Lucca e Toscana

52° CHAÎNE DES RÔTISSEURS GRAND CHAPITRE *d'Italie*

Lucca – 1-2-3-4 ottobre 2020

Lucca: città di cultura, arti e mestieri

Celebreremo la nostra Grande Festa annuale rendendo omaggio a due geni: ***Leonardo da Vinci e Giacomo Puccini***

Carissime Consoeurs, carissimi Confrères, carissimi Amici e Amiche della Chaîne, siamo infinitamente grati agli Amici e alle Amiche di Lucca che ci danno la grande gioia di ritrovarci insieme in un luogo straordinario. Una città meravigliosa, con una storia millenaria, nata in origine come insediamento ligure, poi etrusco nel V secolo a.C, successivamente città romana, Ducato longobardo, passata poi sotto i Franchi, costituitasi come libero Comune fin dal 1119, rimasta capitale di uno Stato autonomo per oltre sette secoli, come testimoniano le sue mura possenti ancora intatte alte 12 metri e lunghe oltre 4 chilometri. Al che si aggiunge una reputazione di estrema apertura e ospitalità, dovute anche alle operose attività mercantili, estese su livello internazionale, e al fatto di essere tappa dei pellegrini della Via Francigena, che univa le città del Nord dell'Europa a Roma.

Con una città dalla storia così gloriosa, possiamo solo ammirare e rendere omaggio al carattere e alla sensibilità dei suoi abitanti, personificati anche nell'impeccabile organizzazione del nostro incontro da parte della Confrérie lucchese e della ormai consolidata agenzia Clementson tramite Enrico e Monica Spalazzi e il loro staff, nonché nella creatività e originalità di una cucina eccezionale plurisecolare, che va dai Tordelli ai Matuffi al Buccellato, per citare solo alcune specialità fra le tante.

Ci troveremo a Lucca, dunque, luogo straordinario; ma straordinario sarà pure il momento dell'incontro, a 500 anni dalla scomparsa di un genio universale come Leonardo da Vinci. Il suo immenso talento copre praticamente tutto lo scibile umano e arriva a comprendere l'arte culinaria, come riportato da Leonardo stesso in una famosa lettera del 1482, in cui afferma: «Io non ho rivali nel costruire ponti, fortificazioni e catapulte; e anche altri segreti arnesi che non ardisco descrivere su questa pagina. La mia pittura e la mia scultura reggono il confronto con quelle di qualunque altro artista. Eccello nel formulare indovinelli e nell'inventare nodi. E faccio delle torte che non hanno uguali».

Le eccezionali invenzioni di Leonardo per la cucina sono note. Per mancanza di spazio e per la mia deformazione professionale di medico, vorrei qui aggiungere soltanto un cenno a due fra i tanti contributi leonardeschi di particolare interesse per noi rosticcieri della Chaîne. Il primo è l'approccio scientifico all'alimentazione. Leonardo, con una suggestiva immagine, paragona il nutrimento alla cera di una candela e la vita alla luce della candela derivante dal consumo della cera, cioè del nutrimento, in un ciclo di rinascita quo-

tidiana continua del nostro organismo, scoprendo così per primo la legge del metabolismo energetico. Il secondo contributo è contenuto in una poesia, dove Leonardo descrive una dieta tutto equilibrio e armonia secondo la concezione rinascimentale: limitandoci ad alcuni estratti delle rime leonardesche in italiano moderno, la poesia ci dice che, se vuoi stare sano, mangia cibi leggeri, mastica bene e che il cibo sia cotto e di semplice forma. Che il vino sia a temperatura ambiente, poco e spesso, non fuori pasto né a stomaco vuoto. Precetti che noi medici raccomandiamo ancora oggi! Ma dal paese di Vinci lasciatemi tornare alla città di Lucca, dove troviamo un altro spirito illustre, anch'egli più che appassionato di arte culinaria, il grandissimo compositore d'opera Giacomo Puccini, nato proprio a Lucca nel 1858. Mi limiterò a un solo aneddoto. Com'è noto, Puccini aveva trovato un rifugio di tranquillità per le sue immortali creazioni musicali a Torre del Lago, a qualche chilometro dal capoluogo della Lucchesia: assieme ad alcuni amici aveva fondato un Club chiamato La Bohème, con uno statuto che scherzosamente includeva regole, alcune delle quali non ci sarebbero affatto dispiaciute nelle nostre serate conviviali:

Art.1 - I soci del Club La Bohème, fedeli interpreti dello spirito onde il Club è stato fondato, giurano di bere bene e mangiar meglio.

…Art.7 - È vietato il silenzio.

…Art.8 - La saggezza non è ammessa neppure in via eccezionale.

Insomma, potremmo pensare che l'unica cosa che manca a Lucca per farne una città ideale della Chaîne sarebbe una qualche traccia, un riferimento storico al nostro fondatore, Luigi IX re e santo. Ebbene, anche questo abbiamo trovato in questa città stupefacente, dove nel 1836 fu istituito nell'allora Ducato di Lucca un ordine cavalleresco, intitolato proprio a Luigi IX di Francia, l'Ordine di S. Ludovico, in uso ancora oggi.

In conclusione, a Lucca ci troveremo immersi in un tripudio di progresso culturale, civile, morale, artistico, dove i valori di San Luigi e della nostra Chaîne, la giustizia, la pace, l'equilibrio, l'integrità, la promozione di arti e mestieri hanno trovato e trovano attuazione esemplare. **Vive la Chaîne!**

Roberto Zanghi
Bailli Délégué d'Italie
Conseiller Magistral, Paris

"Concedeteci quattro giorni del vostro tempo e vi ricambieremo con ***storia, miti, eccellenze territoriali ed enogastronomiche ad altissimo livello!*** *Vivrete la passione della cultura dei saperi e dei sapori in una fusione straordinaria!"*

La città di Lucca andrà in scena per il prossimo 52° Grand Chapitre internazionale d'Italia, dal 1 al 4 ottobre 2020. Lucca è stata scelta in quanto città ricca di spunti e tradizioni culturali ed enogastronomiche ed al contempo singolarmente magica poiché legata alla via Francigena, da cui il Bailliage regionale Toscana, che presiedo, prende il nome. Infatti La via Francigena era all'epoca una delle vie di comunicazione più importanti in Europa. Per Lucca fu la via del commercio per eccellenza, in un periodo di eccezionale sviluppo commerciale e manifatturiero.

Inoltre, il 2020 sarà l'anno di chiusura delle celebrazioni del 500esimo della morte di Leonardo da Vinci, il genio che, con le sue invenzioni per le macchini tessili della lana e soprattutto dell'avvolgitura meccanica del rocchetto di seta, segnò il rilancio del destino economico della città di Lucca. Ecco perché daremo avvio alle celebrazioni con la visita di Palazzo Mansi, dove visiteremo il laboratorio di lavorazione dei tessuti con telai antichi, e le concluderemo con i saluti nella villa medicea di Artimino dove si trova l'originale spiedo di Leonardo! Il nostro palato sarà coccolato dagli chef e cuochi delle migliori cucine presenti in città e da una delle più antiche famiglie di ristoratori lucchesi che fa capo al nostro Confrére Giuliano Pacini. Vini provenienti dalle migliori cantine locali sapranno esprimere il meglio in accompagnamento con i piatti della tradizione culinaria lucchese, ricca di preparazioni a base di farinacei, legumi, pregiate carni d'allevamento e selvaggina, ortaggi e spezie a km zero, formaggi e pecorini aromatici ed insaccati di ogni tipo.

Fin dall'antichità, la città di Lucca è stata un nodo culturale e commerciale importante. Alcuni suoi gioielli architettonici sono meta culturale internazionale, come la Cattedrale di San Martino, con il suo monumento Funebre a Ilaria del Carretto, il complesso Monumentale di San Francesco, la Torre Guinigi, la Torre dell'Orologio, la Basilica di San Frediano, la Chiesa di San Michele in Foro, la Chiesa Santa Maria Forisportam, il tesoro dimenticato della Chiesa di San Romano con il famoso ritratto dei Coniugi Arnolfini - Jan Van Eyck. Nella metà del 1400, in epoca concomitante alle invenzioni delle macchine tessili di Leonardo da Vinci, ebbe un antesignano sviluppo industriale nel settore tessile e si arricchì enormemente con la lavorazione della seta, a cui furono affiancati il derivante commercio di pietre preziose e l'attività di cambio valuta, con filiali in tutta Europa. Da cotanta ricchezza nacquero le famose ville rinascimentali dei mercanti lucchesi, divenuti patrizi.

L'altissima qualità dei tessuti di seta e di lana lucchesi era dovuta alla finezza del materiale e alla bellezza dei decori creati da valentissimi artigiani. Tutte le corti del mondo si contendevano le sete di Lucca. Le case cominciarono ad assumere la forma di case-torri (come accadeva ad altre città toscane nello stesso periodo) di cui oggi rimane l'esempio scenografico della Torre Guinigi. Nel Medioevo la città crebbe notevolmente grazie alla presenza della veneratissima reliquia del Volto Santo che rappresenta il Cristo crocifisso, custodita ancora oggi nel Duomo di San Martino. La presenza di questo manufatto sacro fece diventare Lucca una tappa fondamentale per i pellegrini in cammino da Roma a Canterbury sull'antica Via Francigena. Moderni banchieri e pressoché monopolisti nel commercio della seta, i lucchesi divennero così benestanti da essere in grado di prestare i loro soldi a mezza Europa, comprese molte teste coronate dell'epoca, diventando persino i "mercanti del Papa". La città riuscì a riconquistarsi fama in tutta Europa. Un personaggio molto importante di questo periodo fu Paolo Guinigi, Signore di Lucca nel 1400, governante illuminato e responsabile. In quel tempo Guinigi era uno degli uomini più ricchi del mondo conosciuto.

Nel 1800 due donne giocarono un ruolo fondamentale per la città: Elisa Bonaparte, sorella di Napoleone, e Maria Luisa di Borbone, figlia del re di Spagna. Napoleone nominò Felice Baciocchi, marito di Elisa Bonaparte quale reggente di Lucca. Quest'ultima riunì a Palazzo Ducale una corte sfarzosa e raffinata, ispirandosi alla corte imperiale di Parigi.

A metà dell'800, Lucca ha dato i natali a Giacomo Puccini, uno dei più grandi compositori di opere di tutti i tempi. Opere liriche come la Bohème, la Tosca, Manon Lescaut, Turandot ecc. sono conosciute e amate in tutto il mondo.

Nel '900 crescono le infrastrutture cittadine e si affermano aziende di produzione agro-alimentare e tessile oltre che della carta.

Lucca, amata e rispettata da tutte le nazioni del mondo, fu volutamente risparmiata dai bombardamenti della Seconda guerra mondiale.

Non vi sarebbe altro da aggiungere, se non : *"Concedeteci quattro giorni del vostro tempo e vi ricambieremo con storia, miti, eccellenze territoriali ed enogastronomiche ad altissimo livello! Vivrete la passione della cultura dei saperi e dei sapori in una fusione straordinaria!"*

Giovanna Elettra Livreri
Bailli del Bailliage
Toscana Francigena

La Toscana e Lucca

La Toscana è conosciuta per i suoi paesaggi, la sua storia, il suo retaggio artistico e la sua influenza sull'alta cultura. È considerata la culla del Rinascimento italiano ed è stata la patria di molte figure influenti nella storia dell'arte e della scienza: tra questi il genio indiscutibile di Leonardo da Vinci (Anchiano, 15 aprile 1452 – Amboise, 2 maggio 1519) ed il compositore di opere liriche Giacomo Puccini (Lucca, 22 dicembre 1858 – Bruxelles, 29 novembre 1924).

La Toscana produce vini importanti, tra cui Chianti, Vino Nobile di Montepulciano, Morellino di Scansano e Brunello di Montalcino.
Con la sua superba cucina contadina, l'esperienza toscana è perfettamente in simbiosi con la terra.
Ogni parte della regione Toscana ha una sua personalità unica.
Lucca è l'unica città-stato della regione ad aver conservato la propria indipendenza fino al 1847. Da subito appare evidente a chi la visita, quanto gelosamente Lucca abbia custodito la sua indipendenza.
Le particolari circostanze storiche che l'hanno coinvolta nei secoli, hanno trasformato Lucca in una maestosa "isola" fortificata, sede di un caleidoscopio comprendente tutto il meglio della Toscana.
Lucca è una delle principali città italiane famosa anche al di fuori dei suoi confini nazionali soprattutto per le sue mura intatte del XV-XVII secolo che hanno un perimetro di 4.223 metri attorno al centro storico della città; lo stesso anello fu trasformato in una passeggiata pedonale nella seconda metà del XIX secolo. Queste mura sono le meglio conservate in Europa poiché non sono mai state utilizzate per scopi difensivi nei secoli passati (fino ai primi anni '90 del 1800, le mura erano utilizzate come una vera e propria circonvallazione, anche per il traffico pesante, attorno alla città a causa delle notevoli dimensioni della strada. Questi sono gli unici esempi di mura con queste dimensioni e uso nel mondo).
Di conseguenza, la forma originale del centro storico della città è rimasta quasi intatta ed è stata in grado di includere una varietà di edifici di pregio come le numerose chiese medievali con la loro grande ricchezza architettonica, torri e campanili, nonché monumentali palazzi rinascimentali con il loro straordinario stile lineare.
Attraversando secoli e stili, scoprirai i veri tesori di Lucca, soprannominata la "città delle 100 chiese", per la sua incredibile collezione di case di culto, a cominciare dalla Cattedrale di San Martino (Duomo di San Martino), dove la facciata romanico-pisana è piena di mistero e simboli oscuri, che ricordano un bellissimo labirinto. Nella Cattedrale troverai il Volto Santo e

la meravigliosa tomba di Ilaria del Carretto scolpita da Jacopo della Quercia. Girovagando per le strade, ti imbatterai nella bella e pulita facciata della Basilica di San Frediano, e più avanti nella piazza e nella chiesa di San Michele. Ma girando per Lucca, scoprirai molto più che semplici chiese. In cima a una torre (il nome è Guinigi) rimarrai incantato da un giardino pieno di alberi. Perdersi è impossibile, davvero, ma molto divertente inoltrarsi nella stretta via Fillungo, dove troverai i negozi più chic della città; o nelle sale del Palazzo Ducale in Piazza Napoleone (una delle ultime testimonianze rimaste dell'esistenza del Principato di Lucca); o, avventurandoti fuori dalle mura, nell'incantevole quartiere di ville Liberty che circonda il centro città.

