DOMENICA 20 NOVEMBRE 2016

ANNO LXVII – N° 796 – € 2,70

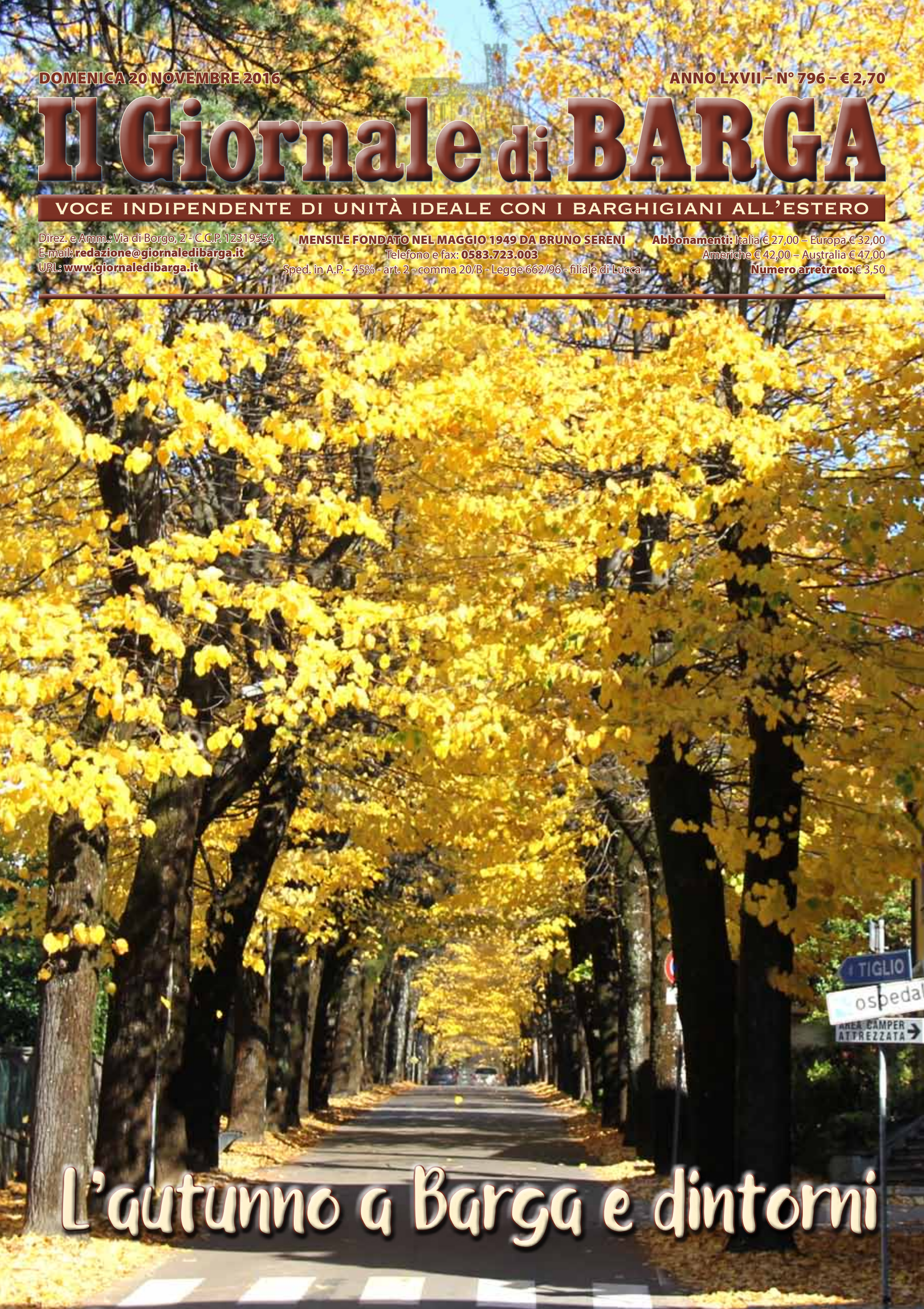
Il Giornale di BARGA

VOCE INDIPENDENTE DI UNITÀ IDEALE CON I BARGHIGIANI ALL'ESTERO

Direz. e Amm.: Via di Borgo, 2 - C.C.P. 12319554
E-mail: **redazione@giornaledibarga.it**
URL: **www.giornaledibarga.it**

MENSILE FONDATO NEL MAGGIO 1949 DA BRUNO SERENI
Telefono e fax: **0583.723.003**
Sped. in A.P. - 45% - art. 2 - comma 20/B - Legge 662/96 - filiale di Lucca

Abbonamenti: Italia € 27,00 – Europa € 32,00
Americhe € 42,00 – Australia € 47,00
Numero arretrato: € 3,50



L'autunno a Barga e dintorni

L'accordo ed il piano vanno avanti

FORNACI – Ha vinto il senso di responsabilità dei lavoratori. Hanno vinto paura e rassegnazione. Visioni opposte che riassumono e sintetizzano il periodo tormentato che nella sua parte più calda si è sicuramente chiuso il 20 ottobre scorso, giorno in cui i lavoratori hanno votato il referendum per approvare o meno l'ipotesi di accordo sulla gestione degli esuberi.

Periodo tormentato dalle paure per il futuro dei lavoratori e dalle i divisioni tra i sindacati scatenate dalla diversa visione della gestione degli esuberi.

Certo è che però alla fine almeno i numeri hanno sancito senza ombra di dubbio che i lavoratori di KME a Fornaci hanno scelto la strada di portare avanti l'ipotesi di accordo che era stata sottoscritta tra azienda e sindacati solo la settimana precedente.

