente, coulis di fragole e crema allo sciroppo di fieno della Maestà della Formica, e la degustazione di panettone artigianale Theobroma abbinato al gin Ambrosia.

Giovedì 13 dicembre, in programma un altro evento alla Locanda alla Posta con la degustazione di **piatti scozzesi**, una serata dove il buon cibo sarà accompagnato da spettacoli di ballo e musiche folk scozzese, realizzate in collaborazione con la comunità scozzese di Barga.

Sono tante le altre occasioni golose per visitare il Ciocco durante la stagione delle feste. Tra le novità il **Brunch** che si tiene ogni domenica, un'occasione conviviale, da gustare in coppia, con gli amici o la famiglia, tra il calore di un camino acceso e le cime innevate al di là della vetrata. Bacon, salmone, uova, frittelle, ma anche pasta, carne e le mille proposte dello chef.

<https://toscanadaily.com/2019/12/eventi-in-toscana/montagna-gourmet-gli-appuntamenti-in-programma-per-le-feste-sulla-living-mountain-del-ciocco/>

20-12-2019

Natale attorno al camino, Veglione nello chalet in legno, cene e degustazioni tra piccoli borghi, grandi presepi e antiche tradizioni. E la Befana si aspetta in baita.

Da Natale a Capodanno fino alla festa della Befana la Tenuta de “Il Ciocco” si propone come un caldo rifugio in cui gustare le prelibatezze della tradizione, da assaporare di fronte al camino acceso guardando la valle incantata del Serchio, o dove riposare in una delle confortevoli strutture della Tenuta. La Living Mountain del Ciocco, regala emozioni uniche nella stagione invernale: tra mercatini nei borghi arroccati, presepi viventi di antica tradizione, una proposta culinaria dal sapore autentico, relax ma anche adrenalinici percorsi da fare in ebike e trekking nella neve.

DOVE MANGIARE. Distribuita su oltre 600 ettari di montagna, la Tenuta de “Il Ciocco” ospita al suo interno quattro ristoranti, in ciascuno dei quali trovare un’atmosfera diversa. Ad accomunarli l’attenzione ai prodotti del territorio, come farro, salumi, formaggi e vini locali. Cinque i menu degustazione proposti durante le festività di Natale alla Locanda Alla Posta, pensati per cene e pranzi d’auguri, in famiglia o con amici e colleghi, in grado di soddisfare gusti e budget diversi, il locale ospiterà anche il pranzo di Natale, il brunch di Santo Stefano e il cenone di San Silvestro; il veglione della Befana (5 gennaio), invece, sarà alla Taverna dello Scoiattolo, una baita di montagna a 1000 metri di altitudine, riscaldata da un grande fuoco acceso e da arredi dal gusto vintage. Chi prenderà

parte al veglione di Befana potrà inoltre usufruire di uno sconto del 20% sul pernottamento in una delle strutture della Tenuta.

DOVE DORMIRE. Per vivere la magia dell'atmosfera natalizia in Garfagnana e nella Media Valle del Serchio, tra lo shopping nei mercatini natalizi e suggestivi appuntamenti dal sapore autentico, la Tenuta de "Il Ciocco" si propone come luogo ideale dove fare base, grazie alle diverse strutture ricettive, con servizi centralizzati.

Tra queste il Boutique Hotel Monteceneri, oggetto di una recente ristrutturazione che ha restituito agli ambienti eleganza attraverso l'utilizzo del legno di castagno, stoffe intessute su antichi telai e ferro lavorato in modo artigianale, il College e il Belvedere, due residenze più semplici ma gli accoglienti, i tradizionali Chalet di montagna, soluzione più intima per chi ama respirare l'atmosfera di montagna senza rinunciare al comfort. In occasione delle principali festività sono previsti pacchetti speciali e particolari offerte per tutta la famiglia.

PROMO NATALIZIE. Tra le promozioni natalizie: Bed and Brunch che permette a chi soggiornerà il sabato in una delle strutture della tenuta (Monteceneri Boutique Hotel, College Hotel, Belvedere Hotel, gli chalet e i 28 appartamenti) di ottenere uno sconto sul brunch della domenica alla Locanda alla Posta. La promozione è valida anche per il brunch di Santo Stefano e quello di Capodanno.

"Il Ciocco" inoltre offre soggiorni pensati per chi desideri di trascorrere nella Tenuta qualche giorno di vacanza in uno dei caratteristici chalet in legno immersi nella natura, con il pacchetto festività Last Minute valido fino al 6 gennaio: un soggiorno di due notti e tre giorni in pensione completa in uno chalet da quattro persone, con prima colazione, pranzo e cena alla Locanda alla Posta. A partire da 120 euro a persona.

NATURA & ADRENALINA IN QUOTA. La stagione invernale non ferma le attività all'aria aperta. Oltre ai bike tour per godere di foliage e panorama, ogni giorno della settimana è possibile prendere parte a una Ciocco Experience diversa per vivere a pieno

il territorio e la natura. Dalle escursioni guidate alla ricerca di erbi selvatici e altri frutti del bosco, alle lezioni di cucina per imparare le ricette tradizionali di questi luoghi, alla prova la propria abilità ai fuochi, ai safari fotografici per immortalare scorsi inediti della vallata.

NATALE NELLA VALLE. Tante le attività previste nel periodo delle feste nella Media vallata. La sera del 23 dicembre a Barga si terrà il Presepe Vivente, la più antica tradizione della Valle del Serchio: la rievocazione della Natività si snoderà lungo i vicoli lastricati del centro storico, nelle piazze medievali e rinascimentali, grazie alla partecipazione di oltre 200 figuranti. La sera della Vigilia, invece, sarà possibile assistere all'accensione dei Natalecci, antica tradizione garfagnina, particolarmente sentita nel Comune di Minucciano a Gorfigliano, che vede incendiare imponenti torri di ginepro alte oltre 15 metri.

Anche la Befana rivive a Barga il 5 e il 6 gennaio di ogni anno. La festa inizia nel pomeriggio della vigilia dell'Epifania, quando la Befana, fazzoletto in testa e sacco di iuta sulle spalle, parte dalla propria casetta di legno di Pognana, sulla montagna barghigiana, dove dal 2004 ha la sua residenza ufficiale, per arrivare nel centro storico della cittadina. Ad attenderla centinaia di bambini in costume da "befanotto".

I festeggiamenti proseguono e davanti ad un grande falò prende il via una serata in costume che prosegue alla Taverna dello Scoiattolo. Il 6 gennaio la Befana incontra poi adulti e bambini proprio a Pognana. In programma sorprese, giochi, piccoli doni e specialità locali, fra le quali anche il tipico biscotto secco, chiamato proprio "La Befana", preparato secondo una ricetta antica durante le feste natalizie.



EVENTI - Natale e Befana al Ciocco

Cartacei

01.02.2020 La Nazione Lucca

01.04.2020 La Nazione Lucca

Online

12.02.2019 Viaggiare News

12.20.2019 Coppia Perfetta

12.20.2019 Toscana Daily

01.02.2020 Il Giornale di Barga

01.02.2020 Lucca in Diretta

IL CIOCCO

Veglione della befana con cena e dj set per tutte le età

La Befana non è solo per i bambini. Domenica 5 gennaio, alla Taverna dello Scoiattolo, al Ciocco Resort, Veglione della Befana: dalle ore 20 tavola imbandita firmata dallo chef e dj set fino a tarda notte. Durante la serata vota la tua Befana preferita e vinci un premio. Biglietti su Vivaticket o al numero 366/6604737. Per i più piccoli disponibili menu e area dedicata.



<https://www.viaggiarenews.com/2019/12/montagna-gourmet-tutte-le-feste-sulla-living-mountain-del-ciocco/>

Montagna gourmet, tutte le feste sulla Living Mountain del Ciocco



Natale attorno al camino, Veglione nello chalet in legno, cene e degustazioni tra piccoli borghi, grandi presepi e antiche tradizioni.

Da Natale a Capodanno fino alla festa della Befana la Tenuta de “Il Ciocco” si propone come un caldo rifugio in cui gustare le prelibatezze della tradizione, da assaporare di fronte al camino acceso guardando la valle incantata del Serchio, o dove riposare in una delle confortevoli strutture della Tenuta.

La *Living Mountain del Ciocco*, regala emozioni uniche nella stagione invernale: tra mercatini nei borghi arroccati, presepi viventi di antica tradizione, una proposta culinaria dal sapore autentico, relax ma anche adrenalinici percorsi da fare in ebike e trekking nella neve.



DOVE MANGIARE. Distribuita su oltre 600 ettari di montagna, la Tenuta de “Il Ciocco” ospita al suo interno quattro ristoranti, in ciascuno dei quali trovare un’atmosfera diversa. Ad accomunarli l’attenzione ai prodotti del territorio, come farro, salumi, formaggi e vini locali. Cinque i menu degustazione proposti durante le festività di Natale alla **Locanda Alla Posta**, pensati per cene e pranzi d’auguri, in famiglia o con amici e colleghi, in grado di soddisfare gusti e budget diversi, il locale

ospiterà anche il pranzo di Natale, il brunch di Santo Stefano e il cenone di San Silvestro; il veglione della Befana (5 gennaio), invece, sarà alla **Taverna dello Scoiattolo**, una baita di montagna a 1000 metri di altitudine, riscaldata da un grande fuoco acceso e da arredi dal gusto vintage. Chi prenderà parte al veglione di Befana potrà inoltre usufruire di uno **sconto del 20%** sul pernottamento in una delle strutture della Tenuta.



DOVE DORMIRE. Per vivere la magia dell'atmosfera natalizia in Garfagnana e nella Media Valle del Serchio, tra lo shopping nei mercatini natalizi e suggestivi appuntamenti dal sapore autentico, la Tenuta de "Il Ciocco" si propone come luogo ideale dove fare base, grazie alle diverse strutture ricettive, con servizi centralizzati. Tra queste il **Boutique Hotel Monteceneri**, oggetto di una recente ristrutturazione che ha restituito agli ambienti eleganza attraverso l'utilizzo del legno di

castagno, stoffe intessute su antichi telai e ferro lavorato in modo artigianale, il **College** e il **Belvedere**, due residenze più semplici ma gli accoglienti, i tradizionali **Chalet di montagna**, soluzione più intima per chi ama respirare l'atmosfera di montagna senza rinunciare al comfort. In occasione delle principali festività sono previsti pacchetti speciali e particolari offerte per tutta la famiglia.

PROMO NATALIZIE. Tra le promozioni natalizie: **Bed and Brunch** che permette a chi soggiornerà il sabato in una delle strutture della tenuta (Monteceneri Boutique Hotel, College Hotel, Belvedere Hotel, gli chalet e i 28 appartamenti) di ottenere uno sconto sul brunch della domenica alla Locanda alla Posta. La promozione è valida anche per il brunch di Santo Stefano e quello di Capodanno.

“Il Ciocco” inoltre offre soggiorni pensati per chi desideri di trascorrere nella Tenuta qualche giorno di vacanza in uno dei caratteristici chalet in legno immersi nella natura, con il pacchetto festività **Last Minute valido fino al 6 gennaio**: un soggiorno di due notti e tre giorni in pensione completa in uno chalet da quattro persone, con prima colazione, pranzo e cena alla Locanda alla Posta. A partire da 120 euro a persona.

