

SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo scheda SCAN

LIR - Livello catalogazione P

NCT - CODICE UNIVOCO ICCD

NCTR - Codice Regione 09

NCTN - Numero catalogo generale 01395006

ESC - Ente schedatore S122

ECP - Ente competente per tutela S122

OG - BENE CULTURALE

CTB - Categoria generale BENI IMMOBILI

SET - Settore disciplinare Beni architettonici e paesaggistici

TBC - Tipo bene culturale Architettura

CTG - Categoria disciplinare ARCHITETTURA COMMERCIALE

OGD - Definizione bene ristorante

OGN - Denominazione/titolo Ristorante Enoteca Marcucci

LC - LOCALIZZAZIONE

LCS - Stato ITALIA

LCR - Regione Toscana

LCP - Provincia LU

LCC - Comune Pietrasanta

CS - DATI CATASTALI

CTS - IDENTIFICATIVI CATASTALI

CTSC - Comune catastale Pietrasanta

CTSF - Foglio 17

GE - GEOREFERENZIAZIONE

GEI - Identificativo geometria 1

GEL - Tipo di localizzazione localizzazione fisica

GET - Tipo di georeferenziazione georeferenziazione puntuale

GEP - Sistema di riferimento WGS84

GEC - COORDINATE

GECX - Coordinata x (longitudine Est) 10.233293

GECY - Coordinata y (latitudine Nord) 43.955765

GPB - BASE CARTOGRAFICA

GPBB - Descrizione sintetica Google Maps

GPBT - Data 2022

GPBU - Indirizzo web (URL) <https://www.google.it/maps>

DT - CRONOLOGIA/DEFINIZIONE CULTURALE**DTZ - CRONOLOGIA GENERICA**

DTZR - Riferimento	fondazione
DTZG - Fascia cronologica /periodo	XX
DTZS - Specifiche	anni ottanta

DTS - CRONOLOGIA SPECIFICA

DTSI - Da	1987/00/00
DTSF - A	1987/00/00

DA - DATI ANALITICI

CAM - Caratteri ambientali (beni immobili)	Situato nel centro storico, in una delle vie principali.
DES - Descrizione del bene	L'enoteca si trova all'interno di Casa Tommasi Ferroni. La cantina risale al Settecento.
AID - Apparato iconografico /decorativo	Il portale in marmo bianco, decorato con fregi, è delimitato da due colonne con capitello. Nell'imbotte, lo stile corinzio del prospetto si fonde con lo stile ionico formando un balaustro decorato alla maniera del Vignola, che colloca il manufatto nella prima metà del '500.
ELR - Iscrizioni/elementi di rilievo	insegna "L'enoteca Marcucci" su lastra di marmo
NSC - Notizie storico-critiche	<p>Tutto iniziò da una piccola realtà locale, la bottega di Elia e Cecco Marcucci, che vendevano vino, coadiuvati dal figlio Giuseppe, che terminata la giornata in banca, dava un aiuto ai genitori. La bottega "infiascava" vini prodotti localmente e consegnava a domicilio damigiane e fiaschi, con vuoto a rendere. Terminato l'anno scolastico, anche i figli di Giuseppe, Michele e Simone, si rendevano utili aiutando il padre e i nonni nell'attività quotidiana. Una prima intuizione che segnò le future sorti dell'enoteca fu l'introduzione, ad opera di Giuseppe, di liquori e vini, in particolare francesi. Il 1987 fu l'anno in cui Michele e Simone iniziarono a dedicarsi pienamente agli "affari di bottega" e chiesero al cugino architetto Giulio Lazzotti, di progettare l'attuale enoteca. I piatti che iniziarono a proporre consistevano in piccoli assaggi di salumi e formaggi, per rendere più gradevole la degustazione dei vini; nel frattempo la madre Franca, maestra elementare, preparava le prime zuppe di verdura, piatti che segneranno uno dei connotati più caratterizzanti dell'enoteca. Due anni dopo Giuseppe andato in pensione, decise di creare il grande orto dell'enoteca sulle colline di Pietrasanta, dal quale ancora oggi attingono le materie prime per cucinare i piatti della tradizione locale: la Pappa al Pomodoro, la Zuppa di Farro, la Zuppa del Sole, il Gran piatto di bieta, il Gran piatto di fagioli. Quindi fece ristrutturare un antico camino che si trovava in una delle stanze dell'enoteca, dove oggi, ogni sera, vengono grigliate le bistecche. È da quel momento che l'Enoteca iniziò a proporre una serie di piatti completi, dagli antipasti ai dessert. La necessità ora era quella di coordinare la gestione della qualità: fu Simone a dedicarsi totalmente alla scelta e al rapporto con i fornitori e ad occuparsi dell'attività amministrativa. Nel frattempo, cresceva la passione di Michele per i grandi vini francesi, nata durante le sue visite in Borgogna. Decisero allora di restaurare la cantina del '700 che si trova nel palazzo dell'attuale ristorante. Fecero il loro ingresso i Premier Crus di Bordeaux e i Gran Crus di Borgogna. Oggi l'Enoteca vanta una clientela internazionale di prim'ordine.</p>

MT - DATI TECNICI

MIS - MISURE	
MISZ - Tipo di misura	nr
MISU - Unità di misura	nr
MISM - Valore	nr
CDG - Condizione giuridica	proprietà privata
BPT - Provvedimenti amministrativi-sintesi	dato non disponibile
STA - Situazione	bene in uso
DO - DOCUMENTAZIONE	
DCM - DOCUMENTO	
DCMN - Codice identificativo	0901395006_foto03
DCMP - Tipo/supporto /formato	fotografia digitale (file)
DCMA - Autore (persona /ente collettivo)	Vanni, Maurizio
DCM - DOCUMENTO	
DCMP - Tipo/supporto /formato	fotografia digitale (file)
DCMA - Autore (persona /ente collettivo)	Vanni, Maurizio
DCM - DOCUMENTO	
DCMP - Tipo/supporto /formato	fotografia digitale (file)
DCMA - Autore (persona /ente collettivo)	Vanni, Maurizio
DCM - DOCUMENTO	
DCMP - Tipo/supporto /formato	mappa catastale
DCMW - Indirizzo web (URL)	https://www502.regione.toscana.it/geoscopio/pianopaesaggistico.html
BIB - Bibliografia/sitografia	Arte ornamentale a Pietrasanta, fotografie di Michela Cancogni e Erio Forli, scheda n. 5, Viareggio, Pezzini Editore, 1994.
BIB - Bibliografia/sitografia	https://www.enotecamarcucci.com/la-nostra-storia (consultazione: 2022/08/22).
CM - CERTIFICAZIONE/GESTIONE DATI	
CMR - Responsabile	Vanni, Maurizio (compilatore)
CMR - Responsabile	Colombo, Marta (funzionario responsabile)
CMR - Responsabile	Capra, Daniela (funzionario referente scientifico)
CMR - Responsabile	Musetti, Valentina (verificatore scientifico)
CMA - Anno di redazione	2022
ADP - Profilo di pubblicazione	2