I sì sono stati 313, 146 i no, 10 le nulle e 5 le schede bianche. Circa il 66% la percentuale di coloro che hanno appoggiato il sì.

Diametralmente opposte le reazioni dei sindacati che hanno appoggiato il sì o il no. Il segretario dell'area nord Toscana della UILM Giacomo Saisi ora richiede più attenzione dalle istituzioni: *"Ora l'accordo va portato avanti, ma va anche gestito. E bisogna accompagnare tutti quei lavoratori che saranno coinvolti, non abbandonarli in nessun modo. È una fase delicata quella che ci troveremo a vivere e che non può essere gestita solo dai sindacati".*

"Bisogna che le istituzioni a tutti i livelli si attivino. Ci serve un supporto della Regione e del Comune per attivare un percorso unitario; anche per essere preparati ad affrontare la scadenza del settembre 2018. Serve che istituzioni e sindacati lavorino costantemente ad una ricollocazione il più possibile totale dei lavoratori in esubero".

Ovviamente critico invece l'intervento del segretario provinciale della FIOM Mauro Rossi: *"Adesso l'azienda avrà le mani libere per fare quello che voleva: espellere 138 lavoratori (oltre ai 22 che già se ne sono andati) dalla fabbrica. Questi lavoratori saranno parcheggiati per due anni sulla montagna pistoiese per seguire corsi di formazione finalizzati, se va bene, alla ricollocazione di 38 persone in lavori in gran parte stagionali".*

"Si tratta di un ulteriore passo verso il ridimensionamento dello stabilimento a cui altri passi seguiranno, con l'obiettivo esplicito di dimezzare l'organico aziendale. Ma una fabbrica come quella di Fornaci di Barga con 300 dipendenti prima o poi rischierà di non avere più senso. L'esito del referendum ci consegna una situazione in cui la forza contrattuale dei lavoratori è sicuramente indebolita ma noi continueremo ad esserci, convinti delle nostre ragioni".

Intanto in fabbrica, dopo il sì dei lavoratori, sono in corso di svolgimento, dando così concretezza al piano di gestione degli esuberi i colloqui con il personale interessato dal piano, colloqui che si dovrebbero concludere entro il 17 novembre perché da dicembre inizieranno i corsi di formazione dei lavoratori coinvolti; per poi essere avviati alle nuove mansioni.

I colloqui ed i corsi dovrebbero riguardare un centinaio di persone; meno rispetto ai 150 iniziali in quanto da questo numero sono già stati tolti, come previsti nell'accordo siglato nelle settimane scorse, i 22 dipendenti usciti dallo stabilimento in forma volontaria e coloro impegnati invece nelle internalizzazioni, nei lavori interni allo stabilimento prima svolti da ditte esterne.

Per quanto riguarda lo stabilimento di Fornaci stanno intanto procedendo i lavori per mettere a punto il nuovo forno fusorio Loma 1 che entro la fine di dicembre, stando alle previsioni almeno, dovrebbe iniziare a colare rame.

La produzione andrebbe avanti però di pari passo con la fornitura dell'arrivo del rame dalla Germania che per il momento prosegue in maniera discontinua.

Intanto a fine ottobre c'è stato un confronto sulla questione KME anche da parte delle istituzioni. Incontro che dovrebbe essere seguito da nuovi momenti di approfondimento e dall'impegno delle istituzioni di seguire passo, passo la situazione.

CARRARA S.r.l.
VORWERK
Folletto
Assistenza Autorizzata
FORNACI DI BARGA - TEL. 0583 709919 FAX 0583 1798141

PRO LOCO BARGA. PARLA IL PRESIDENTE FRANCESCO TALINI

Bilancio positivo, per il futuro si cerca maggiore partecipazione

BARGA – Con la fine dell'anno terminerà il mandato triennale dell'attuale consiglio di Amministrazione della Pro Loco Barga ed in questa occasione il presidente Francesco Talini ha voluto tracciare il bilancio degli impegni e degli obiettivi di questi anni, ma soprattutto indicare le linee guida per il futuro dell'associazione e per i suoi prossimi traguardi (le prossime elezioni saranno nei primi mesi del 2017): *"In questi anni l'associazione ha vissuto un periodo iniziale di assestamento, in cui l'obiettivo primario è stato quello di ridarle la giusta veste giuridica ed amministrativa: è stato modificato il vecchio statuto, rimettendolo in linea con le normative vigenti, ed è stata effettuata l'iscrizione all'UNPLI Toscana. Ora la Pro Loco è pienamente attiva, con un bilancio annuale positivo e consolidato ed è tempo di guardare avanti e soprattutto di allargare la partecipazione agli impegni ed ai lavori di questo sodalizio".*

"Attualmente – continua – *la Pro Loco si occupa di curare alcune iniziative sociali e culturali, ma anche di organizzare alcuni importanti eventi barghigiani collaborando anche con diverse associazioni".*

"Tutte queste manifestazioni sono cresciute nel tempo, seguendo dei format consolidati – commenta ancora Talini - *ma avrebbero bisogno di un approccio più professionale per quanto riguarda la promozione per fare il salto di qualità. In definitiva l'obiettivo che ci siamo posti fin dall'inizio è stato quello di ristrutturare l'associazione e porci come punto di riferimento e supporto per le associazioni del territorio che si occupano di sviluppo turistico, sociale e culturale. Il primo obiettivo è stato portato a termine, il secondo è appena iniziato e sarà sicuramente il punto centrale dell'azione del direttivo che sarà eletto nelle prossime elezioni, che presumibilmente avverranno nel febbraio del 2017".*