La città vanta anche splendidi spazi urbani. Il più famoso è quello della piazza Anfiteatro, creato da Lorenzo Nottolini sulle rovine dell'anfiteatro romano. Questa piazza è architettonicamente unica!

Tra le altre piazze pittoresche ricordiamo Piazza San Michele, il cuore storico della città, e Piazza San Martino, il centro religioso dove sorge la famosa Cattedrale di San Martino. Elisa Baciocchi ordinò piazza Napoleone quando era sovrana e fu realizzata demolendo vecchi edifici medievali tra cui una chiesa. La piazza con la sua struttura, gli alberi, le strade circostanti che la circondano, il monumento centrale, il tutto in simmetria con il Palazzo Ducale, (attualmente sede della Provincia) è un esempio di urbanistica neoclassica dell'inizio del XIX secolo. Piazza del Giglio è adiacente a questa piazza ed è sovrastata dal Teatro con lo stesso nome (Teatro del Giglio), che è un teatro tradizionale. Proprio per merito di questa immensa ricchezza storica e monumentale, recentemente è stata fatta una proposta per includere il centro storico di Lucca nella lista del patrimonio mondiale dell'UNESCO. Forse per il fatto che il suo ricco centro medievale è ancora quasi intatto, Lucca è diventata un'ambientazione davvero fantastica. Per le strade della città ogni ottobre, si svolge Lucca Comics & Games: è un festival che trasforma le vecchie mura e le stradine in un carnevale a colori al di fuori della solita stagione di Carnevale, con una "invasione" di alieni, mutanti, personaggi dei cartoni animati, cavalieri medievali…

Recentemente è stata fatta una proposta per includere il centro storico di Lucca nella lista del patrimonio mondiale dell'UNESCO

I piatti tipici di Lucca ed in generale la cucina della Lucchesia racchiudono un'ampia varietà di profumi e sapori, grazie anche alla fortunata posizione geografica del territorio, in perfetto equilibrio tra mare e collina. Essi sono composti da pietanze genuine, semplici e gustose che seguivano la stagionalità, e come per tutte le tradizioni rurali, basati sul principio del riuso degli alimenti. Tra i piatti più noti: la Minestra di farro della Garfagnana (una ricetta semplice ma sostanziosa, che contiene fagioli borlotti, farro, pomodori pelati e cipolla a cui si aggiungono diversi odori e spezie), la Zuppa alla frantoiana (una zuppa più elaborata con fagioli borlotti, verza, bietole, patate, zucchine, porro, cavolo nero, finocchio, borragine e zucca e che generalmente, si accompagna con pane raffermo o arrostito), la Garmugia (pietanza tipicamente primaverile risalente al 1600, dalle nobili origini, per la sua sostanziosa composizione di verdure impreziosite da pancetta e carne), i Tordelli (pasta ripiena a forma di mezzaluna e bordi schiacciati con la forchetta), i Matuffi (una pietanza a strati alternati di polenta di mais gialla, sugo di carne, funghi e parmigiano), le Rovelline lucchesi (carne generalmente di manzo, inizialmente fritta in pane grattato e uovo, ed in seguito, ripassata in padella con pomodoro e capperi, accompagnata da contorno di verdure) e il Pane di patate.

Tour 1

Visita guidata del museo nazionale di Palazzo Mansi

Il Museo nazionale di Palazzo Mansi, vero e proprio museo-residenza, costituisce un documento esemplare delle dimore dei mercanti lucchesi.
Trasformato alla fine del XVII secolo dalla famiglia Mansi, che ne era proprietaria, in "palazzo di rappresentanza" e allestito secondo il gusto barocco imperante, si configura oggi come importante esempio di "museo nel museo". Negli ambienti di questa tipica residenza lucchese, che conserva gran parte degli arredi originari e un prezioso ciclo di arazzi di manifattura di Bruxelles, è custodita la Pinacoteca con dipinti delle scuole italiane e non dal XVI al XVIII secolo. Al secondo piano sono allestite le sezioni dedicate all'Ottocento e al Novecento e negli ambienti che accoglievano le cucine del palazzo è collocato il Laboratorio di tessitura rustica Maria Niemack, che espone telai e strumenti otto-novecenteschi.
Il Palazzo racchiude la secolare storia dell'omonima famiglia che, a partire dal XVI secolo, fu in grado di diversificare i propri interessi affiancando all'attività tradizionale di tipo agricolo e fondiario iniziative commerciali, incrementando notevolmente fortuna economica e prestigio sociale.
Di impianto tardo-cinquecentesco, frutto dell'unione di case torri preesistenti, il palazzo fu acquistato nel 1616 da Ascanio Mansi. Nell'operazione di rinnovamento commissionata da Raffaello Mansi all'architetto lucchese Raffaello Mazzanti e attuata tra il 1686 e il 1691, vennero accorpate le case torri e ristrutturati in un sontuoso stile barocco gli interni del piano nobile, con affreschi che esaltano o in vario modo alludono alla gloria della famiglia. Altri interventi di recupero e di ammodernamento furono realizzati da Luigi Mansi nel Settecento. Il palazzo fu venduto allo Stato nel 1965 e come Museo nazionale fu aperto nel 1977.
Negli ambienti che accoglievano le cucine del palazzo è collocato il Laboratorio di tessitura rustica Maria Niemack.

Giovedì 1 ottobre

Ore 17:00 circa - **Tour 1**

Visita guidata del museo nazionale di Palazzo Mansi.

Dress-code: casual

Gli ospiti incontreranno le nostre guide/assistenti nella lobby del loro hotel (tra quelli selezionati dall'organizzazione).
- Trasferimento in bus da hotel Celide al più vicino punto di accesso in centro città.
- Passeggiata con le nostre guide da hotel a Palazzo Mansi.
- Alla fine del tour le guide accompagneranno al bus gli ospiti che hanno prenotato la cena al ristorante Butterfly per andare direttamente a cena.
- Ritorno indipendente in hotel per gli ospiti non partecipanti alla cena.

La sezione espone telai e strumenti otto-novecenteschi recuperati sul territorio e un campionario delle varie tipologie di tessuto, passamanerie e galloni realizzati con questi strumenti.
Il laboratorio tessile prende il nome da Maria Niemack (Milano 1892-Lucca 1975), nata a Milano nel 1892 ma vissuta sempre a Lucca, cui spetta il merito di aver recuperato e valorizzato l'antica tecnica della tessitura rustica, dando vita nel 1950 ad un'azienda artigiana denominata Tessiture Rustiche di Lucchesia. Maria Niemack riunì telai e strumenti vari recuperati sul territorio con l'intento di riprodurre tessuti in filaticcio di seta, canapa, lino e lana; alla sua morte, nel 1975, il laboratorio fu per sua volontà donato al Museo nazionale di Palazzo Mansi.
Oggi il laboratorio tessile di Maria Niemack è visitabile grazie ai soci dell'associazione culturale e di volontariato "Tessiture Lucchesi", nata per il recupero della pratica artigianale e artistica della tessitura a mano e la diffusione della conoscenza dei tessuti rustici lucchesi.

Cena al ristorante **Butterfly** *– Una Stella Michelin*

Il ristorante Butterfly nasce nel dicembre del 1997 dalla passione per la cucina di Mariella Palatresi, maitre di sala e sommelier, e lo Chef ***Fabrizio Girasoli***

Il ristorante Butterfly nasce nel dicembre del 1997 dalla passione per la cucina di Mariella Palatresi, maître di sala e sommelier, e dello **Chef Fabrizio Girasoli**.
Il nome del ristorante è in onore all'opera Madama Butterfly di Giacomo Puccini, cui i proprietari sono molto legati. Da quel dicembre 1997 il locale è cresciuto e si è rinnovato nella cucina e nell'ambiente. Nel 2002 Mariella e Fabrizio coronano il sogno di un ambiente tutto loro, realizzato in un parco di 5.000 mq con uno splendido casolare ristrutturato suddiviso in piccole sale, che rispettano la struttura originaria, e che permettono cene in tranquillità e riservatezza. **Nel 2008 la Guida Michelin ha premiato la passione di Mariella e Fabrizio con la Stella.**
Il locale è arredato in stile rustico–elegante, con pavimenti in cotto originali, tende di seta e poltroncine anni '30. I soffitti, con travi in legno e tavelle di cotto, si contrappongono alla modernità delle lampade in vetro di Murano.
Nelle sale interne troviamo quadri e locandine che rimandano all'opera di Giacomo Puccini.
Il ristorante è circondato da un giardino molto curato con fontana che d'estate si trasforma in un delizioso dehors dove cenare sotto le stelle. Il ristorante è inoltre dotato di una bellissima ed elegante veranda vetrata sul parco.
La cucina del ristorante è creativa, ma legata al territorio; spesso propone sapori antichi in consistenze e forme sorprendenti.
Una continua ricerca della materia prima migliore e la cura delle piccole nicchie di prodotti locali particolari consente di offrire piatti dai sapori veri, non mascherati. Fabrizio infatti predilige le basse temperature di cottura per preservare i sapori.
Ogni piatto è curato nei minimi particolari, anche nella presentazione, perché una cena al Butterfly sia una serata da ricordare.
Il pane è tutto fatto in casa ed è un vero trionfo di golosità.
I dessert sono curati dalla Patron Mariella e rappresentano uno dei cavalli di battaglia del ristorante.
Al Butterfly vivrete sicuramente un'esperienza unica!

Giovedì 1 ottobre

Ore 19:45

Cena al ristorante *Butterfly*
Una Stella Michelin

Indirizzo: Via Statale 12, 192
55012 Marlia LU
Ore 19:15 circa, trasferimento in bus al ristorante e ritorno a fine cena.
Dress-code: elegante con insegne

TOUR FULL DAY
Alla scoperta di Leonardo da Vinci

Accompagnati dalle nostre esperte guide, partenza in bus da Lucca alla volta di Vinci, paese natale del grande Leonardo e proseguimento verso Artimino per pranzo e visita.

Il tour giornaliero comprende la visita del museo Leonardiano in Vinci (FI) e della casa di Leonardo, la successiva visita della Villa Medicea La Ferdinanda (affiliata, con il suo ristorante, alla Chaîne des Rôtisseurs) presso la Tenuta di Artimino, con degustazione dei vini della Tenuta e pranzo della tradizione locale nelle cantine della villa. ***Durante il pranzo sarà servito uno speciale girato di carne, a cura della Chef Michela Bottasso, preparato nel girarrosto di Leonardo da Vinci*** *che si trova nelle cucine della villa (un meccanismo con carrucole progettato dal genio di Leonardo per il funzionamento del girarrosto).*

Museo Leonardiano di Vinci

A Vinci, dove Leonardo nacque e maturò le prime ispirazioni per i suoi studi ed opere pittoriche, il Museo Leonardiano presenta una delle raccolte più ampie ed originali dedicate ai molteplici interessi di Leonardo tecnologo, architetto, scienziato, pittore e, più in generale, alla storia della tecnica del Rinascimento.

Il percorso museale, articolato su tre sedi poco distanti tra di loro: la Palazzina Uzielli, il Castello dei Conti Guidi e la Villa il Ferrale, propone macchine e modelli presentati con precisi riferimenti agli schizzi e alle annotazioni manoscritte dell'artista, affiancati anche da animazioni digitali e applicazioni interattive.

La Palazzina Uzielli accoglie le sezioni dedicate alle macchine da cantiere, alla tecnologia tessile e agli orologi meccanici. Ospita, inoltre, la sezione dedicata agli studi anatomici fatti da Leonardo.

Nel Castello, antica dimora della famiglia Guidi, trovano spazio macchine e modelli che documentano gli interessi di Leonardo per

Venerdì 2 ottobre
Ore 9:00 - **Tour 2**

Tour giornaliero

Alla scoperta di Leonardo Da Vinci

Dress-code: casual

Accompagnati dalle nostre esperte guide, partenza in bus da Lucca alla volta di Vinci, paese natale del grande Leonardo da Vinci, e proseguimento verso Artimino. Ritorno in hotel nel pomeriggio.

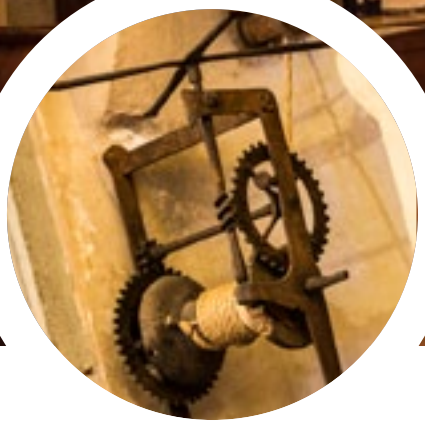
- Il tour giornaliero include il pranzo.
- **Per chi volesse raggiungere Artimino con i propri mezzi, sarà possibile unirsi alla seconda parte del tour e al pranzo incontrando il gruppo direttamente alla Villa La Ferdinanda. (indirizzo: V.le Papa Giovanni XXIII, 1 – 59015 Artimino (PO).**

La partecipazione al tour è compatibile con la partecipazione alla cena della sera in centro a Lucca.

la guerra, l'architettura, la meccanica e il volo. Due intere sezioni sono inoltre dedicate all'ottica e al movimento su terra e acqua, con particolare riferimento alla navigazione fluviale.
Il percorso si chiude con la sala video situata all'interno delle possenti mura del castello dove sono esposti i modelli dei solidi geometrici tratti da disegni che Leonardo realizzò per il trattato De Divina Proportione del matematico Luca Pacioli.
La villa il Ferrale ospita la nuova sezione espositiva del Museo Leonardiano e riunisce in un'unica sede le riproduzioni di tutti i dipinti e di alcuni tra i più significativi disegni realizzati da Leonardo da Vinci. Il percorso consente di apprezzare 21 copie delle opere di Leonardo, realizzate ad altissima definizione e a grandezza naturale, grazie ad una innovativa tecnologia di acquisizione e riproduzione delle immagini che le rende identiche ai capolavori originali.