NATURA & ADRENALINA IN QUOTA. La stagione invernale non ferma le attività all'aria aperta. Oltre ai bike tour per godere di *foliage* e panorama, ogni giorno della settimana è possibile prendere parte a una **Ciocco Experience** diversa per vivere a pieno il territorio e la natura. Dalle escursioni guidate alla ricerca di erbi selvatici e altri frutti del bosco, alle lezioni di cucina per imparare le ricette tradizionali di questi luoghi, alla prova la propria abilità ai fuochi, ai safari fotografici per immortalare scorsi inediti della vallata.

NATALE NELLA VALLE. Tante le attività previste nel periodo delle feste nella Media vallata. La sera del 23 dicembre a Barga si terrà il **Presepe Vivente**, la più antica tradizione della Valle del Serchio: la rievocazione della Natività si snoderà lungo i vicoli lastricati del centro storico, nelle piazze medievali e rinascimentali, grazie alla partecipazione di oltre **200 figuranti**. La sera della Vigilia, invece, sarà possibile assistere all'accensione dei **Natalecci**, antica tradizione garfagnina, particolarmente sentita nel Comune di Minucciano a Gorfigliano, che vede incendiare imponenti torri di ginepro alte oltre 15 metri. Anche la **Befana** rivive a Barga il 5 e il 6 gennaio di ogni anno. La festa inizia nel pomeriggio della vigilia dell'Epifania, quando la Befana, fazzoletto in testa e sacco di iuta sulle spalle, parte dalla propria casetta di legno di Pognana, sulla montagna barghigiana, dove dal 2004 ha la sua residenza ufficiale, per arrivare nel centro storico della cittadina. Ad attenderla centinaia di bambini in costume da "befanotto". I festeggiamenti proseguono e davanti ad un grande falò prende il via una serata in costume che prosegue alla Taverna dello Scoiattolo. Il 6 gennaio la Befana incontra poi adulti e bambini proprio a Pognana. In programma sorprese, giochi, piccoli doni e specialità locali, fra le quali anche il tipico biscotto secco, chiamato proprio "La Befana", preparato secondo una ricetta antica durante le feste natalizie.

<https://coppiaperfetta.it/tenuta-del-ciocco-valle-del-serchio/>

20 Dicembre 2019



Mercatini, presepi viventi e presidi Slow food al Ciocco, in Toscana

Mercatini nei borghi arroccati, presepi viventi di antica tradizione, una proposta culinaria dal sapore autentico, relax davanti al camino in una taverna in quota o nel calore di uno chalet in legno immerso nel bosco, ma anche adrenalinici percorsi da fare in ebike e trekking nella neve. La Living Mountain della Tenuta del Ciocco, nella valle del Serchio, in provincia di Lucca, regala emozioni uniche nella stagione invernale.

Dove Mangiare. Distesa su oltre 600 ettari, la Tenuta del Ciocco ospita al suo interno quattro ristoranti diversi, in ognuno dei quali regna un'atmosfera diversa. Ad accomunarli è l'attenzione ai prodotti del territorio, come farro, salumi, formaggi e vini locali. Cinque i menu degustazione proposti durante le festività di Natale alla Locanda Alla Posta, pensati per cene e pranzi d'auguri, in famiglia o con amici e colleghi, in grado di soddisfare gusti e budget diversi, il locale ospiterà anche il banchetto di Natale, il brunch di Santo Stefano e la serata di San Silvestro; il veglione della Befana (5 gennaio), invece, sarà alla Taverna dello Scoiattolo, una baita di montagna a 1.000

metri di altitudine, riscaldato da un grande camino e da arredi dal gusto vintage. Protagonisti della tavola salumi tipici del territorio come il prosciutto Bazzone (presidio Slowfood), il Bioldo e la Mondiola, accanto ai classici tortellini in brodo di cappone, tacchino ripieno e polenta al forno.

Natale nella valle. Tante le attività previste nel periodo delle feste nella vallata. A partire da Barga in Cioccolato (7 e 8 dicembre), festival interamente dedicato ai maestri cioccolatieri che si svolge nelle vie del pittoresco centro, dove sarà possibile gustare svariate specialità a base di cioccolato, dalle praline ai liquori. Ad animare il weekend dell'Immacolata anche una serie di eventi per tutta la famiglia, tra cui il mercatino artigianale e dell'antiquariato. Sabato 7 e domenica 8 dicembre l'antico borgo di Campocatino si trasforma nel Villaggio di Natale: le vie si popoleranno di bancarelle delle arti e dei mestieri, prodotti tipici come i necci con la ricotta, le frittelle, il castagnaccio, le mondine e le tulle saranno serviti accompagnati da vin brulé in tazze natalizie. E non mancheranno zampognari e canti natalizi. Sul calar della sera si terrà la rappresentazione vivente della Natività. La sera del 23 dicembre a Barga si terrà il Presepe Vivente, la più antica tradizione della Valle del Serchio: la rievocazione della Natività si snoderà lungo i vicoli lastricati del centro storico, nelle piazze medievali e rinascimentali. Grazie alla partecipazione di oltre 200 figuranti, per una sera le vie saranno nuovamente popolate dagli antichi mestieri di un tempo: l'arrotino, il maniscalco, il barbiere di una volta, le lavandaie, l'impagliatore, il falegname. La sera della Vigilia di Natale sarà possibile assistere all'accensione dei Natalecci, antica tradizione garfagnina, particolarmente sentita nel Comune di Minucciano a Gorfigliano, che vede incendiare imponenti torri di ginepro alte oltre 15 metri. Tradizione vuole che a seconda del loro scoppiettare e della loro resistenza e durata si traggano importanti auspici sul nuovo anno.

Anche la Befana, tradizione italiana antichissima, rivive a Barga il 5 e il 6 gennaio di ogni anno. La festa inizia nel pomeriggio della vigilia dell'Epifania, quando la Befana, fazzoletto in testa e sacco di iuta sulle spalle, parte dalla propria casetta di legno di Pagnana, sulla montagna barghigiana, dove dal 2004 ha la sua residenza ufficiale, per arrivare nel centro storico della cittadina.

Natura e adrenalina in quota. La stagione invernale non ferma le attività all'aria aperta. Oltre ai bike tour per godere di foliage e panorama, ogni giorno della settimana è possibile prendere parte a una Ciocco experience diversa per vivere a pieno il territorio e la natura. Dalle escursioni guidate alla ricerca di erbi commestibili e altri frutti del bosco, alle lezioni di cucina per mettere alla prova la propria abilità ai fuochi, ai safari fotografici per immortalare scorsi inediti della vallata. Senza dimenticare uno degli eventi più attesi nella Tenuta: il Rally il Ciocchetto che quest'anno si rinnova con una super prova speciale di cinque chilometri. Venerdì 20 e sabato 21 dicembre la Living

Mountain vibrerà al rombo dei motori. Uno spettacolo per tutti che si concluderà con una festa di fine rally per festeggiare i vincitori e scambiarsi auguri di Natale.

Dove dormire. Per vivere la magia dell'atmosfera natalizia in Garfagnana e nella Valle del Serchio, tra lo shopping nei mercatini natalizi e appuntamenti dal sapore autentico, la Tenuta del Ciocco si propone come luogo ideale dove fare base, grazie alle diverse strutture ricettive, con servizi centralizzati secondo i criteri dell'albergo diffuso. Tra queste il Boutique Hotel Monteceneri, oggetto di una recente ristrutturazione che ha restituito agli ambienti eleganza attraverso l'utilizzo del legno di castagno, stoffe intessute su antichi telai e ferro lavorato in modo artigianale; il College e il Belvedere, accoglienti chalet di montagna, soluzione più intima per chi ama respirare l'atmosfera del posto senza rinunciare a nessuna comodità.

<https://toscanadaily.com/2019/12/eventi-in-toscana/montagna-gourmet-gli-appuntamenti-in-programma-per-le-feste-sulla-living-mountain-del-ciocco/>

20-12-2019

Natale attorno al camino, Veglione nello chalet in legno, cene e degustazioni tra piccoli borghi, grandi presepi e antiche tradizioni. E la Befana si aspetta in baita.

Da Natale a Capodanno fino alla festa della Befana la Tenuta de “Il Ciocco” si propone come un caldo rifugio in cui gustare le prelibatezze della tradizione, da assaporare di fronte al camino acceso guardando la valle incantata del Serchio, o dove riposare in una delle confortevoli strutture della Tenuta. La Living Mountain del Ciocco, regala emozioni uniche nella stagione invernale: tra mercatini nei borghi arroccati, presepi viventi di antica tradizione, una proposta culinaria dal sapore autentico, relax ma anche adrenalinici percorsi da fare in ebike e trekking nella neve.

DOVE MANGIARE. Distribuita su oltre 600 ettari di montagna, la Tenuta de “Il Ciocco” ospita al suo interno quattro ristoranti, in ciascuno dei quali trovare un’atmosfera diversa. Ad accomunarli l’attenzione ai prodotti del territorio, come farro, salumi, formaggi e vini locali. Cinque i menu degustazione proposti durante le festività di Natale alla Locanda Alla Posta, pensati per cene e pranzi d’auguri, in famiglia o con amici e colleghi, in grado di soddisfare gusti e budget diversi, il locale ospiterà anche il pranzo di Natale, il brunch di Santo Stefano e il cenone di San Silvestro; il veglione della Befana (5 gennaio), invece, sarà alla Taverna dello Scoiattolo, una baita di montagna a 1000 metri di altitudine, riscaldata da un grande fuoco acceso e da arredi dal gusto vintage. Chi prenderà

parte al veglione di Befana potrà inoltre usufruire di uno sconto del 20% sul pernottamento in una delle strutture della Tenuta.

DOVE DORMIRE. Per vivere la magia dell'atmosfera natalizia in Garfagnana e nella Media Valle del Serchio, tra lo shopping nei mercatini natalizi e suggestivi appuntamenti dal sapore autentico, la Tenuta de "Il Ciocco" si propone come luogo ideale dove fare base, grazie alle diverse strutture ricettive, con servizi centralizzati.

Tra queste il Boutique Hotel Monteceneri, oggetto di una recente ristrutturazione che ha restituito agli ambienti eleganza attraverso l'utilizzo del legno di castagno, stoffe intessute su antichi telai e ferro lavorato in modo artigianale, il College e il Belvedere, due residenze più semplici ma gli accoglienti, i tradizionali Chalet di montagna, soluzione più intima per chi ama respirare l'atmosfera di montagna senza rinunciare al comfort. In occasione delle principali festività sono previsti pacchetti speciali e particolari offerte per tutta la famiglia.

PROMO NATALIZIE. Tra le promozioni natalizie: Bed and Brunch che permette a chi soggiornerà il sabato in una delle strutture della tenuta (Monteceneri Boutique Hotel, College Hotel, Belvedere Hotel, gli chalet e i 28 appartamenti) di ottenere uno sconto sul brunch della domenica alla Locanda alla Posta. La promozione è valida anche per il brunch di Santo Stefano e quello di Capodanno.