"L'associazione è composta mediamente da una ottantina di soci – conclude Talini – *di cui quelli attivi sono circa una decina. Con l'avvicinarsi delle prossime elezioni ci auspichiamo che ci sia invece una maggiore partecipazione alla vita dell'associazione ed una maggiore collaborazione con le associazioni, in maniera tale da far crescere l'associazione ed aumentare le possibilità di sviluppo del territorio. In questo senso la nostra visione è che la Pro Loco possa essere un supporto e punto di riferimento per tutti quei soggetti che hanno a cuore la promozione turistica, sociale e culturale del territorio comunale, essendo aperti ad ogni tipo proposta di collaborazione che rispecchi le direttive del nostro statuto".*

ANNATA POSITIVA PER LE NOSTRE CASTAGNE

MONTAGNA BARGHIGIANA – Buone nuove per le castagne del territorio barghigiano. C'è stato in questi anni un progressivo risveglio della castanicoltura che coincide con la progressiva uscita di scena del temibile cinipide galligeno che aveva drasticamente ridotto la capacità produttiva dei castagneti. Il piano di lancio dell'antagonista naturale, il torymus, continua a dare positivi risultati.

La raccolta è partita ai primi di novembre in leggero ritardo rispetto allo scorso anno.

Anche nei territori barghigiani laddove la tradizione e la produzione vive ancora grazie all'impegno ed alla passione di un gruppetto di uomini della montagna, la strada intrapresa, dopo anni veramente bui per la produzione, sembra quella giusta. Ne è convinto l'assessore alla montagna del comune di Barga, Pietro Onesti: *"Questa sarà una stagione ed un'annata positiva* – assicura– *la produzione, stando alle prime stime, sembra essere cresciuta ancora, forse siamo vicini ai numeri del prima cinipide, ed anche la qualità del prodotto sembra essere ritornata ai livelli del passato".*

Parole positive che si inseriscono in un più cauto ottimismo tra i castanicoltori ed appassionati che preferiscono sciogliere il riserbo tra qualche settimana. Certo è che, rispetto al 2013, con una produzione pari a zero anche sul territorio barghigiano (dove la produzione si concentra in particolare in val di Vaiana, ma anche nella zona di Pegnana, di Carpinecchio, di Renaio e di Tiglio), qualche segnale di ripresa c'è stato già lo scorso anno e questo sta a dimostrare che le cose possono ancora migliorare, nella speranza che questo sia l'anno buono per riportare la produzione ai livelli auspicati.

"Dietro ogni chilo di farina c'è una filiera tutta la valorizzare – ci dice ancora Onesti – *qui da noi i produttori e raccoglitori di castagne sono rimasti pochi e in particolare si trovano nella zona di Val di Vaiana, Renaio, Carpinecchio, dove in particolare è da encomiare il proseguire di tutte le tradizioni legate alla castagna grazie anche al lavoro ed alla passione di persone come Giovanni Giovannetti ed altri abitanti della zona".*

IL CIOCCO TRA I MIGLIORI RESORT D'EUROPA

IL CIOCCO – Altri importanti riconoscimento per il resort di lusso di Castelvecchio Pascoli, il Renaissance Tuscany Il Ciocco Resort & Spa.

I lettori di Condé Nast Traveler, una delle riviste più autorevoli e qualificate del settore turistico, l'hanno giudicato il 3° miglior resort d'Europa e 35° del mondo nell'annuale "Readers' Choice Awards", il concorso che premia le strutture più apprezzate dagli oltre 300.000 lettori del magazine che hanno votato i circa 7.300 hotel&resort segnalati.

"Siamo davvero orgogliosi di questo prestigioso riconoscimento perché arriva direttamente dal giudizio dei clienti, verso i quali tutto il team dell'albergo dedica cura e attenzioni ad personam – ha commentato il General Manager Georges Midleje – *Un riconoscimento che è confermato anche dai risultati, che vedono ad oggi un incremento della clientela individuale dell'8% rispetto al 2015 e del 17% del fatturato sullo stesso target. Ed è un premio importante anche dal punto di vista del territorio che ci ospita".*

"La Valle del Serchio è un angolo di Toscana speciale che offre una rara concentrazione di bellezze naturali ed eccellenze enogastronomiche ma meno affollata di altre zone più note e per questo scelta da un turismo un po' d'élite, che cerca esperienze autentiche".

Unplugged, ottimo avvio con Emma Morton

IL CIOCCO – Successo per l'avvio di Unplugged Festival d'Autore al Renaissance Tuscany Il Ciocco Resort & Spa a Castelvecchio Pascoli (Barga). Tantissimi giovani per il primo appuntamento, che ha visto protagonisti il dj TY1 (uno dei più famosi e talentuosi disc jockey e "turntablist" della scena musicale italiana) accompagnato dalla cantante Emma Morton e dal dj set di Rat Fix. L'Auditorium si è così trasformato in una discoteca con scenografie gotiche e originali proiezioni sul maxi-schermo, che hanno immerso i presenti in un'atmosfera speciale.

