

TRATTORIA FESTIVAL 2026

LA RASSEGNA GASTRONOMICA

LE CUCINE D'ITALIA, TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE V edizione

QUATTRO CENE,
QUATTRO ATTESI GIOVEDÌ-EVENTO

CON RISTORANTI, TRATTORIE E OSTERIE
ALLE PRESE CON I GRANDI PIATTI REGIONALI

di Gianluca Domenici

Si chiama **"TRATTORIA FESTIVAL - LE CUCINE D'ITALIA, TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE"** la Rassegna di cultura gastronomica giunta alla sua quinta edizione, organizzata dalla nostra testata giornalistica Paspertu Mag.

Dopo il grande successo degli scorsi anni, ecco tornare protagoniste nel piatto, nel palato e nella mente, ben 4 cene-evento

che potremmo definire, visto il tema di quest'anno, **"4 tappe di un goloso e stimolante Giro d'Italia"**.

Già, perché il tema di questa edizione è il **"Gemellaggio"**, serata dopo serata, della Cucina Toscana con quella di altre 4 splendide regioni: Piemonte, Emilia Romagna, Sicilia e Campania.



ristorante All'Armanda, da sempre il quartier generale del Festival per i piatti di mare



ristorante Bernardone, da sempre il quartier generale del Festival per i piatti di terra



Lauretana, Cinquini Bevande, partner storico dell'evento



Claudio Sottili

LA TRADIZIONE CON GLI OCCHI DI OGGI

Il Festival, da sempre, vede come protagonista i piatti della tradizione, quelli che ci cucinavano le nostre madri o le nostre nonne, ma rivisti, e qui sta il bello, con gli occhi di oggi.

I PARTECIPANTI: RISTORANTI E TRATTORIE DI GRAN SUCCESSO

Non a caso, a partecipare all'evento, troviamo non solo frequentate trattorie e osterie di successo, ma anche importanti e titolati ristoranti della nostra zona per una sera alle prese con i piatti della nostra italiana tradizione.

IL PRESENTATORE E LE STORIE AL MICROFONO

Al microfono, inossidabile, sempre elegante e professionale ma anche con una buona dose di sana allegria che ben si addice a questo Festival, il conduttore Claudio Sottili avrà con sé cuochi e ristoratori, selezionati dall'organizzazione in base al semplice criterio dell'alta qualità, pronti a presentare il proprio piatto e a raccontare della propria cucina.

LE SALE PIENE E IN FERMENTO

Alle tavole imbandite, solitamente sempre sold-out con largo anticipo, siederanno i più fortunati che riusciranno ad accaparrarsi il proprio posto (prenotate in fretta!), oltre a professionisti del settore, produttori, blogger e giornalisti, vignaioli. Elettrizzante l'atmosfera che si respira ogni volta.

A TAVOLA CON I VIGNAIOLI

Quest'anno, gustosa novità, il Festival vede la partnership con una rinomata azienda vitivinicola di Montecarlo (Lucca): la prestigiosa **Tenuta del Buonamico**. L'azienda, recentemente rinnovata nella proprietà, vanta vini da anni già blasonati nel panorama enologico ma, oggi, in costante miglioramento grazie alla nuova guida aziendale. E sarà bellissimo, a tutte le 4 cene-evento, scoprire l'abbinamento di un calice sempre differente ad ogni piatto servito. Da vini sparkling, ai bianchi, ai rossi fino al vinsanto.



Tenuta del Buonamico



Tenuta del Buonamico



LE PRENOTAZIONI DELLE SERATE

Mentre scriviamo già riceviamo richieste di prenotazione a queste bellissime ed irripetibili serate, quindi il nostro consiglio è di prenotare con anticipo (vedi le pagine successive) il proprio posto alle quattro serate, telefonando direttamente al ristorante.