"Il Ciocco" inoltre offre soggiorni pensati per chi desideri di trascorrere nella Tenuta qualche giorno di vacanza in uno dei caratteristici chalet in legno immersi nella natura, con il pacchetto festività Last Minute valido fino al 6 gennaio: un soggiorno di due notti e tre giorni in pensione completa in uno chalet da quattro persone, con prima colazione, pranzo e cena alla Locanda alla Posta. A partire da 120 euro a persona.

NATURA & ADRENALINA IN QUOTA. La stagione invernale non ferma le attività all'aria aperta. Oltre ai bike tour per godere di foliage e panorama, ogni giorno della settimana è possibile prendere parte a una Ciocco Experience diversa per vivere a pieno

il territorio e la natura. Dalle escursioni guidate alla ricerca di erbi selvatici e altri frutti del bosco, alle lezioni di cucina per imparare le ricette tradizionali di questi luoghi, alla prova la propria abilità ai fuochi, ai safari fotografici per immortalare scorsi inediti della vallata.

NATALE NELLA VALLE. Tante le attività previste nel periodo delle feste nella Media vallata. La sera del 23 dicembre a Barga si terrà il Presepe Vivente, la più antica tradizione della Valle del Serchio: la rievocazione della Natività si snoderà lungo i vicoli lastricati del centro storico, nelle piazze medievali e rinascimentali, grazie alla partecipazione di oltre 200 figuranti. La sera della Vigilia, invece, sarà possibile assistere all'accensione dei Natalecci, antica tradizione garfagnina, particolarmente sentita nel Comune di Minucciano a Gorfigliano, che vede incendiare imponenti torri di ginepro alte oltre 15 metri.

Anche la Befana rivive a Barga il 5 e il 6 gennaio di ogni anno. La festa inizia nel pomeriggio della vigilia dell'Epifania, quando la Befana, fazzoletto in testa e sacco di iuta sulle spalle, parte dalla propria casetta di legno di Pognana, sulla montagna barghigiana, dove dal 2004 ha la sua residenza ufficiale, per arrivare nel centro storico della cittadina. Ad attenderla centinaia di bambini in costume da "befanotto".

I festeggiamenti proseguono e davanti ad un grande falò prende il via una serata in costume che prosegue alla Taverna dello Scoiattolo. Il 6 gennaio la Befana incontra poi adulti e bambini proprio a Pognana. In programma sorprese, giochi, piccoli doni e specialità locali, fra le quali anche il tipico biscotto secco, chiamato proprio "La Befana", preparato secondo una ricetta antica durante le feste natalizie.

<https://www.giornaledibarga.it/2020/01/la-befana-si-aspetta-alla-taverna-dello-scoiattolo-alla-tenuta-de-il-ciocco-veglione-nel-bosco-con-specialita-locali-330195/>

La Befana si aspetta alla Taverna dello Scoiattolo: alla Tenuta de Il Ciocco veglione nel bosco con specialità locali

2 Gennaio 2020



IL CIOCCO – Un grande camino acceso, la tavola imbandita per le grandi occasioni, tutto il calore di una baita di legno immersa nel bosco e tanto divertimento per grandi e piccoli: la Befana si aspetta alla **Taverna dello Scoiattolo**, suggestivo rifugio a mille metri di altezza sulla living mountain della **Tenuta de Il Ciocco**. Qui domenica **5 gennaio dalle ore 20** si terrà il

veglione dell'Epifania, tra **piatti della tradizione, dolci tipici, party dj set e intrattenimento per i più piccoli.**

La Befana rivive a Barga ogni anno il 5 e 6 gennaio. La festa inizia nel pomeriggio della vigilia, quando la simpatica vecchietta parte dalla propria casa di legno di Pagnana, sulla montagna barghigiana, dove dal 2004 ha la sua "residenza ufficiale", per arrivare nel centro storico della cittadina. Ad attenderla centinaia di bambini in costume da "befanotto". I festeggiamenti proseguono fino ad arrivare poi alla Taverna dello Scoiattolo: chi si presenterà travestito da Befana potrà partecipare al **concorso**, con la possibilità di vincere un premio la sera stessa.

Il veglione alla Taverna dello Scoiattolo si apre con **caldi antipasti serviti davanti al camino**: dal lardo su focaccine calde alla polenta al forno con formaggio Bagiole e salsiccia, fino ai pecorini con confetture dell'azienda locale Maestà della Formica, per proseguire con manzo di pozza con insalatina di finocchio selvatico, prosciutto al coltello, pastrami della Taverna con stracchino e fiori di zucca ripieni. A tavola ci siede con **risotto con crema di funghi e salsiccia, maialino cotto al forno a legna in bellavista, tagliata di manzo** alla brace servita con rapini saltati e patate al cartoccio. Immancabili i dolci della befana e a tarda notte "mondine" per tutti: abbrustolire le castagne sulla brace dei camini accesi fa parte del divertimento.

La festa prosegue con **dj set e cocktail bar** per i più grandi e intrattenimento con **area giochi dedicata per i più piccoli.** Tutti i partecipanti alla cena hanno diritto a uno speciale sconto del 20% sull'alloggio per la notte del 5 gennaio 2020 nelle strutture ricettive della Tenuta: dal boutique hotel Monteceneri, recentemente ristrutturato con materie prime locali, ai caldi Chalet in legno che possono ospitare fino a 5 persone, fino ai budget hotel Belvedere e Colle. Il 6 gennaio la Befana incontra adulti e bambini proprio a Pagnana: in programma sorprese, giochi, piccoli doni e specialità locali, fra le quali anche il tipico biscotto secco, chiamato proprio "La Befana", preparato secondo una ricetta antica durante le feste natalizie.



<https://www.luccaindiretta.it/mediavalle-e-garfagnana/2020/01/02/al-ciocco-cena-e-dj-set-per-il-veglione-di-befana/157782/>

Al Ciocco cena e dj set per il veglione di Befana

Prodotti tipici e intrattenimento per i più piccoli in attesa del 6 gennaio

di **Redazione** - 02 Gennaio 2020 - 11:55



Piatti della tradizione, giochi per bambini e dj set. Domenica (**5 gennaio**) la **Befana** arriva alla **Taverna dello scoiattolo** per il veglione nel bosco. Una grande **fiesta** davanti a un camino acceso, la tavola imbandita, una baita di legno immersa nel verde e la suggestiva location di un rifugio a mille metri di altezza sulla living mountain della tenuta de **Il Ciocco**. Il **veglione** inizierà dalle 20 con dolci tipici, musica e intrattenimento per i più piccoli.

La Befana rivive a **Barga** ogni anno il 5 e 6 gennaio. La festa inizia nel pomeriggio della vigilia, quando la simpatica vecchietta parte dalla propria casa di legno di **Pegnana**, sulla montagna barghigiana, dove dal 2004 ha la sua “residenza ufficiale”, per arrivare nel centro storico della cittadina. Ad attenderla centinaia di bambini in costume da befanotto. I festeggiamenti proseguono fino ad arrivare poi alla Taverna dello scoiattolo: chi si presenterà travestito da befana potrà partecipare al concorso, con la possibilità di vincere un premio la sera stessa.

Il **veglione alla Taverna dello scoiattolo** si apre con caldi antipasti serviti davanti al camino: dal lardo su focaccine calde alla polenta al forno con formaggio Bagiole e salsiccia, fino ai pecorini con confetture dell'azienda locale Maestà della Formica, per proseguire con manzo di pozza con insalatina di finocchio selvatico, prosciutto al coltello, pastrami della Taverna con stracchino e fiori di zucca ripieni. A tavola viene servito risotto con crema di funghi e salsiccia, maialino cotto al forno a legna in bellavista, tagliata di manzo alla brace con rapini saltati e patate al cartoccio. Immane i dolci della befana e a tarda notte le mondine per tutti, abbrustolite sulla brace dei camini accesi.

La festa prosegue con **dj set** e **cocktail bar** per i più grandi e intrattenimento con **area giochi** dedicata per i più piccoli. Tutti i partecipanti alla cena hanno diritto a uno speciale sconto del 20 per cento sull'**alloggio** per la notte del 5 gennaio nelle strutture ricettive della Tenuta: dal boutique hotel Monteceneri, recentemente ristrutturato con materie prime locali, agli Chalet in legno che possono ospitare fino a 5 persone, fino ai budget hotel Belvedere e Colle. Il **6 gennaio** la Befana incontra adulti e bambini proprio a Pegnana: in programma sorprese, giochi, piccoli doni e specialità locali, fra le quali anche il tipico biscotto secco, chiamato proprio “La Befana”, preparato secondo una ricetta antica durante le feste natalizie.

Il costo della cena delle 20 con successiva festa è di 40 euro a persona, 30 euro per i più piccoli. L'ingresso solo al party dalle 23 è di 15 euro con bevuta inclusa. Per informazioni e prenotazioni è possibile chiamare i numeri 0583 719242 o 3666604737 oppure inviare un'email all'indirizzo locanda.allaposta@ciocco.it.

BARGA

La Befana si aspetta con veglione nel bosco alla tenuta de Il Ciocco

Un grande camino acceso, la tavola imbandita per le grandi occasioni, tutto il calore di una baita di legno immersa nel bosco e tanto divertimento per grandi e piccoli. La Befana si aspetta alla Taverna dello Scoiattolo, suggestivo rifugio a mille metri di altezza sulla living mountain della Tenuta de Il Ciocco. Qui domani dalle 20 si terrà il veglione dell'Epifania, tra piatti della tradizione, dolci tipici, party dj set e intrattenimento per i più piccoli. La festa prosegue con dj set e cocktail bar per i grandi e intrattenimento con area giochi per i più piccoli.