La casa di Leonardo da Vinci ad Anchiano

Immersa tra gli olivi secolari del Montalbano, in un paesaggio sospeso nel tempo, ancora molto simile a quello conosciuto dal grande vinciano, la Casa Natale di Anchiano è il luogo simbolo del legame intimo di Leonardo con la sua città. In questa dimora di campagna, che conserva ancora lo stemma originario della famiglia da Vinci, si ricorda la nascita di Leonardo, avvenuta il 15 aprile 1452, figlio naturale di Ser Piero da Vinci e di Caterina. L'antico complesso, di cui è attestata l'esistenza già nel 1427, fu proprietà della famiglia da Vinci per oltre 150 anni. La tradizione della Casa di Anchiano quale luogo di nascita di Leonardo è radicata nei secoli e si afferma definitivamente nel corso dell'800, tanto che, già nel 1845, lo storico e geografo Emanuele Repetti, a cui si deve la pubblicazione del Dizionario geografico, fisico e storico della Toscana, scriveva:
"Nel desiderio di visitare l'abitazione dov'è fama che nascesse quel grand'uomo, mi sono recato a Vinci e segnatamente nella tenuta Masetti del Ferrale una di quelle case coloniche, nel podere di Anchiano, egli venisse alla luce, comecchè Leonardo essendo nato illegittimo da una donna di servizio, lascia in dubbio, se in quella casa abitasse allora la madre, o la famiglia del padre di Leonardo, nel tempo cioè in cui viveva la sua prima moglie".
Pochi anni dopo, nel 1872 lo storico Gustavo Uzielli e il pittore Telemaco Signorini, furono a Vinci alla ricerca di memorie leonardiane. La pubblicazione *1872 - Gita a Vinci* è un vero e proprio diario che raccoglie non solo i frutti delle loro indagini, ma anche testimonianze e gustosi racconti. Alcuni decenni dopo, nel 1939, Emil Möller pubblicò i risultati delle sue ricerche effettuate presso l'Archivio di Stato di Firenze, tra cui il sensazionale ritrovamento dell'Annotazione della nascita di Leonardo redatta dal nonno Antonio da Vinci sull'ultima pagina del registro notarile di suo padre. Il documento chiariva, una volta per tutte, la data ed il luogo di nascita di Leonardo, che venne alla luce certamente a Vinci, come testimoniato dal nome del prete che lo battezzò e dei testimoni al battesimo. Si riaccendeva però la questione della casa natale: Leonardo era nato nella casa rurale di Anchiano o nella casa che i da Vinci possedevano nei pressi del Castello dei Guidi? L'accesa disputa tra Möller e Renzo Cianchi, bibliotecario della Leonardiana e infaticabile storico, si protrasse per anni. Nel 1950 gli allora proprietari della tenuta del Ferrale, i conti Rasini da Castelcampo, decisero di donare la Casa di Anchiano al Comune di Vinci, al fine di realizzarvi un museo dedicato a Leonardo. Seguirono importanti restauri curati dall'architetto Giulio Ulisse Arata sotto la supervisione della Soprintendenza ai Monumenti.
Solennemente inaugurata in occasione del V centenario della nascita di Leonardo, il 15 aprile 1952, alla presenza dell'allora Presidente della Repubblica Luigi Einaudi e del Primo Ministro Alcide De Gasperi, la Casa di Anchiano diveniva così il luogo della memoria per eccellenza del legame fra Vinci e Leonardo.



Tenuta di Artimino

La Tenuta di Artimino affonda le sue radici in un passato affascinante: insediamento etrusco prima, borgo medioevale poi e successivamente amata dimora di caccia della famiglia Medici.

La Tenuta si estende per 730 ettari nel cuore della campagna toscana, alle porte del Chianti.

Oggi, protagonista della Tenuta è la cantina di produzione di vino e olio. Villa Medicea "La Ferdinanda" è il simbolo della tenuta. Costruita come residenza di caccia nel 1596 per volere di Ferdinando I de' Medici su disegno di Bernardo Buontalenti, a renderla unica, oltre alla sua struttura fortilizia, sono i numerosi comignoli che svettano sui suoi tetti (ben 67 comignoli sul tetto della villa che si sommano ad altri 33 sparsi sui tetti dell'ex Paggeria e del ristorante che sorgono al suo fianco): da qui il nome "Villa dei 100 camini".

Attorno alla villa fu istituita un'enorme riserva di caccia chiamata Il **Barco Reale Mediceo**, inaugurata il 17 maggio 1626 e da cui ha preso il nome la prima Denominazione di Origine Controllata vinicola della storia, anticipando di un secolo la prima Appellation d'Origine Contrôlée francese: la DOC Barco Reale di Carmignano, creata dal granduca Cosimo III nel 1716 e tuttora in vigore.

Il grande fascino della Villa, la perfetta conservazione e la sua ricchezza architettonica le sono valsi il riconoscimento di **Patrimonio Unesco**. Esternamente, la villa è formata da un unico blocco rettangolare con due facciate simmetriche divise dalla scalinata centrale di accesso a due rampe curve (realizzate nel 1930 su progetto originale del Buontalenti dall'architetto Enrico Lusini che fece abbattere l'originale scala a rampa unica) e quattro bastioni ai quattro angoli.

Internamente la villa fu affrescata da Domenico Passignano e Bernardino Poccetti ma la vera punta di diamante erano le opere che decoravano il cosiddetto "guardaroba", tra cui due dipinti famosissimi: il Bacco di Caravaggio, oggi custodito alla **Galleria degli Uffizi**, ed il Ritratto di Pietro Aretino di Tiziano, esposto alla Galleria Palatina di Palazzo Pitti a Firenze. Di particolare interesse la sala delle Ville, decorata tra il 1599 e il 1602 dal pittore fiammingo Giusto Utens che vi realizzò 17 lunette raffiguranti ciascuna una villa medicea. Tre delle lunette sono oggi mancanti, probabilmente disperse all'epoca e poi ritrovate, e si trovano al Museo topografico "Firenze com'era" a Firenze (altre 17 lunette che erano presenti nella sala delle Guerre sono invece andate completamente disperse).

Il borgo di Artimino, poco distante dalla Villa, preserva ancora oggi il suo impianto medievale e le antiche mura.

Punto centrale della Tenuta sono le cantine di produzione del vino e dell'olio.

Opzione 1
Cena al ristorante Buca di Sant'Antonio
Affiliato alla Chaîne des Rôtisseurs

La Buca di Sant'Antonio è una delle osterie più antiche d'Italia. Lo **chef** del ristorante è **Giuliano Pacini**, appassionato socio della Confrérie.

Al piano terra, si trova quella che in origine era la stalla per il cambio dei cavalli, mentre la "buca" è la sala al piano inferiore.

Una grande varietà di oggetti appesi alle pareti o pendenti dal soffitto, che ci riportano indietro di centinaia di anni, tipicizzano e riscaldano l'ambiente. Il menu è vivacizzato da piatti regionali eseguiti secondo antiche ricette. Alla Buca di Sant'Antonio si avverte la grande esperienza nella preparazione dei piatti e si gode di un servizio impeccabile, di altri tempi.

Un documento datato 4 aprile 1782, redatto per proibire l'introduzione e lo smercio nello Stato di "vini forastieri", affida ad alcuni notabili della città l'incarico di "vigilare" sulle varie Osterie, tra le quali appunto la "Osteria a S. Antonio" affinché gli ordini vengano "puntualmente eseguiti". Non solo è indubbio che si tratti dell'attuale "Buca di S. Antonio", ("Buca" in antico toscano equivale a "Taverna", "Osteria"), ma il fatto che nel 1782 venisse ancora indicata come "Osteria a S. Antonio" (cioè presso S. Antonio) fa pensare che esistesse ancor prima e cioè quando operava nello svolto tra la piazzetta dei Cocomeri e la via della Cervia l'Ospedale di S. Antonio in Poggio, quindi dal 1406 al 1610. Nel corso dell'Ottocento quando, nello slargo creatosi in seguito a demolizioni tra la piazzetta dei Cocomeri e la Corte Campana, fu installata la Stazione della Posta dei cavalli, troviamo ancora la "Buca" non solo come locanda, ma anche come rimessa e stallaggio. Dopo la soppressione della Posta e fino ai giorni nostri la "Buca" ha continuato ad operare e, grazie alla attenta gestione dei titolari Franco Barbieri e Giuliano Pacini, é rimasta uno dei locali più caratteristici di Lucca. Da quanto ha chiuso le stalle, la Buca di Sant'Antonio ha sempre continuato a preparare i migliori piatti della cucina tradizionale lucchese. Tra questi c'è la zuppa di farro, uno dei piatti più antichi d'Italia, e uno dei preferiti di personaggi famosi come: Giacomo Puccini, Ezra Pound, il re Gustavo di Svezia, la Principessa Margareth d'Inghilterra, Indro Montanelli e altri.

Venerdì 2 ottobre
Ore 19:30

Per la cena sono proposte due opzioni:

- *la prima è quella nello storico e tradizionale ristorante **Buca di Sant'Antonio**;*
- *la seconda è nel **Ristorante Giglio**, costola stellata del primo. Vi offriamo pertanto l'opportunità di scegliere tra tradizione ed innovazione in due ottimi ristoranti del centro di Lucca nati dalle stesse famiglie di ristoratori.*

Venerdì 2 ottobre
Ore 19:30 circa

Cena al *Ristorante Buca di Sant'Antonio*
Via della Cervia, 3
55100 Lucca LU
Dress-code: abito scuro con insegne.

Opzione 2 Cena al ristorante Giglio (Una stella Michelin)

Nel 1979, **Franco Barbieri, Giuliano Pacini** e **Loredano Orsi** decisero di aprire il Ristorante Giglio come costola della storica Buca di Sant'Antonio.
Sotto la gestione Orsi il ristorante ha proposto piatti della tradizione contadina lucchese e mantovana (città di origine di Franco) misti a grandi classici di pesce e carne da ristorante italiano. Con l'arrivo di Paola Barbieri, attuale patronne del ristorante, negli anni zero del 2000 si è delineata la strada che ha portato a un progressivo, ma sostanziale cambiamento. L'avvicendamento generazionale prosegue dal 2017 con il figlio di Paola, Lorenzo, che, con i soci Stefano Terigi e Benedetto Rullo, sta traghettando il ristorante in una dimensione contemporanea che non prescinde dalla cultura e dalla storia, convertendole in personalità.

Chef Lorenzo Stefanini è nato a Lucca il 10 Agosto 1987. Nel 2010 si diploma a Parma alla prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina Italiana "Alma". Fin dalle sue prime esperienze Lorenzo punta molto in alto lavorando, negli anni che vanno dal 2011 al 2017, con Chef super famosi come Nicola Portinari, Enrico Bartolini, Seiji Yamamoto, in Italia e in Giappone.
Chef Stefano Terigi, anche lui Lucchese, è nato il 10 Ottobre 1987, e ha una passione innata. Nel 2007 si è laureato in Arti Visive, all'autorevole università "IUAV" di Venezia, con una tesi sul mitico Chef spagnolo Ferran Adrià Acosta. Anche Stefano ha fatto importanti esperienze con grandissimi Chef come Pierre-Galmier Gagnaire e Enrico Crippa, sia in Italia sia all'estero come in Germania o nella lontana Australia.
Chef Benedetto Rullo è il più giovane tra i giovani, infatti è nato il 15 Maggio 1989, ed è romano. Anche lui animato dalla forte passione si è diplomato nel 2010 alla prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina Italiana "Alma", dove ha conosciuto Lorenzo Stefanini. Ugualmente prestigiose le sue prime frequentazioni lavorative con maestri Chef come i Fratelli Cerea, Pierre-Galmier Gagnaire e Christian Puglisi, in Italia, Inghilterra, Germania e Danimarca.
Tutti e tre hanno avuto fin da subito numerosi riconoscimenti e premi grazie alle proprie speciali abilità nello svolgere il loro lavoro.
Il loro straordinario impegno al Ristorante Giglio, in solo un anno ha dato un risultato veramente eccezionale con **la conquista della prima "Stella", nel 2018**.
Il processo di crescita del ristorante passa dalle esperienze maturate dai tre cuochi tra le cucine e i mercati del mondo e si incontra con la tradizione gastronomica di tre generazioni di ristoratori. Oggi il Giglio è un ristorante che esprime l'energia e l'entusiasmo del sodalizio tra i tre giovani cuochi che condividono – oltre che l'amicizia – anche una visione moderna della cucina: radici ben piantate nel territorio, ma anche una dichiarata simpatia per il Sol Levante di cui si citano alcuni ingredienti qui e là. La necessità è quella di fare ristorazione democratica, di essere sempre comprensibili e ripuliti dall'inutile, pur concedendosi qualche licenza poetica, chiave innovativa di una tradizione che non vuole rimanere statica, ammettendo gli eccessi solo se giustificati.
Il Ristorante è anche un luogo capace di stimolare lo sguardo oltre al palato, custodito com'è nel ventre di un imperioso palazzo settecentesco in una delle piazze più conosciute del centro di Lucca, Piazza del Giglio, che prende il nome dal "Teatro del Giglio", uno dei più importanti d'Italia, che si trova su uno dei suoi lati.

Venerdì 2 ottobre

Ore 19:30 circa

Cena al Ristorante *Giglio*

una stella Michelin

Piazza del Giglio, 2
55100 Lucca LU

Dress-code: abito scuro con insegne.