SERATA 1 GIOVEDÌ 5 NOVEMBRE

LA TOSCANA INCONTRA L'EMILIA ROMAGNA

RISTORANTE BERNARDONE - NOCCHI (CAMAIORE)
GIOVEDÌ 5 NOVEMBRE
Ore 20,15 prenotazioni: 0584.951118

LA TOSCANA

RISTORANTE BERNARDONE - Nocchi di Camaiore

Bernardone, da ben cinque anni, è il quartier generale dei piatti di terra del nostro Festival. E allo splendido locale in stile rustico, immerso nella campagna camaiorese, sono affidati per questa edizione i piatti della tradizione toscana, proprio un tema in cui sono maestri. Sotto l'attenta direzione della titolare Elisa Meconi, assaporeremo il piccolo benvenuto con la pappa al pomodoro, per poi tuffarci nel misto di antipasti toscani a cura degli chef Maurizio Domenici e Nicola Barsella.

CIRCOLO SOMS CAPRIGLIA- Pietrasanta

Daniele Iorio, sebbene sempre giovane, è un cuoco di lungo corso: esperto, sapiente, abile e coraggioso nel maneggiare ogni ingrediente, nei suoi piatti attinge a piene mani dalla tradizione. Lui, ciociaro doc e grande amante dei piatti della sua regione, in realtà è stato accolto dalla Toscana, o meglio, dalla grande Cucina Toscana, visti i suoi preziosi 20 anni a fianco del grande ed indimenticato Fabio Picchi del mitico Cibreo a Firenze. Attingendo al grande passato fiorentino, ma anche alla sua realtà collinare di Pietrasanta, servirà un assaggio della sua carabaccia e della sua ribollita.

L'EMILIA ROMAGNA

IN PASTA - Lucca

In Pasta è un pastificio artigianale, nel cuore del centro storico di Lucca, dove ogni giorno si producono tutti i tipi di pasta fresca e i condimenti fatti di materie prime di qualità provenienti da realtà produttive locali. Ma al pastificio si affianca la cucina, con un menu composto principalmente da primi piatti realizzati con la propria pasta, oltre a molto altro. Valentina Martini ci porterà in Emilia Romagna con un classico come i ravioli ricotta e spinaci, con Parmigiano di Pievepelago, resi un po' toscani con una ricotta lucchese e il burro di montagna dell'Abetone.

BACCALÀ VINO E MERENDINO - Capezzano Pianore

Il vulcanico Riccardo Ricca Santini è un celebre oste ma anche un profondo conoscitore e scopritore di grandi materie prime, in special modo quelle dei più capaci e spesso quasi introvabili artigianali del gusto. Stasera, grazie alla mano come sempre vincente della figlia Nancy ai fornelli, ci propone i valigini tipici del reggiano, particolari involtini di pregiata noce di manzo ad avvolgere un ripieno ricco e gustoso.

LA MARTINATICA - Pietrasanta / PASTICCERIA CATTAN Lido di Camaiore

Francesco D'Agostino è il geniale chef e titolare della Martinatica, un piccolo-grande tempio della cucina creativa e d'autore. Sempre pronto nella sfida di reinterpretare con il suo stile i piatti della tradizione, quest'anno vedremo lo chef alle prese con il dessert, vista anche la sua Pasticceria Cattan, altro luogo sempre più cult della Versilia, di cui è proprietario proprio lo chef. Per la serata scopriremo il suo 'raviolo' in versione dolce.



BERNARDONE



CIRCOLO SOMS CAPRIGLIA



IN PASTA



BACCALÀ VINO E MERENDINO



LA MARTINATICA - PASTICCERIA CATTAN

LE CUCINE D'ITALA

TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

LA TOSCANA INCONTRA L'EMILIA ROMAGNA

1° SERATA

RISTORANTE BERNARDONE - NOCCHI (CAMAIORE)
GIOVEDÌ 5 NOVEMBRE - Ore 20,15

PICCOLO BENVENUTO DI BERNARDONE

Pappa al pomodoro
 Spumante Particolare Brut Buonomico

ANTIPASTO

TOSCANA

BERNARDONE - Nocchi di Camaiore
Panzanelle fritte e salumi, crostino di polenta ai funghi e crostino toscano coi fegatini
 Dea Rosa IGT 2025 Buonomico