02

EVENTI - Aspettando il Palindromo Day

Cartacei

01.31.2020 Il Tirreno Lucca

Online

01.30.2020 Verde Azzurro Notizie

01.31.2020 Toscana Daily

LOCANDA ALLA POSTA

Sfide a colpi di enigmi e logica, al Ciocco si aspetta il Palindromo Day

L'appuntamento è per sabato 1° febbraio con una serata tra buon cibo e quesiti

Che si legga da destra verso sinistra, o da sinistra verso destra la data "0202020" è identica e sarà l'unico giorno del 2020 ad avere tale caratteristica: sabato 1° febbraio alla Locanda alla Posta nella Tenuta del Ciocco si aspetta il Palindromo Day, ovvero il 2 febbraio 2020, con una serata tra buon cibo e sfide a colpi di giochi enigmistici e quesiti logici, il tutto innaffiato, non a caso, dal vino Sator, il cui nome di ispi-
ra al celebre quadrato magico palindromo ritrovato in numerosi reperti archeologici. Cena alla carta dalle ore 20, giochi, indovinelli e per concludere in alto i calici per

brindare esattamente a mezzanotte, allo scoccare del 2 febbraio. Inoltre in programma una speciale promozione per i gemelli: chi si presenta in coppia con la propria goccia d'acqua infatti, pagherà solo una cena su due. I palindromi, che siano date, parole o addirittura intere frasi, portano con sé una sorta di fascino, mistero e senso di sfida. L'enigmistica dedica loro una serie di giochi avvincenti, ma anche il mondo dell'enogastronomia ne è rimasto affascinato. L'azienda vitivinicola Sator nell'Alta Maremma Toscana all'interno del comprensorio della Doc Montescudaio, si ispi-



Previsto il brindisi di mezzanotte e una promozione per i gemelli che pagheranno solo una cena su due

ra invece alle 5 parole del quadrato magico: Sator, Arepo, Tenet, Opera, Rotas. La giustapposizione di queste parole dà luogo a un palindromo non solo da sinistra e destra e viceversa ma anche dall'alto in basso. L'iscrizione è stata oggetto di frequenti ritrovamenti archeologici risalenti a oltre 2000 anni fa, sia in epigrafi di lapidi

che in graffiti ma nonostante numerosi studi e ipotesi il senso e il significato simbolico rimangono ancora oscuri. Una sfida per la mente e per il palato. Per maggiori informazioni e prenotazioni: 0583719242 - 366 6604737; locanda.allaposta@ciocco.it 719242 - 366 6604737; locanda.allaposta@ciocco.it. —



<https://www.verdeazzurronotizie.it/sfide-a-colpi-di-enigmi-e-logica-buon-cibo-e-vino-sator-cosi-alla-tenuta-del-ciocco-si-aspetta-il-palindromo-day/>

Gennaio 30, 2020



Sfide a colpi di enigmi e logica, buon cibo e vino
Sator: così alla Tenuta del Ciocco si aspetta il
Palindromo Day

Sfide a colpi di enigmi e logica, buon cibo e vino Sator: così alla Tenuta del Ciocco si aspetta il Palindromo Day

**Sabato 1 febbraio alla Locanda alla Posta
per celebrare l'unico giorno palindromo del 2020 con una grande festa**

Barga, 30 gennaio 2020 – Che si legga da destra verso sinistra, o da sinistra verso destra la data “0202020” è identica e sarà l’unico giorno del 2020 ad avere tale caratteristica: **sabato 1° febbraio** alla **Locanda alla Posta nella Tenuta del Ciocco** si aspetta il **Palindromo Day**, ovvero il **2 febbraio 2020**, **con una serata tra buon cibo e sfide a colpi di giochi enigmistici e quesiti logici**, il tutto innaffiato, non a caso, dal **vino Sator**, il cui nome di ispira al celebre quadrato magico palindromo ritrovato in numerosi reperti archeologici.

Cena alla carta dalle ore 20, giochi, indovinelli e per concludere in alto i calici **per brindare esattamente a mezzanotte, allo scoccare del 2 febbraio**. Inoltre in programma una speciale **promozione per i gemelli**: chi si presenta in coppia con la propria goccia d’acqua, infatti, pagherà solo una cena su due.

I palindromi, che siano date, parole o addirittura intere frasi, portano con sé una sorta di fascino, mistero e senso di sfida. L’enigmistica dedica loro una serie di giochi avvincenti, ma anche il mondo dell’enogastronomia ne è rimasto affascinato. L’azienda vitivinicola Sator nell’Alta Maremma Toscana all’interno del comprensorio della Doc Montescudaio, si ispira invece alle 5 parole del quadrato magico: SATOR, AREPO, TENET, OPERA, ROTAS. La giustapposizione di queste parole dà luogo a un palindromo non solo da sinistra e destra e viceversa ma anche dall’alto in basso. L’iscrizione è stata oggetto di frequenti ritrovamenti archeologici risalenti a oltre 2000 anni fa, sia in epigrafi di lapidi che in **graffiti**, ma nonostante numerosi studi e ipotesi il senso e il significato simbolico rimangono ancora oscuri. Una sfida per la mente e per il palato.

<https://toscanadaily.com/2020/01/provincia/lucca/sfide-a-colpi-di-enigmi-e-logica-buon-cibo-e-vino-sator-cosi-alla-tenuta-del-ciocco-si-aspetta-il-palindromo-day/>



Sfide a colpi di enigmi e logica, buon cibo e vino Sator: così alla Tenuta del Ciocco si aspetta il Palindromo Day

Che si legga da destra verso sinistra, o da sinistra verso destra la data “0202020” è identica e sarà l’unico giorno del 2020 ad avere tale caratteristica: sabato 1° febbraio alla Locanda alla Posta nella Tenuta del Ciocco si aspetta il Palindromo Day, ovvero il 2 febbraio 2020, con una serata tra buon cibo e sfide a colpi di giochi enigmistici e quesiti logici, il tutto innaffiato, non a caso, dal vino

Sator, il cui nome di ispira al celebre quadrato magico palindromo ritrovato in numerosi reperti archeologici.

Cena alla carta dalle ore 20, giochi, indovinelli e per concludere in alto i calici per brindare esattamente a mezzanotte, allo scoccare del 2 febbraio. Inoltre in programma una speciale promozione per i gemelli: chi si presenta in coppia con la propria goccia d'acqua, infatti, pagherà solo una cena su due.

I palindromi, che siano date, parole o addirittura intere frasi, portano con sé una sorta di fascino, mistero e senso di sfida. L'enigmistica dedica loro una serie di giochi avvincenti, ma anche il mondo dell'enogastronomia ne è rimasto affascinato. L'azienda vitivinicola Sator nell'Alta Maremma Toscana all'interno del comprensorio della Doc Montescudaio, si ispira invece alle 5 parole del quadrato magico: SATOR, AREPO, TENET, OPERA, ROTAS. La giustapposizione di queste parole dà luogo a un palindromo non solo da sinistra e destra e viceversa ma anche dall'alto in basso. L'iscrizione è stata oggetto di frequenti ritrovamenti archeologici risalenti a oltre 2000 anni fa, sia in epigrafi di lapidi che in graffiti, ma nonostante numerosi studi e ipotesi il senso e il significato simbolico rimangono ancora oscuri. Una sfida per la mente e per il palato.

SPORT - UEC European Championship UCI Trials World Cup

Cartacei

10.05.2019 La Nazione Lucca
10.05.2019 Il Tirreno Lucca
10.11.2019 La Nazione Lucca
10.11.2019 Il Tirreno Lucca
10.15.2019 La Nazione Lucca
10.15.2019 Il Tirreno Lucca

Online

10.10.2019 La Gazzetta del Serchio
10.10.2019 Lo Schermo
10.10.2019 Lucca Live
10.10.2019 Verde Azzurro Notizie
10.11.2019 Giornale di Barga
10.11.2019 Tutto Bici Tech
10.12.2019 Il Sito di Firenze
10.14.2019 La Nazione Lucca
10.14.2019 Sport di Montagna
10.15.2019 Verde Azzurro Notizie

APPUNTAMENTI /2

Atleti di 16 nazioni si sfidano al Ciocco

BARGA. Due weekend di emozioni per chi ama le due ruote nella Tenuta del Ciocco. Oggi e domani la tenuta ospita la tappa dell'Uec Trial European Championship, il campionato europeo di bike trial, mentre il prossimo weekend si terrà l'Uci Trial World Cup.

In meno di 10 giorni i migliori atleti al mondo della spettacolare specialità bike trial si sfideranno sul



La tenuta del Ciocco

percorso appositamente allestito all'interno del parco del Ciocco Bike Circle.

Nell'appuntamento di questo fine settimana si sfideranno 16 nazioni per un totale di oltre 100 atleti in gara, suddivisi nelle cinque categorie ammesse, ossia Elite 20", Elite 26", Women, Juniors 20", Juniors 26".

Oggi a partire dalle 8.30 sarà la volta delle qualifiche di tutte le categorie. Domani invece si entrerà nel vivo della competizione con le varie gare che dalle 9 alle 17 animeranno la giornata con un crescendo di spettacolarità dalle categorie minori fino agli Elite maschili con ruote da 26" e ruote da 20". —

La Nazione (ed. Lucca)

Campionato europeo di trial al Ciocco

DUE week-end di emozioni per chi ama le due ruote nella Tenuta del **Ciocco**, 600 ettari immersi nel verde della Valle del Serchio: oggi e domani, la tenuta ospita la tappa dell' UEC Trial European Championship, il campionato europeo di bike trial, mentre il week-end successivo, 12 e 13 ottobre, si terrà l' UCI Trial World Cup. In meno di dieci giorni i migliori atleti al mondo della spettacolare specialità bike trial si sfideranno sul percorso appositamente allestito all' interno del parco del **Ciocco** Bike Circle. In occasione dell' UEC Trial European Championship si sfideranno 16 nazioni, per un totale di oltre 100 atleti in gara, suddivisi nelle cinque categorie ammesse: «Elite 20», «Elite 26», «Women», «Juniors 20», «Juniors 26» (i numeri si riferiscono al diametro delle ruote). Oggi, a partire dalle 8.30, sarà, invece, la volta delle qualifiche di tutte le categorie. Domani si entra nel vivo della competizione, con le varie gare dalle 9 alle 17.

M. S.

LE ALTRE DISCIPLINE

PALLACANESTRO & NON SOLO

Gesam, ritorno al futuro

Si riparte contro Ragusa

Basket femminile A1 Stasera alle 20 la sfida a Chianciano

Chianciano Terme
SI VA a scena. In una Chianciano Terme un po' diversa, come molte altre città toscane, si prepara il debutto del basket femminile per un sacco di gente che, in questo periodo di bassa stagione, è in partenza per l'entusiasmante. Il programma del sabato, che si apre con il campionato di Pallacanestro A1, che gioca con l'equipe alle 14, si chiude con l'ultima gara della serie 20. Chianciano Terme è la sede della partita che si disputa alle 20. Chianciano Terme è la sede della partita che si disputa alle 20. Chianciano Terme è la sede della partita che si disputa alle 20.

VARIE LUCCA

LE BIANCOROSE DI IURLARO CHIUDONO LA PRIMA SERATA DELL'OPENING DAY DEL MASSIMO CAMPIONATO 2019-20. LE SICILIANE SONO LE ULTIME AFFRONTATE L'ANNO SCORSO

Geonova al riscatto

Arriva l'Omegna

Luca
QUATTRO gli amici di Geonova al riscatto. La prima serata del campionato di pallacanestro femminile A1, che si disputa alle 18.30, ospita l'Omegna. La partita, che si disputa alle 18.30, ospita l'Omegna. La partita, che si disputa alle 18.30, ospita l'Omegna.

Basket Serie C maschile Gold: rosablu, domani alle 18, a Livorno contro la Pletta

Bama, esame di riparazione severo

UNA squadra rosa e che non molti. Oltre al risultato. Il quello che vogliono vedere coach Novelli è il presidente Sergio Galdi, domani, alle 18, nella partita «Pallacanestro di Livorno». Centro la Pletta sarà schierata, ma l'evoluzione delle Azzurre. Novelli, che ha guidato la squadra, ha guidato la squadra, ha guidato la squadra.

Basket Serie D maschile: i ragazzi di Maini domani in cerca del bis alle 18

Libertas alla riprova di Castelfranco

LUCCA
DOPO il debutto con una bella e convincente vittoria, per la Libertas azzurra, domani alle 18, la prima partita contro il Castelfranco. La partita, che si disputa alle 18, ospita il Castelfranco. La partita, che si disputa alle 18, ospita il Castelfranco.