Cerimonia delle Intronizzazioni nell'Auditorium del Suffragio

La chiesa del Suffragio, eretta nel 1634 sul luogo della sepoltura dei morti della peste del 1630, è tra le poche chiese costruite a Lucca ex novo nel corso del Seicento ed è l'unico intervento realizzato in patria da Francesco Buonamici.

Di particolare interesse è la facciata, a tre ordini scanditi da lesene, che nel registro inferiore racchiudono tre arcate che definiscono un vestibolo voltato da cui si accede alla chiesa. L'interno, a navata unica con cappelle laterali, decorato da stucchi,

Sabato 3 ottobre

Ore 10:00 circa

Cerimonia delle Intronizzazioni nell'Auditorium del Suffragio

Dress-code: Elegante con insegne

Indirizzo: Piazza del Suffragio, 8
55100 Lucca LU

- La cerimonia delle intronizzazioni si svolgerà presso la chiesa del Suffragio, sita nell'omonima piazza del centro di Lucca.

Accesso alla cerimonia consentito solo agli ospiti preventivamente registrati.

Ore 13:00 circa

Pranzo al *ristorante All'Olivo*

Indirizzo: P.zza S. Quirico, 1
55100 Lucca LU
T. +39 0583 496264

Distanza dall'Auditorium del Suffragio = 80 m

Ore 15:00 circa

Assemblea annuale dei soci del Bailliage d'Italie

Al termine del pranzo, si terrà, nella saletta rossa dell'Auditorium del Suffragio, l'assemblea annuale dei soci del Bailliage d'Italie.

fu completato nel 1675 con l'edificazione di un maestoso altare delimitato da quattro colonne a spirale e sormontato da un timpano spezzato ornato da angeli che, per volere di Elisa Baciocchi, fu donato nel XIX secolo al Duomo di Ajaccio dove si trova tuttora.
Nel 2001-2002 la chiesa è stata trasformata in auditorium, con un importante intervento di trattamento acustico che ha visto la realizzazione di una "orchestra shell", un guscio composto da superfici curve capace di diffondere il suono in maniera omogenea dal palco verso la platea e i musicisti stessi, ed è oggi sede dell'Istituto Musicale Luigi Boccherini.

*Il ristorante **All'Olivo** si trova in una delle piazzette più suggestive del centro storico di Lucca, a soli a 80 m dall'Auditorium dove si svolgerà la cerimonia delle intronizzazioni.*

Il Ristorante all'Olivo, locale di eccellenza in Lucca, nasce nel 1988 quando i patron Antonella e Corrado rinnovano totalmente gli ambienti di una trattoria lucchese e nel tempo la trasformano in un raffinato ristorante, dove la cucina tipica toscana viene sapientemente reinterpretata in una perfetta sintesi di tradizione e innovazione. I piatti proposti rispecchiano la filosofia del mangiare bene e variano in base alla stagionalità, alle materie prime e alla ricerca.
Le sale del ristorante sono arredate con gusto ed eleganza, con quadri, credenze e bottiglie di vino e il servizio di sala è attento e professionale.

Aperitivo e cena di gala a Villa Rossi

La cena di gala si svolgerà a Villa Rossi di Gattaiola, una storica villa cinquecentesca con vasto parco e meravigliose sale affrescate nelle vicinanze di Lucca.

La cena sarà curata dal noto catering Del Carlo della vicina Pisa in collaborazione con lo Chef Fabrizio Girasoli (Una Stella Michelin).

La Villa Rossi fu costruita da Nicolao Civitali nei primi anni del sedicesimo secolo per Francesco Burlamacchi, un generoso e visionario personaggio lucchese che, per contrastare lo strapotere di Firenze e combattere la corruzione delle gerarchie religiose, organizzò una doppia congiura intesa ad associare le città minori della Toscana in una lega e ad introdurre a Lucca la Riforma protestante.

Tradito da alcuni dei suoi più stretti collaboratori, Burlamacchi fu arrestato, processato, condannato, decapitato. La Villa, confiscata, fu messa all'asta e di lì passò da una famiglia all'altra.

Furono i successivi proprietari ad ordinare, alla fine del diciassettesimo secolo, la decorazione delle pareti del loggiato e del piano nobile, opera che si protrasse per cento anni circa; tra i numerosi pittori che vi presero parte nel corso del tempo si possono ricordare Bartolomeo de Santi e Antonio Cecchi.

Alla fine del diciannovesimo secolo la Villa con tutti gli annessi fu acquistata dal conte Emilien de Nieuwerkerke, olandese, amico d'infanzia di Napoleone III, sovrintendente ai musei di Francia durante il secondo impero, pittore, scultore nonché amante della principessa Matilde, la cugina intellettuale dell'Imperatore. Il conte, alla caduta del suo sovrano, fuggì da Parigi travestito da cocchiere su una carrozza dove viaggiavano tre generazioni di principesse Cantacuzene, russe, sue protettrici e – a

Sabato 3 ottobre

Ore 19:45

Aperitivo e cena di gala a Villa Rossi
Indirizzo: Via Villa Altieri 1672
55100 Lucca (LU)

- Transfer con **minibus** dagli hotels selezionati alla Villa e ritorno a fine cena.
- La villa dispone di parcheggio per le auto al suo interno ed è raggiungibile solo con auto e minibus.

Dress-code: abito scuro e cravatta nera con insegne

sentire i pettegolezzi – sue amanti in successione cronologica. Arrivati fortunosamente a Gattaiola, tutti insieme vissero felicemente alla Villa. Quando la più giovane principessa, Olga, giunse all'età di sposarsi, il vecchio conte le trovò il marito perfetto nella persona del Principe Altieri e, come dono di nozze offrì alla coppia tutta la proprietà di Gattaiola, con il patto che anche lui sarebbe rimasto alla Villa come ospite perpetuo. I quattro grandi quadri nel salone dei ritratti raffigurano rispettivamente Napoleone III, l'Imperatrice Eugenia (dipinta da Winterhalter), Nieuwerkerke e la principessa Olga. I due busti in marmo raffiguranti Olga e il Principe Altieri sono opera di Nieuwerkerke stesso. La mano femminile il cui calco si trova in biblioteca è quella della principessa Matilde. Nel 1940, la Villa fu acquistata all'asta da Paolo Rossi, genovese, che desiderava allontanare la famiglia dai bombardamenti di Genova. Per lui, notorio antifascista, autore di due libri sequestrati e dati alle fiamme durante il regime, la personalità del primo proprietario fu grande incentivo all'acquisto della proprietà. Paolo Rossi fece parte dei 75 che elaborarono il progetto della Costituzione Repubblicana e dei 18 che ne curarono la redazione e il coordinamento. Fu presidente della Corte Costituzionale durante il processo Lockheed. Attualmente la proprietaria della Villa è la figlia di Paolo Rossi, la scrittrice Francesca Duranti.

Passeggiata nel centro storico di Lucca

Il tour comprende la visita guidata della **Basilica di San Frediano** *(incluso l'interno), di* **Piazza dell'Anfiteatro**, *della* **Torre Guinigi** *(solo esterni), della* **Torre delle Ore** *(solo esterni) e del* **Duomo di San Martino**

La **Basilica di San Frediano** è una chiesa romanica nel centro di Lucca. Fridiano (Frediano), vescovo di Lucca nella prima metà del VI secolo, fece costruire in questo luogo una chiesa, dedicata a San Vincenzo, martire di Saragozza. Quando Fridiano fu sepolto in questa chiesa, la chiesa fu ribattezzata Ss. Frediano e Vincenzo. Poco dopo, intorno a questa chiesa crebbe una comunità di canonici agostiniani. In epoca longobarda, la chiesa e la casa canonica furono ampliate. Nel 1104, questo ordine fu riconosciuto da Papa Pasquale II. Il priore di San Frediano ricevette in seguito un grado uguale in dignità a quello di un vescovo.
La chiesa acquisì il suo aspetto attuale di tipica basilica romana durante il periodo 1112-1147. Nei secoli XIII e XIV la suggestiva facciata fu decorata con un enorme mosaico in stile bizantino-medievale dorato che rappresenta l'Ascensione di Cristo Salvatore con gli Apostoli in basso. Diverse cappelle della nobiltà, generosamente decorate con dipinti, furono aggiunte tra il XIV e il XVI secolo.
Piazza dell'Anfiteatro è una piazza pubblica situata nel quadrante nord-est del centro di Lucca. La Piazza ricalca la forma ellittica dell'ex anfiteatro romano del II secolo ed è oggi il centro della vita cittadina ed il simbolo stesso di Lucca, chiusa in un abbraccio di case medievali.
La piazza è oggi occupata da numerosi caffè all'aperto ed è raggiungibile attraverso quattro porte situate ai quattro vertici dell'ellisse. Quando fu creato, per spettacoli di giochi di gladiatori, l'anfiteatro di Lucca era una struttura imponente, con cinquantaquattro archi e una cavea in grado di contenere fino a diecimila spettatori.
La sua costruzione si iniziò nel I secolo d.C. sotto l'imperatore Claudio e si concluse nel periodo Flavio; il progetto fu generosamente finanziato da un ricco cittadino, come attestato da un'iscri-

Domenica 4 ottobre

Ore 09:30 - **Tour 3**

Mezza giornata, la mattina.

Passeggiata nel centro di Lucca

Gli ospiti incontreranno le nostre guide/assistenti nella lobby del loro hotel (tra quelli selezionati dall'organizzazione).
• Trasferimento in bus da hotel Celide al più vicino punto di accesso in centro città e inizio della passeggiata direttamente dagli hotels del centro storico.
• Alla fine del tour le guide accompagneranno gli ospiti al ristorante Gli Orti di Via Elisa per il pranzo. Il pranzo deve essere prenotato e pagato con debito anticipo.
• Per gli altri ospiti ritorno indipendente in hotel (distanza percorribile a piedi per sia per gli hotels del centro storico che per l'hotel Celide).

Dress-code: casual

Termine del tour al ristorante *Gli Orti di Via Elisa* - Ore 12:45 circa
Pranzo

zione onoraria scoperta durante gli scavi nel 1800.
Nel Medioevo, quando questa zona divenne una piazza, si chiamava "Parlascio"; si riteneva che questo nome derivasse da "parlare", in quanto sede di assemblee popolari. In realtà, è una storpiatura del termine "paralisium", il latino per "anfiteatro".
Durante le guerre gotiche, sotto l'assedio di Narsete, l'anfiteatro di Lucca fu fortificato e reso impenetrabile dalla chiusura degli archi esterni. Quando anche questa funzione terminò, furono costruite case a schiera sulle rovine sopravvissute, che furono usate anche per ricavarne materiali da costruzione. Queste costruzioni ospitarono negozi, punti di ristoro ed una prigione, che fu soprannominata la "grotta", mentre il centro della piazza fu, per un certo periodo, occupato da orti.
Fu nel 1800 che un architetto di Lucca, Lorenzo Nottolini, ripristinò il valore dello spazio antico rendendo l'anfiteatro una struttura fondamentale per la sistemazione urbana della città. Gli edifici che nel corso dei secoli avevano affollato l'interno dell'arena furono demoliti e la nuova via dell'Anfiteatro circondò l'antico edificio. La città ottenne così un nuovo spazio ovale, che seguiva lo stesso perimetro e gli stessi volumi dell'antico edificio ed era dedicato al mercato cittadino (non a caso si chiama "Piazza del Mercato") mentre l'anfiteatro originale conservava le sue strutture due metri sotto il manto stradale, con archi e volte emergenti nei negozi che si affacciano sulla piazza.
Alcuni resti romani sono ancora visibili, mentre percorriamo via dell'Anfiteatro, negli edifici che delimitano la piazza e nel più basso dei quattro archi che vi conducono, l'unico rimasto dell'antica struttura.

Torre Guinigi. Dal 13° secolo in poi la famiglia Guinigi, che era una famiglia di ricchi mercanti e una delle principali famiglie della città, concentrò le sue dimore tra via Sant'Andrea e via Guinigi, una zona che ha praticamente mantenuto intatto il suo aspetto medievale. Tipico esempio di architettura romanico-gotica di Lucca, il gruppo compatto di edifici si espanse rapidamente anche nelle strade vicine.
La Torre Guinigi sorge in via Sant'Andrea, incoronata da lecci per simboleggiare la rinascita. La Torre fu realizzata dalla famiglia alla fine del 1300, con l'obiettivo di dare un aspetto più raffinato a una delle sue case, in un periodo in cui numerosi campanili si ergevano all'interno delle mura di Lucca,

così come le torri, un emblema di prestigio delle famiglie più ricche. La torre fu costruita in mattoni; la sua mole imponente fu alleggerita da finestre a bifora a tre e quattro luci e decorata da stemmi, cornici e targhe. Da allora è stato uno dei simboli della città. Oggi la Torre è di proprietà del Comune di Lucca ed è un luogo da non perdere in città.

La Torre delle Ore o Torre dell'Orologio è una torre-orologio situata in Via Fillungo nel centro di Lucca. La Lucca medievale, come molte città medievali in Italia, era ricca di torri private, costruite per protezione. Questa torre, la più alta di Lucca, fu acquisita dal governo nel 14° secolo. L'attuale meccanismo dell'orologio risale al XVIII secolo. Non è chiaro quale fosse il quadrante dell'orologio e il meccanismo originario (1390).

Il Duomo di San Martino, costruito in un punto strategico dell'antica città romana, al crocevia delle due strade principali e vicino alle mura della città, non ha lasciato chiare indicazioni sulle sue origini. L'unico fatto certo è che, ai tempi di San Frediano nel VI secolo, c'era già una chiesa in quella posizione, che aveva sostituito la primitiva cattedrale di Santa Reparata quando non fu più in grado di contenere tutta la popolazione. Nell'VIII secolo fu aggiunta una cripta per il corpo di San Regolo, che era stato trasferito da Populonia. Il Duomo fu completamente ricostruito tra il 1060 e il 1070, con cinque navate, riutilizzando materiali come colonne e capitelli antichi.