PRIMI PIATTI

TOSCANA

CIRCOLO SOMS CAPRIGLIA - Pietrasanta
La carabaccia e la ribollita
 Montecarlo Bianco Doc Etichetta Bianca 2025 Buonomico

EMILIA ROMAGNA

IN PASTA - Lucca
Ravioli ricotta e spinaci in burro, salvia e parmigiano
 Vasario Bianco IGT Toscana 2023 Buonomico

SECONDO PIATTO

EMILIA ROMAGNA

BACCALÀ VINO E MERENDINO - Capezzano Pianore
Valigini reggiani
 Il Fortino IGT Toscana Rosso 2022 Buonomico

DOLCE

EMILIA ROMAGNA

LA MARTINATICA - Pietrasanta / PASTICCERIA CATTAN Lido di Camaiore
Cappellaccio di mela caramellata, mascarpone, cognac e gel di tè nero
 Vin Santo 2000 Buonomico

VINI DELLA SERATA

TENUTA DEL BUONAMICO - Montecarlo (Lucca)

ACQUA

CINQUINI BEVANDE - Capezzano Pianore
Lauretana

prezzo della serata 50 euro (tutto compreso)
prenotazioni: 0584.951118
Ristorante Bernardone, Via S.Pertini 427 - Nocchi (Camaiore)

SERATA 2 GIOVEDÌ 12 NOVEMBRE

LA TOSCANA INCONTRA LA CAMPANIA

RISTORANTE ALL'ARMANDA - VIAREGGIO
GIOVEDÌ 12 NOVEMBRE - Ore 20,15
Ore 20,15 prenotazioni: 0584.392376

LA CAMPANIA

DA GIGI - Marina di Pietrasanta

Al Da Gigi a Marina di Pietrasanta, locale dal taglio dinamico e moderno che da qualche anno ha dato alla Versilia un tocco di contemporaneità, ci sono due giovani soci-professionisti della ristorazione che stanno facendo davvero bene. In sala Andrea Salvatori, Premio 'Migliore in Sala' Versilia Gourmet 2026, e in cucina lo chef Emiliano Stagi, dal passato in blasonati e importanti cucine della zona, che questa sera ci delizierà con la sua versione del 'crocchè'.

MADAME - Marina di Massa

Dalla vicinissima Marina di Massa, arriva uno chef-prodige dal passato importante in cucine stellate. Vali Serban, oggi, porta nel suo gioiellino di ristorante, il Madame, anche il prezioso bagaglio di un'esperienza precedente, ovvero del suo piccolo negozio (con cucina) di pasta fresca, sua vera passione. La scelta di una pasta ripiena era inevitabile, ecco così un 'pasta e patate' in versione raviolo con un tocco di mare e creatività.

PASTICCERIA ALEX - Querceta

Alex Pagliai è un giovane pasticcere, con un passato importante che lo ha visto girare per lo stivale per formative esperienze professionali. Poi sono arrivati i Premi nazionali, per i suoi splendidi 'grandi lievitati' (il Natale è alle porte e il suo panettone va prenotato per tempo). Dalla sua pasticceria e caffetteria di Querceta, stasera si chiude alla grande con la sua rivisitazione del Babà, davvero originale.

LA TOSCANA

TRATTORIA BUONAMICO - Viareggio

Leonardo Barsotti, con il suo chef Gabriele Dini, porta in tavola un piatto rigorosamente 'viareggino', com'è giusto che sia visto che la sua Trattoria del Buonamico è la trattoria più antica di Viareggio e della Versilia intera: nel piatto arriveranno i maltagliati fatti in casa, accompagnati al 'pottino', il nome locale della torpedine, che quasi nessuno oggi propone vista anche la difficoltà nella pulizia di questo squisissimo frutto del nostro mare.

ALL'ARMANDA - Viareggio

Il mare del Festival è all'Armanda. Alessandro (in sala) e la moglie Simona (in cucina) sono ormai una sicurezza per il nostro Festival, sia grazie ai loro piatti marinari, sempre versatili e gustosi, sia per il loro sorriso che contagia tutti i partecipanti e gli ospiti delle serate. Per inneggiare alla Toscana, ecco il sugo (o salsa) alla cacciatora, la sua immancabile potentina frita, questa volta abbinati al polpo.



