



Florenca y la Toscana

Noroeste de la Toscana

Nicola Williams y Virginia Maxwell



PDF

Capítulos incluidos en la guía
Florenca y la Toscana 6





Noroeste de la Toscana

Incluye »

Pisa.....	217
Lucca.....	227
Pistoia.....	235
San Miniato.....	242
Castelnuovo di Garfagnana.....	244
Carrara.....	249
Pietrasanta.....	251
Viareggio.....	255

Los mejores restaurantes

- Filippo Mud Bar (p. 254)
- Pepenero (p. 244)
- Osteria Il Papero (p. 242)
- Magno Gaudio (p. 241)
- Sergio Falaschi (p. 243)
- Locanda di Mezzo (p. 243)

Los mejores tesoros sin multitudes

- Barbiaccia Nuova (p. 243)
- Osteria Il Papero (p. 242)
- Museo di Palazzo Pretorio (p. 239)
- Al Benefizio (p. 250)
- Villa Bongi (p. 233)
- Palazzo Pfanner (p. 229)

Por qué ir

Este verde rincón de la Toscana ofrece mucho más que la Torre Inclinada, uno de los símbolos más emblemáticos de Italia. Atravesado casi siempre por los turistas a toda velocidad de camino al maratón de visitas artísticas en Florencia y Siena, este es el territorio ideal para desplazarse a paso lento, bien sea a pie, en bicicleta o en coche. Hay que dejar que los almuerzos con especialidades campestres del país marquen el ritmo, antes de dar un paseo por un pueblo medieval de montaña o seguir una antigua ruta de peregrinación.

La universitaria Pisa y Luca –un verdadero flechazo con sus murallas del s. xvi ciñendo un laberinto de edificios de color mantequilla, palacios románicos y elegantes *piaz-zas*– desprenden un aire de sosiego y tradición que invita a quedarse. Las menos conocidas Pistoia, Prato y Pietrasanta, apartadas de las rutas turísticas, alivian en temporada alta del suplicio de las aglomeraciones (se llega con facilidad en tren desde Florencia en excursiones de media jornada o un día completo). Es la Italia que se mueve a paso de tortuga y que enamorará a quien la visite.

Distancias por carretera (km)

Pisa	55			
Lucca	40	23		
San Miniato	64	47	70	
Pietrasanta	68	31	30	77
	Pistoia	Pisa	Lucca	San Miniato

PISA

89 200 HAB.

Antigua potencia marítima en rivalidad con Génova y Venecia, la fama actual de Pisa proviene de un proyecto arquitectónico frustrado; pero su celeberrima Torre Inclinada no es sino uno más entre los muchos monumentos que adornan esta fascinante ciudad de apretada planta urbana. La docencia ha alimentado la economía local desde el s. xv, y aún compiten estudiantes de toda Italia por ocupar plaza en su elitista universidad. Esta circunstancia dota al centro de una pléyade de cafés y bares animados, al tiempo que equilibra un envidiable acervo de edificios románicos, iglesias góticas y *piazas* renacentistas con una palpitante vida callejera en la que los pisanos priman sobre los turistas: un encanto que no se descubrirá si la visita se limita a la Piazza dei Miracoli.

Historia

Pisa llegó a ser una base naval y puerto comercial de primer orden en tiempos del Imperio romano, y su importancia perduró durante siglos. Su época dorada empezó a fines del s. x, cuando se convirtió en una república marítima independiente que rivalizaba con Génova y Venecia. Transcurrido

un siglo, la flota pisana navegaba por todo el Mediterráneo, comerciaba con Oriente y traía ideas nuevas en materia de arte, arquitectura y ciencia. En el ápice de su poder (ss. xii y xiii), dominaba Córcega, Cerdeña y la costa toscana; casi todos los edificios señeros de la ciudad datan de este período, cuando floreció el estilo románico pisano, con su empleo de mármoles de colores y sutiles referencias a la arquitectura andalusí. La decoración de muchos de estos edificios se debe al formidable trabajo en equipo de los escultores Nicola y Giovanni Pisano, padre e hijo.

El apoyo de Pisa a los gibelinos durante la pugna entre el Sacro Imperio Romano Germánico y el papa desembocó en un conflicto con las ciudades vecinas de mayoría güelfa, entre ellas Siena, Luca y Florencia. El golpe definitivo se produjo con la devastadora derrota que la flota genovesa infligió a Pisa en la batalla de Meloria, en 1284. Después de que la ciudad cayera en poder de Florencia en 1406, la corte medicea fomentó el cultivo de las artes, las letras y las ciencias, y refundó la universidad pisana, donde el hijo más famoso de la ciudad, Galileo Galilei, impartió clase a finales del s. xvi. La II Guerra Mundial destruyó en torno al 40% del casco antiguo.

TRES DÍAS PERFECTOS

Día uno

Alquilar una bicicleta en la cautivadora **Lucca** (p. 227), comprar las mejores provisiones de la ciudad y recorrer en bici sus calles medievales para ir a tomar el picnic a la monumental **muralla** (p. 227) o pedalear hacia el este y almorzar al fresco en el **recinto de una villa renacentista** (p. 235). Al anochecer es buena idea disfrutar de un recital de Puccini en una **iglesia medieval** (p. 231).

Día dos

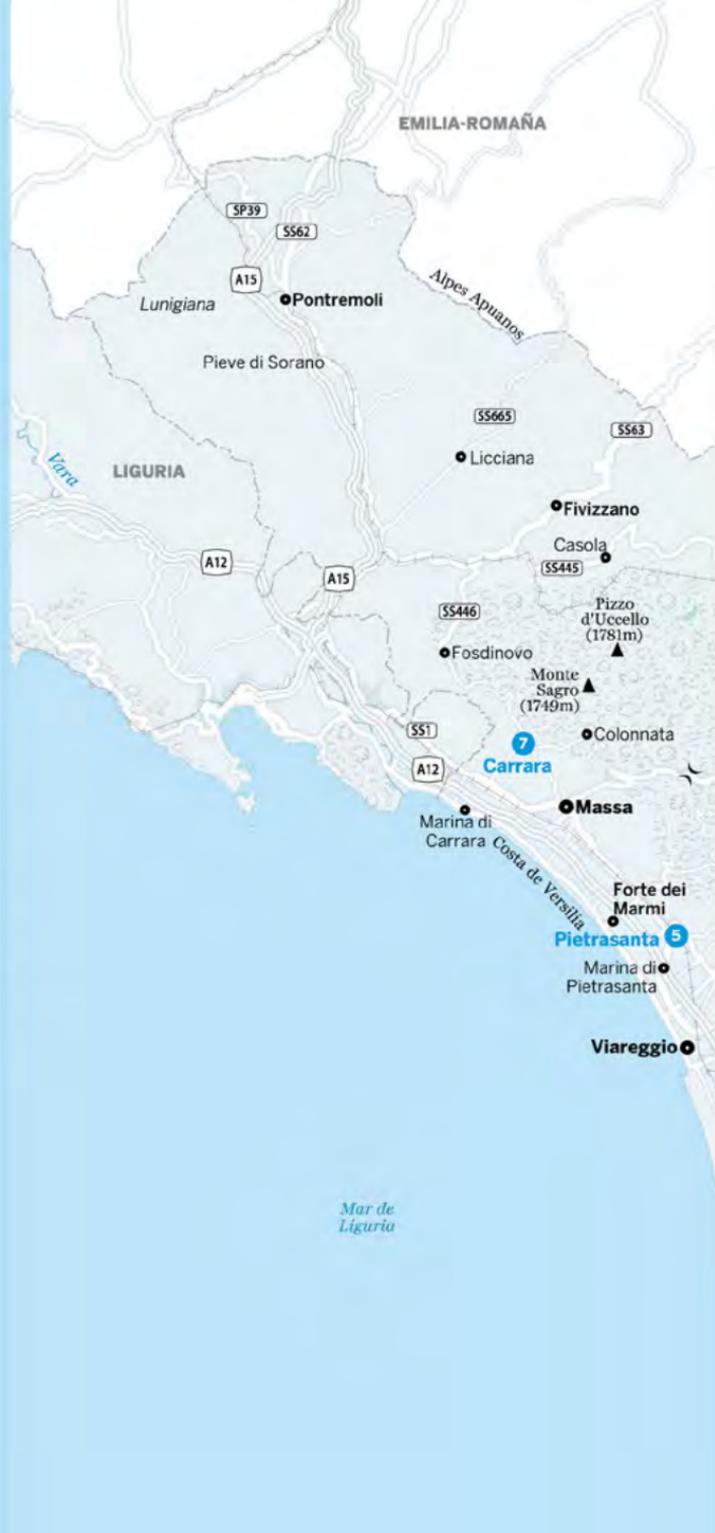
Enamorarse de la Pisa de los callejones, dejando **Piazza dei Miracoli** (p.222) para el final. Las mejores fotos de la torre se toman desde el claustro ajardinado del **Museo dell'Opera del Duomo**, una vez reabra tras las reformas. Al caer la tarde se puede ir al pueblo *slow food* de **San Miniato** (p. 242) para tomar el aperitivo con vistas al valle en un coqueto café de otra época y luego ir a cenar a **Pepenero** (p. 243) o la **Osteria Il Papero** (p. 242), en las afueras, y pasar la noche en la granja de trufas **Barbiaccia Nuova** (p. 243).

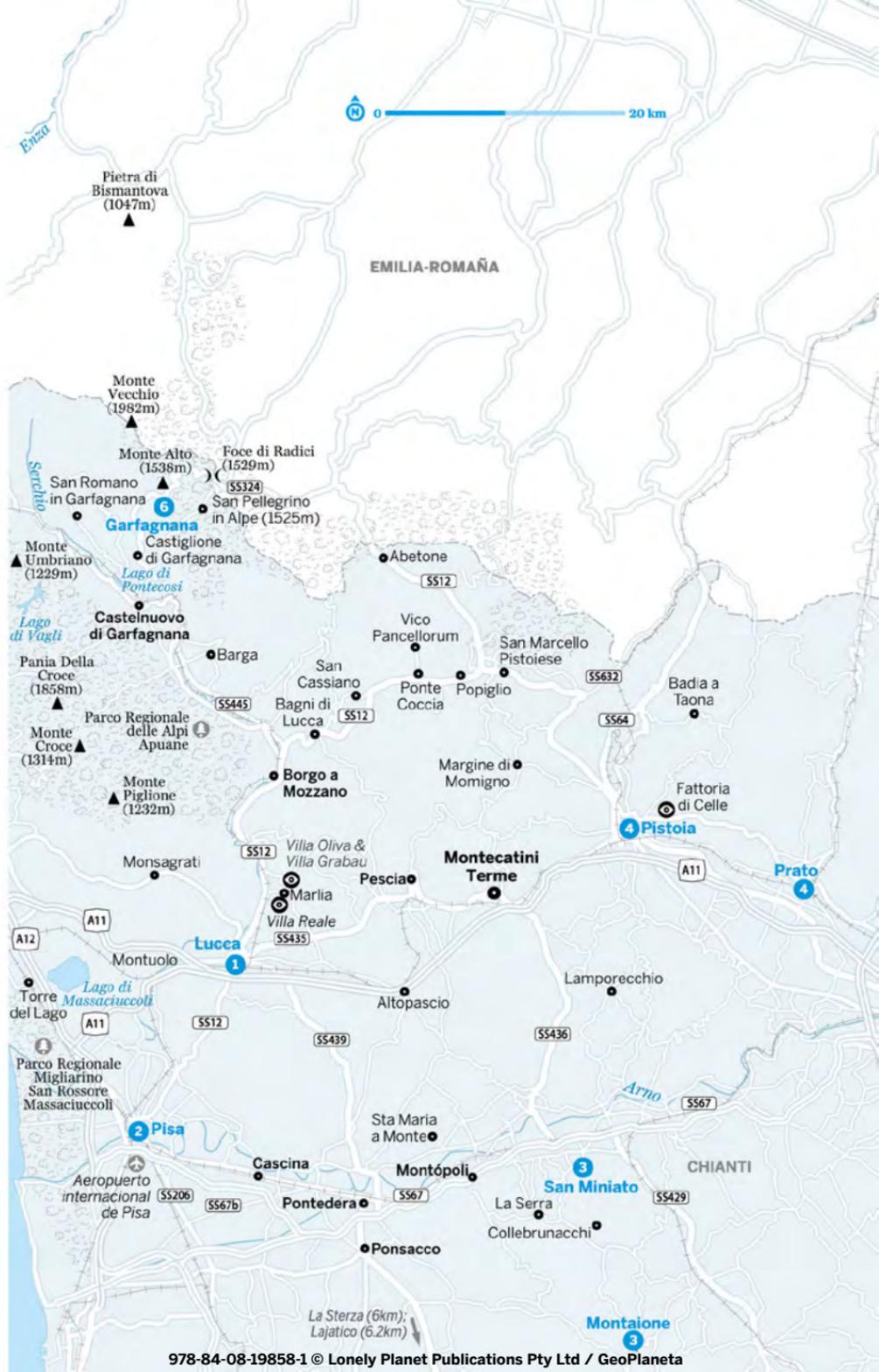
Día tres

Comprar productos silvestres en **Castelnuovo di Garfagnana** (p. 242) y subir a los **Alpes Apuanos** (p. 244) parando para gozar de las vistas de los monumentales bloques de mármol que se extraen de las montañas. Ir de picnic al **Passo del Vestito** (p. 245) y visitar su jardín botánico, y después bajar hasta el mar. En Massa, dirigirse al norte, a **Carrara** (p. 248), para visitar una cantera de mármol, o al sur, a **Pietrasanta** (p. 251), para disfrutar del arte y las copas creativas de **Filippo Mud Bar** (p. 254).

Imprescindible

- 1 Lucca** (p. 227)
Pedalear y almorzar con delicias locales en lo alto de las murallas de esta bella ciudad renacentista.
- 2 Torre Inclinada**
(p. 222) Recorrer la Pisa medieval y subir a su emblemática torre con la puesta de sol.
- 3 Trufas** (p. 242) Ir con un perro a buscar trufas por los bosques otoñales cerca del exquisito San Miniato.
- 4 Pistoia** (p. 235)
Evitar a las multitudes indagando en los preciados museos de esta vibrante Capital Europea de la Cultura.
- 5 Pietrasanta**
(p. 251) Disfrutar del arte contemporáneo, la cocina y las compras en esta pequeña y artística villa.
- 6 La Garfagnana**
(p. 244) Perdersé en la Toscana verde y rural, entre bosques de castaños.
- 7 Carrara** (p. 248)
Descubrir el lugar donde adquiría Miguel Ángel el mármol y visitar las extraordinarias canteras.





HUIR DE LAS MULTITUDES

Para darse un respiro del ajtreo de Piazza dei Miracoli se puede visitar el **Orto e Museo Botanico** (☎050 221 13 10; Via Roma 56; adultos/reducida/familias 4/2/6 €; ☀8.30-20.00 abr-sep, 9.00-17.00 lu-sa, hasta 1.00 do oct-mar), un apacible jardín cercado con palmeras, flora típica de los Alpes Apuanos, un fragante jardín de hierbas aromáticas, invernaderos antiguos y 35 especies de orquídeas. Fechado en 1543, muestra la colección botánica de la Universidad de Pisa y fue el primer jardín botánico universitario de Europa, gestionado por el ilustre botánico Luca Ghini (1490-1556). El museo, dentro del **Palazzo della Conchiglie**, explora la historia del jardín con exquisitas láminas, catálogos y maquetas.

Puntos de interés y actividades

Muchos visitantes entran en Pisa por la Pisa San Rossore y no van más allá de Piazza dei Miracoli; los viajeros avezados entran o salen por la Stazione Centrale de Pisa, lo que les permite descubrir su *centro storico*.

Lejos de las masas de Piazza dei Miracoli, Pisa revela su auténtica naturaleza a orillas del Arno. Espléndidos palacios flanquean el *lungarno* (dique ribereño) sur, desde donde el bulevar comercial **Corso Italia** va hasta la Stazione Pisa Centrale, principal terminal ferroviaria. No hay que perderse la Chiesa di Santa Maria della Spina (p. 221), de tres chapiteles, junto al río. Cerrada por restauración, es una exquisita iglesia de estilo gótico pisano con hornacinas y estatuas. Se construyó entre 1230 y 1223 para albergar una espina de la corona de Cristo.

El corazón medieval de Pisa se asienta al norte del río; desde **Piazza Cairolí**, con sus bares y heladerías, caracolea a lo largo de **Via Cavour** y se pierde en las callejuelas aleñañas. Un mercado de abastos ocupa **Piazza delle Vettovaglie**, ceñida por soportales del s. xv y terrazas de cafés.

Museo Nazionale di San Matteo MUSEO (☎050 54 18 65; Piazza San Matteo in Soarta 1; adultos/reducida 5/2,50 €; ☀8.30-19.30 ma-sa, hasta 13.30 do) En la orilla norte del Arno,

este depósito de obras maestras del arte medieval ocupa un convento benedictino del s. XIII. La colección de pinturas de la escuela toscana (de los ss. XII a XIV) es muy importante, con obras de Lippo Memmi, Taddeo Gaddi, Gentile da Fabriano y Ghirlandaio. No hay que pasar por alto el *San Pablo* de Masaccio, la *Virgen de la humildad* de Fra Angélico y el *Políptico de santa Catalina* de Simone Martini.

Palazzo Blu GALERÍA

(www.palazzoblu.it; Lungarno Gambacorti 9; ☀10.00-19.00 ma-vi, hasta 20.00 sa y do) GRATIS

Con vistas al río, este edificio del s. XIV con una llamativa fachada de color azul grisáceo está muy bien restaurado. En su interior, la excesiva decoración decimonónica es el marco ideal para la colección de arte de la Foundation Pisa, dominada por obras pisanas de los ss. XIV al XX, en la 2ª planta, y con varias exposiciones temporales (adultos/reducida 6/4 €) en la planta baja. La entrada incluye el acceso al **área arqueológica** del sótano y la **residencia** noble de este palacio aristocrático, en la 1ª planta, con muebles del s. XIX.