L'evento, dal titolo "Night of the living dead", è stato promosso in collaborazione con Lucca Comics & Games e dedicato a Dylan Dog nell'occasione del trentesimo compleanno del celebre fumetto. Si è trattato del preludio del Festival, che sta per entrare nel vivo con il primo concerto italiano: sabato 19 novembre alle 21.30, infatti, Unplugged d'Autore vedrà protagonista Ron. Uno show, il suo, in esclusiva per la Toscana, durante cui ripercorrerà tutti i più grandi successi della sua carriera con un omaggio all'amico Lucio Dalla, per il quale ha scritto bellissimi brani. Il biglietto costa 20 euro: prevendite on line su www.vivaticket.it e www.bookingshow.it oppure direttamente alla sede di Itinera in piazzale Verdi a Lucca, alla Pro Loco di Castelnuovo Garfagnana, all'edicola Poli di Barga o al Renaissance Tuscany Il Ciocco

INFLUENZA E VACCINAZIONE: COSA C'È DA SAPERE

BARGA – Ammontano a 237.200 le dosi di vaccino per la campagna antinfluenzale 2016-2017 in distribuzione su tutto il territorio dell'Azienda USL Toscana nord ovest e che sono a disposizione da lunedì 7 novembre negli ambulatori di medici di famiglia, pediatri e nei centro socio sanitari deputati alla somministrazione.

PER CHI È GRATUITA. Ad anziani sopra i 65 anni e cittadini appartenenti alle categorie a rischio la vaccinazione verrà offerta gratuitamente, tramite i medici di famiglia, i pediatri e gli ambulatori delle Asl. Nelle categorie a rischio rientrano bambini (di età superiore a 6 mesi) e adulti affetti da particolari patologie croniche (malattie croniche a carico dell'apparato respiratorio, circolatorio, renale, malattie degli organi emopoietici, diabete e altre malattie dismetaboliche, sindromi da malassorbimento intestinale, fibrosi cistica, altre malattie congenite o acquisite che comportino carente o alterata produzione di anticorpi, patologie per le quali sono programmati importanti interventi chirurgici), bambini e adolescenti in trattamento a lungo termine con acido acetilsalicilico, bambini pretermine e di basso peso alla nascita.

La vaccinazione è gratuita anche per le donne che saranno nel secondo e terzo trimestre di gravidanza durante la stagione epidemica, per gli addetti a servizi pubblici di primario interesse collettivo, e per il personale di assistenza o i familiari di soggetti ad alto rischio. Come negli anni passati, con il vaccino antinfluenzale agli anziani verranno consegnate anche oltre 200mila dosi di vitamina D, consigliata per proteggere le ossa degli anziani, e 32.750 dosi di vaccino anti-pneumococco. I cittadini che non rientrino nelle categorie a rischio possono acquistare il vaccino in farmacia.

QUANDO E COME VACCINARSI. Il periodo giusto per vaccinarsi è il mese di novembre: il vaccino diventa efficace dopo circa due settimane dal momento della somministrazione e i picchi epidemici si verificano di solito tra la fine di dicembre e i primi di febbraio.

Per vaccinarsi sono attivi i consueti canali, il consiglio è di rivolgersi al proprio medico di famiglia, al proprio pediatra di libera scelta o consultare nei prossimi giorni i siti web delle aziende sanitarie per gli orari garantiti nelle sedi distrettuali a partire dal 7 novembre.

La mondinata di Mologno

MOLOGNO – Nonostante una giornata uggiosa e piovosa, ma del resto siamo o non siamo in autunno?! è riuscita bene in quanto ad affluenza la classica Mondinata organizzata dal locale comitato paesano in Mologno. Di gente, nonostante appunto il tempo brutto, ne è passata tanta e sono andate a ruba le classiche specialità: le mondine, le frittelle di farina dolce, i necci con la ricotto, il vin brûlé.

Il Comitato Paesano ha fatto insomma come al solito un gran bel lavoro organizzativo e la gente ha ripagato l'impegno con una partecipazione importante che è stata costante fin dalle prime ore della festa, dalle 14 del pomeriggio fino alle 19.

C'è stato purtroppo un finale un po' movimentato e che nessuno si sarebbe atteso, ma di questo non vogliamo parlare perché già certe persone ci hanno messo tutto il peggio per ingigantire la cosa facendo fare alla fine solo una brutta ed immeritata figura a Mologno.

Cosa che il paese proprio non si merita.

Dovunque e Dintorni Viaggi
FUTURI SPOSI...
IL VOSTRO VIAGGIO
DA SOGNO VI ASPETTA!"
www.dddovunqueedintorniviaggi.com
FORNACI DI BARGA - Via della Repubblica 125
tel. 0583 709225 / fax 0583 75756 - info@dddovunqueedintorniviaggi.com

"Oltre il limite": economia e ecologia con Max Strata

SAN PIETRO IN CAMPO – Cambiamenti climatici, ecologia, economia, risorse del pianeta e ruolo della comunità: sono solo alcuni degli argomenti affrontati nella serata organizzata dal GAS Valle del Serchio alle sale parrocchiali di San Pietro in Campo. A condurre l'incontro un ospite di eccezione come Max Strata, che da oltre 25 anni si occupa a livello professionale di questioni ambientali nelle vesti di collaboratore di realtà come il WWF, parchi regionali e nazionali, amministrazioni locali, oltre ad essere impegnato nel settore della ricerca contro il cancro.

Strata ha ripreso i temi del proprio volume "Oltre il limite. Noi e la crisi ecologica", rappresentando i pericoli odierni legati ai cambiamenti climatici, come l'aumento medio della temperatura globale di un grado nell'ultimo settantennio, la cui tendenza sta peggiorando nei tempi più recenti. Collegata alla evoluzione del cambiamento climatico è la presenza di anidride carbonica nell'atmosfera, quasi raddoppiata negli ultimi 800000 anni, precipuamente a causa delle attività umane.