DA GIGI



MADAME



PASTICCERIA ALEX



TRATTORIA BUONAMICO



ARMANDA

LE CUCINE D'ITALA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE LA TOSCANA INCONTRA LA CAMPANIA 2° SERATA

RISTORANTE ALL'ARMANDA - VIAREGGIO
GIOVEDÌ 12 NOVEMBRE - Ore 20,15

PICCOLO BENVENUTO DELL'ARMANDA

Cannoli di baccalà mantecato

Spumante Particolare Brut Rosé Buonomico

ANTIPASTO

CAMPANIA

DA GIGI - Marina di Pietrasanta

Crocchè di patate, ricotta di bufala, alici di menaica, pomodoro del piennolo confit

Vivi Vermentino IGT 2025 Buonomico

PRIMI PIATTI

CAMPANIA

MADAME - Marina di Massa

Ravioli di pasta e patate, gambero biondo crudo, provola affumicata

Dea Rosa IGT 2025 Buonomico

TOSCANA

TRATTORIA BUONAMICO - Viareggio

Maltagliati fatti in casa col pottino

Vasario Bianco IGT Toscana 2023 Buonomico

SECONDO PIATTO

TOSCANA

ALL'ARMANDA - Viareggio

Polpo alla cacciatora con polentina frita

Montecarlo Rosso DOC Etichetta Blu 2024 Buonomico

DOLCE

CAMPANIA

PASTICCERIA ALEX - Querceta

Lemon babà: babà al limoncello, ganache al cioccolato bianco e basilico

Vin Santo 2000 Buonomico

VINI DELLA SERATA

TENUTA DEL BUONAMICO - Montecarlo (Lucca)

ACQUA

CINQUINI BEVANDE - Capezzano Pianore

Lauretana

prezzo della serata 50 euro (tutto compreso)

prenotazioni: 0584.392376 - 329.2509776

Ristorante All'Armanda, Viale Europa 59 - Viareggio

SERATA 3 GIOVEDÌ 19 NOVEMBRE

LA TOSCANA INCONTRA IL PIEMONTE

RISTORANTE BERNARDONE - NOCCHI (CAMAIORE)
GIOVEDÌ 19 NOVEMBRE
Ore 20,15 prenotazioni: 0584.951118

LA TOSCANA

RISTORANTE BERNARDONE - Nocchi di Camaiore

La padrona di casa di Bernardone, Elisa Meconi, assieme ai due suoi chef, ha voluto deliziare l'inizio serata con un piatto originale ma fortemente radicato nella tradizione toscana: il neccio con la ricotta. Solitamente utilizzato come dessert, questa sorta di crespella di farina di castagne cotta nei testi, stasera solleticherà il nostro appetito proprio al debutto della cena, abbinato però alle tostature amarognole delle noci e soprattutto alla appetitosa freschezza della pera.

SOTTO LA LOGGIA - Pomezzana

Nell'amen e incantevole borgo di Pomezzana, in Alta Versilia, la famiglia Gherardi ha un'azienda agricola che produce prodotti freschissimi per il proprio ristorante, l'elegantemente rustico e accogliente Sotto la Loggia. Nella loro zona, come in altre della nostra Toscana, vanno forti i tagliarini (fatti in casa con amore) coi fagioli, per una zuppa davvero tradizionale, corroborante e, come si ama dire oggi, davvero appartenente al più vero comfort food.

IL PIEMONTE

OSTERIA IL VIGNACCIO - Santa Lucia

Umberto Olivieri, come ad ogni anno, scende dall'incantevole e panoramico paesino di Santa Lucia, e dal suo grazioso e celebre Vignaccio, per venire a impreziosire il nostro Festival. Quest'anno, assieme al suo chef Daniele Clapis, porta in tavola il Piemonte più autentico, con il grande cult degli agnolotti del plin (fatti in casa) al sugo dei tre arrostiti, ovvero di coniglio, manzo e maiale.