Fiestas y celebraciones

Palio delle Quattro

Antiche Repubbliche Marinare CULTURAL

(☀ppios jun) Las cuatro rivales marítimas –Pisa, Venecia, Amalfí y Génova– se turnan para acoger esta histórica regata. En el 2017 se celebró en Pisa, donde repetirá en el 2021.

Luminaria di San Ranieri ESPECTÁCULO DE LUZ

(☀16 jun) La víspera del día del santo patrón es mágica: miles de velas y antorchas iluminan el río y sus bancos mientras los fuegos artificiales deslumbran desde el cielo.

Gioco del Ponte CULTURAL

(☀último do jun) Dos equipos con atuendo medieval combaten sobre el Ponte di Mezzo en el "juego del puente".

Dónde comer

Pisa posee una buena selección de restaurantes, sobre todo alrededor de Borgo Stretto –la universidad de la Piazza Dante Alighieri, llena de cafés– y al sur del río, en el moderno barrio de San Martino. Evítense los restaurantes turísticos de Via Santa Maria.

Las especialidades incluyen pecorino (queso de oveja) fresco de San Rossore, *zuppe di cavolo* (sopa de col), pan *ficato* (de higo) y *castagnaccio* (tarta de harina de castaña con frutos secos).

★ Gelateria De' Coltelli

HELADO \$

(☎345 481 19 03; www.decoltelli.it; Lungarno Pacinotti 23; cucurucho/tarrina 2,30-4,50 €; ☺11.30-22.30 do-ju, hasta 23.30 vi y sa) Siguiendo a la multitud se halla esta magnífica *gelateria*, al otro lado del río, famosa por sus sensacionales helados artesanales, ecológicos y 100% naturales. Tienen sabores vivos y atractivos, como su interior de color naranja. Lo más difícil es elegir: jengibre, ricota con piñones y miel, castañas confitadas, almendras con piel de limón confitada, anacardos con sal Maldon, kiwi o ricota con piel de naranja confitada y chips de chocolate.

L'Ostellino

SÁNDWICHES \$

(Piazza Cavallotti 1; panini 3,50-7 €; ☺12.00-16.30 lu-vi, hasta 18.00 sa y do) Para disfrutar de un *panino* (sándwich) *gourmet* hay que visitar esta minúscula tienda de delicatessen y *panineria*. Su puede elegir entre docenas de combinaciones escritas en la pizarra (el de *lardo di colonnata* con higos o el de pecorino curado con miel y nueces son de los mejores), esperar a que lo preparen y dirigirse al césped de Piazza dei Miracoli para hacer un pícnic con todo el gentío.

Pizzeria Il Montino

PIZZERÍA \$

(☎050 59 86 95; www.pizzeriailmontino.com; Vicolo del Monte 1; pizza 6-8,50 €, foccaccine 2,50-5 €; ☺10.30-15.00 y 17.00-22.00 lu-sa) Esta sencilla pizzería no tiene nada de moderno ni de so-

fisticado, pero es todo un símbolo entre los pisanos. Se puede encargar una *pizza* para llevar o pedir en la barra, conseguir mesa dentro o fuera y disfrutar de las especialidades de la casa: *cecina* (pizza de garbanzos), *castagnaccio* (tarta de castañas) y *spuma* (bebida dulce sin alcohol). También se puede pedir una *foccaccine* (rollito plano) rellena de salami, *pancetta* o *porchetta* (lechón).

Capodimonte

PIZZERÍA \$

(☎334 949 72 24, 050 87 06 90; www.facebook.com/capodimontepisa; Via del Carmine 14; pizza 4-12 €, comidas 30 €; ☺12.00-15.00 y 19.00-1.30 ma-do) Elegante, sirve generosas pizzas cocidas al horno de leña, con cerveza artesana local. El techo es de ladrillo rojo, hay cojines con estampados de cebra y música *funky*. El ambiente es relajado, como el de un bar, y la carta –con una amplia selección de pizzas, platos de pasta y filetes– no decepciona.

Green & Go

COMIDA SALUDABLE \$

(☎050 893 21 50; www.facebook.com/GreenandGoPisa; Lungarno Mediceo 46; comidas 4-10 €; ☺10.30-15.30 lu-sa) Restaurante ecológico de comida rápida para prepararse ensaladas y sándwiches al gusto a la hora del almuerzo. Es una oda a la fruta y las hortalizas frescas por su extensa oferta de ingredientes, que se toman con pan o en un bol de lechuga, cuscús o legumbres. También hay sopas caseras, zumos y batidos de fruta.

Ir Tegame

ITALIANA \$

(☎050 57 28 01; www.facebook.com/irtegamepisa; Piazza Cairoli 9; comidas 10-20 €; ☺12.00-14.30 y 19.45-23.15) Esta elegante *spaghetteria*, en una de las plazas más concurridas de

i CÓMO ENAMORARSE DE PISA

La Torre Inclinada es el motivo por el que todo el mundo quiere visitar Pisa, pero una vez experimentada la locura de Piazza dei Miracoli (basura en el césped, escolares jugando al fútbol, frenéticos posados fotográficos...), la mayoría de la gente quiere salir de la ciudad.

Para no marcharse de Pisa decepcionado por uno de los grandes mitos de Europa, conviene dejar la Torre Inclinada y su enorme plaza para el final o, mejor aún, visitarla de noche (med jun-fin ago/ppios sep), con la magia del brillo blanco de los monumentos y sin los autobuses turísticos.

A la llegada, lo aconsejable es bordear en un apacible paseo el sinuoso curso del Arno, salvar sus puentes y atravesar el casco medieval; descubrir el último mural que pintó Keith Haring antes de morir; disfrutar de la sobria arquitectura y la genialidad artística de la **Chiesa di Santa Maria della Spina** (Lungarno Gambacorti) y el **Palazzo Blu** (p. 220), y almorzar con los pisanos en **Sottobosco** o la **Osteria Bernardo** (p. 225).

Y solo entonces, una vez enamorados de la otra Pisa, procede encaminarse a la torre.



PRINCIPALES PUNTOS DE INTERÉS PIAZZA DEI MIRACOLI

No hay otro símbolo toscano tan inmortalizado en los souvenirs *kitschs* como la emblemática torre inclinada de esta enorme plaza verde, también llamada Piazza del Duomo. Sus zonas de césped son una alfombra urbana sobre la cual se alza la más extraordinaria concentración de edificios románicos de Europa: el **Duomo** (catedral), el **battistero** (baptisterio) y el **campanile** (campanario, conocido como la Torre Inclinada).

Torre Inclinada

La **Torre Pendente** (18 €; ☎8.00-20.00 abr-sep, 9.00-19.00 oct, hasta 18.00 mar, 10.00-17.00 nov-feb), uno de los iconos de Italia, hace honor a su nombre inclinándose 3,9º respecto a la vertical. La construcción de esta torre de 56 m, oficialmente el *campanile* (campanario) del Duomo, duró casi 200 años, pero ya se escoraba cuando se inauguró en 1372.

El acceso se limita a 45 personas por visita; los menores de 8 años no pueden entrar y los niños de 8 a 10 años deben ir de la mano de un adulto. Para evitarse chascos conviene reservar la entrada en línea con antelación. Las visitas duran 35 min y se suben 251 escalones. Todos los bultos, bolsos incluidos, deben depositarse en la consigna (gratis) que hay junto a la taquilla central (las cámaras pueden subirse).

Duomo

El enorme **Duomo di Santa Maria Assunta** (☎10.00-20.00 abr-sep, hasta 19.00 oct, hasta 18.00 nov-mar) **GRATIS** del s. xi, con su sorprendente revestimiento de mármol verde y blanco (una incorporación del s. xiii) fue el modelo de todas las iglesias románicas de la Toscana. Su cúpula elíptica, la primera de su estilo en la Europa de aquella época, data de 1380, y el techo de madera, decorado con oro de 24 quilates, es un legado del período de los Médicis.

INDISPENSABLE

- Torre Inclinada
- Camposanto
- Battistero
- Duomo

DATOS PRÁCTICOS

- Campo dei Miracoli
- ☎050 83 50 11
- www.opapisa.it

San Ranieri

El admirable **Portale di San Ranieri** lo forman las copias de las puertas de bronce del s. xii que ilustran la vida de Cristo, y está frente a la Torre Inclinada. Toman su nombre de san Rainiero, patrono de Pisa, cuyo esqueleto se conserva dentro de la catedral, en una urna de mármol con cubierta de cristal, en la **Cappella di San Cappella Ranieri**. Los elementos escultóricos árabes de la capilla demuestran la influencia del mundo islámico; el grifo de bronce del s. xi que coronaba la catedral hasta 1828 formaba parte de un botín, posiblemente egipcio.

Púlpito de Giovanni Pisano

Este extraordinario púlpito octogonal del ala norte fue esculpido por Pisano con mármol de Carrara entre 1302 y 1310 y se inspiró en el que su padre creó para el *Battistero*. Incluye figuras desnudas y heroicas.

Battisterio

La construcción del **Battistero di San Giovanni** (5 €, combinada con Camposanto o Museo delle Sinopie 7 €, Camposanto y Museo 8 €; ☉8.00-20.00 abr-sep, 9.00-19.00 oct, hasta 18.00 mar, 10.00-17.00 nov-feb) empezó en 1152, pero fue remodelado más de un siglo después por Nicola y Giovanni Pisano, para completarse en el s. xiv. Conviene subir a la **galería superior** y escuchar la demostración de la magnífica acústica de la doble cúpula y los efectos del eco.

Camposanto

Cuentan que entre los blancos muros de este cautivador **cuadrángulo claustrado** (5 €, combinada con Battistero o Museo delle Sinopie 7 €, Battistero y Museo 8 €; ☉8.00-20.00 abr-sep, 9.00-19.00 oct, hasta 18.00 mar, 10.00-17.00 nov-feb) hay tierra del monte Calvario, traída de las Cruzadas. Aquí fueron enterrados pisanos eminentes; algunos de los sarcófagos son de origen grecorromano, reciclados en la Edad Media, pero durante la II Guerra Mundial, la artillería aliada destruyó muchos de los frescos de los ss. xiv y xv que decoraban las paredes del claustro.

Museo delle Sinopie

Este **museo** (5 €, combinada con Battistero o Camposanto 7 €, Battistero y Camposanto 8 €; ☉8.00-20.00 abr-sep, 9.00-19.00 oct, hasta 18.00 mar, 10.00-17.00 nov-feb) custodia varios *sinopie* (bocetos preliminares) dibujados por artistas con pigmento de tierra roja sobre los muros del camposanto en los ss. xiv y xv, antes de pintar los frescos. Ofrece un apasionante estudio de la técnica del fresco, con breves documentales y maquetas a escala que completan la información.

CONSEJOS

Las entradas a la Torre Inclinada son limitadas: hay que reservarlas en línea o sacarlas nada más llegar; las taquillas están detrás de la torre y en el Museo delle Sinopie.

La entrada del Duomo es gratis, pero hay que mostrar una entrada (para cualquier otro punto de interés o un cupón del Duomo de los que se ofrecen en las taquillas).

Dentro del Battistero hay un púlpito hexagonal de mármol (1260) de Nicola Pisano que es la estrella del edificio. Inspirado en los sarcófagos romanos del camposanto, Pisano empleó contundentes modelos clásicos para representar escenas bíblicas. Su figura de Daniel, que sostiene una de las esquinas del púlpito sobre sus hombros, es extraordinaria.

EL TRIUNFO DE LA MUERTE

Entre los pocos frescos que se conservan del camposanto destaca esta notable ilustración del infierno (1333-1341) atribuida a Buonamico Buffalmacco. Se han retirado los espejos junto a las imágenes de los condenados, quemados vivos en espetones, ya que los visitantes veían sus propios caras reflejadas en la escena.

Pisa

● Principales puntos de interés

- | | |
|-----------------------------|----|
| 1 Battistero | A1 |
| 2 Duomo | A1 |
| 3 Torre Inclinada | A1 |
| 4 Piazza dei Miracoli | A1 |

● Puntos de interés

- | | |
|---|----|
| 5 Camposanto | A1 |
| 6 Chiesa di Santa Maria della Spina | B4 |
| 7 Museo delle Sinopie | A1 |
| 8 Museo Nazionale di San Matteo | D4 |
| 9 Orto e Museo Botanico | A3 |
| 10 Palazzo Blu | B4 |

● Dónde comer

- | | |
|------------------------------|------------|
| 11 Capodimonte | C5 |
| Gelateria De' Coltelli | (véase 22) |
| 12 Green & Go | C4 |
| 13 Ir Tegame | C4 |
| 14 L'Ostellino | B2 |
| 15 Osteria Bernardo | C3 |
| 16 Pizzeria Il Montino | C3 |
| 17 Ristorante Galileo | D5 |

● Dónde beber y vida nocturna

- | | |
|--|----|
| 18 Bazeel | C3 |
| 19 Caffè Letteraria Volta Pagina | C4 |
| 20 Caffè Pasticceria Salza | C3 |
| 21 Keith | B5 |
| 22 La Stafetta | B3 |
| 23 Sottobosco | C3 |

Ristorante Galileo

TOSCANA \$\$

(☎050 2 82 87; www.ristorantegalileo.com; Via San Martino 6-8; comidas 25 €; ☎12.30-14.30 y 19.30-22.30 mi-lu) Un local imbatible para comer buena comida toscana sin pretensiones. Desde la carta de vino, con cubiertas de corcho, hasta el plato de *focaccia* casera caliente, gentileza de la casa, o las enormes fuentes de tentadores *cantuccini* (galletas con almendras), hacen que uno se sienta acogido. La pasta fresca es casera y hecha a mano, y casi todas las hortalizas proceden del huerto del restaurante y se cosechan al momento.

Osteria Bernardo

TOSCANA \$\$

(☎050 57 52 16; Piazza San Paolo all'Orto 1; comidas 40 €; ☎20.00-23.00 ma-sa, 12.30-14.30 y 20.00-23.00 do) Este pequeño bistró en una bonita plaza, alejado de la Torre Inclinada, es la fusión ideal entre cenas sencillas y excelencia *gourmet*. La carta es breve –cuatro o cinco primeros y segundos–, y la cocina, creativa. Sirve platos como cordero con

pistachos, ternera en salsa de cerveza o un sabroso *risotto* con queso stilton, lechuga y crujiente de puerro. Precisa reserva.



Dónde beber y vida nocturna

Casi todo el coque se concentra en Piazza delle Vettovaglie y sus alrededores, mientras que Piazza Dante Alighieri, flanqueada por cafés, siempre está llena de estudiantes.

Conviene pedir vinos locales, elaborados en las colinas pisanas vecinas bajo la DOCG Chianti delle Colline Pisane, o el Bianco Pisano di San Torpè, un vino de sabor seco y delicado en el que domina la uva trebbiano.

Keith

CAFÉ

(☎050 50 31 35; www.facebook.com/keithcafe; Via Zandonai 4; ☎7.00-23.00 verano, hasta 21.00 invierno; ☎) Moderno y de moda, está frente al mural *Tuttomondo* (1989), que decora la fachada de una iglesia pisana y es el último que pintó el artista del *pop art* estadounidense Keith Haring meses antes de su muerte. Es buena idea tomarse un café o un cóctel en la terraza contemplando los 30 personajes danzantes, descoloridos por el tiempo.

La Stafetta

CERVEZA ARTESANAL

(www.lastaffetta.com; Lungarno Pacinotti 24; ☎17.00-1.00, hasta 2.00 vi y sa) Este local lo idearon tres estudiantes pisanos amantes de la cerveza *ale*: Matteo, Davide y Francesco. Se puede escoger entre los bancos de fuera o de dentro, y pedir una de las cervezas que elaboran en el local, bien para probar los frutos del lúpulo inglés con una Wilson (amarga, de color rojo oscuro y con trazas de café, chocolate y regaliz) o bien algo más ligero, como una May Ale dorada.

Bazeel

BAR

(☎349 088 06 88; www.bazeel.it; Lungarno Pacinotti 1; ☎7.00-1.00 do-ju, hasta 2.00 vi y sa) Es un sitio movido desde el alba hasta el ocaso. Invita a alargar el desayuno; el almuerzo, a base de bufé ligero; o a codearse con las celebridades locales a la hora del generoso aperitivo, con música en directo y sesiones de DJ. El interior semeja una capilla y es fabuloso, igual que la terraza. Información actualizada en su perfil de Twitter.

Sottobosco

CAFÉ

(☎050 314 20 84; www.facebook.com/sottobosco. libricafe; Piazza San Paolo all'Orto 3; ☎12.00-15.00

DESTINO GASTRONÓMICO: LARI

Para los amantes del buen comer que quieran aventurarse fuera de las rutas turísticas entre Pisa y Livorno, no hay destino mejor que el medieval Lari, un pueblo amurallado con un castillo del s. XI y una fábrica de pasta que ningún buen gastrónomo debería perderse.

Un dato interesante: la marca Barilla fabrica la misma cantidad de pasta en 20 min que la que produce en un año la empresa familiar **Martelli Pasta Factory** (☎0587 68 42 38; www.famigliamartelli.it; Via dei Pastifici 3; ☎9.00-13.00 y 15.00-17.00 lu, ma y ju-sa, cerrado 2 semanas ago) F, un trabajo auténticamente artesanal. Fundada en 1926, se autodefine como la fábrica de pasta más pequeña del mundo y exporta su producto al extranjero (Alemania y Australia son sus mayores importadores). Ofrece un circuito gratis de 10 min a sus dedicados clientes para mostrar sus métodos de producción.