Castelvecchio Pascoli

DOPO week-end di emozioni per chi ama le due ruote nella Tenuta del Ciocco, 600 ettari immersi nel verde della Valle del Serchio: oggi e domani, la tenuta ospita la tappa dell' UEC Trial European Championship, il campionato europeo di bike trial, mentre il week-end successivo, 12 e 13 ottobre, si terrà l' UCI Trial World Cup. In meno di dieci giorni i migliori atleti al mondo della spettacolare specialità bike trial si sfideranno sul percorso appositamente allestito.

Castelvecchio Pascoli

Riflettori sul Ciocco: c'è la Coppa del Mondo

OGGI in terza posizione c'è Dominik Oswald fresco vincitore della maglia di Campione Europeo proprio qui al **Ciocco** il week-end scorso. Tra i Men Elite 26" in testa si trova l'inglese Jack Carthy che ha vinto europei. Non ha ancora però il titolo in tasca perché il campione francese Nicolas Vallee lo insidia lì dietro in seconda posizione. Nella Open Femminile la tedesca Nina Reichenbach, la spagnola Vera Baron e la francese Manon Basseville le protagoniste più attese e tutte possono primeggiare.

Massimo Stefanini Lucca

[illegible]

Il Tirreno (ed. Lucca)

Bike Trial, al Ciocco tre giorni con le finali della Coppa del mondo

lucca. Appena conclusi i festeggiamenti per la UEC European Championship, lo staff del **Ciocco Bike Circle** è già nuovamente in prima linea pronti ad ospitare il più prestigioso appuntamento di stagione, la finale del Uci Trials World Cup, da oggi a domenica. Stessa disciplina, il **Bike Trial**, stessa location, alcuni campioni in comune, ma percorso di gara differente e il titolo di Trials World Cup Champion in palio.

Venti le nazioni in gara e oltre 130 concorrenti, tre le categorie ammesse: le agonistiche Elite Men 20" e Elite Men 26", dove correranno anche i giovani ragazzi del secondo anno Cadet e Junior e la Open Women che accorpa le categorie Junior ed Elite. L'Italia sarà rappresentata nella Men Elite con ruote da 20" da Marco Bonalda, Giulio Porcaro, Diego Crescenzi, Simone Titli, Lorenzo Castelnovo e Andrea Legramanti, mentre nella Men Elite 26" da Diego Bani e Pietro Maroni.

La corsa al titolo in palio è ancora apertissima in tutte e tre le categorie, per cui al **Ciocco** la sfida sarà vera e dura per moltissimi atleti.

I primi tre della categoria Men Elite 20" sono racchiusi in soli 40 punti. L'attuale leader di classifica, lo spagnolo Alejandro Montalvo vincitore della prima tappa di Salzburg in Austria, è seguito da vicino dall'austriaco Thomas Pechhacker vincitore in Val di Sole. Oggi in terza posizione c'è Dominik Oswald fresco vincitore della maglia di Campione Europeo proprio qui al **Ciocco** il weekend scorso.

Tra i Men Elite 26" in testa si trova l'inglese Jack Carthy che gode di uno stato di grazia sin da inizio stagione e che ha mostrato anche qui al **Ciocco** vincendo gli europei. Non ha ancora però il titolo in tasca perché il campione francese Nicolas Vallee lo insidia lì dietro in seconda posizione.

Nella Open Femminile la tedesca Nina Reichenbach, la spagnola Vera Baron e la francese Manon Basseville si sono alternate più volte sul podio della UCI Trials World Cup quest'anno e tutte e tre hanno mostrato di poter primeggiare.

-- BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI.

XXVI LUCCASPORT

Bike Trial, al Ciocco tre giorni con le finali della Coppa del mondo

Sono venti le nazioni in gara con oltre 130 concorrenti
Tre le categorie ammesse, due maschili e una femminile

LUCCA. Appena conclusi i festeggiamenti per la UEC European Championship, lo staff del **Ciocco Bike Circle** è già nuovamente in prima linea pronti ad ospitare il più prestigioso appuntamento di stagione, la finale del Uci Trials World Cup, da oggi a domenica. Stessa disciplina, il **Bike Trial**, stessa location, alcuni campioni in comune, ma percorso di gara differente e il titolo di Trials World Cup Champion in palio.

Venti le nazioni in gara e oltre 130 concorrenti, tre le categorie ammesse: le agonistiche Elite Men 20" e Elite Men 26", dove correranno anche i giovani ragazzi del secondo anno Cadet e Junior e la Open Women che accorpa le categorie Junior ed Elite. L'Italia sarà rappresentata nella Men Elite con ruote da 20" da Marco Bonalda, Giulio Porcaro, Diego Crescenzi, Simone Titli, Lorenzo Castelnovo e Andrea Legramanti, mentre nella Men Elite 26" da Diego Bani e Pietro Maroni.

La corsa al titolo in palio è ancora apertissima in tutte e tre le categorie, per cui al **Ciocco** la sfida sarà vera e dura per moltissimi atleti.

I primi tre della categoria Men Elite 20" sono racchiusi in soli 40 punti. L'attuale leader di classifica, lo spagnolo Alejandro Montalvo vincitore della prima tappa di Salzburg in Austria, è seguito da vicino dall'austriaco Thomas Pechhacker vincitore in Val di Sole. Oggi in terza posizione c'è Dominik Oswald fresco vincitore della maglia di Campione Europeo proprio qui al **Ciocco** il weekend scorso.

Tra i Men Elite 26" in testa si trova l'inglese Jack Carthy che gode di uno stato di grazia sin da inizio stagione e che ha mostrato anche qui al **Ciocco** vincendo gli europei. Non ha ancora però il titolo in tasca perché il campione francese Nicolas Vallee lo insidia lì dietro in seconda posizione.

Nella Open Femminile la tedesca Nina Reichenbach, la spagnola Vera Baron e la francese Manon Basseville si sono alternate più volte sul podio della UCI Trials World Cup quest'anno e tutte e tre hanno mostrato di poter primeggiare.

IL LIFE BAR supera di misura la Polisudio Mia e avvicina la capolistina

LUCCA. La **Polisudio Mia** ha superato di misura la **Life Bar** di piazza...

Cefa, via alla stagione dopo un'estate tutta sul filo

Domani inizierà l'attività sportiva...
Cefa, via alla stagione dopo un'estate tutta sul filo...

ISTITUTO VENDITE GIUDIZIARIE DEL TRIBUNALE DI LUCCA E MASSA

TRIBUNALE DI LUCCA
PALLANESTRO N° 1825010 R.G.
Giulio Delgado, Dott. Giuseppe LUCENTE - Curatore: Alessandro SISTI

LOTTO DUE

Per la vendita immobiliare per più di 100 anni...

MARTEDÌ 15 OTTOBRE 2019
IL TIRRENO

TRIAL BIKE



Un momento della manifestazione a Il Ciocco

Conejos, Carthy e Baron campioni del Mondo nelle varie categorie alla tenuta de Il Ciocco

CASTELNUOVO. Il Ciocco incorona i nuovi campioni della Coppa del Mondo di trial bike. Si è chiuso ieri il weekend nella Tenuta di Barga: Borja Conejos, Jack Carthy e Vera Baron conquistano la Coppa del Mondo UCI di bike trial. E la Valle del Serchio festeggia il ritorno nel panorama bike internazionale Barga. I nuovi campioni mondiali di bike

trial, rispettivamente primi classificati nelle categorie Elite Men 20, Elite Men 26 e Open Femminile. Passaggi spettacolari, cadute, distacchi minimi tra i rider, il percorso realizzato da Marco e Paolo Patrizi ha contribuito ad accendere la sfida. Degli oltre 130 iscritti solo i migliori 18 rider si sono qualificati alla finale e il risultato è stato

uno show unico. Nella categoria Elite Men il podio è tutto spagnolo: Borja Conejos, Alejandro Montalvo e Ion Areitio chiudono la competizione del Ciocco rispettivamente primo, secondo e terzo. Alejandro, chirurgo per tutto il weekend, commette qualche errore di troppo in finale e perde per soli 10 punti gara e testa della Coppa del Mondo che consegna nelle mani del connazionale Borja. Nella categoria Elite Men 26 conferma la sua supremazia l'inglese Jack Carthy, che danza tra le strutture e conquista qui al Ciocco gara e Coppa del Mondo. Davvero intensa la battaglia con il secondo classificato: il francese Nicolas Valle. Terzo chiude Noah Cardona anche lui francese. Nella categoria Open Femminile sorprende tutti la giovanissima atleta spagnola Vera Baron, classe 2004. A soli 15 anni sopperisce alla maggiore esperienza delle sue avversarie con una grinta e una precisione che non hanno avuto pari al Ciocco e conquista così la sua prima Coppa del Mondo UCI, mettendosi dietro la campionessa tedesca Nina Reichenbach. Poca fortuna per gli italiani Marco Bonalda e Simone Titli nella categoria 20 che si fermano alla dodicesima e sedicesima posizione. —

Lucca

concalucca@laazione.net

Redazione: Piazza del Giglio, 4 - 55100 Lucca - Tel. 0583 465511
Pubblicità: Spazio - Piazza del Giglio, 5 - 55100 Lucca

spe.lucca@spnews.it



Pianeta scuola

**Alunna rifiutata
Dirigente finisce
davanti al giudice**

Pecini a pagina 5



L'indagine

**Criminalità
Cala il numero
dei furti**

Vincenti a pagina 6



Spazzamento strade, multe a raffica

Prima gli avvisi bonari, poi la mannaia sulle auto rimaste in divieto di sosta. Occhio ai cartelli

Vincenti a pagina 6

Gioca con La Nazione

**Gusto Toscano
Le interviste
e il tagliando
per votare**

Consorti e Corti a pagina 17

Capannori

**Bartolomei
bacchetta
la giunta
Menesini**

Stefanini a pagina 13



La politica

**Lucca 'snobba'
la Leopolda
«Ritorsioni
dentro il Pd»**

Vincenti a pagina 7

San Romano in Garfagnana

**Discarica
abusiva
in area
comunale**

Corti a pagina 15

Calcio

**La Lucchese
'respira' dopo
la prima vittoria**
Fondamentale invertire la rotta
in un girone molto equilibrato

Pellegrini a pagina 21

Bike Trial

**Al Ciocco
dominano
gli spagnoli**
Finali di Coppe del Mondo
La sorpresa è stata la Baron

Servizio a pagina 23

Tel. 0583 276197
Via Romana, 170 Loc. Gossi
Montecarlo (Lu)
Tel. 0583 48555
viale Carlo del Prete, 347/C
Lucca
www.tarabori.it

RECUPERO PULVISCE
Macchine LAVATRICI
Lunghezza di lavoro 800 mm
Pulvisce anteriori
e posteriori
FC300
Prezzo di listino € 619,00
Con IVA € 650,85
0583 276197

Bike trial

Al Ciocco si parla spagnolo sulle due ruote Grande successo per la Coppa del mondo

La sorpresa fra le donne
è stata Vera Baron
Al maschile podio
tutto iberico

CICLISMO

In attesa del mondiale, Borja Conejos, Jack Carthy e Vera Baron conquistano la Coppa del Mondo UCI di bike trial. La località del Ciocco e la Valle del Serchio festeggiano il ritorno nel panorama bike internazionale con una competizione di altissimo livello. Un week-end davvero intenso ed emozionante quello appena trascorso nella tenuta del Ciocco che, con la finale della UCI Trials World Cup, conclude con successo una dieci giorni all'insegna dell'entusiasmante disciplina bike trial. Passaggi spettacolari, cadute, distacchi minimi tra i rider, il tecnico percorso realizzato da Marco e Paolo Patrizi è stato apprezzato da tutti e ha contribuito ad accendere la sfida. Degli oltre 130 iscritti solo i migliori 18 rider



Vera Baron, iridata nella categoria «Donne»: un talento indiscutibile

si sono qualificati alla finale. Nella categoria Elite Men 20" podio tutto iberico: Borja Conejos, Alejandro Montalvo e Ion Areitio chiudono primo, secondo e terzo. Nella categoria Open Femmine sorprende tutti la spagnola Vera Baron, classe 2004. Poca

fortuna per gli italiani Marco Bonaldi e Simone Titli nella categoria 20" si fermano rispettivamente al 12' e 16' posto, ma già guardano al mondiale del 10 novembre in Cina.