Tuttavia, rimane ancora poco di questa fase della chiesa. La cattedrale acquistò il suo aspetto attuale nel XII secolo, quando in facciata fu aggiunto il portico, con tre grandi arcate e le "logge" con colonne multiformi, mentre il frontone, sebbene pianificato, non fu mai realizzato. Nel 1300 la chiesa divenne una croce latina e, nel XIV e XV secolo, le navate furono ridotte a tre. L'opera decorativa ha visto anche la partecipazione di Jacopo della Quercia, scultore della Fonte Gaia (Fontana di Gaia) a Siena. Alla fine del XV secolo anche l'interno fu terminato, decorato con preziosi dipinti durante il periodo della Controriforma. Oggi sulla facciata spicca una copia della scena di San Martino con il povero, mentre l'originale è all'interno, sulla controfacciata. Il suo scultore rimane sconosciuto, ma è probabilmente la prima statua a tutto tondo nella storia dell'arte italiana. Le sculture del portale sinistro sono opera di Nicola Pisano.

Accanto al Duomo sorge il campanile merlato, che fu terminato nel 13° secolo ed è decorato con archi pensili, finestre a una e quattro luci che si aprono progressivamente per alleggerirlo; la sua presenza rende asimmetrico lo sfondo della piazza, come i tre archi del portico, mentre quello di destra è più piccolo degli altri.

La Bistecca alla Fiorentina
Pranzo al il ristorante Gli Orti di Via Elisa

Nel centro storico di Lucca, vicino alla Porta Elisa, è presente da oltre 20 anni la trattoria Gli Orti di Elisa.
Lo Chef Samuele Cosentino propone quotidianamente i piatti della tradizione lucchese più classica con il costante impegno verso la ricerca di prodotti del territorio e di aziende agricole locali alle quali rivolgersi per l'approvvigionamento. La cucina lucchese ha caratteristiche semplici che si ricollegano alle origini contadine e mercantili della popolazione, ma i suoi piatti sono genuini e capaci di soddisfare anche i palati più esigenti. Per questo pranzo proporremmo la specialità toscana per antonomasia, la bistecca alla fiorentina accompagnata da alcune specialità tipiche lucchesi.
La storia della bistecca alla fiorentina è antica almeno quanto la città da cui prende il nome e se ne perdono le tracce indietro nel tempo. La sua tradizione, la sua celebrità e il suo nome si possono far risalire alla celebrazione della festa di San Lorenzo e alla famiglia dei Medici. In occasione di San Lorenzo, il 10 agosto, la città si illuminava della luce di grandi falò, dove venivano arrostite grosse quantità di carne di vitello che venivano poi distribuite alla popolazione. Firenze, all'epoca dei Medici, era un importante crocevia dove si potevano incontrare viaggiatori provenienti un po' da ogni parte del mondo e così si narra che proprio in occasione di un San Lorenzo fossero presenti alle celebrazioni alcuni cavalieri inglesi a cui venne offerta la carne arrostita sui fuochi. Questi la chiamarono nella loro lingua "beef steak". Da qui una traduzione adattata alla lingua corrente creò la parola bistecca che è giunta fino ai giorni nostri.

Domenica 4 ottobre

Ore 12:45 circa

Pranzo La Bistecca alla Fiorentina al *ristorante Gli Orti di Via Elisa*
Indirizzo: Via Elisa, 17
55100 Lucca LU
T. +39 0583 491241
• Alla fine del pranzo ritorno indipendente in hotel (tutti gli hotels sono raggiungibili a piedi dal ristorante) o proseguimento con il tour del pomeriggio.
• La partecipazione al pranzo è compatibile sia con il tour della mattina che con quello del pomeriggio.
Dress-code: casual

Visita guidata di Villa Torrigiani

Nel 2018 il parco di Villa Torrigiani si è aggiudicato la sedicesima edizione del premio "Parco più bello d'Italia" nella categoria parchi privati. Di seguito le motivazioni:

"La Villa Torrigiani costituisce un'importante presenza all'interno del sistema di ville della Lucchesia, in una posizione splendida, ai piedi delle colline, inquadrata in un armonioso paesaggio. Un maestoso viale di cipressi secolari lungo 700 metri introduce alla residenza con la sua grandiosa facciata caratterizzata da un doppio ordine di serliane. Il giardino si caratterizza a sua volta per le sue articolate stratificazioni: se infatti l'impianto originario dei Bonvisi risale al Cinquecento, quello barocco seicentesco di Nicolao Santini, ambasciatore lucchese alla corte di Luigi XIV, si ispira al gusto francese (è stato fatto il nome di Le Nôtre), mentre quello ottocentesco del marchese Torrigiani porterà alla creazione del parco romantico secondo una moda assai diffusa nella Lucchesia.

Il prezioso giardino barocco si articola secondo un asse comprendente fontane e il bellissimo giardino di Flora, rarissimo esempio di giardino di fiori ancora conservato con il prezioso disegno delle aiuole destinate a ospitare fioriture, chiuso da un padiglione a pianta ottagonale caratterizzato da una cupola coronata dalla statua della dea e da imprevedibili giochi d'acqua. Il giardino è poi collegato con il livello soprastante, dominato dalla grande peschiera, da un articolato e scenografico sistema di scalinate a doppia rampa con statue e vasi che ospita al suo interno un percorso di grotta. Alla notevole varietà di esemplari arborei si aggiunge anche la collezione di camelie in varietà ottocentesche che fanno di questo giardino un vero capolavoro anche sotto il profilo botanico. La manutenzione del giardino da parte dei proprieta-

Una delle più lussuose e scenografiche ville della Lucchesia, risalente alla seconda metà del secolo XVI

Domenica 4 ottobre

Ore 14:45 circa - **Tour 4**

Visita guidata di Villa Torrigiani

Gli ospiti partecipanti al pranzo al ristorante Gli Orti di Via Elisa, saranno accompagnati al bus dalle nostre guide. Gli altri incontreranno le guide nella lobby del loro hotel e partiranno da lì in bus per Villa Torrigiani

- Alla fine del tour, rientro in hotel accompagnati dalle nostre guide.
- Rientro in hotel verso le ore 17:30. Si consiglia la partenza da Lucca in tarda serata o il pernottamento in città.

Dress-code: casual

ri attuali Colonna di Stigliano è esemplare in quanto assicura regolari aperture al pubblico".
La villa e il parco di Camigliano (Capannori) risalgono agli inizi del XVI secolo quando appartenevano alla potente famiglia Buonvisi. Durante la seconda metà del XVII secolo entrambi furono acquistati dal Marchese Nicolao Santini, ambasciatore della Repubblica di Lucca presso la corte del Re Sole. Santini la trasformò in una sontuosa casa con giardini fioriti e ne ricostruì la facciata sud in stile barocco, probabilmente attratto dall'architettura di Versailles dove egli era ambasciatore per la Repubblica lucchese. Una prima sistemazione del giardino risale al 1650 ad opera della famiglia Santini, anche se lo stile di giardino alla francese odierno risale soprattutto agli stravolgimenti dell'Ottocento.
Nicolao Santini fece costruire il teatro del giardino Flora con grotte e fontane, ancora funzionanti e visibili nella Grotta dei Venti. A partire dal XIX secolo, una parte del parco ha assunto un aspetto più romantico. La residenza è ancora abitata dai discendenti del Marchese Santini. Grazie a numerosi matrimoni, la villa passò prima ai Torrigiani e poi ai principi Colonna. L'interno della villa è decorato con affreschi del 17° secolo di Pietro Scorzini e mobili originali del 18° secolo. L'attuale giardino è il risultato di trasformazioni avvenute nel XIX secolo su un precedente impianto Seicentesco. La nuova sistemazione cercò di conservare ben saldo il rapporto edificio-giardino, mantenendo, nel fronte principale, i rapporti di simmetria che si erano instaurati con il seicentesco giardino alla francese, caratterizzato da un parterre scomposto in aiuole fiorite.

Sistemazione alberghiera

Negli hotels proposti di seguito in Lucca, sarà fornita l'assistenza del nostro personale specializzato e nelle lobby sono fissati i meeting point per la partenza dei tours ed i trasferimenti previsti.

Situato sul viale principale, di fronte alle antiche Mura rinascimentali che cingono il centro storico, l'Albergo Celide & Spa si trova a 500 metri dalla stazione ferroviaria e a pochi passi dai maggiori monumenti storici della città. L'accesso più vicino al centro storico è attraverso Porta Elisa a 350 m dall'hotel.
L'hotel è completamente rinnovato all'interno, con accoglienti aree comuni e camere da letto di design.
La qualità del ricevimento è gestita personalmente dai proprietari della struttura, grazie all'esperienza di più di quattro generazioni di albergatori.
La reception dell'hotel è a disposizione degli ospiti 24 ore su 24.

Indirizzo:
Viale Giuseppe Giusti, 25
55100 Lucca

Albergo Celide & SPA ★★★★

L'hotel è dotato di un centro benessere con sauna, bagno turco, 2 ampie vasche idromassaggio e docce emozionali con breeze agli olii essenziali. **Per prenotazioni effettuate attraverso Clementson T.O. l'accesso al centro benessere è incluso nel prezzo del pernottamento di tutte le categorie di camere.** Il kit benessere che verrà fornito in uso agli ospiti che chiederanno l'accesso al centro comprende asciugamano, accappatoio e ciabattine. L'accesso alla spa è soggetto a prenotazione. Nella spa sono disponibili anche trattamenti estetici e massaggi a pagamento.
Al mattino vi attenderà una colazione a buffet con prodotti freschi e genuini di prima qualità, che include cibi biologici e senza glutine, e con bevande calde servite dal personale di sala. Il ristorante dell'hotel, aperto anche al pubblico, è specializzato in piatti di pesce e della cucina tradizionale toscana. Potrete sorseggiare cocktail e caffè sulla terrazza soleggiata dell'hotel affacciata sulle mura, una vera oasi di relax, o presso il nuovo American bar dell'hotel (aperto 24 ore su 24) con vista sulle mura.
L'hotel mette a disposizione degli ospiti gratuitamente le sue biciclette, fino ad esaurimento, ed il suo parcheggio interno.

Le camere dell'Albergo Celide si differenziano per stile di arredamento e colori nei vari piani per offrire ai propri ospiti un'accoglienza personalizzata.
Tutte le camere sono confortevoli e riflettono perfettamente lo stile classico ed elegante dell'albergo, garantendo all'ospite i servizi e le comodità di un quattro stelle. Il wi-fi è gratuito in tutte le camere.

Camera Singola (14 mq)
Camera Matrimoniale Piccola (16 mq)

Le camere singole e le matrimoniali piccole dispongono di un letto alla francese. Sono quindi entrambe indicate per l'uso singolo. Tutte le camere sono climatizzate, dotate di connessione Wi-Fi gratuito, di cassetta di sicurezza, di un fornito frigobar e di un bollitore con selezione di infusi e caffè.

Camera Classic (20 mq)

Intime ed accoglienti, le camere Classic, che si affacciano sul pittoresco Vicolo della Minerva, si caratterizzano per l'ambiente raffinato e per i toni chiari. Ciascuna di queste eleganti camere è arredata con mobili e tessuti di pregio.
Le camere Classic offrono comodi letti queen-size e rappresentano la soluzione perfetta per chi viaggia da solo o in coppia.

Camera Superior

Le ampie camere Superior dispongono di un letto matrimoniale king-size, possono ospitare fino a tre persone con supplemento, sono eleganti e confortevoli. Alcune di queste camere sono caratterizzate dalla vista sulle Mura rinascimentali. Morbidi accappatoi ed un set di cortesie esclusive renderanno ancora più piacevole il vostro soggiorno.
Tutte le camere sono climatizzate, dotate di connessione Wi-Fi gratuito, di cassetta di sicurezza, di un fornito frigobar e di un bollitore con selezione di infusi e caffè.

Camera Deluxe (24 mq)

Le camere Deluxe dispongono di un letto matrimoniale king-size e sono spaziose, eleganti ed uniche nel design. La cura dei dettagli negli arredi caratterizza questo tipo di camere, alcune delle quali con vista sulle Mura rinascimentali.
Morbidi accappatoi ed un set di cortesie esclusive renderanno ancora più piacevole il vostro soggiorno.
Tutte le camere sono climatizzate, dotate di connessione Wi-Fi gratuito, di cassetta di sicurezza, di un fornito frigobar e di un bollitore con selezione di infusi e caffè.

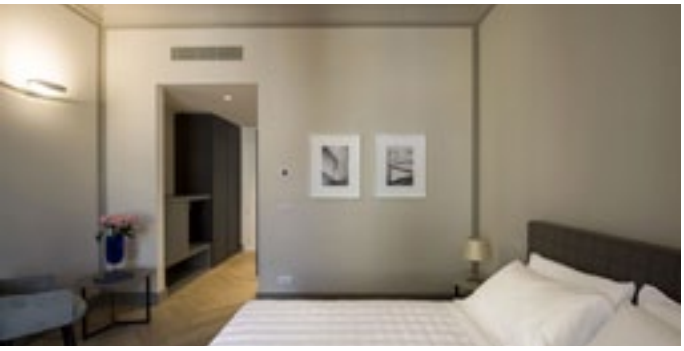
Le tariffe delle camere acquistate attraverso di Clementson T.O., sono comprensive di colazione a buffet, utilizzo del parcheggio interno e delle biciclette, la SPA + Kit in uso, composto da accappatoio, ciabattine, telo.

Affacciato sulla pittoresca Piazza del Palazzo Dipinto nel cuore del centro storico di Lucca, Palazzo Dipinto è stato convertito nel 2017 in questo affascinante albergo 4 stelle dallo stile contemporaneo e unico, dopo una sapiente ristrutturazione di un prestigioso immobile del XIII secolo. Palazzo Dipinto offre una combinazione unica fra tradizione, tecnologia e design. È facilmente raggiungibile da ogni punto di Lucca ed è situato a breve distanza dalle più importanti attrazioni turistiche e vie dello shopping della città.
L'hotel offre agli ospiti una connessione Wi-Fi gratuita.
L'hotel dispone di un parcheggio a pagamento e prenotabile al costo di €.25,00 al giorno. La reception dell'hotel è aperta 24h.