En el circuito se puede ver cómo se trabaja la masa lentamente con moldes de bronce tradicionales para elaborar espaguetis y *spaghetтини*, *penne*, macarrones y *fusilli*; los mejores días para visitar la fábrica son martes y viernes, cuando se elaboran los espaguetis. Después, la pasta se deja secar al aire durante 50 h (en los procesos más industrializados el secado dura 3 h) antes de cortarla y envasarla a mano en los paquetes de papel amarillo de Martelli, que evocan el papel con el que se envolvía la pasta en el mercado en la década de 1960, antes de que la industrialización lo cambiara todo.

Más gomosa y de textura más tosca que la otra pasta, la de Martelli combina muy bien con salsas de carne y caza. En Lari se puede comprar a 4,50 €/kg en el café-estanco **La Bottega delle Specialità** (☎0587 68 71 12; Via Diaz 12-14; ☎7.30-20.00 lu-sa; ☎) o comerla para almorzar en la **Antica Osteria al Castello** (☎329 2088155; Piazza Giacomo Matteotti 13; pasta 10-20 €, comidas 36 €; ☎12.30-14.00 y 19.30-22.00 mi-do, also lu jun-ago), en la plaza principal.

Cómo llegar y desplazarse

No existen conexiones de transporte público entre Lari y Livorno o Pisa; hay que contar con un vehículo.

y 18.00-24.00 ma-vi, 18.00-1.00 sa, hasta 24.00 do verano, reducido invierno) Este creativo café-librería es un soplo de aire fresco; un buen sitio para merendar una rosquilla y un cachupino o para tomar un aperitivo sobre una mesa de cristal, decorada con lápices de colores o con una colección de botones. Sirve ensaladas, *paninis*, *taglieri* (tablas de degustación) de quesos o salami, y queso al horno, todo ello sencillo y casero. Al anochecer, hay bandas de *jazz* o sesiones de DJ. En verano, su terraza de madera es una de las más bonitas de la ciudad.

Caffè Letteraria Volta Pagina

CAFÉ (☎050 520 27 16; <http://caffeleterariavoltapagina.it>; Via San Martino 71; ☎12.00-18.00 ma-do) Para relajarse tomando un batido, un zumo o algo más fuerte. Este moderno café literario, con un techo abovedado de ladrillo rojo y mobiliario *vintage* de lo más elegante, ofrece un ambiente muy relajado. El desayuno y el *brunch* (que incluye pasta sin gluten y otros platos) son dos básicos de la

carta. Lecturas, conciertos y otros eventos culturales semanales hacen que el local se llene. En su página de Facebook hay más información.

Caffè Pasticceria Salza

CAFÉ (☎050 58 01 44; Borgo Stretto 44; ☎8.00-20.30 ma-do) Esta vieja pastelería lleva desde 1898 atrayendo a los pisanos. Es también un lugar ideal para tomar un cóctel a cualquier hora. En su página de Facebook informan de los próximos eventos.

i Información

Oficina de turismo (☎050 55 01 00; www.turismo.pisa.it/en; Piazza dei Miracoli 7; ☎9.30-17.30) Ofrece información de la ciudad, planos gratuitos y varios servicios que incluyen circuitos guiados, consigna (3/4 € maleta pequeña/grande por día), alquiler de bicicletas (3/15 € h/día) y un ordenador para consultar horarios de trenes y registrarse en el servicio de bicicletas compartidas Ciclopi, entre otras funciones. También vende billetes de transporte público.

i Cómo llegar y salir

AVIÓN

Aeropuerto internacional de Pisa (aeropuerto Galileo Galilei; ☎050 84 93 00; www.pisa-airport.com) Es el principal aeropuerto internacional de la Toscana, a 10 min en coche de la ciudad en dirección sur y con vuelos a las principales ciudades europeas.

AUTOBÚS

Desde su **estación de autobuses** (Piazza Sant'Antonio 1), la compañía pisana **CPT** (☎050 50 55 02; www.cpt.pisa.it; Piazza Sant'Antonio 1; ☺taquilla 7.00-20.15 lu-vi, hasta 20.00 sa y do) opera autobuses a/desde Volterra (6,10 €, 2 h, hasta 10 diarios con transbordo en Pontedera).

TREN

Hay un útil **mostrador de consigna** (Deposito Bagagli; ☎050 261 52; www.depositobagagli-pisa.it; Pisa Centrale; bulto 5 €/día ; ☺6.00-21.00) en la estación de trenes de **Pisa Centrale** (Piazza della Stazione); no hay que confundirla con la estación **Pisa San Rossore** (Via Giunta), al norte de la ciudad.

Trenes regionales a/desde Pisa Centrale:

Florenia (8,40 €, 1¼ h, frecuentes)

Livorno (2,60 €, 15 min, frecuentes)

Lucca (3,50 €, 30 min, cada 30 min)

Viareggio (3,50 €, 15 min, cada 20 min)

i Cómo desplazarse

A/DESDE EL AEROPUERTO

Totalmente automatizados, los trenes súper veloces de **PisaMover** (<http://pisa-mover.com>) conectan el **aeropuerto internacional de Pisa** (p. 226) con la estación de trenes Pisa Centrale (2,70 €, 5 min, cada 5 min 6.00-24.00).

La red de autobús LAM Rossa (roja; 1,20 €, 10 min, cada 10-20 min), de CPT, para en el centro y la estación de trenes en su ruta a/desde el aeropuerto. Los billetes se compran en la máquina azul, al lado de las paradas de autobús que quedan a la derecha de la salida de la estación de trenes.

Un taxi entre el aeropuerto y el centro urbano cuesta unos 10 €. Para pedirlo hay que llamar a **Radio Taxi Pisa** (☎050 54 16 00; www.cotapi.it).

BICICLETA

Algunos hoteles prestan bicicletas a sus huéspedes. Otra opción es utilizar una de las bicis plateadas del sistema de bicicletas compartidas **Cicopli**, que tiene un **punto de información** (☎800 005 640; www.cicopli.eu; Piazza Vittorio Emanuele II; 1ª hora gratis, 2ª/3ª/4ª media hora 0,90/1,50/2,50 €; ☺9.30-13.00) en Piazza

Vittorio Emanuele II. Se pueden recoger/devolver en cualquiera de las 14 estaciones repartidas por la ciudad, incluidas las de las estaciones de trenes de Pisa Centrale y Pisa San Rossore, las del aeropuerto y la de Piazza Manin (junto a Piazza dei Miracoli).

Toscana In Tour (☎333 260 21 52; www.toscanaintour.it; Via della Faggiola 41) alquila buenas bicicletas (16-20 €/día), ciclomotores y elegantes vespas. Los puestos turísticos del extremo norte de Via Santa Maria y otras calles próximas a Piazza dei Miracoli alquilan *rickshaws* turísticos de cuatro ruedas de hasta 3/6 plazas (10/15 € por h) y bicis normales (3,50-5 €/h).

COCHE Y MOTOCICLETA

Aparcar cuesta unos 2 €/h; no se puede estacionar en la Zona de Tráfico Limitado (ZTL) del centro histórico. Existe un aparcamiento gratuito fuera de dicha zona en Lungarno Guadalongo, cerca de la Fortezza di San Gallo, por la margen sur del Arno.

LUCCA

89 000 HAB.

La preciosa ciudad de Luca, escondida tras imponentes murallas renacentistas, con sus calles empedradas, hermosas *piazze* y umbrosos paseos, es un destino perfecto para ser explorada a pie, bien sea en una excursión de un día desde Florenia o por más tiempo. Al final de la jornada, los históricos cafés y restaurantes invitan a relajarse con una copa de vino luqués y un lento desfile de platos rústicos preparados con productos frescos de la cercana Garfagnana.

Si se viaja en coche, interesa explorar las colinas orientales. Cuna de villas históricas y de las Montecatini Terme, de estilo *belle époque*, donde Puccini se relajaba en las templadas aguas del *spa*, son una sencilla y bonita excursión de un día desde Lucca.

Historia

Fundada por los etruscos, Luca se convirtió en colonia romana en el 180 a.C. y en

i PARA AHORRAR

Si se desea visitar el Museo della Cattedrale, la Chiesa de SS. Giovanni e Reparata y la sacristía de la catedral de San Martino, interesa comprar la entrada combinada (adultos/reducida 9/5 €) en cualquiera de estos sitios.

comune (ciudad libre) durante el s. XII, cuando conoció un período de prosperidad derivado del comercio sedero. En 1314 cayó brevemente en poder de Pisa, pero recuperó su independencia bajo el liderazgo del aventurero luqués Castruccio Castracani degli Anterminelli y comenzó a incorporar territorios de la Toscana occidental como Carrara, rica en mármol. Castruccio murió en 1328, pero Luca pervivió como república independiente durante casi 500 años.

Napoleón puso fin a todo esto en 1805, cuando creó el Principado de Luca y colocó a uno de los incontables miembros de su familia que pretendían un feudo en Italia

(en esta ocasión su hermana Elisa) al mando de toda la Toscana. Diez años después, la ciudad se convirtió en un ducado Borbón antes de ser incorporada al Reino de Italia. Por suerte, los bombardeos de la II Guerra Mundial no la afectaron.

Puntos de interés y actividades

La empedrada **Via Fillungo**, con sus *boutiques* de moda, discurre cerrada al tráfico por el corazón medieval de la ciudad vieja. Al este se abre, sembrada de cafés, una de las plazas más hermosas de la Toscana, **Pia-**

DE PRIMERA MANO

LA RUTA PUCCINI

Lucca tiene un atractivo particular para los amantes de la ópera: aquí nació en 1858 el gran Giacomo Puccini, bautizado al día siguiente en la Chiesa e Battistero dei SS. Giovanni e Reparata. Descendiente de una larga estirpe de músicos luqueses, se crió en un apartamento en Corte San Lorenzo 9, que hoy es la **Casa Puccini** (0583 58 40 28; www.puccinimuseum.org; Corte San Lorenzo 9; adultos/reducida/familias 7/5/13 €; 10.00-19.00 may-sep, hasta 18.00 mar, abr y oct, hasta 13.00 y 15.00-17.00 mi-lu nov-feb), casa-museo con una imponente estatua del maestro delante. Durante su adolescencia, tocó el órgano en la **catedral de San Martino** (p. 228) y acompañó al piano en el **Teatro del Giglio** (www.teatrodelgiglio.it; Piazza del Giglio 13-15), del s. XVII, donde se estrenarían algunas de sus óperas más conocidas: *La Bohème* (1896), *Tosca* (1900) y *Madama Butterfly* (1907).

En 1880 Puccini abandonó Luca para matricularse en el conservatorio de Milán; concluidos sus estudios, regresó a la Toscana y alquiló una casa en **Torre del Lago**, 15 km al oeste de Luca, a orillas del lago Massaciuccoli. Pasados 9 años, tras los éxitos de *Manon Lescaut* (1893) y *La Bohème*, se construyó una villa de estilo modernista junto al lago, donde, junto con su esposa Elvira, pasaba el tiempo trabajando, pescando y divirtiéndose con un variopinto grupo de cazadores, pescadores y artistas bohemios. *Madama Butterfly*, *La fanciulla del West* (1910), *La rondine* (1917) y *El tríptico* (1918) fueron compuestas en el piano Forster de su estudio y escribió las partituras sobre una mesa de castaño.

La Villa di Torre del Lago, hoy **Museo Villa Puccini** (0584 34 14 45; www.giacomopuccini.it; Viale Puccini 266, Torre del Lago; adultos/reducida 7/3 €; 14.30-17.50 lu, 10.00-12.40 y 15.00-18.20 ma-do), se ha conservado casi como estaba cuando la habitó Puccini, por lo que la visita (un circuito guiado cada 40 min) resulta fascinante. En verano, los jardines de la villa y las orillas del lago acogen el famoso **Festival Puccini** (www.puccinifestival.it), donde se representan tres o cuatro óperas del músico en un teatro al aire libre construido para tal fin. Las codiciadas entradas deben comprarse con meses de antelación.

Puccini visitaba con frecuencia **Montecatini Terme**, una estación balnearia situada 56 km al este y famosa por sus aguas ricas en minerales. De mayo a octubre, la gente continúa acudiendo a tomar las aguas y someterse a diversos tratamientos de belleza en sus termas, instaladas en antiguos y señoriales edificios que miran a un bonito parque. La **oficina de turismo** (0573 77 22 44; www.montecatiniturismo.it; Viale Verdi 66-68, **Montecatini Terme**; 9.00-12.30 y 15.00-18.00 lu-sa, más 9.00-12.00 do verano) tiene los detalles.

En 1921 Puccini y Elvira se mudaron a una villa en el cercano **Viareggio**, donde el compositor se convirtió en cliente habitual del Gran Caffé Margherita (p. 255). Durante este período trabajó en su última ópera, la inacabada *Turandot* (1926). Tras su muerte en 1924, Elvira y su hijo Antonio añadieron una capilla a la villa de Torre del Lago donde recibieron sepultura los restos del maestro en 1926.

zza Anfiteatro, que albergaba un anfiteatro en época romana. Todavía pueden verse los restos de los arcos de ladrillo del edificio y del aparejo de los muros exteriores de las casas medievales que circundan la plaza.

★ Murallas

LUGAR HISTÓRICO

Las monumentales *mura* (murallas) de Luca se levantaron alrededor de la ciudad vieja en los ss. xvi y xvii y se conservan en un estado casi perfecto. Con 12 m de altura y 4,2 km de longitud, las murallas actuales están coronadas por un sendero arbolado desde el que se divisa el centro histórico y, junto al **Baluardo San Regolo**, el **jardín botánico** (☎0583 44 21 61; Casermetta San Regolo; adultos/reducida 4/3 €; ☹10.00-19.00 jul-sep, hasta 18.00 may y jun, hasta 17.00 mar, abr y oct), con sus magníficos cedros como centuriones.

Este sendero alto es uno de los lugares preferidos por los luqueses para la sacrosanta *passigiata* (el paseo vespertino). Los juegos y columpios para niños y las mesas de picnic bajo los árboles añaden un plus de actividad los fines de semana a los **ba-luarteres de San Regolo**, **San Salvatore** y **Santa Croce**, tres de los 11 que jalonan el recorrido. En el césped del **Baluardo San Donato** juegan a fútbol los chavales más mayores.

★ Catedral de San Martino

CATEDRAL

(☎0583 49 05 30; www.museocattedralelucca.it; Piazza San Martino; adultos/reducida 3/2 €, incl. Museo della Cattedrale y Chiesa e Battistero dei SS Giovanni e Reparata 9/5 €; ☹9.30-18.00 lu-vi, hasta 18.45 sa, 12.00-18.00 do verano, 9.30-17.00 lu-vi, hasta 18.45 sa, 12.00-18.00 do invierno) La catedral de Lucca, en su mayoría románica del s. xi, luce una espectacular fachada en el estilo pisano de Lucca, imperante de la época, diseñada para acoplarse al anterior campanario. Los relieves sobre la entrada izquierda del pórtico se atribuyen a Nicola Pisano, mientras que entre los tesoros del interior, reformado en los ss. xiv y xv con florituras góticas, figura el crucifijo conocido como **Volto Santo** (Santa Faz) y una maravillosa tumba del s. xv en la **sacristía**.

Según la leyenda, el Volto Santo, un sencillo Cristo de piel oscura y tamaño natural clavado a una cruz de madera, fue tallado por Nicodemo, que asistió a la crucifixión. Visitada por muchos peregrinos, recorre las calles de la ciudad cada 13 de septiembre al ponerse el sol durante la **Luminaria di San-**

ta Croce, una solemne procesión a la luz de las velas que conmemora su milagrosa llegada a Luca.

Entre las muchas otras obras de arte conservadas en la catedral figura una magnífica *Última Cena* de Tintoretto, sobre el tercer altar de la nave sur, y la *Virgen entronizada con santos*, pintada por Domenico Ghirlandai en 1479; este impresionante trabajo del maestro de Miguel Ángel se encuentra actualmente en la **sacristía**. Enfrente puede verse el monumento a Ilaria del Carretto, cincelado en mármol por Jacopo della Quercia en 1407. Segunda esposa de Paolo Guinigi, señor de Luca en el s. xv, murió de parto con solo 24 años. A sus pies reposa su fiel perro.

★ Museo della Cattedrale

MUSEO

(☎0583 49 05 30; www.museocattedralelucca.it; Piazza San Martino; adultos/reducida 4/3 €, incl. sacristía catedral y Chiesa e Battistero dei SS. Giovanni e Reparata 9/5 €; ☹10.00-18.00 verano, hasta 17.00 lu-vi, hasta 18.00 sa y do invierno) El museo catedralicio custodia ricos ornamentos de oro y plata creados para el Volto Santo, como una corona del s. xvii y un cetro del s. xix.

Chiesa e Battistero dei SS. Giovanni e Reparata

IGLESIA

(☎0583 49 05 30; www.museocattedralelucca.it; Piazza San Giovanni; adultos/reducida 4/3 €, incl. sacristía catedral y Museo della Cattedrale 9/5 €; ☹10.00-18.00 verano, hasta 17.00 lu-vi, hasta 18.00 sa y do invierno) El interior de esta iglesia desconsagrada del s. xii es un espacio ideal para **recitales** de ópera y conciertos de verano (www.puccinielasualucca.com), que tienen lugar cada día a las 19.00; las entradas (adultos/reducida 20/16 €) se compran con antelación dentro del templo. En el transepto norte, un **baptisterio** gótico corona una zona arqueológica con cinco niveles de construcciones que se remontan a la época romana. Merece la pena subir al **campanario** de ladrillo rojo.