Massimo Stefanini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA GAZZETTA DEL SERCHIO

Giornale Politico - Artistico - Amministrativo - Letterario e Teatrale

BARGA

Da domani al Ciocco la finale del Campionato Mondiale di Bike Trial

giovedì, 10 ottobre 2019, 11:58

Appena conclusi i festeggiamenti per la UEC European Championship, lo staff del Ciocco Bike Circle è già nuovamente in prima linea pronti ad ospitare il più prestigioso appuntamento di stagione, la finale del UCI Trials World Cup, da domani venerdì 11 ottobre a domenica 13. Stessa disciplina, stessa location, alcuni campioni in comune, ma percorso di gara differente e il titolo di Trials World Cup Champion in palio.



Venti le nazioni in gara e oltre 130 concorrenti, tre le categorie ammesse: le agonistiche Elite Men 20" e Elite Men 26", dove correranno anche i giovani ragazzi del secondo anno Cadet e Junior e la Open Women che accorpa le categorie Junior ed Elite. L'Italia sarà rappresentata nella Men Elite con ruote da 20" da Marco Bonalda, Giulio Porcario, Diego Crescenzi, Simone Titli, Lorenzo Castelnuevo e Andrea Legramanti, mentre nella Men Elite 26" da Diego Bani e Pietro Maroni. La corsa al titolo in palio è ancora apertissima in tutte e tre le categorie, per cui al Ciocco la sfida sarà vera e dura per moltissimi atleti.

I primi tre della categoria Men Elite 20" sono racchiusi in soli 40 punti. L'attuale leader di classifica, lo spagnolo Alejandro Montalvo vincitore della prima tappa di Salzburg in Austria, è seguito da vicino dall'austriaco Thomas Pechhacker vincitore in Val di Sole. Oggi in terza posizione c'è Dominik Oswald fresco vincitore della maglia di Campione Europeo proprio qui al Ciocco il weekend scorso. Tra i Men Elite 26" in testa si trova l'inglese Jack Carthy che gode di uno stato di grazia sin da inizio stagione e che ha mostrato anche qui al Ciocco vincendo gli europei. Non ha ancora però il titolo in tasca perché il campione francese Nicolas Vallee lo insidia lì dietro in seconda posizione.

Nella Open Femminile la tedesca Nina Reichenbach, la spagnola Vera Baron e la francese Manon Basseville si sono alternate più volte sul podio della UCI Trials World Cup quest'anno e tutte e tre hanno mostrato di poter primeggiare.

Ad aggiungere pepe alla sfida il percorso rivisto e rinnovato rispetto agli Europei dallo staff capitanato da Marco Patrizi e dal figlio Paolo, sei volte campione Italiano FCI Elite di Trials. Le zone rimangono 5: legno, roccia, cemento e le due miste, ma il percorso sarà da fare in direzione inversa, tutti gli ostacoli saranno riposizionati e ovviamente la tracciatura del percorso verrà anch'essa rivista. Di fatto sarà tutta un'altra gara.

Dopo l'esordio nel 1991 come prima location europea ad ospitare un mondiale di downhill, il Ciocco torna quindi protagonista nel panorama mondiale bike. "Il percorso che stiamo facendo è tecnico - dichiara Marco Patrizi, responsabile tecnico della realizzazione e tracciatura percorsi dell'evento - e utilizza molto materiale naturale. In questo modo riflette il contesto e la bellezza del parco nel quale ci troviamo e ripropone un percorso che si potrebbe trovare anche in natura".



Al Ciocco la finale del Campionato Mondiale di Bike Trial



BARGA – Appena conclusi i festeggiamenti per la UEC European Championship, lo staff del Ciocco Bike Circle è già nuovamente in prima linea pronti ad ospitare il più prestigioso appuntamento di stagione, la finale del UCI Trials World Cup, da domani venerdì 11 ottobre a domenica 13. Stessa disciplina, stessa location, alcuni campioni in comune, ma percorso di gara differente e il titolo di Trials World Cup Champion in palio.

Venti le nazioni in gara e oltre 130 concorrenti, tre le categorie ammesse: le agonistiche Elite Men 20" e Elite Men 26", dove correranno anche i giovani ragazzi del secondo anno Cadet e Junior e la Open Women che accorpa le categorie Junior ed Elite. L'Italia sarà rappresentata nella Men Elite con ruote da 20" da Marco Bonalda, Giulio Porcario, Diego Crescenzi, Simone Titli, Lorenzo Castelnuovo e Andrea Legramanti, mentre nella Men Elite 26" da Diego Bani e Pietro Maroni. La corsa al titolo in palio è ancora apertissima in tutte e tre le categorie, per cui al Ciocco la sfida sarà vera e dura per moltissimi atleti. I primi tre della categoria Men Elite 20" sono racchiusi in soli 40 punti. L'attuale leader di classifica, lo spagnolo Alejandro Montalvo vincitore della prima tappa di Salzburg in Austria, è seguito da vicino dall'austriaco Thomas Pechhacker vincitore in Val di Sole. Oggi in terza posizione c'è Dominik Oswald fresco vincitore della maglia di Campione Europeo proprio qui al Ciocco il weekend scorso. Tra i Men Elite 26" in testa si trova l'inglese Jack Carthy che gode di uno stato di grazia sin da inizio stagione e che ha mostrato anche qui al Ciocco vincendo gli europei. Non ha ancora però il titolo in tasca perché il campione francese Nicolas Vallee lo insidia lì dietro in seconda posizione.

Nella Open Femminile la tedesca Nina Reichenbach, la spagnola Vera Baron e la francese Manon Basseville si sono alternate più volte sul podio della UCI Trials World Cup quest'anno e tutte e tre hanno mostrato di poter primeggiare. Ad aggiungere pepe alla sfida il percorso rivisto e rinnovato rispetto agli Europei dallo staff capitanato da Marco Patrizi e dal figlio Paolo, sei volte campione Italiano FCI Elite di Trials. Le zone rimangono 5: legno, roccia, cemento e le due miste, ma il percorso sarà da fare in direzione inversa, tutti gli ostacoli saranno riposizionati e ovviamente la tracciatura del percorso verrà anch'essa rivista. Di fatto sarà tutta un'altra gara.

Dopo l'esordio nel 1991 come prima location europea ad ospitare un mondiale di downhill, il Ciocco torna quindi protagonista nel panorama mondiale bike. "Il percorso che stiamo facendo è tecnico – dichiara Marco Patrizi, responsabile tecnico della realizzazione e tracciatura percorsi dell'evento – e utilizza molto materiale naturale. In questo modo riflette il contesto e la bellezza del parco nel quale ci troviamo e ripropone un percorso che si potrebbe trovare anche in natura".

Al Ciocco la finale del Campionato Mondiale di Bike Trial



Da domani a domenica 13 ottobre weekend di gare e adrenalina

130 atleti da tutto il mondo nella Valle del Serchio per il terzo e ultimo appuntamento stagionale della UCI World Cup di Trial, su un percorso rivisto e rinnovato con la consulenza del sei volte campione del mondo Patrizi

*Barga (LU), 10 ottobre 2019 – Appena conclusi i festeggiamenti per la UEC European Championship, lo staff del Ciocco Bike Circle è già nuovamente in prima linea pronti ad ospitare il più prestigioso appuntamento di stagione, la finale del **UCI Trials World Cup**, da domani **venerdì 11 ottobre a domenica 13**. Stessa disciplina, stessa location, alcuni campioni in comune, ma percorso di gara differente e il titolo di Trials World Cup Champion in palio.*

Venti le nazioni in gara e oltre 130 concorrenti, tre le categorie ammesse: le agonistiche Elite Men 20" e Elite Men 26", dove correranno anche i giovani ragazzi del secondo anno Cadet e Junior e la Open Women che accorpa le categorie Junior ed Elite. L'Italia sarà rappresentata nella Men Elite con ruote da 20" da Marco Bonalda, Giulio Porcario, Diego Crescenzi, Simone Titli, Lorenzo Castelnuovo e Andrea Legramanti, mentre nella Men Elite 26" da Diego Bani e Pietro Maroni. La corsa al titolo in palio è ancora apertissima in tutte e tre le categorie, per cui al Ciocco la sfida sarà vera e dura per moltissimi atleti.

I primi tre della categoria Men Elite 20" sono racchiusi in soli 40 punti. L'attuale leader di classifica, lo spagnolo Alejandro Montalvo vincitore della prima tappa di Salzburg in Austria, è seguito da vicino dall'austriaco Thomas Pechhacker vincitore in Val di Sole. Oggi in terza posizione c'è Dominik Oswald fresco vincitore della maglia di Campione Europeo proprio qui al Ciocco il weekend scorso. Tra i Men Elite 26" in testa si trova l'inglese Jack Carthy che gode di uno stato di grazia sin da inizio stagione e che ha mostrato anche qui al Ciocco vincendo gli europei. Non ha ancora però il titolo in tasca perché il campione francese Nicolas Vallee lo insidia lì dietro in seconda posizione.

Nella Open Femminile la tedesca Nina Reichenbach, la spagnola Vera Baron e la francese Manon Basseville si sono alternate più volte sul podio della UCI Trials World Cup quest'anno e tutte e tre hanno mostrato di poter primeggiare.

Ad aggiungere pepe alla sfida il **percorso rivisto e rinnovato** rispetto agli Europei dallo staff capitanato da Marco Patrizi e dal figlio Paolo, sei volte campione Italiano FCI Elite di Trials. Le zone rimangono 5: legno, roccia, cemento e le due miste, ma il percorso sarà da fare in direzione inversa, tutti gli ostacoli saranno riposizionati e ovviamente la tracciatura del percorso verrà anch'essa rivista. Di fatto sarà tutta un'altra gara.