Indirizzo:
Piazza del Palazzo Dipinto, 27
55100 Lucca

Hotel Palazzo Dipinto ★★★★

Il piano terra dell'albergo è un susseguirsi di ambienti ideali per trascorrere ore piacevoli in totale relax in questa nuova e inattesa dimora nel cuore di Lucca. La colazione è servita nella elegante sala bar dell'hotel o nell'intimo e riservato cortile interno. Durante i mesi estivi è inoltre possibile godere della bellissima piazza antistante l'hotel per una piacevole e ricca colazione all'aperto.
Il buffet presenta una selezione dei migliori prodotti biologici ed offre un'ampia scelta di piatti gustosi, tra cui frutta di stagione, cereali, yogurt biologici, salumi e formaggi di provenienza locale, uova, pane fresco, lieviti e dolci per tutti i gusti. Il giardino d'inverno è un angolo di Palazzo Dipinto che può accogliervi per una piacevole colazione o un intimo aperitivo. Esso vuole essere un luogo dove poter raccogliere i propri pensieri e potersi rilassare con il profumo dei limoni. Tutte le camere di Palazzo Dipinto sono arredate con gusto ed offrono una suggestiva vista sulle vie del centro storico, sui tetti della città e sul cortile interno dell'Hotel. Ognuna di esse offre ogni comfort essendo dotate tutte di ampi bagni con doccia separata, scrivania, telefono, aria condizionata con controllo individuale, mini-bar, cassetta di sicurezza, prese USB, bollitore, asciugacapelli, Wi-Fi gratuito e televisore LCD 40 pollici con canali satellitari.
Molte delle camere dell'albergo, inoltre, sono state concepite in maniera tale da poter inserire uno o più letti supplementari per soddisfare le esigenze di chi viaggia con la famiglia.



Camere Doppie Classic (20 mq) Max 2 persone.

Intime ed accoglienti, le camere Classic, che si affacciano sul pittoresco Vicolo della Minerva, si caratterizzano per l'ambiente raffinato e per i toni chiari. Ciascuna di queste eleganti camere è arredata con mobili e tessuti di pregio.
Le camere Classic offrono comodi letti queen-size e rappresentano la soluzione perfetta per chi viaggia da solo o in coppia.

Camere Doppie Superior (30 mq) Possibilità di aggiungere una culla o un letto supplementare ad un costo extra. Max 3 persone.

Spaziose, eleganti e confortevoli, le camere Superior sono arredate con mobili e tessuti di pregio ed affacciano sulla caratteristica Piazza del Palazzo Dipinto e sui vicoli medievali. Tutte le camere sono state studiate con particolare attenzione ad ogni minimo dettaglio e dispongono di un letto king-size. Su richiesta è possibile usufruire di letti separati.

Camere Doppie Deluxe (35 mq) Possibilità di aggiungere una culla o due letti supplementari ad un costo extra. Max 4 persone.

Ampie fino a 35 mq e con interni molto luminosi, le camere Deluxe seducono con lo splendido design dei loro arredi e grazie a dettagli di stile davvero unici. Alcune camere, situate in posizione angolare, dispongono di due finestre con diverse prospettive sulla città, altre preservano le travi a vista degli antichi soffitti in modo da garantire un'esperienza unica ed autentica.
Tutte le camere Deluxe sono dotate di letti king-size.

Junior Suite (fino a 50 mq) Possibilità di aggiungere una culla o due letti supplementari ad un costo extra. Max 4 persone.

Ideali per coloro che viaggiano con la famiglia o semplicemente per coloro che desiderano maggiore spazio, le Junior Suite si affacciano direttamente sul caratteristico cortile interno, potendo così fruire di assoluta tranquillità.
Le Junior Suite sono caratterizzate da due ambienti distinti: un'elegante camera da letto matrimoniale con letto king-size e una deliziosa area living dotata di divano letto, ideale per vivere in assoluta privacy le proprie vacanze in famiglia nel cuore di Lucca.

Master (35 mq) Possibilità di aggiungere una culla o un letto supplementare ad un costo extra. Max 3 persone.

Situata all'ultimo piano, la Master cattura l'autentico spirito di Palazzo Dipinto. Affacciata sui tetti di Lucca, questa camera coniuga il design contemporaneo con il sapore originario dell'antico palazzo, di cui ha preservato le travi a vista del soffitto. Luminosa, oltre che spaziosa, con elegante area giorno, questa camera arredata in stile contemporaneo offre un ampio letto king-size. La sala da bagno vi accoglierà con una magnifica vista sulla città.

Al piano terra dell'hotel è a disposizione degli ospiti il lounge bar Puccini "Club 103", luogo ideale dove conversare e rilassarsi in un'atmosfera calda con luci soffuse, arredamento sofisticato e musica di sottofondo.

L'hotel dispone di parcheggio a pagamento (costo = euro 15,00 a notte).

Indirizzo:
Via San Paolino, 103
55100 Lucca

San Luca Palace ★★★★S

Fin dalla sua apertura nel 2007, il San Luca Palace Hotel è diventato un punto di riferimento tra gli hotel di lusso a Lucca.
Situato in una posizione tranquilla, all'inizio del centro Storico, l'hotel si trova nelle immediate vicinanze di tutti i più bei monumenti e siti culturali e artistici di Lucca e della Toscana. La grande tradizione alberghiera qui si sposa con l'elegante architettura italiana di un edificio storico risalente al 1540. L'hotel è caratterizzato dal calore degli arredi classici ma personalizzati da Swarosky e Baga. Le sue lussuose camere e suites offrono ogni comfort per assicurare agli ospiti la migliore esperienza di soggiorno.
La ricca colazione a buffet, con prodotti freschi di pasticceria e salati, prodotti biologici e senza glutine e senza lattosio, è servita nella Sala "Marchese Adalberto" dell'hotel.
L'hotel offre spaziose camere De Lux, arredate con tessuti pregiati, arredi su misura di Swarovksi e Baga e lampadari in vetro di Murano e con una meravigliosa vista sul centro storico di Lucca.

Camere De Lux Su richiesta, questa tipologia di camera può ospitare un letto supplementare con un costo aggiuntivo.
Le camere sono dotate di un elegante bagno con doccia da 120 cm, di connessione Wi-Fi ad alta velocità gratuita, minibar e TV LED con canali satellitari, riscaldamento autonomo o aria condizionata, cassaforte elettronica, pavimento in parquet naturale.

La prima colazione, inclusa nelle tariffe, è servita nel salone dell'hotel. L'accesso ai piani è garantito da ascensore oltre all'ampio vano scale.

A disposizione dei clienti parcheggio privato gratuito nel cortile del Palazzo.

Indirizzo:
Via Cesare Battisti, 13
55100 Lucca

Palazzo Tucci Residenza d'epoca

La Residenza, recentemente restaurata, occupa il piano nobile del palazzo, situato nel centro storico di Lucca, vicino ai principali monumenti e musei.
Nel palazzo è nato il musicista Alfredo Catalani, alle cui opere sono state dedicate le camere e le suite.
Residenza d'epoca Palazzo Tucci offre tutti i comfort in un ambiente accogliente che riporta indietro nel tempo.
Le camere sono arredate con mobili originali, sono dotate di bagno privato, linea telefonica diretta, TV satellitare, cassaforte, connessione WI-FI, aria condizionata.

Camera matrimoniale (Serenata e Notturno). Massima occupazione = 2 pax

Camera matrimoniale con stanza/studio separata, mobili del '700, pavimenti in legno e cotto originale, ampio bagno.
Servizi inclusi: Letto matrimoniale, salottino, aria condizionata, ascensore, cassaforte, telefono, TV, connessione internet wi-fi.

Junior suite (Edmea e Dejanice). Massima occupazione = 4 pax

Camere matrimoniali con divano letto in ambiente separato, arredate con mobili del '700, pavimenti in cotto originale, soffitto affrescato, ampio bagno con vasca e doccia.
Servizi inclusi: Letto matrimoniale, salottino con divano letto, aria condizionata, ascensore, cassaforte, telefono, TV, connessione internet wi-fi.

Suite (Loreley e Wally)

Suite con letto matrimoniale e divano letto, mobili del '700, pavimenti in cotto, soffitto affrescato, ampio bagno con vasca e doccia. Servizi inclusi: Letto matrimoniale, divano letto, salottino, aria condizionata, ascensore, cassaforte, telefono, TV, connessione internet wi-fi.

Palazzo Rocchi è gestito dagli eredi della famiglia Rocchi Burlamacchi, proprietaria del Palazzo fin dal 1800 e dispone di 2 camere matrimoniali e 3 suites.

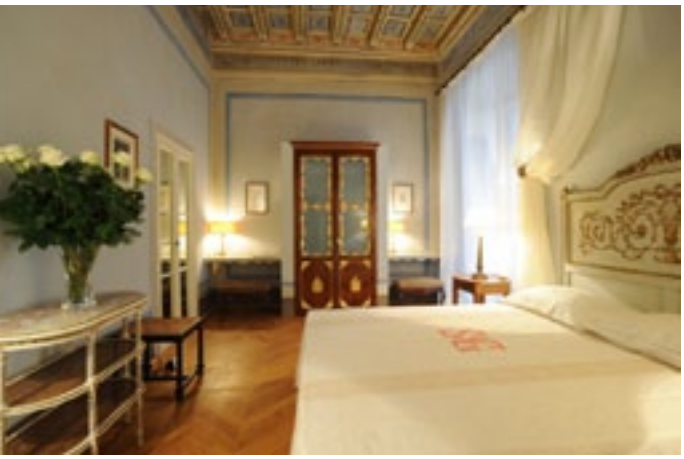
Indirizzo:
Piazza San Michele, 30
55100 Lucca

Palazzo Rocchi *Residenza d'epoca*

La piazza San Michele sorge sull'area dell'antico Foro Romano dove si svolgevano le attività commerciali e amministrative della città. Intorno al 1070, vi fu iniziata la costruzione della bellissima Chiesa di San Michele, a cui la piazza deve il suo nome. La statua dell'arcangelo Michele in procinto di uccidere il drago collocata sulla facciata della chiesa è diventata un'immagine simbolo della città stessa. Ancora oggi la piazza è uno dei luoghi più animati di Lucca, con deliziosi caffè con tavoli all'aperto, bei negozi e in varie occasioni dell'anno caratteristici mercatini. Saliti pochi gradini dalla Reception si entra nel salone centrale, un tempo usato come sala da ballo. Decorato in stile impero conserva ancora gli originali parati ottocenteschi. Sul salone, che costituisce una piacevole zona comune di conversazione e di relax, si affacciano le tre Suites.

Camera Verde e Camera Rosa. Massima occupazione = 2 pax.
La camera Rosa e la Camera Verde, ambedue affrescate con le tipiche decorazioni del Palazzo, si affacciano su Piazza San Michele esattamente dietro l'abside romanico della Chiesa. Dispongono di un letto matrimoniale king-size all'occorrenza trasformabile in due letti singoli e sono dotate di bagno privato con doccia. La colazione per gli occupanti di queste due camere sarà servita in un delizioso veranda al piano con vista..

Suite Della Torre - S= circa 30 mq. Massima occupazione = 2 pax.
La Suite della Torre si trova nell'ultima parte dell'appartamento proprio dove era ubicata l'antica torre medioevale in pietra. Presenta soffitti con decorazioni pittoriche nel piccolo salottino che funge da anticamera e soffitti a cassettoni decorati nella camera e nel bagno con doccia realizzato in marmo bianco e grigio. Questa suite offre le migliori vedute sulla Piazza su cui si affaccia direttamente con le due grandi finestre in facciata. Sdraiati sul letto matrimoniale queen-size si gode della splendida vista sui marmi della Chiesa di San Michele.



Suite Del Camino - S= 40 mq circa.
Massima occupazione = 3 pax. Terzo ospite con supplemento.
La Suite del Camino, di circa 40 mq, è posta sui caratteristici cortili interni lucchesi e si compone di due stanze con soffitto a cassettoni dipinti e intarsi dorati. Nel salotto, sopra il camino antico di marmo di Carrara e sulla parete ad esso contrapposta sono presenti decorazioni pittoriche rappresentati paesaggi idilliaci e la stessa atmosfera di eterea raffinatezza si trova anche nella camera. Il bagno interamente rivestito di marmo di Carrara con inserimenti in marmo grigio è dotato di un'ampia doccia. In camera è posto un letto matrimoniale queen-size, mentre nel salotto un divano antico può facilmente trasformarsi in un letto aggiunto.

Suite Dell'ammiraglio - Circa 70 mq.
Massima occupazione = 4 pax. Terzo e quarto ospite con supplemento.
La Suite dell'Ammiraglio è ampia circa 70 mq, si affaccia con grandi finestre direttamente su Piazza San Michele ed è composta da tre stanze con pareti e soffitto decorati. La camera ha un ampio letto king-size a baldacchino ed è arredata con mobili d'epoca; nel salotto anch'esso arredato con molta cura è posto un divano antico che all'occorrenza si può trasformare in un terzo letto. La sala da bagno, con soffitto a cassettoni dipinti, pavimento in marmo rosso e pareti decorate a finti parati color verde presenta una vasca centrale studiata appositamente per passare piacevoli e rilassanti momenti di completo relax.

Nome* ..... Cognome* .....

Sesso: M ☐ F ☐ Data di nascita* ..... Luogo* .....

C. F. / p. IVA ..... Ragione Sociale .....

Indirizzo* ..... Cap* .....

Città* ..... Paese .....

Tipo di documento di identità ..... Numero .....

Data di scadenza ..... Nazionalità .....

Telefono ..... E-mail* .....

SDI (Per persona giuridica) ..... PEC (Per persona giuridica) .....

Grado Chaîne* ..... Bailliage* .....

Lingue parlate: ☐ Italiano ☐ Inglese ☐ Tedesco ☐ Francese ☐ Altro .....

Livello di conoscenza lingue**	/10	/10	/10	/10	/10

Restrizioni al proprio regime alimentare*** .....

Chiedo di essere intronizzato/promosso ..... Baillage .....