★ Palazzo Pfanner

PALACIO

(☎0583 95 21 55; www.palazzopfanner.it; Via degli Asili 33; palacio o jardín adultos/reducida 4,50/4 €, ambos 6/5 €; ☹10.00-18.00 abr-nov) El romanticismo prende en el corazón al recorrer este precioso palacio privado del s. xvii donde se rodaron partes de *Retrato de una dama* (1996), protagonizada por Nicole Kidman y John Malkovich. Su jardín barroco –el

Lucca

📍 Principales puntos de interés

- 1 Catedral de San MartinoD4
- 2 Muralla.....C1
- 3 Museo della CattedraleD4
- 4 Palazzo PfannerC2
- 5 Torre Guinigi.....E3

📍 Puntos de interés

- 6 Casa PucciniC3
- 7 Chiesa di San Michele in ForoC3
- 8 Chiesa e Battistero dei SS
Giovanni e ReparataD4
- 9 Lucca Center of Contemporary
Art.....E2
- 10 Museo Nazionale di Palazzo
MansiB3
- 11 Orto BotanicoF4
- 12 Torre del'Ore.....D3

🚴 Actividades, cursos y circuitos

- 13 Tuscany Ride A BikeF3

🍴 Dónde comer

- 14 Buca di Sant'Antonio.....C3
- 15 Da Felice.....C3
- 16 Forno Amedeo GiustiC3
- 17 Gustevole.....C3
- 18 L'Hamburgeria di EatlyC2
- 19 Ristorante GiglioC4
- 20 Trattoria da LeoC2

🍷 Dónde beber y vida nocturna

- 21 Bistrot Undici UndiciD4

🎭 Ocio

- 22 Teatro del Giglio.....C4

🛍 De compras

- 23 Antica Farmacia MassagliC3
- 24 Benheart.....C3
- 25 Caniparoli.....B3
- 26 De Cervesia.....D2
- 27 La Bodega di Prospero.....C3
- 28 TaddeucciC3

único de importancia intramuros- fascina con su estaque ornamental, el invernadero de cítricos y las estatuas dieciochescas de dioses griegos entre limoneros en maceta. Los conciertos de música de cámara que se celebran en verano son maravillosos.

La majestuosa escalera exterior conduce hasta el *piano nobile* (planta noble), con frescos y muebles, donde vivió Felix Pfanner, el inmigrante austríaco que llevó la cerveza a Italia (y la fabricó en las bodegas de la mansión de 1846 a 1929). Desde los cacharros de cobre colgados sobre el hogar en la cocina hasta la mesa del comedor puesta para la cena, las estancias evocan la vida cotidiana en un palacio luqués de principios del s. XVIII.

Chiesa di San Michele in Foro IGLESIA

(Piazza San Michele; ☎740-12.00 y 15.00-18.00 verano, 9.00-12.00 y 15.00-17.00 invierno) Esta bella construcción románica, una de las muchas iglesias de Luca con relevancia arquitectónica, señala el lugar que ocupó el foro romano. El edificio actual, con fachada de rica ornamentación, comenzó a levantarse en el s. XI en el solar de un templo del s. VIII, y las obras se prolongaron durante casi 300 años. Remata la estructura una estatua del arcángel san Miguel dando muerte a un dragón. Del interior, con escasa iluminación, destaca en el transepto sur la tabla *Santos Elena, Jerónimo, Sebastián y*

Roque (mostrando los estragos de la peste), pintada por Filippino Lippi en 1479.

★ Torre Guinigi TORRE

(Via Sant'Andrea 45; adultos/reducida 4/3 €; ☎9.30-19.30 jun-sep, hasta 18.30 abr y may, hasta 17.30 oct y mar) La vista que se contempla desde lo alto de esta torre medieval de ladrillo rojo lindante con el **Palazzo Guinigi**, del s. XV, es maravillosa, pero más impresionantes aún son los siete robles plantados en un arriate con forma de U en la azotea; según la leyenda, cuando murió el poderoso mandatario Paolo Guinigi (1372-1432) se les cayeron todas las hojas. Hay que subir 230 escalones.

Una entrada combinada que incluya la Torre del'Ore y el Orto Botanico (p. 229) cuesta 9/6 €.

Torre del'Ore TORRE

(Via Fillungo; adultos/reducida 4/3 €; ☎9.30-19.30 jun-sep, hasta 18.30 abr y may, hasta 17.30 oct y mar) Cuenta la leyenda que el campanario de Lucca, del s. XIII y con 50 m de altura, la más alta de las 130 torres medievales de la ciudad, está habitado por el fantasma de Lucida Mansi, una luquense que vendió su alma al diablo a cambio de conservarse joven y bella durante tres décadas. El 14 de agosto de 1623 el diablo vino a cobrarle la deuda y Lucida subió a la torre del reloj para intentar detener el tiempo, pero el diablo la atrapó y le arrebató el alma.

DE PÍCNIC EN LA MURALLA

Un pícnic en lo alto de las murallas –sobre la hierba o en una mesa de madera– es una manera de almorzar típica de Luca.

Se compran *pizza* y *focaccia* recién hechas, escogiendo los ingredientes, en el fabuloso **Forno Amedeo Giusti** (☎0583 49 62 85; www.facebook.com/PanificioGiusti; Via Santa Lucia 20; *pizzas* y *focaccias* rellenas 10-15 €/kg; ☎7.00-19.30 lu-sa, 16.00-19.30 do), y después se cruza la calle para adquirir una botella de vino luqués y *biscotti al farro* (galletas de espelta) garfañesas en **La Bodega di Prospero** (Via Santa Lucia 13; ☎9.00-19.00), una tienda antigua con un escaparate lleno de sacos de judías, lentejas y otras legumbres locales.

El complemento ideal del pícnic es el *buccellato*, un pan dulce típico con pasas y anís que se prepara en Luca desde 1881. Lo que sobre se devora en casa con mantequilla, en torrija o empapado en el dulce *vin santo*. Se puede comprar en la pastelería **Taddeucci** (☎0583 49 49 33; www.buccellatoaddeucci.com; Piazza San Michele 34; *buccellato* 300/600 g 4,50/9 €; ☎8.30-19.45, cerrado ju invierno) por 4,50/9 € la rebanada de 300/600 g. Otra opción es seducir al paladar con las trufas, la crema de chocolate blanco y otras creaciones chocolateras artesanales –casi demasiado bellas para comérselas– en **Caniparoli** (www.caniparolioccolateria.it; Via San Paolino 96; ☎9.30-13.00 y 15.30-19.30), la tienda de chocolate más refinada de la ciudad.

Para beber, es buena idea comprar cervezas italianas artesanales en la microcervecería **De Cervesia** (☎0583 49 30 81; www.decervesia.it; Via Fillungo 90; ☎10.30-13.00 y 15.30-19.30 ma-sa), que tiene una pequeña tienda en la principal calle comercial de Luca, y un bar de catas (ma-do, 17.00-22.00) a unas pocas manzanas de distancia, en Via Michele Rosi 20. Si a alguien le apetece algo más fuerte para ayudar a la digestión, que pase por la histórica farmacia **Antica Farmacia Massagli** (☎0583 49 60 67; Piazza San Michele 36; ☎9.00-19.30 lu-sa) a comprar un elixir China, un embriagador licor de especias y hierbas aromáticas creado en 1855 como prevención contra la peste. Es natural (sin colorantes ni conservantes), y los luqueses suelen tomarla al final de las comidas.

Luca Center of Contemporary Art

MUSEO
(☎0583 49 21 80; www.luccamuseum.com; Via della Fratta 36; adultos/reducida 9/7 €; ☎10.00-19.00 ma-do) **GRATIS** Acoge fascinantes exposiciones temporales; véanse los detalles en su web.

Museo Nazionale di Palazzo Mansi

MUSEO
(☎0583 5 55 70; www.luccamuseinazionali.it/; en; Via Galli Tassi 43; adultos/reducida 4/2 €; ☎8.30-19.30 ma-sa) Esta mansión del s. XVI, construida para un rico comerciante, es un maravilloso ejemplo de exceso rococó. Los aposentos privados están cubiertos de suelo a techo con tapices, pinturas y cretonas. Tiene una recargada suite nupcial con dorados ornamentos.

Circuitos

Tuscany Ride A Bike CICLISMO
(☎0583 47 17 79; www.tuscanbike.it; Via Elisa 28; ☎9.30-19.30) Para explorar la región en bici con un circuito guiado de día completo: de

Luca, siguiendo el río Serchio, a Pisa (34 km; desde 55 €/persona); recorrer Luca en bici, visitando una granja ecológica para almorzar con el granjero Paolo (20 km; desde 65 €); o dar un tonificante paseo por carreteras secundarias hasta la costa de Versilia (45 km; desde 98 €). También ofrecen circuitos vinícolas y alquilan bicicletas (5/15 € h/día).

★ Fiestas y celebraciones

Luca Summer Festival MÚSICA
(www.summer-festival.com; ☎jul) Dura un mes y retine en Luca a estrellas del *rock* y el pop.

🍴 Dónde comer

Luca es conocida por su cocina tradicional y su aceite de oliva. La cercana Garfagnana no queda lejos y hay abundancia de castañas, setas *porcini*, miel, *farro* (espelta), queso de oveja y *formenton* (cereal molido), que casan a la perfección con un delicado blanco Colline Lucchesi o un tinto Montecarlo di Luca.

★ **Gustevole**

HELADOS \$
 (☎)366 896 03 46; www.facebook.com/gelateria-gustevolelucca; Via di Poggio Seconda 26; helados 2,30-3 €; ☎13.30-19.00 ma-ju, 12.00-19.00 vi, hasta 20.00 sa) Con sabores tentadores como regaliz con menta, ricota con higos y nueces, o piñones pisanos caramelizados, es la última incorporación al panorama de heladerías artesanales de Lucca. Los helados son ecológicos, naturales y sin gluten. El toque magistral es un poco de nata sobre la bola de helado.

★ **Da Felice**

PIZZERÍA \$
 (☎)0583 49 49 86; www.pizzeriadafelice.it; Via Buia 12; focaccia 1-3 €, porción pizza 1,30 €; ☎11.00-20.30 lu, 10.00-20.30 ma-sa) Este animado local detrás de Piazza San Michele es donde los luqueses van a comer *pizza* al horno de leña, *cecina* (*pizza* salada de garbanzos) y *castagnacci* (tartas de castaña). Tanto para comer allí como para llevar, el *castagnaccio* se sirve envuelto en papel blanco y armoniza de maravilla con una cerveza Moretti fría.

★ **L'Hamburgeria di Eataly**

HAMBURGUESERÍA \$
 (☎)0583 42 92 16; www.facebook.com/hamburgeriadieatallylucca; Via Fillungo 91a; hamburguesas 9,80-13,80 €; ☎11.00-24.00 lu, 8.30-24.00 ma-sa, 9.30-24.00 do; ☎) Ingeniosa mezcla de comida rápida y *slow food*, este moderno restaurant Eataly sirve hamburguesas *gourmet* elaboradas con la típica ternera chianina toscana y una tentadora selección de salchichas, carnes a la parrilla y *taglieri* (tablas) de salami, embutidos y quesos. Se puede empezar con una *focaccia* (de 9,50 a

19,50 €) para compartir en el interior, bajo bóvedas de ladrillo, o entre las macetas de limoneros del patio.

★ **Trattoria da Leo**

TRATTORIA \$
 (☎)0583 49 22 36; <http://trattoriadaleo.it/>; Via Tegrini 1; comidas 25 €; ☎12.30-14.00 y 19.30-22.30 lu-sa) Veterano y muy querido, tiene fama por su ambiente acogedor y su comida barata, que va de platos aceptables a deliciosas caseras. En verano interesa sentarse en una de las 10 mesas con manteles a cuadros que se apiñan bajo los parasoles en la estrecha calle de delante. Dentro se come en un ambiente ruidoso, con una decoración típicamente setentera. No aceptan tarjetas de crédito.

★ **Ristorante Giglio**

TOSCANA \$\$
 (☎)0583 49 40 58; www.ristorantegiglio.com; Piazza del Giglio 2; comidas 40 €; ☎12.00-14.30 y 19.30-22.00 ju-lu, 19.30-22.00 mi) Espectacular restaurant ubicado en el dieciochesco Palazzo Arnolfini, rodeado de su esplendor y sus frescos. Se cena en mesas con manteles blancos, se toma una copa de Prosecco (vino espumoso) por gentileza de la casa y, mientras crepita el fuego en la chimenea de mármol, se saborea comida toscana tradicional con sesgo moderno, como ensalada de alcachofas frescas servida en un cuenco de queso parmesano, o *risotto* hervido a fuego lento en Chianti.

Para terminar, se recomienda el *buccellato* (pan dulce) de Luca, relleno de helado y frutas del bosque.

Los menús degustación (40 y 60 €) salen a cuenta.

DE PRIMERA MANO

ALMUERZO DE DOMINGO

Se puede preguntar a los vecinos dónde ir a comer el domingo o a dónde escapar del sofocante calor veraniego, y la respuesta será la misma: **Villa Bongi** (☎)0583 51 04 79; www.villabongi.it; Via di Cocombola 640, Montuolo; comidas 40 €; ☎18.30-22.30 lu-sa, 12.00-15.00 y 18.30-22.30 jun-sep, cerrado ma oct-may; ☎), una mansión rosada de ensueño, con una veranda con balaustrada de piedra, 7 km al oeste de la ciudad. La señorial villa preside unos olivares y tiene una terraza a la sombra de los árboles donde los comensales disfrutan de la cocina toscana moderna y de las colinas luquesas.

La pasta es casera y a los platos tradicionales se les imprime un giro creativo de temporada: *risotto* de lombarda con *fondue* de gorgonzola o *tagliatelle* con *prosciutto* y gambas. En invierno, durante la cena, la gente se acurruca con una copa de vino delante de la chimenea. Los menús degustación (35 € y 45 €) tienen una gran relación calidad-precio. Es esencial reservar, sobre todo en domingo, cuando los luqueses van a comer a Villa Bongi.

Buca di Sant'Antonio

TOSCANA \$\$\$

(☎0583 5 58 81; www.bucadisantantonio.com); Via della Cervia 3; comidas 45 €; ☎12.30-15.00 y 19.30-22.00 ma-sa, 12.30-15.00 do) Su encanto es lo que atrae a románticos comensales desde 1782. La colección de utensilios de cobre que cuelga de las vigas del techo es impresionante; la cocina toscana es buena, pero la excepcional carta de vinos es aún mejor. El servicio es formal y se inicia con una copa de Prosecco cortesía de la casa.

★ Bistrot Undici Undici

CAFÉ

(☎0583 189 27 01; www.facebook.com/undiclundici); Piazza Antelminelli 2; ☎10.00-20.00 ma-ju, hasta 1.00 vi-do) Este bucólico café (el único) de Piazza San Miniato tiene vistas a la imponente fachada de la bonita catedral de Lucca. Hay pocas terrazas tan agradables, con un enorme parasol y una fuente cantarina. Al caer la noche ofrece música en directo.

🛍 De compras**★ Benheart**

ZAPATOS

(☎0583 152 43 85; www.benheart.it); Via Santa Lucia 5; ☎10.30-18.30 lu-vi, hasta 20.00 sa y do) Si se quiere comprar un par de zapatos de piel hechos a mano, esta *boutique* de un diseñador florentino emergente es el sitio perfecto. El joven Ben la abrió con su amigo y socio Matteo tras superar un trasplante de corazón.

📍 Información

Oficina de turismo (☎0583 58 31 50; www.turismo.lucca.it); Piazzale Verdi; ☎9.00-19.00 abr-sep, hasta 17.00 mar-oct) Servicio de reserva de hoteles, consigna (2 maletas 1,50/4,50/7 € h/medio día/día) y circuitos

📍 ENTRE VIDES**En Strada del Vino e dell'Olio**

(☎0583 49 51 69; www.stradavinoeoliolucca.it); Porta Elisa; ☎9.30-19.00) hay planos e información sobre catas de vino, restaurantes y alojamientos en bodegas y granjas de olivos de la ruta **Strada del Vino e Olio**, una red de idílicos itinerarios por carretera entre Lucca, las colinas llenas de viñedos de Colline Lucchesi (norte), la chic aldea cimera de Montecarlo (este), con vistas a un mar de viñedos y olivares, y Viareggio (oeste), en la costa.

guiados por la ciudad en inglés con salida a las 14.00 a diario en verano; y los sábados y domingos en invierno. También hay un circuito de 2 h (10 €/gratis adultos/menores 15 años).

📍 Cómo llegar y salir**AUTOBÚS**

Desde las paradas que rodean Piazzale Verdi, los autobuses de Vaibus Lucca (www.lucca.ctnord.it) cubren destinos de toda la región, entre ellos:

Bagni di Lucca (3,40 €, 50 min, 8 diarios)

Castelnuovo di Garfagnana (4,20 €, 1½ h, 8 diarios)

Aeropuerto de Pisa (3,40 €, 45 min-1 h, 30 diarios)

AUTOMÓVIL Y MOTOCICLETA

La A11 discurre hacia el oeste hasta Pisa y Viareggio, y hacia el este hasta Florencia. Para llegar a la Garfagnana se ha de tomar la SS12 y continuar por la SS445.

Lo más sencillo es aparcar en Parcheggio Carducci, delante de Porta Sant'Anna. Intramuros, casi todos los aparcamientos están reservados a los residentes, restricción que se indica con rayas amarillas. Las rayas azules indican los lugares donde cualquiera, turistas incluidos, puede aparcar (2 €/h). Quienes se alojen dentro del perímetro amurallado deben ponerse en contacto con el hotel antes de la llegada y preguntar por la posibilidad de obtener un permiso de residencia temporal.