Ad esse è legato un altro importante argomento cioè il picco energetico del petrolio il cui uso domina il 90% dei trasporti e il 40% dell'energia primaria, e le cui attività di estrazione hanno superato il picco di produzione già da dieci anni. Una situazione non destinata a durare: a breve si dovrà affrontare il progressivo esaurimento di una fonte di energia a buon mercato (il costo del petrolio oggi è basso per il consumatore perché gli incentivi dei governi abbassano il costo reale del petrolio), dovuto anche alla crescente richiesta di questo bene. Quello che si prevede è una sorta di crollo traumatico altrimenti conosciuto come "dirupo di Seneca", che affermava essere l'incremento tanto graduale, quanto precipitosa la rovina. Quello che ci attende se non facciamo nulla o se lo facciamo in modo sbagliato è un'era di scarsità.

Troppo spesso si pensa che ecologia e economia siano due cose separate, anche se accomunate dalla medesima radice, il greco oikos (casa). Non esiste una economia se non si tiene conto dell'ecologia: l'economia è fatta di beni prodotti dall'ecologia. L'umanità è la prima a compiere una serie di azioni che peggiorano la situazione: la deforestazione, i gas emessi nell'atmosfera, la compromissione della qualità generale di aria e acqua, l'acidificazione marina. L'EROEI, l'indice matematico che misura il ritorno energetico in base agli investimenti, ovvero il rapporto energia estratta/energia ricavata, nel campo petrolifero si sta abbassando nei decenni: dai 100:1 degli anni '30 oggi siamo 3:1. Una volta finita la capacità di investimento si esaurirà questo tipo di attività. Anche la green economy non è una alternativa completamente valida perché da una parte le altre fonti energetiche hanno un rapporto EROEI bassissimo, e dall'altra per realizzare concretamente un sistema di energia alternativa comunque partiamo dal petrolio. Intraprendere una politica di progresso sostenibile come individui non è sufficiente: bisogna aderire comunitariamente e agire come collettività, come hanno già fatto alcune città estere come Bristol. Pratiche orizzontali - condivisone delle scelte - economia circolare - ecologia sociale sono i punti fermi di un sistema non egoreferenziale, dominato dalla logica non di sopraffazione ma di convivenza con le altre specie, come propugna anche Papa Francesco.

La serata si è conclusa con una attività di gruppo che ha visto la creazione di una proposta comunitaria, e con una cena condivisa al termine della quale al relatore è stato donato un bel cesto di prodotti a km 0, proveniente dal podere Ai Biagi.

Sara Moscardini

MISTERI TOSCANI

BARGA – Il mistero del boato che ha spaventato mezza Toscana, facendo scattare la psicosi terremoto anche dalle nostre parti. È successo il 3 novembre scorso quando alle 17 circa anche a Barga, Fornaci ed in buona parte della Valle del Serchio in tanti hanno avvertito un forte boato, accompagnato dal tremare di vetri di porte e finestre. Subito, visti anche i tempi che viviamo, si è pensato al terremoto, ma in realtà di terremoto non si è trattato.

Le ipotesi sono diverse, tutte plausibili e tutte non confermabili, per un mistero che forse resterà tale, in un clima, quello dei social, dove c'è stato subito chi ci ha visto anche dietro complotti e vicende da fantapolitica o giù di lì.

Certo è che per il momento l'unica cosa appurata è che non si sia trattato di un terremoto. C'è poi la tesi, quella più sostenuta, del boom sonico, causato da qualche jet che ha superato il muro del suono. L'ipotesi qualche dubbio lo lascia; anche perché la stessa Aeronautica Militare ha confermato in quelle ore il passaggio di due Caccia in esercitazione, ma che non è stata superata la velocità del suono; solo che l'esercitazione si è svolta con volo a bassa quota. Che poi abbia coinvolto buona parte della Toscana, se mai fosse avvenuto questo fenomeno, pare abbastanza inusuale.

Si è parlato anche di altre possibilità tra cui quella di un meteorite che si sarebbe disintegrato a contatto con l'atmosfera. Anche in questo caso non si sono registrati, lampi, scie luminose ed altri fenomeni che di solito accompagnano la caduta di meteoriti, ma ci potrebbe stare anche questo.

E resta poi il fatto che non è la prima volta che si sentono boati, anche dalle nostre parti. Proprio su questo giornale riportavamo nel marzo 2015 di strani boati avvertiti in diverse zone del territorio. Allora si parlò delle esplosioni legate alle esercitazioni navali della marina nel golfo di La Spezia. C'è poi chi disse che erano le mine delle cave… vallo a sapere…

Alla fine tutto potrebbe essere, ma una spiegazione certa non c'è stata e forse una spiegazione precisa, come detto, non l'avremo mai.

UN SUCCESSO IL DEBUTTO DELLA STAGIONE DI PROSA

Buona la prima con Massimo Ghini

foto Massimo Pia

BARGA –. Si è aperta con un *sold out* la stagione di prosa del Differenti di Barga. In scena, martedì 8 novembre, *Un'ora di tranquillità* una importante produzione con protagonista il noto attore Massimo Ghini che ha divertito per quasi due ore il pubblico del Differenti.

Una commedia brillante che ha strappato applausi a scena aperta, curata nei dettagli nella scenografia che si è avvalsa anche di proiezioni particolari. Applausi al suo ingresso in scena anche per Massimo Ciavarro, protagonista indiscusso di tante commedie all'italiana; bravissimo nel suo ruolo Claudio Bigagli.