TAVERNA CAMAIORESE - Camaiore

Lorenzo Vecoli, chef e titolare della Taverna Camaiorese, è un cuoco sorprendente, capace di maneggiare in modo disinvolto qualsiasi materia prima. E la sua abilità e bravura la si vede anche in questo piatto, che quasi sempre ha in carta e che numerosi clienti, incantati, vengono come in pellegrinaggio a degustare: la lingua salmistrata con la salsa verde. Il tutto affiancato alla sua personalissima ed elegante versione di giardiniera.

LA MARTINATICA - Pietrasanta / PASTICCERIA CATTAN Lido di Camaiore

Un Bonet piemontese come probabilmente non avete mai assaggiato, quello di chef Francesco D'Agostino che, oltre al ristorante La Martinatica, dove abbina una incredibile creatività a tanta sostanza, è oggi a capo della bella pasticceria Cattan a Lido di Camaiore, che in pochi anni si è ritagliata uno spazio importante nei 'locali d'autore' della nostra costa. Anche in questa serata sarà bello apprezzare come un moderno chef interpreta i piatti della migliore tradizione italiana.



BERNARDONE



SOTTO LA LOGGIA



OSTERIA IL VIGNACCIO



TAVERNA CAMAIORESE



LA MARTINATICA - PASTICCERIA CATTAN

LE CUCINE D'ITALA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE LA TOSCANA INCONTRA IL PIEMONTE 3° SERATA

RISTORANTE BERNARDONE - NOCCHI (CAMAIORE)
GIOVEDÌ 19 NOVEMBRE - Ore 20,15

PICCOLO BENVENUTO DI BERNARDONE

Polpetta al sugo della nonna
Spumante Particolare Brut Buonamico

ANTIPASTO

TOSCANA

BERNARDONE - Nocchi di Camaiore
Necci di castagne, ricotta, pere e noci
Dea Rosa IGT 2025 Buonamico

PRIMI PIATTI

TOSCANA

SOTTO LA LOGGIA - Pomezzana
Tagliarini coi fagioli
Montecarlo Bianco Doc Etichetta Bianca 2025 Buonamico

PIEMONTE

IL VIGNACCIO - Santa Lucia
Agnolotti del plin ai tre arrostiti
Montecarlo Rosso DOC Etichetta Blu 2024 Buonamico

SECONDO PIATTO

PIEMONTE

TAVERNA CAMAIORESE - Camaiore
Lingua salmistrata, salsa verde e giardiniera
Cercatoja IGT Toscana Rosso 2023 Buonamico

DOLCE

PIEMONTE

LA MARTINATICA - Pietrasanta / PASTICCERIA CATTAN Lido di Camaiore
Reinterpretando un bonet
Vin Santo 2000 Buonamico

VINI DELLA SERATA

TENUTA DEL BUONAMICO - Montecarlo (Lucca)

ACQUA

CINQUINI BEVANDE - Capezzano Pianore
Lauretana

prezzo della serata 50 euro (tutto compreso)
prenotazioni: 0584.951118
Ristorante Bernardone, Via S.Pertini 427 - Nocchi (Camaiore)

SERATA 4 GIOVEDÌ 26 NOVEMBRE

LA TOSCANA INCONTRA LA SICILIA

RISTORANTE ALL'ARMANDA - VIAREGGIO
GIOVEDÌ 26 NOVEMBRE - Ore 20,15
Ore 20,15 prenotazioni: 0584.392376

LA TOSCANA

BASILICO FRESCO - Torre del Lago

Il ristorante Basilico Fresco, per la cucina di mare, è un vero punto di riferimento per la Versilia. Dopo aver conseguito il prestigioso Premio alla Carriera Versilia Gourmet 2026, lo chef-titolare Giacomo Pezzini, con la stretta collaborazione della figlia Valentina, porterà in tavola la Toscana con la immancabile panzanella, rivista, però, in versione croccante, e soprattutto 'al sapore del mare'.