Ospite:

Nome* ..... Cognome* .....

Sesso: M ☐ F ☐ Data di nascita* ..... Luogo* .....

Indirizzo* ..... Cap* .....

Città* ..... Paese .....

Telefono ..... E-mail* .....

Grado Chaîne* ..... Bailliage* .....

Lingue parlate: ☐ Italiano ☐ Inglese ☐ Tedesco ☐ Francese ☐ Altro .....

Livello di conoscenza lingue**	/10	/10	/10	/10	/10

Restrizioni al proprio regime alimentare*** .....

Chiedo di essere intronizzato/promosso ..... Baillage .....

NOTE .....

.....

I dati contrassegnati con * sono obbligatori. Gli altri sono opzionali per la registrazione ma dovranno essere comunicati al momento del check-in in hotel, insieme alla presentazione di un documento di identità valido.
** Si prega di indicare per ciascuna lingua il livello di conoscenza da 0 a 10. Il valore 0 indica una lingua non conosciuta e il livello 10 è per la lingua madre.
*** Si prega di indicare le vostre allergie, intolleranze, restrizioni alimentari o altre richieste.

Eventi		PER OSPITE	NUMERO OSPITI	TOTALE
	Quota di iscrizione (obbligatoria per tutti i partecipanti)	€ 40,00		
Giovedì 1 ottobre 2020	**Tour 1: visita guidata al Museo Nazionale di *Palazzo Mansi*** *(incluso ingresso)*	€ 30,00		
	Trasferimento A/R per cena al Ristorante Butterfly	€ 20,00		
	Cena al ristorante *Butterfly* *(1 Stella Michelin)*	€ 120,00		
Venerdì 2 ottobre 2020 Accompagnamento da hotel incluso	**Tour 2 - giornaliero "Alla scoperta di Leonardo da Vinci" Con pranzo incluso a *Villa La Ferdinanda* - Artimino**	€ 135,00		
	Solo visita e pranzo a *Villa La Ferdinanda* - Artimino	€ 80,00		
	Opzione 1: cena al ristorante *Buca di Sant'Antonio*	€ 80,00		
	Opzione 2: cena al *Ristorante Giglio* *(1 stella Michelin)*	€ 120,00		
Sabato 3 ottobre 2020	**Cerimonia delle Intronizzazioni presso *Auditorium del Suffragio*** *(La partecipazione alla cerimonia delle intronizzazioni - anche come spettatori - implica il pagamento della quota di iscrizione)*	Gratuita		
	Pranzo al ristorante *All'Olivo*	€ 48,00		
	Trasferimento A/R per Cena di Gala (mezzi: minibus)	€ 30,00		
	Aperitivo e Cena di Gala a *Villa Rossi*	€ 195,00		
Domenica 4 ottobre 2020	**Tour 3 - AM Passeggiata nel centro storico di Lucca** *(Inclusi ingressi previsti)*	€ 42,00		
	Pranzo "Bistecca alla Fiorentina" al ristorante *Gli Orti di Via Elisa*	€ 48,00		
	Tour 4 PM: visita guidata di *Villa Torrigiani* *(Incluso ingresso)*	€ 45,00		
		Totale eventi €:		

* Il pagamento della quota di iscrizione è dovuto da tutti i partecipanti, anche ai soli spettatori. È obbligatorio registrarsi alla cerimonia.

Trasferimenti privati per/da Lucca

Trasferimento con ncc. L'autista incontrerá gli ospiti in sala arrivi con cartello o nella lobby dell'hotel (partenza)
Supplemento notturno +20% dalle ore 22:00 alle ore 07:00

Trasferimento da aeroporto di Pisa PSA a hotel in Lucca (circa 36 km) e viceversa

Data di arrivo: **Ora:**	Trasferimento **da** **Aeroporto di Pisa (PSA) - 36km**	**€ 95,00** Fino a 3 pax con 3 bagagli in totale Mercedes E o simile	**€ 130,00** Fino a 6 pax con 8 bagagli in totale Mercedes V o simile	**n. Pax:**
Dettagli treno o volo:			**Arrivo da Pisa €:**	
Data di partenza: **Ora:**	Trasferimento **per** **Aeroporto di Pisa (PSA) - 36km**	**€ 95,00** Fino a 3 pax con 3 bagagli in totale Mercedes E o simile	**€ 130,00** Fino a 6 pax con 8 bagagli in totale Mercedes V o simile	**n. Pax:**
Dettagli treno o volo:			**Partenza per Pisa€:**	

Trasferimento da aeroporto di Firenze FLR a hotel in Lucca (circa 70 km) e viceversa

Data di arrivo: **Ora:**	Trasferimento **da** **Aeroporto di Firenze (FLR) - 70km**	**€ 170,00** Fino a 3 pax con 3 bagagli in totale Mercedes E o simile	**€ 190,00** Fino a 6 pax con 8 bagagli in totale Mercedes V o simile	**n. Pax:**
Dettagli treno o volo:			**Arrivo da Firenze €:**	
Data di partenza: **Ora:**	Trasferimento **per** **Aeroporto di Firenze (FLR) - 70km**	**€ 170,00** Fino a 3 pax con 3 bagagli in totale Mercedes E o simile	**€ 190,00** Fino a 6 pax con 8 bagagli in totale Mercedes V o simile	**n. Pax:**
Dettagli treno o volo:			**Partenza per Firenze€:**	

Totale trasferimenti €:

Si prega di contattare Clementson Travel Office per avere le tariffe per differenti tipologie di camere, extra o estensioni di soggiorno.

Le tariffe sotto-indicate sono garantite, salvo disponibilità, fino al 31 luglio 2020. Oltre questa data le tariffe dovranno essere verificate con Clementson T.O.

Albergo Celide & SPA****

Indirizzo: Viale Giuseppe Giusti, 25 - 55100 Lucca

Soggiorno minimo di 2 notti
Tariffe Early booking, valida fino al 31 luglio 2020 in funzione della disponibilità

DATA DEL CHECK-IN ..... DATA DEL CHECK-OUT .....

		A CAMERA PER NOTTE	NUMERO DI NOTTI	TOTALE
Camera Singola	La tariffa include la colazione, l'IVA, il parcheggio e l'accesso alla SPA	**Su richiesta**		
Camera Matrimoniale Piccola DUS occupazione singola	La tariffa include la colazione, l'IVA, il parcheggio e l'accesso alla SPA	**€.125,00** Tariffa per 1 pax		
Camera DUS/DBL **Classic**	La tariffa include la colazione, l'IVA, il parcheggio e l'accesso alla SPA	**€.160,00**		
Camera DUS/DBL **Superior**	La tariffa include la colazione, l'IVA, il parcheggio e l'accesso alla SPA	**€ 178,00**		
Camera DUS/DBL **Deluxe**	La tariffa include la colazione, l'IVA, il parcheggio e l'accesso alla SPA	**€.198,00**		

Totale soggiorno €: _____

Palazzo Dipinto Hotel****

Indirizzo: Piazza del Palazzo Dipinto, 27 - 55100 Lucca

Soggiorno minimo di 2 notti
Tariffe Early booking, valida fino al 31 luglio 2020 in funzione della disponibilità

DATA DEL CHECK-IN ..... DATA DEL CHECK-OUT .....

		A CAMERA PER NOTTE	NUMERO DI NOTTI	TOTALE
Camera DUS/DBL **Classic**	La tariffa include la colazione	**€.165,00**		
Camera DUS/DBL **Superior**	La tariffa include la colazione	**€.185,00**		
Camera DUS/DBL **Deluxe**	La tariffa include la colazione	**€.200,00**		
Junior Suite DUS/DBL	La tariffa include la colazione	**€.220,00**		
Master DUS/DBL	La tariffa include la colazione	**€.250,00**		

Totale soggiorno €: _____

San Luca Palace****S

Indirizzo: Via San Paolino, 103 - 55100 Lucca

Soggiorno minimo di 2 notti
Tariffe Early booking, valida fino al 31 luglio 2020 in funzione della disponibilità

DATA DEL CHECK-IN ..... DATA DEL CHECK-OUT .....

		A CAMERA PER NOTTE	NUMERO DI NOTTI	TOTALE
Camera De Lux DUS/DBL	La tariffa include la colazione e l'IVA	**€.210,00**		

Totale soggiorno €: _____

La city tax non è inclusa nelle tariffe riportate per tutti gli hotel. I prezzi sono IVA inclusa.
DUS = camera doppia con singola occupazione
DBL = camera doppia con doppia occupazione

Si prega di contattare Clementson Travel Office per avere le tariffe per differenti tipologie di camere, extra o estensioni di soggiorno.

Le tariffe sotto-indicate sono garantite, salvo disponibilità, fino al 31 luglio 2020. Oltre questa data le tariffe dovranno essere verificate con Clementson T.O.

Palazzo Tucci

Indirizzo: Via Cesare Battisti, 13 - 55100 Lucca

Soggiorno minimo di 2 notti
Tariffe Early booking, valida fino al 31 luglio 2020 in funzione della disponibilità

DATA DEL CHECK-IN ..... DATA DEL CHECK-OUT .....

		A CAMERA PER NOTTE	NUMERO DI NOTTI	TOTALE
Camera Doppia (Serenata o Notturno)	La tariffa include la colazione, l'IVA e il parcheggio	**€.165,00**		
Junior Suite (Dejanice o Edmea)	La tariffa include la colazione, l'IVA e il parcheggio Supplemento fino a 4 pax = **€.12,00** per persona per notte.	**€.198,00**		
Suite (Wally o Loreley)	La tariffa include la colazione, l'IVA e il parcheggio	**€.245,00**		

Totale soggiorno €: _____

Palazzo Rocchi

Indirizzo: Piazza San Michele, 30 - 55100 Lucca

Soggiorno minimo di 2 notti
Tariffe Early booking, valida fino al 31 luglio 2020 in funzione della disponibilità

DATA DEL CHECK-IN ..... DATA DEL CHECK-OUT .....

		A CAMERA PER NOTTE	NUMERO DI NOTTI	TOTALE
Camera Doppia (Verde o Rosa)	La tariffa include la colazione e l'IVA	**€.160,00**		
Suite della Torre	La tariffa include la colazione e l'IVA	**€.240,00**		
Suite del Camino	La tariffa include la colazione e l'IVA Supplemento per terzo letto = **€.15,00** a notte.	**€.250,00**		
Suite dell'Ammiraglio	La tariffa include la colazione e l'IVA Supplemento per terzo e quarto letto = **€.15,00** a persona a notte.	**€.255,00**		

Totale soggiorno €: _____

Totale generale (Eventi + Trasferimenti + Soggiorno) **€:** _____

La city tax non è inclusa nelle tariffe riportate per tutti e tre gli hotel. I prezzi sono IVA inclusa.
DUS = camera doppia con singola occupazione
DBL = camera doppia con doppia occupazione

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679

I dati personali comunicati al Titolare saranno trattati con correttezza e trasparenza per fini leciti e tutelando la riservatezza ed i diritti del cliente nel rispetto della normativa comunitaria in materia di protezione dei dati personali (Reg. UE 2016/679).
I trattamenti verranno effettuati con le seguenti finalità e modalità:

1. Titolare del Trattamento.
Ai sensi della normativa citata, il Titolare del trattamento è la società Clementson Travel Office s.r.l., Castello 5313, 30122 Venezia. email: info@clementson.it (per qualsiasi comunicazione in merito al trattamento dei dati, si prega di scrivere come oggetto della email: RICHIESTA PRIVACY).

2. Oggetto del Trattamento.
Il Titolare tratterà i dati personali comunicati dal Cliente (nome, cognome, indirizzo, cittadinanza data e luogo di nascita, codice fiscale, estremi documento d'identità, email, telefono/cellulare, dati per il pagamento) in ambito pre-contrattuale e contrattuale per le finalità indicate nella presente informativa. Esiste la possibilità, in casi specifici e determinati (ad es. a seguito di una richiesta di annullamento di un viaggio inviata dal Cliente) che il Titolare si venga a trovare nella necessità di trattare dati sensibili e/o particolari (ad es. certificazioni mediche).

3. Finalità e base giuridica del trattamento.
Le finalità del trattamento perseguite in linea generale dal Titolare possono riassumersi come segue:
a) per consentire al Titolare di rispondere ad eventuali richieste di informazioni e/o di preventivo inviate dal Cliente in sede pre-contrattuale (base giuridica: esecuzione del contratto di cui l'Interessato è parte);
b) per consentire al Titolare di dare seguito ad una richiesta di prenotazione/acquisto di un servizio proveniente dal Cliente ed a tutte le attività connesse e conseguenti (base giuridica: esecuzione del contratto di cui l'Interessato è parte);
c) per consentire al Titolare di adempiere agli obblighi di legge in materia contabile e fiscale (base giuridica: adempimento ad obbligo di legge);
d) previo specifico e distinto consenso prestato dal Cliente per consentire al Titolare di inviargli periodicamente la sua newsletter informativa (base giuridica: consenso dell'Interessato);

4. Categorie dei dati personali trattati.
I dati trattati saranno quelli, descritti al punto 2, strettamente necessari per le finalità indicate al punto che precede.

5. Destinatari od eventuali categorie di destinatari dei dati personali.
I dati comunicati dal cliente saranno resi accessibili a:
• dipendenti e collaboratori del Titolare;
• società (compagnie aeree, ferroviarie, di navigazione, agenzia fotografiche, agenzia organizzatrici di eventi, ecc.) con le quali il Titolare intrattiene rapporti commerciali attinenti alla sua attività di agenzia di viaggio;
• uffici amministrativi competenti;
• società incaricate di prestare assistenza ai sistemi informativi del Titolare (rete informatica, sito web, ecc.);
• studi professionali con i quali il Titolare intrattiene rapporti in relazione all'adempimento degli obblighi in materia amministrativa, contabile, fiscale, legale, ecc.
L'elenco dei predetti soggetti, che saranno individuati come responsabili esterni del trattamento, sarà aggiornato costantemente dal Titolare e sarà reso disponibile a qualunque Interessato dovesse farne richiesta. I dati indicati al punto 2 non saranno diffusi e saranno trattati con modalità organizzative e logiche correlate agli scopi sopra specificati.