Una piacevole serata, leggera e divertente. È infatti una commedia moderna, brillante e divertente che gioca tra equivoci e battute esilaranti. Insomma, l'aspettativa e l'attesa dei giorni precedenti il debutto a Barga è stata confermata e ampiamente ripagata.

Una stagione quella del Differenti che anche quest'anno conta numeri di eccellenza: sono stati infatti riconfermati quasi tutti gli abbonamenti della passata stagione e sono andate letteralmente esaurite in una mattinata le nuove tessere.

Adesso il teatro barghigiano ha ampiamente superato la soglia dei duecento abbonamenti che viste le dimensioni del teatro è un successo oltre ogni aspettativa. Bene anche il pacchetto riservato ai giovani, segnale che la programmazione voluta dall'Amministrazione anche per coinvolgere con alcuni titoli un nuovo pubblico, ha colpito nel segno.

Adesso si possono acquistare i biglietti per il secondo appuntamento in cartellone. Non solo un concerto, ma un viaggio musicale attraverso alcune fra le più belle pagine del repertorio operistico trascritte per quintetto a fiato, e raccontate in modo inusuale e accattivante dall'attore trasformista Alessandro Riccio insieme ai solisti dell'Orchestra della Toscana. In scena sabato 26 novembre ore 21.

Info e prevendita (biglietti da 10 euro) allo 0583724791 cultura@comunedibarga.it

Doppio tramonto incompleto

BARGA – Quest'anno l'attesa non è stata delusa, nel senso che il sole ha fatto il suo corso quasi per intero e le nuvole non hanno ostacolato lo spettacolo come successo lo scorso anno; ma il doppio tramonto perfetto, quello che a Barga tutti conoscono, non si è visto del tutto.

Il sole, dalla terrazza speciale del sagrato del Duomo, il 10 novembre al tramonto non è riapparso dentro l'arco naturale del Monte Forato in maniera completa. Lo spettacolo è stato comunque ugualmente suggestivo e tanta gente si è ritrovata sul sagrato del Duomo dove abbiamo visto anche qualche turista ed anche qualche appassionato di archeo astronomia come Leonardo Malentacchi che su questo fenomeno speciale che si ammira da Barga ci ha fatto una bella. Per una combinazione di calendario, ci ha spiegato proprio Malentacchi, il doppio tramonto ogni quattro anni avviene due giorni, ma il sole non centra proprio completamente l'arco del monte Forato; lo sfiora soltanto. Niente doppio tramonto invece per l'11 novembre, nel giorno dell'estate di San Martino, caratterizzato purtroppo da un cielo velato dalle nuvole.

Adesso la prossima occasione è solitamente il 30 e 31 gennaio, ma quest'anno dovrebbe ancora essere anticipata al 29 e 30 gennaio.

È ARRIVATA CAMILLA

BARGA – Il giorno 12 ottobre ultimo scorso, a far felicissima la sorellina Annaluna, è venuta alla luce la piccola Camilla Gonnella, figlia di Alessio, meglio conosciuto come il Trick, e di Maria Vittoria Caproni residenti al Camberello Il suo arrivo è stato un nuovo immenso raggio di sole non solo nella vita della sorellina e dei suoi genitori, ma anche in quella di tutto il clan Rossi del Camberello.

Nel dare notizia del suo arrivo i genitori Alessio e Maria Vittoria con Annaluna, ringraziano sentitamente la dott.ssa Lucia Chiocchetti, i dott. Laura Piaggesi e Vincenzo Viglione, l'ostetrica Elisa e tutto lo staff del reparto di ostetricia e ginecologia del "San Francesco" di Barga che ancora una volta hanno dimostrato che questo è un reparto fantastico, un vero patrimonio per tutta la comunità.

Alla piccola Camilla invece, giungano dalla redazione del giornale gli auguri di ogni bene e di tanta felicità e salute e ai suoi genitori Alessio e Maria Vittoria, alla sorellina Annaluna, ai nonni materni Agostino e Anna ed alla nonna paterna Marta le nostre congratulazioni.

IL NUOVO LIBRO DI MARIO CAMAIANI

Sprazzi di vita del novecento

FORNACI – La nuova stagione della Biblioteca degli Incartati a Fornaci di Barga si è aperta il 23 ottobre scorso con un evento che ha richiamato un folto pubblico: la presentazione del nuovo libro di Mario Camaiani, fornacino doc da tutti stimato ed apprezzato. Si tratta della sua seconda fatica letteraria.

"Sprazzi di vita del ventesimo secolo", uscito per i caratteri di Tra le Righe, ripercorre tanta parte della storia fornacina e offre innumerevoli spunti di riflessione, poiché Mario spesso e volentieri ferma sulla pagina scritta le considerazioni che gli derivano dall'esperienza e dalla grande fede che lo sostiene. Il libro, articolato in tre sezioni, riporta cinquantuno racconti che si alternano tra ricordi familiari della Grande Guerra, episodi vissuti del tempo della Seconda Guerra Mondiale e delle vicende fornacine, dialoghi e storie inerenti la sfera del "paranormale".

A presentare il volume hanno provveduto l'editore Andrea Giannasi e Gian Gabriele Benedetti.