Dopo l'esordio nel 1991 come **prima location europea ad ospitare un mondiale di downhill**, il Ciocco torna quindi protagonista nel panorama mondiale bike. *"Il percorso che stiamo facendo è tecnico – dichiara Marco Patrizi, responsabile tecnico della realizzazione e tracciatura percorsi dell'evento – e utilizza molto materiale naturale. In questo modo riflette il contesto e la bellezza del parco nel quale ci troviamo e ripropone un percorso che si potrebbe trovare anche in natura".*







Al Ciocco la finale del Campionato Mondiale di Bike Trial Da domani a domenica 13 ottobre weekend di gare e adrenalina



Al Ciocco la finale del Campionato Mondiale di Bike Trial Da domani a domenica 13 ottobre weekend di gare e adrenalina



130 atleti da tutto il mondo nella Valle del Serchio per il terzo e ultimo appuntamento stagionale della UCI World Cup di Trial, su un percorso rivisto e rinnovato con la consulenza del sei volte campione del mondo Patrizi

*Barga (LU), 10 ottobre 2019 – Appena conclusi i festeggiamenti per la UEC European Championship, lo staff del Ciocco Bike Circle è già nuovamente in prima linea pronti ad ospitare il più prestigioso appuntamento di stagione, la finale del **UCI Trials World Cup**, da domani **venerdì 11 ottobre a domenica 13**. Stessa disciplina, stessa location, alcuni campioni in comune, ma percorso di gara*

differente e il titolo di Trials World Cup Champion in palio.



Venti le nazioni in gara e oltre 130 concorrenti, tre le categorie ammesse: le agonistiche Elite Men 20" e Elite Men 26", dove correranno anche i giovani ragazzi del secondo anno Cadet e Junior e la Open Women che accorpa le categorie Junior ed Elite. L'Italia

sarà rappresentata nella Men Elite con ruote da 20" da Marco Bonalda, Giulio Porcario, Diego Crescenzi, Simone Titti, Lorenzo Castelnuevo e Andrea Legramanti, mentre nella Men Elite 26" da Diego Bani e Pietro Maroni. La corsa al titolo in palio è ancora apertissima in tutte e tre le categorie, per cui al Ciocco la sfida sarà vera e dura per moltissimi atleti.



I primi tre della categoria Men Elite 20" sono racchiusi in soli 40 punti. L'attuale leader di classifica, lo spagnolo Alejandro Montalvo

vincitore della prima tappa di Salzburg in Austria, è seguito da vicino dall'austriaco Thomas Pechhacker vincitore in Val di Sole. Oggi in terza posizione c'è Dominik Oswald fresco vincitore della maglia di Campione Europeo proprio qui al Ciocco il weekend scorso. Tra i Men Elite 26" in testa si trova l'inglese Jack Carthy che gode di uno stato di grazia sin da inizio stagione e che ha mostrato anche qui al Ciocco vincendo gli europei. Non ha ancora però il titolo in tasca perché il campione francese Nicolas Vallee lo insidia lì dietro in seconda posizione.

Nella Open Femminile la tedesca Nina Reichenbach, la spagnola Vera Baron e la francese Manon Basseville si sono alternate più volte sul podio della UCI Trials World Cup quest'anno e tutte e tre hanno mostrato di poter primeggiare.



Ad aggiungere pepe alla sfida il **percorso rivisto e rinnovato** rispetto agli Europei dallo staff capitanato da Marco Patrizi e dal

figlio Paolo, sei volte campione Italiano FCI Elite di Trials. Le zone rimangono 5: legno, roccia, cemento e le due miste, ma il percorso sarà da fare in direzione inversa, tutti gli ostacoli saranno riposizionati e ovviamente la tracciatura del percorso verrà anch'essa rivista. Di fatto sarà tutta un'altra gara.

Dopo l'esordio nel 1991 come **prima location europea ad ospitare un mondiale di downhill**, il Ciocco torna quindi protagonista nel panorama mondiale bike. *"Il percorso che stiamo facendo è tecnico – dichiara Marco Patrizi, responsabile tecnico della realizzazione e tracciatura percorsi dell'evento – e utilizza molto materiale naturale. In questo modo riflette il contesto e la bellezza del parco nel quale ci troviamo e ripropone un percorso che si potrebbe trovare anche in natura".*

il **Giornale di BARGA** e della **VALLE del SERCHIO**

SPORT

Sabato e domenica al Ciocco la finale di Coppa del Mondo di Bike Trial

🕒 11 Ottobre 2019 - 💬

di Redazione



CICLISMO – Lo spettacolo del bike trial internazionale è al Ciocco. Sabato e domenica i migliori atleti del globo si contenderanno la Coppa del Mondo 2019. Con il sopralluogo e l'ispezione tecnica di venerdì mattina da parte dei Giudici UCI, tutto è ufficialmente pronto per il grande weekend della UCI Trials

World Cup del Ciocco.

Il programma della manifestazione prevede tra venerdì e sabato i quarti di finale delle tre categorie in gara Elite 20", Elite 26" e Open Femminile, mentre la domenica l'adrenalina salirà alle stelle in un escalation di emozione con le semifinali e le finali già a partire dalle 9 del mattino. Le condizioni meteo sembrano decisamente favorevoli con anche assenza di vento a tutto vantaggio dello show. Il pubblico potrà assistere allo spettacolo del bike trial immerso nella natura del parco della tenuta del Ciocco, piacevolmente coccolato dal dolce sole di ottobre.

SABATO 12 E DOMENICA 13

Al Ciocco la finale del Campionato Mondiale di Bike Trial

Ven, 11/10/2019 - 12:01 — La redazione

 Mi piace 1Share: [Facebook](#) [Twitter](#)

Appena conclusi i festeggiamenti per la UEC European Championship, lo staff del Ciocco Bike Circle è già nuovamente in prima linea pronti ad ospitare il più prestigioso appuntamento di stagione, la finale del UCI Trials World Cup, sabato 12 e domenica 13 ottobre. Stessa disciplina, stessa location, alcuni campioni in comune, ma percorso di gara differente e il titolo di Trials World Cup Champion in palio.

Venti le nazioni in gara e oltre 130 concorrenti, tre le categorie ammesse: le agonistiche Elite Men 20" e Elite Men 26", dove correranno anche i giovani ragazzi

del secondo anno Cadet e Junior e la Open Women che accorpa le categorie Junior ed Elite. L'Italia sarà rappresentata nella Men Elite con ruote da 20" da Marco Bonalda, Giulio Porcario, Diego Crescenzi, Simone Titli, Lorenzo Castelnovo e Andrea Legramanti, mentre nella Men Elite 26" da Diego Bani e Pietro Maroni. La corsa al titolo in palio è ancora apertissima in tutte e tre le categorie, per cui al Ciocco la sfida sarà vera e dura per moltissimi atleti.

I primi tre della categoria Men Elite 20" sono racchiusi in soli 40 punti. L'attuale leader di classifica, lo spagnolo Alejandro Montalvo vincitore della prima tappa di Salzburg in Austria, è seguito da vicino dall'austriaco Thomas Pechhacker vincitore in Val di Sole. Oggi in terza posizione c'è Dominik Oswald fresco vincitore della maglia di Campione Europeo proprio qui al Ciocco il weekend scorso. Tra i Men Elite 26" in testa si trova l'inglese Jack Carthy che gode di uno stato di grazia sin da inizio stagione e che ha mostrato anche qui al Ciocco vincendo gli europei. Non ha ancora però il titolo in tasca perché il campione francese Nicolas Vallee lo insidia lì dietro in seconda posizione.

Nella Open Femminile la tedesca Nina Reichenbach, la spagnola Vera Baron e la francese Manon Basseville si sono alternate più volte sul podio della UCI Trials World Cup quest'anno e tutte e tre hanno mostrato di poter primeggiare.

Ad aggiungere pepe alla sfida il **percorso rivisto e rinnovato** rispetto agli Europei dallo staff capitanato da Marco Patrizi e dal figlio Paolo, sei volte campione Italiano FCI Elite di Trials. Le zone rimangono 5: legno, roccia, cemento e le due miste, ma il percorso sarà da fare in direzione inversa, tutti gli ostacoli saranno riposizionati e ovviamente la tracciatura del percorso verrà anch'essa rivista. Di fatto sarà tutta un'altra gara.

Dopo l'esordio nel 1991 come **prima location europea ad ospitare un mondiale di downhill**, il Ciocco torna quindi protagonista nel panorama mondiale bike. *"Il percorso che stiamo facendo è tecnico - dichiara Marco Patrizi, responsabile tecnico della realizzazione e tracciatura percorsi dell'evento - e utilizza molto materiale naturale. In questo modo riflette il contesto e la bellezza del parco nel quale ci troviamo e ripropone un percorso che si potrebbe trovare anche in natura".*

<https://www.lanazione.it/lucca/sport/altri%20sport/trial-bike-campioni-coppa-mondiale-1.4833798>

Le emozioni del Trial Bike: adrenalina al Ciocco con la Coppa del Mondo

Borja Conejos, Jack Carthy e Vera Baron incoronati primi classificati nelle categorie Elite Men 20", Elite Men 26" e Open Femminile

14 ottobre 2019



Un momento della manifestazione al Ciocco

Barga (Lucca), 14 ottobre 2019 - Forza, equilibrio e resistenza. Sono solo alcune delle caratteristiche possedute dai nuovi campioni della **Coppa del Mondo di trial bike**: Borja Conejos, Jack Carthy e Vera Baron sono stati incoronati rispettivamente primi classificati nelle categorie Elite Men 20", Elite Men 26" e Open Femminile. Si è concluso ieri il weekend a tutta adrenalina della UCI Trials World Cup, nella Tenuta del Ciocco. Dal venerdì alla domenica, prova dopo prova, degli oltre 130 iscritti solo i migliori 18 rider si sono qualificati alla finale. Passaggi spettacolari, cadute, distacchi minimi tra i rider.

Podio tutto spagnolo nella categoria Elite Men 20": Borja Conejos, Alejandro Montalvo e Ion Areitio chiudono la competizione del Ciocco rispettivamente primo,

secondo e terzo. Alejandro, chirurgico per tutto il weekend, commette qualche errore di troppo in finale e perde per soli 10 punti gara e testa della Coppa del Mondo che consegna nelle mani del connazionale Borja.

Nella categoria Elite Men 26" conferma la sua supremazia l'inglese Jack Carthy, che danza tra le strutture e conquista qui al Ciocco gara e Coppa del Mondo.

Davvero intensa la battaglia con il secondo classificato: il francese Nicolas Vallee non ha mollato un attimo ma perde la gara per una sola **penalità di dieci punti**.

Terzo chiude Noah Cardona anche lui francese.

Nella categoria Open Femminile sorprende tutti la giovanissima atleta spagnola Vera Baron, classe 2004. A soli **quindici anni di età** sopperisce alla maggiore esperienza delle sue avversarie con una grinta e una precisione che non hanno avuto pari qui. Velocissima e decisiva nei momenti salienti, con il risultato di oggi Vera conquista così la sua prima Coppa del Mondo UCI, mettendosi dietro la campionessa tedesca Nina Reichenbach che chiude in seconda posizione e la francese Manon Basseville terza.