6. Modalità di trattamento dei dati.
Il trattamento dei dati da parte delle strutture aziendali competenti avverrà mediante strumenti idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere effettuato, oltre che con strumenti analogici, anche attraverso strumenti automatizzati (sia informatici che telematici) atti a memorizzare, gestire e trasmettere i dati stessi.
La gestione e la conservazione dei dati personali avverrà su server ubicati all'interno dell'UE o nella sede del Titolare e/o di società terze incaricate e non verrà effettuato alcun trasferimento degli stessi al di fuori del territorio dell'Unione Europea.

7. Periodo di conservazione.
I dati personali comunicati dal cliente, oggetto di trattamento per le finalità sopra indicate, saranno conservati sino al termine delle trattative pre-contrattuali e in caso di buon fine delle predette trattative per il periodo di durata del contratto e, successivamente, per la durata di anni 10 così come previsto dal codice civile in materia di conservazione della corrispondenza e dalle norme di legge in materia di conservazione dei documenti di natura fiscale. In caso di assenso prestato dal Cliente, il suo indirizzo email verrà conservato per le finalità descritte al punto 3c) per il periodo di 60 mesi al fine di consentire al Titolare di inviare al Cliente comunicazioni relative alle iniziative/attività che organizza.

8. Diritti dell'interessato.
Nella sua qualità di Interessato, il Cliente ha i seguenti diritti:
a) diritto di accedere ai dati personali che lo riguardano (una volta avuta la conferma che i propri dati sono sottoposti ad un trattamento da parte del Titolare);
b) diritto di ottenere la rettifica e l'integrazione dei propri dati;
c) diritto di ottenere la cancellazione dei dati personali che lo riguardano;
d) diritto di ottenere la limitazione del trattamento dei dati personali che lo riguardano;
e) diritto di ricevere i dati personali forniti al Titolare in un formato strutturato e di uso comune, ed a poterli trasmettere a diverso titolare;
f) diritto di opporsi al trattamento dei dati personali qualora ricorrano motivi connessi alla sua situazione personale;
g) diritto di non essere sottoposto ad un processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione, che produca effetti giuridici che lo riguardano;
h) diritto di ottenere comunicazione nel caso in cui i propri dati subiscano una grave violazione;
i) diritto di revocare il consenso al trattamento in qualsiasi momento;
l) diritto di presentare reclamo davanti ad un'Autorità di controllo.
Il cliente potrà esercitare i predetti diritti inviando una comunicazione al Titolare del trattamento all'indirizzo di cui al precedente art. 1).

9. Natura del conferimento dei dati e conseguenze del rifiuto di rispondere.
La comunicazione dei dati per le finalità sopra indicate è necessaria ed obbligatoria; in assenza dei predetti dati, infatti, non sarà possibile dare seguito alla prestazione dei servizi descritti ai punti 3a) e 3b). Il consenso prestato all'utilizzo della mail per il periodo di 60 mesi è invece facoltativo. Il Cliente può quindi decidere di non prestare tale consenso o di revocare il consenso prestato, con le modalità di cui al punto 8i), senza pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca.

Dichiaro di aver ricevuto copia della presente informativa ai sensi dell'Art. 13 del Regolamento UE 2016/679 consegnata da CLEMENTSON T.O. s.r.l.

Nome e cognome: _____

Firma: _____

Nome e cognome: _____

Firma: _____

Presto il mio consenso all'invio della newsletter relativa agli eventi della Chaîne des Rôtisseurs nei termini descritti nell'informativa.

Firma: _____

Firma: _____ **Data** _____/_____/_____

Si richiede la firma di ciascun partecipante

Pagamenti

Prima di effettuare il pagamento, dovrà essere verificata la disponibilità alberghiera, dei ristoranti e dei tour; a tal fine si dovrà innanzitutto inviare, via fax o e-mail, il modulo di iscrizione a Clementson Travel Office. Una volta avuta conferma della disponibilità da parte dell'Agenzia, dovrà seguire il pagamento totale da parte dei partecipanti entro i 3 giorni lavorativi successivi, pena la perdita della priorità assegnata alla prenotazione. Il modulo di iscrizione compilato in ogni sua parte e firmato, unitamente a una copia del bonifico bancario effettuato, dovrà essere trasmesso a info@clementson.it oppure via fax al numero +39 041 5231203, riportando nell'oggetto del messaggio: 52° Grand Chapitre d'Italia – Lucca, Toscana 2020.
Il pagamento dovrà essere effettuato esclusivamente a mezzo bonifico bancario sul seguente conto corrente:
IBAN: **IT66 L030 6902 1071 0000 0002 415**
BIC: BCITITMM
Beneficiario: CLEMENTSON TRAVEL OFFICE S.R.L.
Banca: Banca Intesa San Paolo - Filiale di Venezia Mercerie (San Marco, 725 - 30124 Venezia)
Causale: **52° Grand Chapitre d'Italia, Lucca 2020 + Nome del partecipante**
N.B. Tutte le spese bancarie relative al bonifico (sia quelle dell'ordinante sia quelle del beneficiario) sono a carico dell'ordinante e pertanto l'importo del bonifico deve essere netto da spese.

Condizioni generali

Le iscrizioni si chiuderanno il 1 settembre 2020. Qualora a questa data i numeri massimi non fossero stati raggiunti, Clementson potrà decidere, a sua discrezione, se accettare o meno ulteriori prenotazioni. Tutte le tariffe indicate nel presente modulo e negli allegati potranno essere aggiornate, anche senza preavviso da parte dell'organizzazione, per eventuali modificazioni alle aliquote IVA o alle tassazioni vigenti o infine per l'eventuale introduzione di nuove tasse previste per legge.
In caso di cancellazione totale della partecipazione all'evento, l'organizzazione tratterrà la quota di iscrizione per ciascun partecipante, a titolo di spese di segreteria, oltre ad eventuali penali previste agli articoli successivi ed eventuali spese bancarie sostenute da Clementson.
La prenotazione sarà confermata al ricevimento del pagamento integrale dei servizi prenotati per ciascun partecipante.
Non si applicherà alcuna penalità per eventuali disdette di pranzi e cene effettuate entro il 16 agosto 2020 (ad eccezione della quota di iscrizione e delle spese bancarie come indicato nelle condizioni generali per le cancellazioni totali), mentre per quelle effettuate dal 17 agosto all'1 settembre 2020 è prevista una penalità del 20%, per quelle effettuata dal 2 settembre al 15 settembre 2020 è prevista una penale del 50%; dopo tale data è stabilita una penalità del 100%.
In caso di avverse condizioni meteorologiche ed eventi eccezionali, Clementson potrebbe modificare il programma a sua esclusiva discrezione.
I ristoranti e le location indicate nel programma sono suscettibili di variazioni in funzione di eventi o cause di forza maggiore o per il mancato raggiungimento dei numeri minimi richiesti.

Condizioni applicabili per le escursioni (tour)

La prenotazione sarà confermata al ricevimento del pagamento dell'intero costo di ciascuna escursione prenotata da ciascun partecipante. Per le varie escursioni è previsto un numero minimo e talvolta massimo di partecipanti.
Il mancato raggiungimento dei numeri minimi di partecipanti, o l'insorgere di avverse condizioni climatiche o di altre cause di forza maggiore e caso fortuito, comporteranno l'annullamento dell'escursione e l'organizzazione provvederà a fornire alcune proposte alternative a sua insindacabile discrezione o al rimborso dell'escursione.
Le penali di cancellazione per tutte le escursioni sono del:
- 20% se effettuata tra il 17 agosto all'1 settembre 2020.
- 50% se effettuate tra il 2 settembre e il 15 settembre 2020.
- 100% se effettuate dal 16 settembre 2020.

Gli orari dei tour potranno subire variazioni in funzione della divisione in gruppi per lingua. Potranno essere effettuati tour in bilinguismo.

Condizioni applicabili per l'hotel

La prenotazione della/e camera/e sarà confermata solo al ricevimento del pagamento dell'importo corrispondente all'intero costo del soggiorno.
- Non sarà applicata alcuna penale per cancellazioni o riduzioni di soggiorno comunicata entro l'1 agosto 2020;
- Sarà applicata una penale del 20% per qualsiasi cancellazione o riduzione di soggiorno comunicata tra il 2 e il 9 agosto 2020;
- Sarà applicata una penale del 30% per qualsiasi cancellazione o riduzione di soggiorno comunicata tra il 10 e il 17 agosto 2020;
- Sarà applicata una penale del 50% per qualsiasi cancellazione o riduzione di soggiorno comunicata tra il 18 e il 31 agosto 2020;
- Sarà applicata una penale del 70% per qualsiasi cancellazione o riduzione di soggiorno comunicata tra l'1 e il 15 settembre 2020;
- Sarà applicata una penale dell'90% per qualsiasi cancellazione o riduzione di soggiorno comunicata tra il 16 e il 22 settembre 2020;
- Sarà applicata una penale del 100% per qualsiasi cancellazione o riduzione di soggiorno comunicata dal 23 settembre 2020;

Le tariffe indicate valgono per soggiorni di minimo 2 notti consecutive a partire dall'1 ottobre 2020 e per prenotazioni effettuate entro il 31 luglio 2020 ("early bookings"); le richieste in arrivo dopo tale data e quelle per camere di tipologia superiore o per estensioni di soggiorno o per una sola notte saranno valutate e quantificate singolarmente in base alle disponibilità dell'albergo.
Tutti i prezzi includono IVA.
La tariffa della camera include la prima colazione in hotel.
Eventuali extra (telefono, mini-bar, ristorante, lavanderia, ...) sono a carico del partecipante e dovranno essere pagati direttamente in hotel al check-out. **I prezzi NON includono la tassa di soggiorno** (€.2,00 per notte per persona) da pagarsi al check-out da ciascun Cliente.
Il check–in è garantito a partire dalle ore 14:00; il check-out dovrà essere effettuato entro le 11:00 del giorno di partenza.

Informazioni agli ospiti, prenotazioni e servizi addizionali

Per qualsiasi informazione, per prenotazioni e per ogni ulteriore richiesta di servizi che non sono compresi nel programma descritto (date di arrivo o partenza differenti da quelle programmate e servizi extra), siete pregati di scrivere a info@clementson.it o al numero di fax: +39 041 5231203 sempre riportando nell'oggetto del messaggio "52° Grand Chapitre d'Italia – Lucca 2020".

CLEMENTSON

info@clementson.it > send mail

T: +39 041 5200466 • F: +39 041 5231203

Con la firma di questo documento prendo atto e accetto le condizioni scritte qui sopra ed autorizzo espressamente lo scatto, la modifica, la registrazione e la scansione di fotografie, che mi rappresentino. Autorizzo la riproduzione, la diffusione e la pubblicazione, con qualsiasi mezzo e su qualsiasi supporto (cartaceo, elettronico, ...), di una o più fotografie che mi rappresentano nei contesti strettamente stabiliti di seguito:
• Pubblicazione on-line sul sito web della Chaîne des Rôtisseurs o dei socials di questa associazione,
• Illustrazione di articoli per la stampa,
• Qualsiasi comunicazione esterna opuscoli, presentazioni, ...) ed interni (newsletter, e-News, ...) relativi alla Chaîne des Rôtisseurs. Questa autorizzazione è data senza limiti di tempo. È riconosciuto che ognuno ha un diritto esclusivo sulla propria immagine e sull'uso che di questa viene fatto. Inoltre, preciso che in assenza di un consenso da parte mia nel quadro di questo autorizzazione, la mia immagine non potrà essere oggetto di alcuna modifica, utilizzo o circolazione. A seguito dell'accettazione della mia partecipazione, prendo atto delle condizioni relative alla mia partecipazione, e cioè accetto:
• l'uso e la diffusione della mia immagine da parte della Clementson T.O. e della Chaîne des Rôtisseurs;
• la procedura di cancellazione e rimborso come confermata nel Modulo di registrazione.

Nome e cognome: _____

Firma: _____

Nome e cognome: _____

Firma: _____

Si richiede la firma di ciascun partecipante **Data** _____/_____/_____

Con la presente si dà espressa approvazione, anche ai sensi degli art 1341 e 1342 cc, delle clausole contrattuali n.2 (Condizioni generali), 3(Condizioni applicabili per le escursioni (tour)) e 4 (Condizioni applicabili per l'hotel).

Data e firma: _____/_____

Programma

clicca sul titolo per andare alla pagina dell'evento

Giovedì 1 ottobre

Tour 1: **visita guidata al Museo Nazionale di Palazzo Mansi**

Cena al ristorante Butterfly (Una Stella Michelin)

Venerdì 2 ottobre

Tour 2: **"Alla scoperta di Leonardo da Vinci" – incluso pranzo**

Opzione 1: **cena al ristorante Buca di Sant'Antonio**

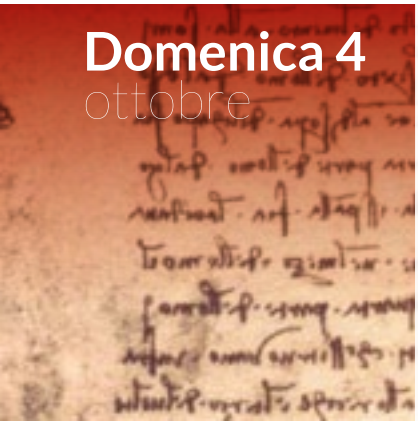
Opzione 2: **cena al Ristorante Giglio** (Una Stella Michelin)

Sabato 3 ottobre

Cerimonia delle Intronizzazioni nell'Auditorium del Suffragio

Pranzo al ristorante All'Olivo

Aperitivo e Cena di Gala a Villa Rossi



Domenica 4 ottobre

Tour 3: **Passeggiata nel centro di Lucca**

Pranzo "La Bistecca alla Fiorentina" al ristorante Gli Orti di Elisa

Tour 4: **Visita guidata di Villa Torrigiani**