TREN

La estación de ferrocarril queda al sur de las murallas: hay que tomar el camino que cruza el foso y atravesar el túnel (húmedo y sucio) que pasa bajo el Baluardo San Colombano. Servicios regionales de ferrocarril:

Florencia (7,50-9,60 €, 1¼-1¾ h, cada hora)

Pietrasanta (4,40-6,10 €, 50 min, cada hora)

Pisa (3,50 €, 30 min, cada 30 min)

Pistoia (5,50 €, 45 min-1 h, cada 30 min)

Viareggio (3,50 €, 25 min, cada hora)

📍 Cómo desplazarse

Se puede alquilar una bicicleta (se requiere el DNI) para recorrer el perímetro de 4,2 km de las románticas murallas de Lucca:

Biciclette Poli (☎0583 49 37 87; www.biciclettepoli.com); Piazza Santa Maria 42; por h/día 3/15 €; ☎9.00-19.00 verano) Al otro lado de las murallas, este operador estacional alquila bicicletas de paseo y de montaña (4/20 € h/día), de carretera (7/35 € h/día) y tandems (6,50/32,50 € h/día), y también infantiles.

Cicli Bizzarri (☎0583 49 66 82; www.ciclibiz)

CIRCUITO POR LAS VILLAS

Entre los ss. xv y xix, los prósperos comerciantes luqueses levantaron residencias de verano en las colinas que rodean la ciudad; muchas continúan habitadas.

Villa Reale (☎0583 3 01 08; www.parcovillareale.it; Via Fraga Alta 2, Marlia, Capannori; adultos/reducida 9/7 €; ☉10.00-18.00 mar-oct, previa cita nov-feb) Elisa Bonaparte, hermana de Napoleón y efímera gran duquesa de la Toscana, vivió antaño en la hermosa Villa Reale, 7 km al norte de Luca, en Marlia. La casa no está abierta al público, pero los jardines, llenos de estatuas, es posible visitarlos cada hora en circuitos guiados. Se puede llevar picnic.

Villa Grabau (☎0583 40 60 98; www.villagrabau.it; Via di Matraia 269, San Pancrazio; circuito guiado adultos/niños 7 €/gratis; ☉10.00-13.00 y 15.00-19.00 ma-do abr, jun-ago y sep-nov, 11.00-13.00 y 14.30-17.30 nov-mar) La neoclásica Villa Grabau, al norte de Luca, en San Pancrazio, se asienta sobre un vasto parque con jardines de estilo inglés e italiano, fuentes, más de 100 macetas de terracota con limoneros y un precioso invernadero para cítricos –escenario de desfiles de moda, conciertos y actos similares– que data del s. xvii; incluso cuenta con un par de viviendas independientes para alquilar por si alguien se enamora de la propiedad. Las visitas guiadas a la villa y los jardines duran 45 min.

Villa Oliva (☎330 44 62 52, 0583 40 64 62; www.villaoliva.it; Via delle Ville, San Pancrazio; ☉9.30-12.30 y 14.00-18.00 med mar-med nov) En San Pancrazio, 11 km al norte de Lucca, los jardines de esta villa rodean una casa de campo del s. xv diseñada por el arquitecto luqués Matteo Civitali e invitan a dar un paseo. Conservando su trazado original, el parque, con abundancia de fuentes, se escalona en tres niveles e incluye un romántico paseo con cipreses y unos establos considerados aún más hermosos que los de Versalles. En verano hay conciertos.

Cómo llegar y salir

Para llegar a estas villas hay que tomar la SS12 hacia el noreste desde Luca (dirección Abetone) y desviarse por la SP29 hasta Marlia, desde donde San Pancrazio queda 1,2 km al norte.

zarri.net; Piazza Santa Maria 32; por h/día 3/15 €; ☉8.30-19.30 verano, hasta 12.30 y 14.00-19.30 invierno) Alquila todo tipo de bicicletas, incluidas eléctricas y tándems.

Tourist Center Lucca (☎338 821 39 52 0583 49 44 01; www.touristcenterlucca.com; Piazzale Ricasoli 203; 3 h/día 8/12 €; ☉9.00-19.00) Saliendo de la estación de trenes a la izquierda se halla este práctico puesto de alquiler de bicicletas que ofrece tándems, bicis infantiles, remolques y otros accesorios. Dispone de cosigna (3/5 € por maleta hasta 3 h/día).

PISTOIA

90 300 HAB.

La bella Pistoia, al pie de los Apeninos, invita a una sencilla excursión de un día desde Pisa, Lucca o Florencia y durante 2017 fue Capital Europea de la Cultura, una distinción más que merecida. Es una ciudad que ha crecido más allá de sus murallas medievales y cuyo casco antiguo, magníficamente

conservado, custodia sorprendentes obras de arte contemporáneo.

Los miércoles y sábados por la mañana un mercado transforma la plaza principal, Piazza del Duomo, así como sus calles circundantes, en un animado mar de toldos azules y compradores que se agolpan en los puestos. De lunes a sábado se encontrarán tenderetes al aire libre colmados de frutas y verduras de temporada en la pequeña **Piazza della Sala**.

👁 Puntos de interés

Los mayores atractivos se agrupan en torno a su hermosa Piazza del Duomo, rodeada por un laberinto de calles peatonales que obligan a un zigzaguo permanente. Los lunes casi todos los puntos de interés están cerrados.

★ Catedral de San Zeno

CATEDRAL

(☎0573 2 50 95; Piazza del Duomo; catedral gratis, capilla adultos/reducida 4/2 €; ☉8.30-12.30 y 15.00-19.00, capilla 10.30-12.00 y 15.00-17.30)

destacado, en la **Cappella di San Jacopo**, junto al ala norte (a la derecha de la entrada principal), es el llamativo y plateado **Dossale di San Giacomo** (retablo de Santiago), empezado por artesanos plateros a mano en 1287 y terminado dos siglos después por Brunelleschi. Las entradas para la capilla se compran en el Battistero di San Giovanni.

Cuando el baptisterio está cerrado, la entrada de la capilla se le puede comprar al guarda y así echar un vistazo a la **Capella di Sant' Atto**, en el extremo más alejado del ala norte. La Capella di San Jacopo alberga un preciado relicario de plata que contiene un fragmento de la mandíbula de Santiago.

'Campanile' de la catedral

TORRE

(☎0573 2 50 95; Piazza del Duomo; adultos/reducida 7/5 €; 🕒circuitos guiados 12.00-15.30 ma-vi, cada hora 11.00-17.00 sa y do) Desde lo alto de este elevado campanario de ladrillo hay maravillosas vistas de la emblemática plaza de la catedral. Las entradas se compran en el baptistero, al otro lado de la plaza.

★ Museo dell'Antico

Palazzo dei Vescovi

MUSEO

(☎0573 36 92 75; Piazza del Duomo; adultos/reducida 5/3 €; 🕒10.15-16.00 ma, ju y vi, hasta 18.00 sa y do) El palacio episcopal, junto a la catedral, ofrece un fascinante recorrido por la historia urbana de Pistoia, que va desde maquetas a escala (que se pueden tocar) de joyas arquitectónicas como la catedral y el baptisterio, en la 1ª planta, hasta los tesoros arqueológicos del sótano. La estrella es el *Tapiz de las mil flores* (1530), un excepcional tapiz gótico tardío que originalmente se colocaba frente al altar mayor en la catedral el Viernes Santo y sobre el cual se veneraba a un Cristo crucificado. Conocido como el tapiz de la adoración, cuenta con míticos unicornios, perros y aves que brincan entre prados floridos.

Las visitas al palacio episcopal solo son posibles por medio de un estricto circuito guiado que entre semana sale a las 10.15, 11.45, 13.15 y 14.45, y los fines de semana a las 10.15, 11.45, 13.15, 15.00 y 16.30.

Battistero di San Giovanni

ENCLAVE CRISTIANO

(☎0573 2 50 95; Piazza del Duomo; 🕒10.00-13.00 y 15.00-18.00 ma-do 19.00) **GRATIS** Al otro lado de la plaza, frente a la catedral, se halla este baptisterio octogonal del s. xiv, con elegantes franjas en mármol verde y blanco, diseñado por Andrea Pisano. La ornamentada

fuente de mármol cuadrada y la altísima cúpula animan el desnudo interior de ladrillo. Aquí se venden los billetes para visitar la capilla de San Jacopo y el campanario.

Museo Civico

GALERÍA

(☎0573 37 12 96; www.comune.pistoia.it/museocivico; Piazza del Duomo 1; adultos/reducida 3,50/2 €; 🕒10.00-16.00 ma-vi, hasta 18.00 sa y do) El gótico **Palazzo Comunale** exhibe obras de artistas toscanos de los ss. xiii al xx. Destaca la *Madona de la Pérgola* (1498), de Bernardino di Antonio Detti, con su moderno tratamiento del apóstol Santiago, la Virgen y el Niño; repárese en el mosquito sobre el brazo de Jesús.

Chiesa di San Salvatore

EDIFICIO HISTÓRICO

(Via San Tomba di Catilina) A pocos pasos de la Piazza del Duomo, esta joya de iglesia románica, originalmente de los ss. viii-x, en el interior de las murallas antiguas (véase la pequeña sección de muralla empedrada), se reconstruyó con su aspecto actual en 1270. Quedó abandonada en 1784 y sirvió como almacén y estudio de un artista. Tras una completa restauración en el 2017-18, reabrirá sus puertas como un innovador centro artístico y cultural.

★ Chiesa di Sant'Andrea

IGLESIA

(Via Sant'Andrea 21; 🕒8.30-17.30) **GRATIS** Esta iglesia del s. xii se construyó fuera de las an-

MERECE LA PENA

PARA AMANTES DEL ARTE

Un salón de té, una pajarera y otros caprichos del s. xix se mezclan con instalaciones de vanguardia creadas por los principales artistas contemporáneos en la **Fattoria di Celle** (☎0573 47 99 07; www.goricoll.it; Via Montalese 7, Santomato di Pistoia; 🕒cita previa may-sep) F, 5 km al oeste de Pistoia. Fruto de la pasión del empresario local Giuliano Gori, este excepcional parque de esculturas exhibe 70 instalaciones dispersas por la vasta finca familiar.

Las visitas –solo para verdaderos fanáticos del arte– exigen reserva por correo electrónico con 30 días de antelación como mínimo y consisten en una caminata guiada de 4-5 h por toda la propiedad (¡sin paradas para descansar!).

tigas murallas, de ahí su traza fortificada carente de ventanas. La fachada, con franjas de mármol blanco y verde se embellece con un relieve del *Viaje y Adoración de los Magos* (1166) de Gruamonte y Adeodato. Pero lo más destacado –y la obra de arte más valiosa de Pistoia– se encuentra en su interior: un imponente púlpito de mármol labrado por Giovanni Pisano (1298-1301). Dos leones y una figura humana agachada sustentan la pesada carga de esta obra maestra con siete columnas cuyos capiteles se decoran con sibilas y profetas.

Palazzo Fabroni

MUSEO

(☎0573 37 18 17; Via Sant'Andrea 18; adultos/reducida 3,50/2 €; ☺10.00-14.00 ma-vi, hasta 18.00 do y do) Este amplio museo de arte contemporáneo acoge interesantes exposiciones temporales y una colección permanente de obras donadas por diversos artistas. Entre lo más notable figura la pintura mural *Scultura d'Ombra* (2007) del iconoclasta Claudio Parmiggiani (1943) y las salas dedicadas a Mario Nigro (1917-1992) y Fernando Melani (1907-1985), nacidos en Pistoia. Conviene fijarse en la fotografía del escultor Marino Marini en la playa con su caballo, tomada en Forte dei Marmi en 1973.

Previa reserva, puede visitarse la vecina **casa-estudio** (☎800 01 21 46, 0573 37 18 17; Corso Gramsci 159; ☺solo previa cita 10.30-11.15 y 11.30-12.15 último sa del mes) **GRATIS** del artista abstracto Fernando Melani.

Piazzetta degli Ortaggi

PIAZZA

Nadie debería perderse esta bonita plaza, con su apacible panoplia de cafés y su llamativa escultura a tamaño real de tres hombres con los ojos vendados, **'Giro di**

Sole' (Vuelta al Sol, 1996), del artista contemporáneo local Roberto Barni (1939). En el s. xviii, la plaza del mercado, vecina a la Piazza della Sala y donde antaño hubo un burdel, era la entrada al gueto de Pistoia.

Basilica della Madonna dell'Umiltà

IGLESIA

(☎0573 2 20 45; Via della Madonna; ☺8.00-13.00 y 16.00-18.00) **GRATIS** Cualquier persona que conozca Florencia identifica la brillante cúpula de ladrillo de esta iglesia del s. xv, construida por Ventura Vitoni en un callejón para albergar a la **'Virgen de la humildad'** (1350), un fresco cuya imagen, según cuentan, lloró lágrimas en 1498, tras lo cual se convirtió en objeto de devoción. En 1563 Giorgio Vasari recibió el encargo de construir una bóveda para la iglesia, y la diseñó como una copia exacta (aunque más pequeña) de la magnífica cúpula que corona el Duomo de Florencia.

Ospedale del Ceppo

MONUMENTO

(☎0573 36 80 23; www.irsapt.it; Piazza Giovanni XXIII; circuito subterráneo adultos/reducida 9/7 €; ☺10.00-18.00 abr-sep, hasta 17.00 oct-mar) La fachada de este antiguo hospital, bellamente restaurada, llama la atención por su friso de terracota policromada del s. xvi, obra de Giovanni della Robbia. Muestra las *Siete obras de misericordia* y los cinco medallones representan las *Virtudes teologales*. Aunque el edificio del hospital, del s. xiii, no puede visitarse, sí cabe la posibilidad de recorrer sus ríos subterráneos y pasadizos decorados con antiguos instrumentos quirúrgicos, escalpelos y toda clase de objetos en el circuito guiado de 1 h **Pistoia Sotteranea**.

CIRCUITO EN VESPA

Una experiencia romántica supone recorrer la Toscana montando en una vespa, la mítica motocicleta italiana que revolucionó los viajes cuando Piaggio la lanzó desde su factoría de **Pontedera**, 25 km al sureste de Pisa, en 1946. La "avispa", como se la conoce, ha sido retocada 120 veces desde entonces, la más reciente con los modelos GTV y LXV, de inspiración clásica; sin embargo, el diseño primigenio se mantiene en lo esencial.

La historia completa de Vespa, desde la llegada de la compañía genovesa a la Toscana en 1921 hasta su fabricación de aviones e hidroplanos cuatrimotores, la destrucción durante la II Guerra Mundial y su renacimiento como fabricante exclusivo de la vespa en Europa, se narra con acierto en el **Museo Piaggio** (☎0587 2 71 71; www.museopiaggio.it; Viale Rinaldo Piaggio 7; ☺10.00-18.00 ma-vi, hasta 13.00 y 14.00-18.00 sa, hasta 20.00 ago y 2º y 4º do otros meses) **GRATIS** de Pontedera en una de las antiguas fábricas.

Quien se sienta imbuido del espíritu de libertad de la vespa, debe contactar con **Tuscany by Vespa** (www.tuscanybyvespa.com) –operado por Florence Town (p. 100) en Florencia–, que ofrece circuitos en vespa al estilo Audrey Hepburn.

PRATO

Aunque ajena a los circuitos turísticos de masas, la histórica Prato (191 150 hab.) sale al paso convenientemente cuando se intenta disfrutar esta ciudad poco explorada en una visita libre de multitudes, viajando en tren desde Pistoia (2,60 €, 15 min) o Florencia (2,60 €, 30 min).

La segunda urbe más grande de la Toscana, con una larga tradición textil, posee un casco antiguo ceñido por murallas casi intactas. Desde la **Stazione Porta al Serraglio** de Prato se llega andando en 5 min a la **Piazza del Duomo** y la **catedral de Santo Stefano** (☎0574 2 62 34; Piazza Duomo; ☎9.00-3.00 lu-sa) **GRATIS**, del s. XII, con frescos magníficos de Filippo Lippi detrás del altar y, en la capilla a la izquierda de la entrada, el ciclo de frescos de Agnolo *Leyenda del Santo Cingulo* (1392-1395). De la fachada de la catedral, de estilo románico pisano, sobresale el púlpito (1428) esculpido por Donatello y Michelozzo para exponer la *sacra cintola*, un cingulo muy venerado que, según la tradición, fue entregado a santo Tomás por la Virgen y llevado a Prato desde Jerusalén tras la Segunda Cruzada; exhibido cinco veces al año, este cinturón de lana de cabra brocado en hilo de oro se guarda en la capilla, dentro de un relicario con tres llaves.

Para saber más sobre el cingulo de la Virgen se puede ir al **Museo dell'Opera del Duomo** (☎0574 2 93 39; www.diocesiprato.it/museo-dellopera-del-duomo; Piazza del Duomo 49; adultos/reducida 5/4 €; ☎10.00-13.00 y 14.00-17.00 lu y mi-sa, 14.00-17.00 do), en la catedral, al que se accede por el pie del campanario, y al vecino **Museo di Palazzo Pretorio** (☎0574 193 49 96; www.palazzopretorio.prato.it; Piazza del Comune; adultos/reducida 8/6 €; ☎10.30-18.30 mi-lu), un impresionante museo de historia. La **oficina de turismo** (☎0574 2 41 12; www.pratoturismo.it; Piazza Buonamici 7; ☎9.00-13.00 y 15.00-18.00 lu-vi, 10.00-13.00 sa y do) queda a la vuelta de la esquina. Los aficionados a los museos pueden también visitar el museo textil local, el **Museo del Tessuto** (☎0574 61 15 03; www.museodeltessuto.it; Via Puccetti 3; adultos/reducida 7/5 €; ☎10.00-15.00 ma-ju, hasta 19.00 vi y sa, 15.00-19.00 do), en el antiguo molino textil Campolmi. Quienes prefieran el arte contemporáneo cuentan, a 3 km de la ciudad, con el sorprendente **Centro Per l'Arte Contemporanea Pecci** (☎0574 53 17; www.centropucci.it; Viale della Repubblica 277; adultos/reducida/familias 10/7/28 €; ☎12.00-20.00 ma y mi, hasta 24.00 ju-do), una curvilínea y dorada obra de arquitectura contemporánea creada por el arquitecto indonesio Maurice Nio que alberga interesantes exposiciones de arte.