Sara Moscardini

In crescita il premio Pascoli

BARGA — Il 22 ottobre scorso a Barga una giornata dedicata alla poesia, con la presenza di decine di poeti giunti da tutta Italia, e con ospite speciale il poeta Davide Rondoni, per l'assegnazione dei premi del "Giovanni Pascoli – L'ora di Barga". Una manifestazione che, nei suoi quattro anni di vita, è cresciuta costantemente non solo per il numero degli autori aderenti al bando (139 autori, di cui 26 giovanissimi), ma anche per quanto riguarda le realtà che sostengono questa manifestazione tra le quali si è aggiunta anche la Fondazione Giovanni Pascoli

Durante la cerimonia la giuria ha proclamato i vincitori alla presenza del noto poeta contemporaneo Rondoni, romagnolo come Pascoli, che ha offerto una profonda riflessione sui temi della presenza-assenza e del mistero nella poesia pascoliana. Era inoltre autore dell'introduzione all'Antologia del Premio, arricchita da un breve saggio di Paolo Marzi dedicato alla figura dell'amatissimo cane dei fratelli Pascoli, Gulì.

La proclamazione dei vincitori è stata arricchita dalla lettura di alcune delle poesie premiate, a cura di Valeria Belloni e Francesco Tomei, e dalla lettura iniziale de "L'ora di Barga" da parte di Graziella Cosimini.

A Mologno L'Agraria si è fatta in tre...
TUTTO CIALDE e CAFFITALY SHOP COMPATIBILI LAVAZZA NESPRESSO SEGAFREDO
Caffitaly system
abbigliamento per o il calcio e lo sport e per il tempo libero
FORNITURE CON STAMPE PERSONALIZZATE
Sport Division Calcio
Loc. il Frascone Tel. 0583 723240
mangimi, sementi, pellet
antinfortunistica
detersivi alla spina
detersivi casalinghi a 1 Euro!!!
L'Agraria ...dal 1940

PROMO
Macchina DIADEMA a SOLI
39 €
anzichè 119 €
UNA DIADEMA È PER SEMPRE
la trovi da
L'Agraria di Barga
a Barga in via G. Pascoli tel. 0583 723035
a Mologno in loc. Frascone tel. 0583 723240
A Lucca (Caffitaly Shop)
in Borgo Giannotti tel. 0583 1534084
Caffitaly system
OFFERTA VALIDA FINO AL 6 GENNAIO 2017
O FINO AD ESAURIMENTO SCORTE

BARGA CASTAGNA E BARGA CIOCCOLATA

BARGA CASTAGNA – Tutto bene per la prima edizione di Barga Castagna, una delle nuove iniziative messe in cantiere e realizzate grazie all'impegno di diversi associati di Barga Artigiani Commercianti. Iniziativa, quest'ultima, con il duplice intento di promuovere Barga e di richiamare gente, ma anche di valorizzare le tradizioni legate alla castagna.

Barga castagna è andata in scena domenica 30 ottobre e per tutto il pomeriggio, momento clou della festa, ha fatto registrare un afflusso costante di gente in giro per Barga ed anche la presenza di tanti visitatori. Il tutto accompagnato da temperature settembrine ed un sole magnifico

In programma dal pomeriggio una dimostrazione della preparazione delle mondine che è stata proposta sia nel piazzale Matteotti, insieme alla distribuzione di vin brûlé ed anche presso la "Piazzetta dell'Erina" in largo Biondi. L'intento era proprio quello di far vivere alla gente il momento sempre magico delle castagne messe sul fuoco con la padella e del rito della loro arrostitura. Sempre in piazzale Matteotti, presso la pasticceria Lucchesi, è stato anche offerto in degustazione il pluripremiato panettone alle castagne. Nello stesso pomeriggio sul piazzale del Fosso è andato in scena, anche questo con un bell'afflusso di gente, il tradizionale appuntamento con la Festa della castagna organizzato dall'AS Barga con mondine, vin brûlé, frittelle di farina dolce e necci con la ricotta. L'appuntamento con la festa dell'AS Barga è proseguito poi anche martedì 1 novembre.

Per quanto riguarda Barga Castagna, soddisfattissimi i commercianti che già stanno pensando ed organizzando prossime iniziative con l'obiettivo principale di unire le forze per valorizzare il paese.

BARGA CIOCCOLATA – L'appuntamento è in fase di organizzazione sotto l'egida di Comune di Barga in primis e con la collaborazione di Pro Loco e di Barga Artigiani e Commercianti, ma a tirare le fila organizzative per il Comune sarà la brava Barbara Bonuccelli.

Il programma è in fase di organizzazione, ma di sicuro l'appuntamento sarà per il 3 e 4 dicembre. Dunque, prendete nota. Barga Cioccolata ritorna il 3 e 4 dicembre 2016, ovviamente nel centro storico di Barga.