DEI TIGLI - Torre del Lago

Tutto nasce nel lontano 1963, quando i coniugi Diridoni aprono a Torre del Lago il ristorante Angelo, che diverrà poi negli anni un frequentatissimo e celebre ristorante della marina. Oggi la figlia Barbara ha tramandato al figlio Alessandro i segreti della classica e ben fatta cucina di mare, che prosegue al ristorante Dei Tigli, all'interno del camping di proprietà. Il giovane chef Alessandro, porterà così in tavola i celebri coltellacci, nome viareggino dei cannicchi, ad impreziosire le sue lingue.

LA SICILIA

BUONIAMICI - Lido di Camaiore

Dal frequentatissimo e alla moda ristorante-bistrot Buoniamici di Lido di Camaiore, la dinamica Antonella Porcaro, autrice di un libro autobiografico uscito proprio questa estate, partecipa per la prima volta al Festival, e lo fa portando la 'sua' Sicilia nel piatto. Il fratello Santino, anch'egli nato a Barcellona Pozzo di Gotto in provincia di Messina, ci propone le busiate, tipica pasta fresca siciliana dalla forma particolare, con pesce spada e melanzane.

ALL'ARMANDA - Viareggio

La chef Simona Falorni, assieme al marito Alessandro, è stata quest'anno stimolata dagli organizzatori del Festival a portare la Sicilia in un loro piatto di mare. I due vulcanici ristoratori si sono messi a studiare un piatto che li rappresentasse, e sono così usciti dal cilindro, a fianco della caponata, i calamari ripieni, piatto già gettonatissimo in versione viareggina nel loro menu, ma stavolta 'ripieni alla siciliana'. Impossibile sapere gli ingredienti del ripieno, che tengono gelosamente segreti per essere svelati solo durante la serata...

PASTICCERIA ALEX - Querceta

Ad Alex Pagliai, nella sua frequentatissima Pasticceria-Laboratorio 'Alex' a Querceta, non difettano certamente la fantasia e la modernità nelle sue proposte. Così, come gran finale della cena e della rassegna gastronomica, ecco arrivare la sua Cassata 2.0. Come sempre ben presentata nel piatto dal creativo pasticcere, sarà nobilitata da pistacchio e passion fruit, per una sua personale rivisitazione.



BASILICO FRESCO



DEI TIGLI



BUONIAMICI



ALL'ARMANDA



PASTICCERIA ALEX

LE CUCINE D'ITALA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE LA TOSCANA INCONTRA LA SICILIA 4° SERATA

RISTORANTE ALL'ARMANDA - VIAREGGIO
GIOVEDÌ 26 NOVEMBRE - Ore 20,15

PICCOLO BENVENUTO DELL'ARMANDA
Crocchetta besciamella e gamberi
Spumante Particolare Brut Rosé Buonamico

ANTIPASTO

TOSCANA

BASILICO FRESCO - Torre del Lago
Panzanella croccante toscana ai sapori del mare
Montecarlo Bianco Doc Etichetta Bianca 2025 Buonamico

PRIMI PIATTI

SICILIA

BUONIAMICI - Lido di Camaiore
Busiate con pesce spada e melanzane
Vermentino IGT 2025 Buonamico

TOSCANA

DEI TIGLI - Torre del Lago
Linguine ai coltellacci
Montecarlo Rosso DOC Etichetta Blu 2024 Buonamico

SECONDO PIATTO

SICILIA

ALL'ARMANDA - Viareggio
Calamari ripieni alla siciliana con la caponata
Vasario Bianco IGT Toscana 2023 Buonamico

DOLCE

SICILIA

PASTICCERIA ALEX - Querceta
La cassata 2.0: Cassata siciliana, passion fruit e pistacchio
Vin Santo 2000 Buonamico

VINI DELLA SERATA

TENUTA DEL BUONAMICO - Montecarlo (Lucca)

ACQUA

CINQUINI BEVANDE - Capezzano Pianore
Lauretana

prezzo della serata 50 euro (tutto compreso)
prenotazioni: 0584.392376 - 329.2509776
Ristorante All'Armanda, Viale Europa 59 - Viareggio