Poca fortuna per gli italiani **Marco Bonalda** e **Simone Titli** nella categoria 20", che si fermano rispettivamente alla dodicesima e sedicesima posizione, ma accrescono la propria esperienza e già guardano al mondiale del 10 novembre in Cina.

"Grazie a manifestazioni importanti come questa il Ciocco e tutto il territorio della Valle del Serchio fa il giro del mondo e può essere apprezzato a livello internazionale. L'obiettivo è quello di rendere quest'area un luogo ideale e ricercato per la pratica sportiva della bici nelle sue diverse discipline ma non solo" dichiara l'amministratore delegato del Ciocco, Andrea Barbuti.



<https://www.sportdimontagna.com/bike/uci-trials-world-cup-2019-barga-lu>



14/10/2019

Sono Borja Conejos, Jack Carthy e Vera Baron i nuovi campioni mondiali di bike trial, rispettivamente primi classificati nelle categorie Elite Men 20", Elite Men 26" e Open Femminile...

Dal venerdì alla domenica, prova dopo prova, il numero di atleti che passava al turno successivo si è sempre più assottigliato, mentre lo spettacolo e il livello della gara cresceva di conseguenza. Passaggi spettacolari, cadute, distacchi minimi tra i rider, il tecnico percorso realizzato da Marco e Paolo Patrizi ha contribuito ad accendere la sfida del weekend. Degli oltre 130 iscritti solo i migliori 18 rider si sono qualificati alla finale e il risultato è stato uno show unico in diretta anche sul canale regionale Noi Tv.

Nella categoria Elite Men 20" il podio è tutto spagnolo: Borja Conejos, Alejandro Montalvo e Ion Areitio chiudono la competizione del Ciocco rispettivamente primo, secondo e terzo. Alejandro, chirurgico per tutto il weekend, commette qualche errore di troppo in finale e perde per soli 10 punti gara e testa della Coppa del Mondo che consegna nelle mani del connazionale Borja.



Nella categoria Elite Men 26" conferma la sua supremazia l'inglese Jack Carthy, che danza tra le strutture e conquista qui al Ciocco gara e Coppa del Mondo. Davvero intensa la battaglia con il secondo classificato: il francese Nicolas Vallee non ha mollato un attimo ma perde la gara per una sola penalità di dieci punti. Terzo chiude Noah Cardona anche lui francese.

Nella categoria Open Femminile sorprende tutti la giovanissima atleta spagnola Vera Baron, classe 2004. A soli quindici anni di età sopperisce alla maggiore esperienza delle sue avversarie con una grinta e una precisione che non hanno avuto pari qui al Ciocco. Velocissima e decisiva nei momenti salienti, con il risultato di oggi Vera conquista così la sua prima Coppa del Mondo UCI, mettendosi dietro la campionessa tedesca Nina Reichenbach che chiude in seconda posizione e la francese Manon Basseville oggi terza.



Poca fortuna per gli italiani Marco Bonalda e Simone Titli nella categoria 20", che si fermano rispettivamente alla dodicesima e sedicesima posizione, ma accrescono la propria esperienza e già guardano al mondiale del 10 novembre in Cina.

Immersi nel verde dei 600 ettari del parco rider, giornalisti e spettatori hanno potuto apprezzare questa splendida location che per vocazione da molti anni propone un'ospitalità attiva, rivolta agli sportivi di tutte le età e amanti della vita all'aria aperta.



<https://www.verdeazzurronotizie.it/il-ciocco-incorona-i-nuovi-campioni-della-coppa-del-mondo-di-trial-bike/>

IL CIOCCO INCORONA I NUOVI CAMPIONI DELLA COPPA DEL MONDO DI TRIAL BIKE

Ottobre 15, 2019



IL CIOCCO INCORONA I NUOVI CAMPIONI DELLA COPPA DEL MONDO DI TRIAL BIKE

*Si è chiuso ieri il weekend a tutta adrenalina nella Tenuta di Barga con vocazione allo sport all'aria aperta: Borja Conejos, Jack Carthy e Vera Baron conquistano la Coppa del Mondo UCI di bike trial
E la Valle del Serchio festeggia il ritorno nel panorama bike internazionale*



Barga (LU) – Sono *Borja Conejos, Jack Carthy e Vera Baron* i nuovi campioni mondiali di bike trial, rispettivamente primi classificati nelle categorie *Elite Men 20"*, *Elite Men 26"* e *Open Femminile*: si è concluso ieri il weekend a tutta adrenalina della *UCI Trials World Cup*, nella *Tenuta del Ciocco*, tornata al centro di una competizione di alto livello nel panorama bike internazionale.

Dal venerdì alla domenica, prova dopo prova, il numero di atleti che passava al turno successivo si è sempre più assottigliato, mentre lo spettacolo e il livello della gara cresceva di conseguenza. Passaggi spettacolari, cadute, distacchi minimi tra i rider, il tecnico percorso realizzato da Marco e Paolo Patrizi ha contribuito ad **accendere la sfida** del weekend. Degli oltre 130 iscritti solo i migliori **18 rider** si sono qualificati alla **finale** e il risultato è stato uno show unico in diretta anche sul canale regionale Noi Tv. Nella **categoria Elite Men 20"** il podio è tutto spagnolo: Borja Conejos, Alejandro Montalvo e Ion Areitio chiudono la competizione del Ciocco rispettivamente primo, secondo e terzo. Alejandro, chirurgico per tutto il weekend, commette qualche errore di troppo in finale e perde per soli 10 punti gara e testa della Coppa del Mondo che consegna nelle mani del connazionale Borja.

Nella **categoria Elite Men 26"** conferma la sua supremazia l'inglese Jack Carthy, che danza tra le strutture e conquista qui al Ciocco gara e Coppa del Mondo. Davvero intensa la battaglia con il secondo classificato: il francese Nicolas Vallee non ha mollato un attimo ma perde la gara per una sola penalità di dieci punti. Terzo chiude Noah Cardona anche lui francese.

Nella categoria **Open Femminile** sorprende tutti la giovanissima atleta spagnola Vera Baron, classe 2004. A soli quindici anni di età sopperisce alla maggiore esperienza delle sue avversarie con una grinta e una precisione che non hanno avuto pari qui al Ciocco. Velocissima e decisiva nei momenti salienti, con il risultato di oggi Vera conquista così la sua prima Coppa del Mondo UCI, mettendosi dietro la campionessa tedesca Nina Reichenbach che chiude in seconda posizione e la francese Manon Basseville oggi terza. Poca fortuna per gli italiani Marco Bonalda e Simone Titli nella categoria 20", che si fermano rispettivamente alla dodicesima e sedicesima posizione, ma accrescono la propria esperienza e già guardano al mondiale del 10 novembre in Cina.

Immersi nel verde dei 600 ettari del parco rider, giornalisti e spettatori hanno potuto apprezzare questa splendida location che per vocazione da molti anni propone un'ospitalità attiva, rivolta agli sportivi di tutte le età e amanti della vita all'aria aperta.

“Grazie a manifestazioni importanti come questa il Ciocco e tutto il territorio della Valle del Serchio fa il giro del mondo e può essere apprezzato a livello internazionale. L'obiettivo è quello di rendere quest'area un luogo ideale e ricercato per la pratica sportiva della bici nelle sue diverse discipline ma non solo” dichiara l'amministratore delegato del Ciocco Andrea Barbuti.

“Sono contento di ritrovare Il Ciocco in piena forma nell'organizzazione di grandi eventi di bici. Lo staff ha fatto davvero un ottimo lavoro e spero vivamente che ci si possa rivedere presto in occasione di un'altra importante competizione come questa” dichiara **Dani Parramon** UCI Trials Coordinator.

TUTTOBICITECH

TUTTA LA TECNOLOGIA E LA SICUREZZA APPLICATA ALLA BICICLETTA

BIKE TRIAL. AL CIOCCO LA FINALE DEL CAMPIONATO MONDIALE



Appena conclusi i festeggiamenti per la UEC European Championship, lo staff del Ciocco Bike Circle è già nuovamente in prima linea pronti ad ospitare il più prestigioso appuntamento di stagione, la finale del UCI Trials World Cup, da domani venerdì 11 ottobre a domenica 13. Stessa disciplina, stessa location, alcuni campioni in comune, ma percorso di gara differente e il titolo di Trials World Cup Champion in palio.

Venti le nazioni in gara e oltre 130 concorrenti, tre le categorie ammesse: le agonistiche Elite Men 20" e Elite Men 26", dove correranno anche i giovani ragazzi del secondo anno Cadet e Junior e la Open Women che accorpa le categorie Junior ed Elite. L'Italia sarà rappresentata nella Men Elite con ruote da 20" da Marco Bonalda, Giulio Porcario, Diego Crescenzi, Simone Titli, Lorenzo Castelnuovo e Andrea Legramanti, mentre nella Men Elite 26" da Diego Bani e Pietro Maroni. La corsa al titolo in palio è ancora apertissima in tutte e tre le categorie, per cui al Ciocco la sfida sarà vera e dura per moltissimi atleti.

I primi tre della categoria Men Elite 20" sono racchiusi in soli 40 punti. L'attuale leader di classifica, lo spagnolo Alejandro Montalvo vincitore della prima tappa di Salzburg in Austria, è seguito da vicino dall'austriaco Thomas Pechhacker vincitore in Val di Sole. Oggi in terza posizione c'è Dominik Oswald fresco vincitore della maglia di Campione Europeo proprio qui al Ciocco il weekend scorso. Tra i Men Elite 26" in testa si trova l'inglese Jack Carthy che gode di uno stato di grazia sin da inizio stagione e che ha mostrato anche qui al Ciocco vincendo gli europei. Non ha ancora però il titolo in tasca perché il campione francese Nicolas Vallee lo insidia lì dietro in seconda posizione.

Nella Open Femminile la tedesca Nina Reichenbach, la spagnola Vera Baron e la francese Manon Basseville si sono alternate più volte sul podio della UCI Trials World Cup quest'anno e tutte e tre hanno mostrato di poter primeggiare.

Ad aggiungere pepe alla sfida il percorso rivisto e rinnovato rispetto agli Europei dallo staff capitanato da Marco Patrizi e dal figlio Paolo, sei volte campione Italiano FCI Elite di Trials. Le zone rimangono 5: legno, roccia, cemento e le due miste, ma il percorso sarà da fare in direzione inversa, tutti gli ostacoli saranno riposizionati e ovviamente la tracciatura del percorso verrà anch'essa rivista. Di fatto sarà tutta un'altra gara.

Dopo l'esordio nel 1991 come prima location europea ad ospitare un mondiale di downhill, il Ciocco torna quindi protagonista nel panorama mondiale bike. "Il percorso che stiamo facendo è tecnico -dichiara Marco Patrizi, responsabile tecnico della realizzazione e tracciatura percorsi dell'evento -e utilizza molto materiale naturale. In questo modo riflette il contesto e la bellezza del parco nel quale ci troviamo e ripropone un percorso che si potrebbe trovare anche in natura".