Después se puede ir a comprar dulces a **Antonio Mattei** (☎0574 2 57 56; www.biscottimatteideseo.it; Via Ricasoli 20; ☎8.00-19.30 ma-vi, hasta 13.00 y 15.30-19.30 sa, hasta 13.00 do, cerrado 2º do del mes y jul), el famoso *biscottificio* de Prato que elabora las emblemáticas *biscotti di Prato* (galletas de almendra de doble horneado que se toman mojadas en vino) desde 1858. Para ver a los panaderos en acción, lo mejor es efectuar la visita por la mañana. Las galletas (16,50 €/kg), que se envuelven en papel encerado azul y se atan con un lazo, conviene comerlas antes de cinco días.

La visita a Prato culmina con una cerveza artesanal en la microcervecería **Mostodolce** (☎0574 06 36 52; www.facebook.com/mostodolcepo; Via dell'Arco 6; ☎19.30-2.00 lu-mi, hasta 2.30 ju-sa) o con una memorable copa de vino y un almuerzo, una *apericena* (un bufé de aperitivo que sirve de cena) o una cena en **Le Barrique** (☎0574 3 01 51; www.lebarriquewinebar.it; Corso Mazzoni 19; ☎12.00-24.30; ☎). Este bar de vinos moderno, con un elegante interior de ladrillo rojo y una excelente cocina toscana, es uno de los pocos sitios de la ciudad donde probar la *mortadella di Prato*, un embutido muy especiado, de color rosado, que lleva licor Alchermes y que, a día de hoy, solo elaboran dos carniceros de la ciudad.

Museo Marino Marini
(☎0573 3 02 85; www.fondazionemarinomarini.it; Corso Silvano Fedi 30; adultos/reducida 3,50/2 €; ☎10.00-18.00 lu-sa, 14.30-19.30 do abr-sep,

MUSEO

10.00-17.00 oct-mar) Este museo instalado en el **Palazzo del Tau** está consagrado al hijo más famoso de Pistoia en los tiempos modernos: el escultor y pintor Mariano

DESVÍO OPERÍSTICO

Unos 35 km al oeste de Barbiaccia Nuova y San Gimignano, orlado por un anfiteatro natural de montañas, se halla **Lajatico** (1336 hab), pueblecito natal del cantante de ópera Andrea Bocelli (1958), que todos los años regresa en julio o agosto para cantar, pero solo una noche.

El escenario es el impresionante **Teatro del Silenzio** (www.teatrodelsilenzio.it), un teatro al aire libre construido sobre un prado en los confines del pueblo, donde el silencio natural queda roto una vez al año por el tenor toscano y sus amigos (Plácido Domingo, José Carreras, Sarah Brightman y el pianista chino Lang Lang han pasado por aquí). Cada año se incorporan al conjunto diferentes esculturas de artistas contemporáneos, para contribuir al espectáculo. Escuchar cantar al tenor ante 10 000 personas con las verdes y suaves colinas como telón de fondo es una experiencia impresionante. Las entradas suelen ponerse a la venta en marzo, cuestan de 80 a 400 € y se compran a través de Vivaticket (www.vivaticket.it).

Los fans e la ópera que disfruten con un buen vino de reserva pueden seguir 5 km más, hasta **La Sterza**, para comprar el vino y el aceite de oliva producido en la finca familiar del cantante, en **Cantina Bocelli** (☎0587 64 30 27; www.bocellifamilywines.com; Via Volterrana 57, La Sterza; ☉10.00-12.30 y 16.00-19.00 lu-vi), una bodega abovedada de ladrillo rojo en el extremo sur del pueblo, en la SR439.

Marini (1901-1980). Aquí cuelgan docenas de dibujos y pinturas suyos, en su mayoría desnudos femeninos (con forma de pera, lo que evoca a Pomona, diosa de la fertilidad) y caballos.

★ Cappella del Tau

CAPILLA

(☎0573 3 22 04; Corso Silvano Fedi 70; ☉8.15-13.30 lu-sa) **GRATIS** Junto al Museo Marino Marini (arriba) se alza esta capillita gótica del s. xiv, decorada con frescos de arriba abajo por la escuela de Giotto. Es la espectacular guardiana de la monumental estatua ecuestre de Marino Marini *El milagro* (1952). Los frescos ilustran pasajes del Nuevo y el Antiguo Testamento, además de la historia del san Antonio Abad, representado como un anciano de blanca barba, con su báculo y un cerdo junto a él. El día de su festividad, el 17 de enero, los granjeros locales solían traer a sus animales para que los bendijera su santo patrón.

II Giardino Volante

JARDINES

(☎0573 37 18 19; www.ilgiardinovolante.it; Via degli Armeni 5a; ☉9.00-12.30 y 15.30-19.00 jul y ago, 9.00-12.30 y 15.00-19.00 mi-do may y jun, reducido invierno) **GRATIS** Conviene descansar de la visita turística dando un paseo por este parque urbano diseñado por artistas locales. Las obras de arte contemporáneo se mezclan con toboganes, estructuras para los niños, casitas de madera, un arenero y otros juegos. Un cubo de acero negro marca la entrada.

★ Fiestas y celebraciones

Pistoia Blues

MÚSICA

(www.pistoiaiblues.com; ☉jul) Desde hace al menos tres décadas, el festival de *blues* de Pistoia ha atraído a grandes figuras como B. B. King, Miles Davis, Sting y Santana. Se celebra al aire libre en la Piazza del Duomo y las entradas cuestan de 25 a 75 €.

Giostra dell'Orso

CULTURAL

(☉25 jul) La "justa del oso" es un evento que cuenta con una justa medieval y otras actividades ecuestres. Se celebra en la Piazza del Duomo durante las fiestas del santo patrón de Pistoia, San Giacomo.



Dónde comer

La calle gastronómica es la peatonal **Via del Lastrone**, flanqueada por cafés, bares de vinos y restaurantes tradicionales que sirven *carcerato* (un tipo de vísceras), *frittata con rigatino* (tortilla con panceta), *farinata con cavalo* (torta de garbanzos con col), *migliacci* (buñuelos de sangre de cerdo) y otras especialidades. Y para remate, *berlingozzo*, un dulce típico que se sirve con una copa de *vin santo* de la comarca.

Carmine

ITALIANA \$

(☎0573 2 26 00; www.bio-barpasticcieriacarmine.it; Corso Gramsci 4; comidas 15 €; ☉6.00-20.00 lu-vi, 4.00-20.00 sa, hasta 13.30 y 15.00-20.00 do) Apenas se da uno cuenta de que este tentador café-pastelería, con vitrinas llenas de deliciosos dulces, vende solo productos

sin gluten. La carta del día, apuntada con tiza en la pizarra, cuenta con una buena selección de sabrosos primeros y segundos platos, *pizzas* incluidas, lo cual convierte al local en un sitio perfecto para disfrutar de un desayuno, un *brunch* o un almuerzo.

Osteria Pizzeria Apicio

PIZZERIA \$

(☎334 758 19 91; Via del Duca 8; comidas 20 €; ☎19.00-24.30 ma-do) Escondido en otro maravilloso edificio antiguo de una bocacalle, este híbrido de pizzería y *osteria* goza del favor de la población. Su oscuro interior con aire de capilla presenta un fascinante *collage* de elementos arquitectónicos originales –techo abovedado, piedra vista, ladrillo, un pozo con agua–, y las *pizzas* en horno de leña son las mejores de la ciudad. Una excelente selección de cervezas artesanales pone la guinda.

La Bettola

TRATTORIA \$

(☎0573 296 62; www.facebook.com/la.bettola.79; Via Porta San Marco 69; comidas 20 €; ☎12.30-14.30 y 19.00-23.00 ma-do) Esta joya está escondida en un callejón y no se encuentra a menos que se conozca. Es una sencilla *trattoria* que sirve cocina toscana de lo más tradicional y sabroso bajo antiguos techos abovedados de ladrillo. Sus precios también destacan por lo económicos que son. Se recomienda probar la inolvidable *zuppa del carcerato* (sopa local a base de vísceras), seguida de *collo di pollo ripieno* (cuello de pollo relleno) o *lampredotto* (tripa) con salsa.

★ I Salaioli

DELICATESEN \$\$

(☎0573 2 02 25; www.isalaioli.it; Piazza della Sala 20-22; comidas 30 €; ☎6.30-24.00 lu-sa, 8.00-24.00 do) Basta un vistazo a las cuñas de salami y las lonchas de queso del mostrador para quedar embelesado. Es uno de esos fabulosos restaurantes-delicatesen tan apropiados para la Toscana *gourmet*: los productos son frescos, locales y de temporada, y se pueden pedir para llevar o tomar en el elegante comedor o en la terraza.

★ Magno Gaudio

ITALIANA \$\$

(☎0573 2 69 05; Via Curtatone Montanoro 12; comidas 30 €; ☎7.00-23.00 lu-sa; 📶) Si el viajero desea comer donde comen los vecinos, que pida mesa en este local tan polifacético y genial. Sus desayunos, *brunchs*, cenas o aperitivos en la terraza, con wifi gratis, son de lo más creativo. Sirve mucho pescado, imaginativos platos de pasta y un *carpaccio*

de atún con semillas de sésamo riquísimo; y el servicio es simpático y nada pretencioso. Las lámparas de las paredes y el techo, en cacerolas y sartenes de hojalata, le dan un toque divertido.

Osteria La BotteGaia

OSTERIA \$\$

(☎0573 36 56 02; www.labottegaia.it; Via del Lastrone 17; comidas 30 €; ☎12.00-15.00 y 19.00-23.00 ma-sa, 19.00-23.00 do) Los platos abarcan desde lo más tradicional hasta lo experimental en esta *osteria*, elogiada por el movimiento *slow food* y famosa por sus embutidos y su carta de vinos. El *strudel* de berenjena y ricota con salsa de tomate es una de las contadas opciones vegetarianas de interés. Debe reservarse con tiempo y, de no conseguir mesa, se puede optar por un vino con tentempiés en la *vineria* de La BotteGaia, en la misma calle.

Trattoria dell'Abbondanza

TRATTORIA \$\$

(☎0573 36 80 37; Via dell'Abbondanza 10; comidas 25 €; ☎12.00-14.30 y 19.00-22.30 ju-ma) Se puede comer fuera, bajo sombrillas de colores en un callejón con mucho ambiente, o en una mesa del interior, donde llaman la atención la colección casera de timbres, tarros de pasta y otros objetos. La cocina,

i CÓMO DESPLAZARSE

Autobús Con la excepción de un par de servicios diarios que unen Lucca con Bagni di Lucca y Castelnuovo di Garfagnana, las rutas de autobús son prácticamente inexistentes.

Automóvil y motocicleta Contar con un vehículo, de dos o cuatro ruedas, es indispensable para conocer a fondo esta región tan rural. Las conexiones por carretera son excelentes y variadas: la autovía gratuita FI-PI-LI (SS67) ofrece una conexión rápida entre Pisa, Livorno y Florencia; y las A12, A11 y SS1, que van de norte a sur, bordean la región. Conducir por los Alpes Apuanos, la Garfagnana y Lunigiana es fantástico, hay paisajes espectaculares, se pasa por puertos de montaña muy bellos (a veces bloqueados por la nieve en invierno), a través de sinuosas carreteras de campo llenas de curvas cerradas.

Tren Ofrece excelentes conexiones entre las principales ciudades: Pisa, Lucca, Pietrasanta y Viareggio.

una vez descifrada la carta escrita a mano, es toscana y sencilla.

Il Carbonile

PESCADO \$\$

(☎331 843 49 15, 347 043 41 53; www.ilcarbonile-ristorante.com; Piazza del Carmine 6b; comidas 30 €; ☎19.30-22.30 ma-sa, 12.30-14.30 y 7.30-10.30 do) Cuando apetezca disfrutar de una experiencia culinaria creativa y contemporánea se puede ir a este delicioso restaurante, escondido en un patio cercado próximo a Piazza del Carmine. El interiorismo –tanto dentro como al fresco– es íntimo y elegante. La mayor parte de los productos de temporada son de km 0, y hay un puñado de creaciones a base de carne y verduras, además de la tentadora carta *Mare* (mar).

☎ Dónde beber y vida nocturna

Sin automóviles, Piazza della Sala (y la red de callejones que la rodean) es el sitio donde ir de copas por bares de moda, y en verano, a sus maravillosas terrazas.

★ Caffetteria

Museo Marino Marini

CAFÉ

(www.fondazionemarinomarini.it; Corso Silvano Fedi 32; ☎7.00-21.00 lu-ju, hasta 23.00 vi y sa) Cálido y vibrante café con panadería propia (el pan es divino) y un patio con jardín lleno de flores que bulle de vida local. Se puede beber un café en la barra, charlar con amigos tomando un capuchino en una de las cuatro mesas del acogedor interior

FUERA DE RUTA

UN BUEN DESVÍO

Perdida en las colinas por encima de San Miniato, la familiar **Osteria Il Papero** (☎338 4302267; www.osteriailpapero.com; Piazza 1 Maggio 1, Balconevisi; comidas 30 €; ☎20.00-23.00 mi-sa, 12.00-15.00 do) sorprende por su cocina toscana inesperadamente creativa y de excelente calidad. Los productos agrícolas locales dominan la cocina, donde el joven fotógrafo Leandro Gacciones, reconvertido en cocinero autodidacta, despliega su talento con resultados sorprendentes. No hay que perderse las famosas catas temáticas, acompañadas por música en directo la noche del primer jueves de cada mes.

o dejarse caer en un sofá en el porche cubierto y admirar las hortensias del jardín, maravillosas en verano.

Fiaschetteria La Pace

BAR DE VINOS

(☎0573 2 31 39; www.fiaschetteriapistoia.com; Via dei Fabbri 7-9; comidas 25 €; ☎17.30-23.00) “Todo saldrá bien” es el lema de este moderno bar y bistró. Y, en efecto, tanto si uno se dedica a pelar cacahuets gratuitos en torno a una mesa de madera en el interior *vintage* o se apoya, fuera, en el alféizar de una ventana, todo es bueno en este local muy de moda. La cocina toscana imaginativa y las tradicionales bandejas de salami y queso hacen feliz a su clientela a cualquier hora.

📍 Información

Oficina de turismo (☎0573 2 16 22; www.pistoia.turismo.toscana.it; Piazza del Duomo 4; ☎9.00-13.00 y 15.00-18.00) Ofrece un plano de la ciudad e información sobre rutas ciclistas y a pie por Pistoia. Los circuitos a pie (2 h, 10 €) salen desde aquí a diario (10.30 y 15.30 jul y ago, 15.30 vi, 10.30 y 15.30 fines de semana resto del año).

📍 Cómo llegar y desplazarse

Desde la estación de trenes, hay que seguir recto por Viale XX Settembre, pasar la rotonda y seguir Via Atto Vannucci (que se convierte en Via Cino) para llegar al casco antiguo. Servicios regionales de ferrocarril:

Florence (4,40 €, 45 min, cada 20 min)

Lucca (5,50 €, 45 min-1 h, cada 30 min)

Pisa (6,80/9,60 €, 2 h, 1 diario o transbordo en Lucca)

Prato (2,60 €, 15 min, cada 20 min)

Viareggio (6,80 €, 1 h, cada hora)

SAN MINIATO

27 900 HAB.

Existe una deliciosa razón para visitar esta encantadora ciudad medieval que dormita sobre una cumbre casi equidistante (50 km) de Pisa y Florencia: comer, recolectar y soñar con la *Tuber magnatum pico* (trufa blanca).

Las antiguas calles adoquinadas, de color cobrizo bajo el ardiente sol del verano, son una delicia para pasear. De la armoniosa melodía de magníficas fachadas de palacios con iglesias de los ss. XIV a XVIII destaca la impresionante catedral románica con un **campanario** (Piazza del Duomo; adultos/niños

LA CAZA DE LA TRUFA BLANCA

Siguiendo una tradición medieval, unos 400 *tartufo* (buscadores de trufas) salen a la caza del preciado hongo de color ocre pálido en los tres pequeños valles que rodean San Miniato desde mediados de octubre hasta mediados de diciembre. Los senderos y caminos que siguen son un secreto de familia que pasa de generación en generación. Y no es para menos, porque las trufas que sus perros olfatean valen una pequeña fortuna: en la Toscana se venden por entre 1500 € y 3000 € el kg, un precio que se multiplica por cuatro en Londres y otras capitales europeas.

No hay mejor momento para saborear la mística que rodea este comercio que durante la **Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco** de San Miniato, los últimos fines de semana de noviembre, cuando llegan propietarios de restaurantes y aficionados de todos los rincones del globo para adquirir provisiones, probar exquisiteces a base de trufas en las tiendas y restaurantes de la ciudad e inhalar uno de los aromas más inconfundibles del mundo. La oficina de turismo dispone de una lista de tratantes de trufas y ayuda a los que quieren sumarse a su búsqueda.

Lo mejor son las salidas para buscar trufas a primera hora de la mañana en **Barbiaccia Nuova** (☎0571 67 70 04; www.barbiaccia.it; Via Casastada 49, Montaione; apt 2/4/6/8 personas 110/175/240/350 €, mínimo 2/7 noches invierno/verano; ☉mar-dic; 📞📧📍🍷🍷), una granja de 500 Ha, 20 km al sur de San Miniato, cerca de Montaione, dirigidas por un granjero de la nueva generación, Guido Manfredi. Se realizan en la finca con el buscador Giovanni (60-80 €/persona, 2½ h, oct-med dic) y terminan con una copa de chianti y una cata de queso y salami ecológicos, pero también se puede ir a un restaurante local y saborear la trufa en virutillas sobre un plato de pasta, seguido por un *bistecca alla fiorentina* (bistec a la parrilla). Famosísimo por sus envidiables éxitos sacando a la luz estas pepitas de oro "blanco", el *tartufo* de Barbiaccia y sus perros desentieran en temporada unos 20 kg del tesoro comestible.

3€/gratis; ☉11.00-14.00 lu-vi, hasta 14.00 y 15.00-18.00 sa y do abr-sep, 10.00-13.00 y 14.00-17.00 sa, 14.00-17.00 do oct-mar) del s. XII que se puede visitar. Se puede terminar la visita subiendo a la reconstruida torre-fortaleza medieval de **Frederico II** (Via di Rocca; 3,50 €; ☉11.00-17.00 ma-do) para disfrutar de grandes vistas. Antes de empezar es buena idea comprar un billete combinado para todos los puntos de interés (adultos/reducida 5/4 €) en la oficina de turismo (p. 244).



Dónde comer y beber

Con abundantes productos excepcionales, comer en San Miniato es una delicia, sea cual sea el presupuesto. Destacan las *carciofo San Miniatese* (alcachofas locales) en abril y mayo; las castañas y setas silvestres en otoño; y el queso de cabra de las colinas de San Miniato y la ternera chianina todo el año.

Mercato della Terra di San Miniato

MERCADO

(www.mercatidellaterra.it; Piazzale Dante Alighieri; ☉9.00-14.00 3^{er} do del mes) No hay que marcharse sin visitar el ambiente gastronómico

de este vibrante mercado agrícola, repleto de hortalizas y verduras frescas, carne, leche y otros productos locales de pequeñas granjas y productores artesanales. Se extiende por Piazzale Dante Alighieri el tercer sábado de cada mes.

Birra e Acciughe

CERVEZA ARTESANAL

(☎329 0026905; www.facebook.com/birraeacciughe; Via Augusto Conti 29; ☉17.00-24.30 lu-sa, hasta 24.00 do) "Cerveza y anchoas" es el llamativo nombre de esta modernísima tienda, con un interior diminuto repleto de cervezas artesanales de la Toscana e Italia. Se puede pedir una botella y calmar el hambre con un *panini gourmet* (de 3 a 5 €) relleno, quizá, de anchoas y mantequilla, anchoas marinadas en cerveza o anchoas al chile picante. Otro relleno favorito es queso brie con miel y mantequilla de trufa.

★ Sergio Falaschi

TOSCANA \$

(☎0571 4 31 90; www.sergiofalachischi.it; Via Augusto Conti 18-20; comidas 25 €; ☉7.30-15.00 y 16.00-20.00 lu-ma y ju-sa, 9.00-15.00 do; 📞) En la *macelleria* (carnicería) más famosa de la ciudad, regentada por la misma familia des-

de hace tres generaciones, es donde la mayoría de los restaurantes locales compran la carne, excelente. Más allá del mostrador, al fondo de la tienda, con suelo de baldosas, hay una sala para disfrutar de ricos platos a base de ternera chianina local y *cinta senese* (cerdo toscano de Siena).

San Miniato Prosciutteria

TOSCANA \$

(☎0571 41 91 95; www.prosciutteriasanminiato.it; Via Ser Ridolfo 8; comidas 15 €; ☺12.00-15.00 y 19.00-22.00 ma-do) Su interior, espartano pero elegante y de estilo *retro*, garantiza que nada distraerá al comensal de su cometido en esta *bottega con cucina* (tienda con cocina): disfrutar de quesos locales, salami, platos tradicionales a base de vísceras como *lampredotto* y *trippa*, y platos de temporada con productos de km 0. Si el cliente duda, Marco le aconseja.

Pepenero

TOSCANA \$\$\$

(☎0571 41 95 23; www.pepenerocucina.it; Via IV Novembre 13; comidas 50 €, menús 30-50 €; ☺19.30-22.00 sa, 12.30-14.00 y 19.30-22.00 do y mi-vi) El chef y estrella televisiva Gilberto Rossi pertenece a la nueva generación de cocineros toscanos innovadores que emplean productos tradicionales para crear platos modernos. Para compartir algunos de sus secretos puede uno apuntarse a sus clases de cocina de media jornada, seguidas de un almuerzo informal en la terraza del restaurante. Es imprescindible reservar.

Peperino

TOSCANA \$\$\$

(☎0571 41 95 23; Via IV Novembre 1; menú incl. botella champán y vino 246 €; ☺previa cita) Tan solo una mesa –y para dos– tiene el Peperino, el restaurante más pequeño del mundo, en pleno corazón de la ciudad más sibarita de la Toscana y al lado de su hermano mayor, el Pepenero. La decoración es romántica hasta la osadía (seda rosa); los muebles, de época, y el camarero solo acude cuando los comensales tocan la campana. Hay que reservar con meses de antelación.

i Información

Oficina de turismo (☎0571 4 27 45; www.sanminiato-promozione.it; Piazza del Popolo 1; ☺9.00-13.00 lu, hasta 13.00 y 14.00-17.00 ma-do)

i Cómo llegar y salir

Hay que tomar un tren a San Miniato-Fucecchio y después un autobús lanzadera (1 €, cada 20 min) al casco antiguo.

Servicios regionales de ferrocarril:

Florenia (5,50 €, 45 min, cada hora)

Pisa (4,40 €, 30 min, cada hora)

ALPES APUANOS Y GARFAGNANA

Hacia el interior, en la retaguardia de la costa de Versilia, están los Alpes Apuanos, una escarpada cordillera protegida por el Parco Regionale delle Alpi Apuane (www.parcaapuane.it), que atrae a los excursionistas con una ruta de granjas apartadas, monasterios medievales y aldeas cimeras.

Más al interior, una vez rebasada la cadena oriental de los Alpes, pasan a primer plano los tres hermosísimos valles que forman el río Serchio y sus afluentes: los del Lima y el Serchio en cotas bajas, y el más alto de la Garfagnana, región que se conoce en conjunto como la **Garfagnana**. Con espesos bosques de castaños y acacias, es un territorio donde los frutos del bosque (castañas, boletus y miel) crean una cocina rústica fabulosa.

La principal entrada de esta zona tan rural es Castelnuovo di Garfagnana, que alberga el centro de visitantes del parque regional.

Castelnuovo di Garfagnana

5950 HAB.

El pueblo medieval de Castelnuovo corona la confluencia del Serchio con el Turrito, el menor de sus afluentes. En su coronación se levanta la **Rocca Ariostesca** (castillo de Ariosto), construido en el s. XII y cuyo nombre se debe al poeta italiano, que lo habitó entre 1522 y 1525 como gobernador de la Garfagnana para la Casa de Este. Las tranquilas y estrechas calles, alrededor del pequeño **'duomo'** (Piazza del Duomo; ☺variable), son una delicia para pasear, y el panorama gastronómico *slow food*, una exquisitez. Los jueves por la mañana hay mercado.

✂ Donde comer y beber

Hay pocas opciones gastronómicas, pero la gran calidad de los productos locales brilla en un par de restaurantes destacados. Uno de los mejores fabricantes de *gelato* de la Toscana también se halla aquí.

TRES RUTAS POR CARRETERA PERFECTAS

Se puede elegir entre docenas de estrechas carreteras que irradian desde Castelnuovo internándose en lo más profundo de la Garfagnana.

Por un puerto de montaña

Subiendo hacia el norte en espiral desde Castelnuovo, un acordeón de curvas cerradas a lo largo de la SS324 lleva a **Castiglione di Garfagnana** y pasa por el panorámico **Passo di Radici**, puerto de montaña que cruza los Apeninos y va hacia Emilia-Romaña. Una carretera secundaria paralela al sur del paso va a **San Pellegrino in Alpe** (www.sanpellegrino.org), un pueblo cimero a 1525 m con un monasterio y, en el antiguo hospital, un **Museo Etnografico** (☎0583 64 90 72; www.sanpellegrinoinalpe.it; Via del Voltone 14, San Pellegrino in Alpe; adultos/reducida 2,50/1,50 €; ☀10.00-13.00 y 14.00-18.30 verano, reducido y lu cerrado invierno) donde se muestra la vida tradicional de montaña, que apenas ha cambiado en siglos.

Flora alpina y montañas de mármol

Primero hay que conducir en dirección este hacia el Mediterráneo. Los primeros 17 km por la SP13 discurren sin nada de particular, pero una vez se tuerce a la derecha 2 km al sur de Arni (siguiendo los indicadores hacia Massa por la SP4), el viaje se convierte en una sucesión de curvas cerradas, túneles sin luz y sobrecogedoras vistas de las canteras de mármol de Carrara mientras se atraviesan los Alpes Apuanos por el **Passo del Vestito** (1151 m). Se puede parar en **Pian della Fioba** para descubrir la flora alpina del **Orto Botanico delle Alpi Apuane Pietro Pellegrini** (☎0585 49 03 49, 340 466 02 71; www.parcapuane.toscana.it/orto; Pian della Fioba; ☀9.00-12.00 y 15.00-19.00 fin may-med sep) **GRATIS**. Desde aquí, la carretera empieza a bajar atravesando **Antona** y **Altagnana**, pegadas a la ladera, hasta llegar a **Massa**, en la costa de Versilia. El recorrido completo abarca 42 km.

Ríos y lagos subterráneos

La SS445 es una carretera sinuosa que cruza frondosas colinas verdes horadadas por cuevas; un recorrido precioso que puede interrumpirse con un picnic junto a la carretera y más de una sesión fotográfica. Conviene visitar la espectacular **Grotta del Vento** (☎0583 72 20 24; www.grottadelvento.com; Grotta del Vento 1, Vergemoli; visita guiada 1 h adultos/reducida 9/7 €, 2 h 14/11 €, 3 h 20/16 €; ☀10.00-12.00 y 14.00-18.00), 9 km al oeste de la SS445 a lo largo de una carretera muy estrecha. En su interior hay un mundo de abismos, lagos y cavernas subterráneos. De abril a octubre se puede elegir entre un circuito guiado de 1/2/3 h; para quien se sienta capaz de superar los 800/1200 escalones del circuito de 2/3 h, sin duda vale la pena. De noviembre a marzo no cabe más opción que el circuito de 1 h (300 escalones).

Fuori dal Centro

(☎347 5971100; www.fuoridalcentro.com; Piazza Olinto Dini 1f; helados 2,30-4,30 €; ☀13.00-20.00 ma-sa, 11.00-20.00 do) Tras probar docenas de *gelaterie* toscanas, esta tienda moderna y luminosa se erige como la mejor. Sus sabores, inspirados en la región, son magníficos: castaña, higos y miel, piñones, canela y miel lunigiana local, merengue (isublime!) o –más inusual– *crema di farro*, con granos de *farro* (espelta).

★ Osteria Vecchia Mulino

(☎0583 6 21 92; www.vecchiomulino.info; Via Vittorio Emanuele 12; menú degustación 18 €;

HELADOS \$

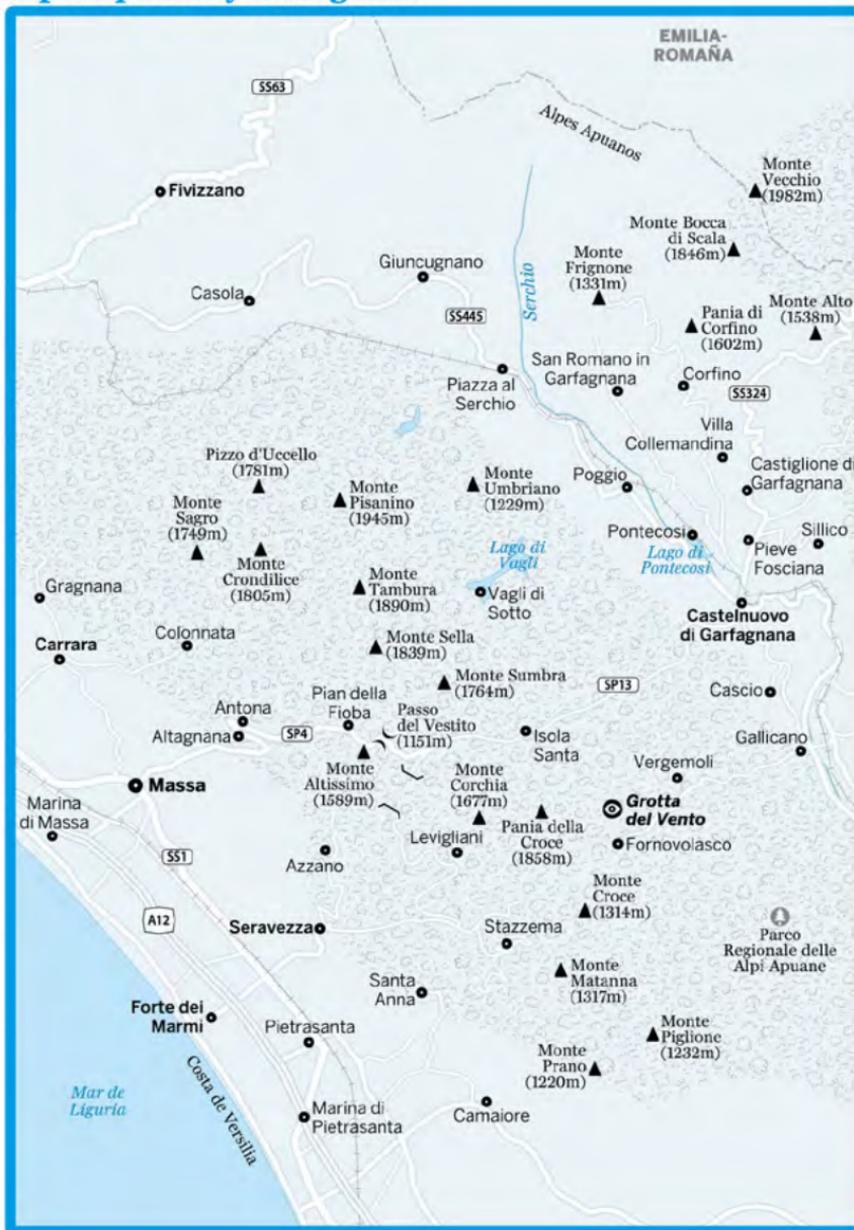
☀11.00-21.00 ma-do) Dirigida con pasión y humor por el sociable Andrea Bertucci, esta *osteria* de 160 años no tiene carta, sino una sinfonía de platos fríos elaborados con productos locales que se sirven de uno en uno en mesas compartidas. En las paredes, las botellas de vino llegan hasta el techo, y la tienda está llena de delicias culinarias empaquetadas para llevar.

Antica Pasticceria Fronte delle Rocca

(☎0583 6 21 90; Piazzetta Ariosto 1; ☀9.00-13.00 y 15.30-19.30 ma-do) Histórica pastelería-cho- colatería que ha sido un punto de encuen-

CAFÉ

Alpes Apuanos y Garfagnana



tro de la vida social local desde 1885. Su carismática terraza en la acera se ideó para disfrutarla con un capuchino con cucharilla de chocolate o cualquier otro delicioso dulce de la casa.



De compras

Alimentari Poli Roberto

COMIDA

(Via Olinto Dini 6; ☎ 8.30-13.00 y 15.30-20.30) En la entrada de esta tienda, frente a la antigua puerta de la ciudad, se amontonan sacos de



judías, garbanzos, nueces y *porcini*. Su cerveza de castaña, la que se elabora con *farro* local, el queso pecorino con *farro* y la miel son indispensables para todo buen pícnic en la Garfagnana, igual que la *castagnaccio*

(tarta de castaña) y el *biroldo* (un salami de cerdo aderezado con hinojo silvestre).

Información

Turismo Garfagnana (☎0583 6 51 69, 0583 64 84 35; www.turismo.garfagnana.eu; Piazza delle Erbe 1; ☎9.00-13.00 y 15.00-19.00 verano, hasta 17.30 invierno; 📍) Es el principal punto de información de la región y del parque, además de oficina de turismo, y ofrece mucha información sobre alojamiento en granjas, excursionismo, rutas en bicicleta, equitación, *rafting* en aguas bravas y otras actividades en los Alpes Apuanos. vende mapas del parque regional y tiene listas de guías locales y refugios de montaña. Cuenta con un par de sofás para descansar mientras se usa la wifi. Se alquilan bicicletas eléctricas (4/10/15 € h/ medio día/día).

Cómo llegar y salir

Servicios regionales de ferrocarril:

Lucca (5,50 €, 1 h, 9 diarios)

Pisa (6,80 €, 1½ h, 4 diarios)

Barga

10 030 HAB.

Esta villa tan chic, 12 km al sur de Castelnuovo di Garfagnana, es uno de esos pueblos cimeros toscanos irresistiblemente lentos, con una desmesurada comunidad anglohablante, de ahí que sea posible encontrar una cabina británica roja reciclada como puesto de intercambio de libros en inglés. Iglesias, talleres de artesanos, bonitas casas de piedra y palacios construidos por ricos comerciantes entre los ss. xv y xvii adornan las empinadas y fotogénicas calles que suben hasta la elegante **catedral** románica (☎0583 72 30 31; Piazza Beato Michele 1; ☎8.30-18.30) **GRATIS**. Hay que concederse tiempo para pasear con calma entre las terrazas de los cafés.

Dónde comer y beber

Barga es otro lugar estupendo para disfrutar de los productos de la Garfagnana, como las *necci* (creps de castañas) y varios tipos de pasta local, elaborada con harina de castaña dulce, molida a la piedra a partir de las castañas *carpinese* ahumadas de la región.

El casco antiguo esconde un par de encantadores cafés con terraza. Al caer la noche, el local más animado para tomar una copa el viernes por la noche es el **club de 'jazz'** (☎0583 72 38 60; www.bargajazzclub).

com; Via del Pretorio 23; carné socio anual 8 €; ☎21.30-1.00 vi).

Sosta dei Diavoli

TOSCANA \$

(☎348 3643550; Via G. Pascoli 140, Ponte di Catagnana; comidas 20 €) Parece otro humilde café-bar familiar de la Toscana rural, pero la “parada de los diablos” es un sitio condenadamente bueno. A partir de las 19.30, el propietario, Lorenzo Giuliani, se pone el delantal para preparar una breve pero sensacional selección de *antipasti* y *primi* a base de pasta: su queso pecorino local con habas verdes frescas y un tarro de miel lugnigiana es sencillo pero divino.

Desde Barga, el local está en la base de la colina, 4 km al norte, en el ribereño Ponte di Catagnana.

★ Locanda di Mezzo

TOSCANA \$\$

(☎0583 171 75 25; www.facebook.com/locandadimezzobarga; Piazza Santissima Annunziata 7; comidas 25 €; ☎12.30-14.30 diarios, 19.45-22.30 ma-do; 📞) Giulio y Francesco son la fuente de energía creativa y divertida que hace funcionar el mejor local de Barga. En verano, las mesas se reparten por la fotogénica Piazza Santissima Annunziata. Sirven platos típicos toscanos con un toque creativo, a la vez que rinden homenaje a los ricos productos agrícolas locales que emplean: por ejemplo, raviolis de *farro* (espelta) con mantequilla a la salvia o *maltagliati* (rombos de pasta) con calamaritos a la crema de garbanzos.

i Información

Oficina de turismo (☎0583 72 47 45; Via di Mezzo 47; ☎9.30-12.30 lu-sa)

i Cómo llegar y salir

Hay que tomar la SS12 desde Luca (dirección Abetone), desviarse a la izquierda por la SS445 y torcer después a la derecha por la SP7 en Fornaci di Barga. Barga queda 5 km más adelante.

Bagni di Lucca

6160 HAB.

Es un pueblo pequeño, 28 km al sur de Castelnuovo di Garfagnana y a orillas del río Lima. Famoso a principios del s. XIX por sus aguas termales, de las que se beneficiaron los luqueses de buena posición y una clientela internacional (Byron, Shelley, Heinrich Heine y Giacomo Puccini, entre otros), esta localidad balnearia es hoy un pálido reflejo de su pasado esplendor neoclásico. En otra

época tuvo su propio **casino** (1837) neoclásico, un bonito edificio con sala de música en la que tocaron Strauss, Puccini y Liszt, además de un teatro y una iglesia anglicana extrañamente decorada, que hoy alberga la biblioteca municipal (las ventanas de la roja fachada lucen leones y unicornios de estuco). Las tumbas barrocas del pequeño cementerio británico hablan por sí solas.

👁 Puntos de interés y actividades

Se distinguen dos zonas: la más pequeña de **Ponte a Serraglio**, repleta de casinos y apiñada en torno a un puente que cruza el río Lima; y el núcleo principal, 2 km al este, donde se encuentran casi todas las tiendas, restaurantes y hoteles. En la primera se halla el **Sorgente La Cova** (Viale Casino Municipale 84), un manantial natural que fluye de un muro junto a la carretera.

En el caserío ribereño de Borgo a Mozano, 2 km al suroeste del pueblo, se halla el **Ponte del Diavolo** (puente del Diablo), un puente s. XIV con pavimento de piedra.

🍴 Dónde comer

👁 Circolo dei Forestieri

TOSCANA \$

(☎0583 80 55 58; www.ristorantecircolodeiforestieri.it; Piazza Jean Varraud 10; comidas 20 €; ☎12.00-15.00 y 19.30-22.00 ma-do) Antigua sede del Club de Extranjeros, un elegante edificio *belle époque* en el lado de Viale Umberto I que linda con el río, al sureste del casino. El comedor, iluminado por lámparas araña, es un entorno ideal para saborear cocina toscana de calidad. El menú del almuerzo (11 €, inc. agua, copa de vino y café) es una gamba.

👁 Buca di Baldabò

TOSCANA \$

(☎0583 8 90 62; www.labucadibaldabo.it; Via Prati 11, Vico Pancellorum; comidas 20 €; ☎12.00-15.00 y 19.00-22.00 jun-ago, almuerzo con reserva y 19.00-22.00 mi-do sep-may) En un altozano sobre castaños y nocedales, es una de esas direcciones míticas que los sibilistas de la zona conocen. Escondido a espaldas del bar del pueblo, no tiene carta impresa, el cliente averigua lo que se está cocinando y elige entre una copiosa oferta de pastas y salsas caseras que prepara a diario el chef Giovanni. La caza ocupa un lugar preeminente y las guarniciones destacan por su creatividad. Para llegar a Vico Pancellorum desde Bagni di Lucca hay que recorrer 9 km hacia el noreste por la pintoresca S12 hasta Abetone

y, en el extremo norte de Ponte Coccia, girar a la izquierda al ver el indicador “Vico Pancellorum”; el restaurante queda 3 km más adelante, al pie del caserío, por una carretera empinada, estrecha y sinuosa. Imprescindible reservar.

i Información

Oficina de turismo (☎05 8380 5745; www.bagnidiluccaterme.info/en; Viale Umberto I 93; ☎10.00-13.00 lu y mi-sa)

i Cómo llegar y salir

La estación de trenes está en Fornoli, 4 km al suroeste de Bagni di Lucca Terme. Cabe esperar que pase un autobús local enseguida; también se puede pedir un taxi por medio del hotel.

Servicios regionales de ferrocarril:

Lucca (3,50 €, 30 min, 7 diarios)

Pisa (5,50 €, 1¼ h, 5 diarios)

Carrara

63 100 HAB.

Muchos visitantes primerizos dan por sentido que los picos blancos que forman el telón de fondo de Carrara están coronados de nieve. En realidad, la vista ofrece una ilusión óptica sorprendente: ese blanco lunar son 2000 Ha de mármol excavado en las laderas de los Alpes Apuanos, en enormes canteras, a 5 km de la ciudad, activas desde época romana.

Por su textura y pureza, el mármol blanco de Carrara (del griego *marmaros*, que significa “piedra brillante”) carece de parangón y sigue siendo el más buscado del mundo. Miguel Ángel lo seleccionó para esculpir

obras maestras como la *Piedad* (el mármol venoso que utilizó para esculpir su *David* procede de una cantera de la vecina Pietrasanta), y se usó en la construcción del Marble Arch londinense y en la escultura *El beso* de Rodin.

Aparte de admirar su pavimento, los bancos de las calles, la oficina de correos y todo lo que sea de mármol, Carrara no tiene mucho más que ofrecer al visitante.

i Puntos de interés y actividades

La oficina de turismo informa sobre senderos con vistas magníficas de las canteras y sobre el itinerario de 3 h en bicicleta “Miguel Ángel en Blanco”, una ruta de 24 km que sube 550 m desde la estación de ferrocarril Carrara-Avenza hasta las canteras y Colonnata.

Museo del Marmo

MUSEO

(☎0585 84 57 46; www.museodelmarmo.com; Viale XX Settembre 85; adultos/reducida 4,50/2,50 €; ☎9.00-12.30 y 14.30-17.00 lu-sa) Frente a la oficina de turismo, el Museo del Mármol de Carrara cuenta la historia de las canteras de las afueras de la ciudad desde la época en que se usaban cinceles y martillos hasta la extracción industrial del s. XXI. Una presentación audiovisual documenta la vida de los obreros en el s. XX.

Cava di Fantiscritti

LUGAR HISTÓRICO

(Via Miseglia Fantiscritti) Hasta esta polvorienta *cava de marmo* (cantera de mármol), con continuo tráfico pesado, se sube montaña arriba por una sucesión de túneles que se usaron para transportar mármol desde

i PLANIFICAR: EXCURSIONES, CICLISMO, ‘RAFTING’...

La **Toscana Walking** (www.tuscanywalking.com) Empresa familiar establecida en Barga que ofrece caminatas con guía y autoguiadas.

Ecoguide (☎340 6778356; www.eco-guide.it) Creativo operador con sede en Lucca que ofrece circuitos guiados por la naturaleza en la Garfagnana, a pie y en bicicleta, incluidos mágicos paseos nocturnos por la Garfagnana, rutas infantiles y excursiones fotográficas.

Garfagnana Rafting (☎336 666795, 333 5282913; www.garfagnanarafting.com) Barranquismo, kayak, *aqua-trekking* y *rafting* de aguas bravas en los ríos Lima y Serchio, y también excursiones en grupos reducidos por los Alpes Apuanos.

Sapori e Saperi (☎339 7636321; www.sapori-e-saperi.com) Para embarcarse en una ruta culinaria a medida por la Garfagnana con la experta gastronoma Erica o la apasionada chef, apicultera y olivarera Francesca. Se aprende la elaboración tradicional del pan, las salchichas y el queso pecorino, tal y como se lleva haciendo desde hace generaciones, se visitan olivares, se cosechan castañas, se va a buscar trufas, se conoce a fabricantes de queso locales y se saborean antiquísimas recetas en restaurantes de la zona.

CONOCER A UNA APICULTORA

Una estrecha carretera lleva a **Al Benefizio** (☎347 2703624; www.albenefizio.it; Via Ronchi 4, Ponte di Catagnana), una granja enmarcada entre higueras, olivares, vides, acacias y castaños en las terrazas de una empinada ladera cerca de Barga, subiendo desde Ponte di Catagnana. Hay apartamentos de hasta 4 plazas, con estufas, sin TV y con vistas espectaculares; y el panadero local, Maurizio, pasa cada mañana con su coche repartiendo pan, bollería y ricas *focaccias*, todo recién hecho.

Pero el principal motivo para alojarse aquí es conocer a la carismática propietaria de la granja, Francesca, una talentosa chef y apicultora. Con ella se puede visitar el apiario, donde hay 100 colmenas bajo un grupo de cerezos, ver cómo se extrae la miel (de Semana Santa a sep), participar en un curso de cocina o de aceite de oliva o ayudar a recoger olivas (a mano) a finales de noviembre. En verano, los huéspedes pueden nadar, montar en bicicleta de montaña, hacer barbacoas, jugar al pimpón, recolectar hortalizas del huerto, cuidar de *Geubi*, el asno de la finca, y recoger huevos frescos; además de codearse con otros viajeros en las informales y geniales fiestas de *pizza* que organiza Francesca alrededor del horno de piedra de la granja. No se aceptan tarjetas de crédito.

1890 hasta la década de 1960, cuando se sustituyeron por camiones. En la entrada se ofrece un circuito guiado de 40 min en microbús y a pie por la **galería Ravaccione 84** del interior de la cantera, organizado por **Marmotour** (☎339 7657470; www.marmotour.com; adultos/niños 10/5 €; ☀10.00-18.00 jul y ago, 11.00-17.00 sep y oct, 11.00-17.00 lu-vi, 10.00-17.00 sa y do abr-jun, 10.00-17.00 sa y do mar y nov). También hay circuitos al estilo Bond en todoterreno por las canteras a cielo abierto, organizados por varios operadores no oficiales que merodean por la zona. Es posible reservar un circuito con antelación en **Cave di Marmo Tours** (☎328 0993322, 0585 181 00 37; www.cavedimarmotours.com; Viale G Galilei 122e; adultos/niños 40/20 €; ☉circuitos guiados 9.20 y 14.00).



Dónde comer

El único sitio para comer es la aldea de Colonnata, a 2 km de las canteras de Fantiscritti, donde una de las delicias gastronómicas de la Toscana, el *lardo di colonnata* (grasa de cerdo especiada cortada en finísimas lonchas) envejece en tinas de mármol llenas de aceite de oliva y hierbas aromáticas. Las porciones empaquetadas al vacío (desde 15 €/kg) se venden en cualquier *larderie* del pueblo.

Osteria nella Pia*

OSTERIA \$

(☎338 8408173, 0585 75 80 97; www.osteria-nellapia.it; Via Fossa Cava 3, Colonnata; comidas 20 €; ☀12.00-15.00 ma-ju y do, 12.00-15.00 y 19.30-22.00 vi y sa) Es buena idea perderse en la maraña de callejones estrechos de Colonnata para dar con esta *osteria* familiar,

favorita de los vecinos por sus sabrosas bandejas de *lardo* y sus imaginativos platos de pasta. Los *penne con lardo e pesto d'ortica* (pasta con *lardo* y salsa pesto de ortigas) son soberbios. En verano destaca la terraza con sombra, emparedada entre las antiguas casas de piedra del pueblo y la mole de la montaña de mármol que hay detrás.

Información

Oficina de turismo (☎0585 84 41 36; www.aptmassacarrara.it; Viale XX Settembre; ☀8.30-16.30 verano, 9.00-16.00 ju-do invierno) Frente al estadio, conviene visitarla para recoger un mapa de Carrara, sus talleres de marmolistas y las canteras.

Cómo llegar y desplazarse

AUTOMÓVIL Y MOTOCICLETA

La opción más práctica es desplazarse en coche, ya que permite visitar las canteras y otras atracciones cercanas.

TREN

La estación más próxima es Carrara-Avenza, entre Carrara y Marina di Carrara. Servicios regionales de ferrocarril:

Pietrasanta (2,60 €, 15 min, al menos 2 cada hora)

Viareggio (3,50 €, 25 min, 2 cada hora)

COSTA DE VERSILIA

Las playas que se extienden hacia el norte desde Viareggio hasta Liguria son muy visitadas por excursionistas de la región y

LA MONTAÑA DE MÁRMOL

Bajar como una flecha por un húmedo túnel sin luz en un polvoriento microbús blanco, con los faros encendidos y el conductor luciendo una inapropiada cazadora de brillante color rosa, se antoja un tanto surrealista. Después de 5 min penetrando en la honda negrura de la montaña de mármol, el vehículo se detiene.

Hay 16°C, niebla y barro, y el suelo está resbaladizo. Y lejos de ser de un color blanco brillante, es gris; frío, húmedo e insípido gris. Los bloques cortados en bruto, de varios metros de largo y casi igual anchura, yacen diseminados como colosales ladrillos, y columnas de mármol sustentan el techo de 15 m de alto, sobre el cual se alza una segunda galería de otros 17 m. Es más grande que varios campos de fútbol juntos, pero todavía queda suficiente mármol para que trabajen los cinco empleados de la Cava di Fantiscritti (p. 249), 5 km al norte de Carrara. Con la ayuda del agua y de cadenas mecánicas de corte que seccionan la roca como si fuera mantequilla, se extraen unas 10 000 toneladas de mármol blanco al mes.

Para descubrir cómo lo hacían los romanos (con cinceles y hachas), se recomienda visitar el interesantísimo **Cava Museo** (☎393 3575925, 334 7870741; www.cavamuseo.com; Cava di Fantiscritti; ⌚11.00-18.00) **GRATIS**, al aire libre, junto a la tienda de recuerdos frente a la entrada a la cantera. Destacan las fotos en blanco y negro de los bloques de mármol deslizándose precariamente por el *lizza* (sendero de montaña) hasta el pie de la montaña, donde 18 pares de bueyes los arrastraban cargados en carros hasta el puerto de Carrara. En la década de 1850 se construyó una red ferroviaria con 24 túneles y 7 puentes para mejorar el sistema, que funcionó hasta la década de 1960. Hoy los coches pueden circular por casi todos esos túneles (los circuitos que visitan las canteras usan uno de ellos para subir a la montaña).

Carrara explota actualmente 188 canteras de mármol: los Alpes Apuanos custodian el mayor campo de mármol del mundo, y el mejor mármol de Carrara se vende a 4000 € la tonelada (la exportación supone 360 millones de € anuales). En las canteras de Carrara trabajan 1200 personas, además de 700 camioneros que cada día recorren las empinadas 'carreteras' de montaña transportando gigantescos bloques de mármol. Es un trabajo duro y peligroso, y en la céntrica Piazza XXVII Aprile de Carrara hay un monumento en memoria de los trabajadores que perdieron la vida en las montañas.

por algunos turistas, pero las afea la profusa urbanización y en verano se llenan tanto que resultan desagradables. Es mejor apartarse de esta franja de litoral y dirigirse al interior para explorar la localidad de Pietrasanta, conocida por su pujante actividad artística y su casco antiguo.

Versilia es una entrada importante a los Alpes Apuanos, la Garfagnana y la Lunigiana, y desde las poblaciones costeras salen carreteras que, en sinuoso trazado, se adentran en el corazón de las montañas y enlazan con pueblecitos y pistas de senderismo.

Pietrasanta

24 000 HAB.

A menudo ignorada por los viajeros toscanos, esta refinada ciudad artística cuenta con un bellissimo casco antiguo (amurallado en su origen) salpicado por pequeñas

galerías de arte, talleres y *boutiques* de moda: un lugar ideal para pasear antes de comer.

Fundada en 1255 por Guiscardo da Pietrasanta, el *podestà* (magistrado) de Lucca, la villa era una joya para Génova, Lucca, Pisa y Florencia, que pugnaban por apropiarse de sus canteras de mármol y sus fundiciones de bronce. Florencia salió vencedora y León X (Juan de Médici) asumió el control en 1513, poniendo las canteras de la ciudad a disposición de Miguel Ángel, quién visitó el lugar en 1518 para encargar el mármol de la fachada de San Lorenzo, en Florencia. Todavía es un lugar muy frecuentado por artistas, como el escultor colombiano Fernando Botero (1932), cuyas obras se pueden contemplar en la ciudad.

Pietrasanta es una base magnífica para explorar los Alpes Apuanos y un destino precioso para una excursión de un día desde Pisa o Viareggio.