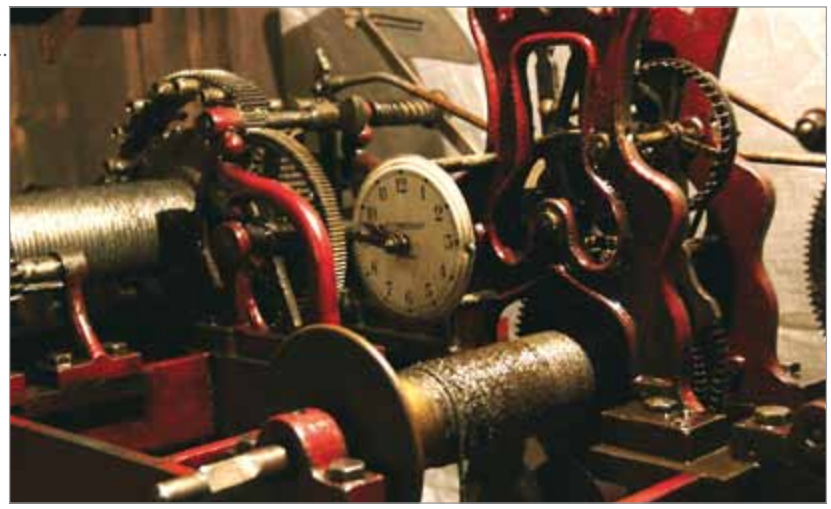
A PROPOSITO DELL'ORA DI BARGA

BARGA – *"Tu dici, è tardi, tu dici, è l'ora, voce che cadi blanda dal cielo".* Sono questi alcuni dei celebri versi della poesia "L'ora di Barga" di Giovanni Pascoli, ispirata dai rintocchi dell'orologio delle campane di Barga. Purtroppo per alcuni giorni l'orologio è rimasto muto a causa di un guasto risolto prontamente, dopo tanto lavoro, dai nostri campanari.

L'orologio del Duomo (in realtà si tratta dell'erede di quello citato dal Pascoli, installato nel 1931 e donato dal commendator Ferruccio Togneri, architetto barghigiano emigrato a Buenos Aires), si trova al centro della imponente torre campanaria ed è una vera e propria opera d'arte meccanica oltre che uno dei simboli, proprio anche grazie a Pascoli, della comunità barghigiana. Con un sofisticato sistema di ingranaggi e tiranti, comanda i martelli che battono i quarti, la mezza e le ore sulle millenarie campane del Duomo.

Si era verificato un grave problema sul leveraggio delle ore dell'orologio e così è stato deciso, per non incorrere in ulteriori danni, di fermarlo completamente.

Le riparazioni, portate avanti dai Campanari con la stessa passione e dedizione con la quale svolgono la loro opera tutte le settimane, sono andate avanti incessanti nel tentativo di restituire voce al l'orologio che per tutti i barghigiani è quasi una istituzione, comunque un simbolo ed il saperlo muto non era cosa pensabile a lungo termine. Già nel 2007 fu necessario un intervento di restauro sul vetusto meccanismo dell'orologio del Duomo di Barga. E anche in quella occasione i campanari fecero la loro parte.



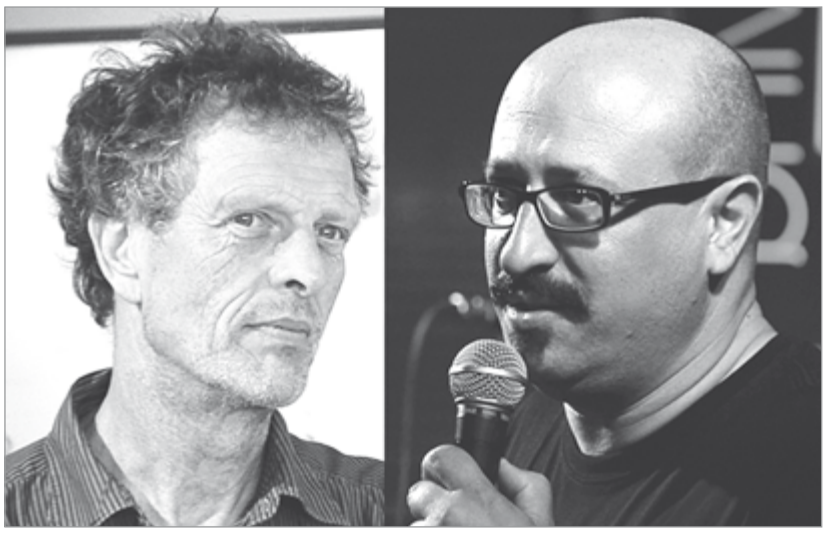
Allora intervenne con un contributo anche la Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca che coprì l'intero intervento anche perché il costo fu di en 10 mila euro in quella occasione.

Stavolta è stato di nuovo provvidenziale l'ingegno e l'operosità dei campanari. Che come gli Alpini di Barga sono insostituibili per quello che fanno per la comunità. Bravi!

FARMACIA DOTT. SIMONINI
A Barga nella nuova sede in Via Canipaia, 9 (accanto supermercato InCoop)
Tel. 0583 722700 - www.farmaciasimonini.it. - farmaciasimonini@virgilio.it
ALIMENTI SENZA GLUTINE, FRESCHI E SURGELATI
REPARTO COSMETICO ERBARIO TOSCANO
autoanalisi
consulenze e servizi sanitari

RISCHIO CHIUSURA PER I DUE STORICI FESTIVAL

Addio a Opera Barga e BargaJazz?



BARGA – Barga dice addio ai suoi festival? Sembra proprio che il rischio, già paventato un anno fa dopo il taglio totale dei fondi ministeriali, sia a questo punto molto più reale. Parola di Alessandro Rizzardi, direttore artistico del Barga jazz festival e di Nicholas Hunt, presidente dell'Associazione Opera Barga, che hanno lanciato un grido di allarme dopo che la Regione Toscana ha ridotto di oltre 40 mila euro, praticamente lasciando solo poche migliaia di euro a testa, i finanziamenti ai due festival.

Così come stanno ora le cose, secondo Rizzardi e Hunt, la prospettiva non può essere che dire addio ai due festival musicali che per anni hanno scritto la storia culturale, musicale ed anche turistica della cittadina. A scatenare questa reazione il decreto dirigenziale 10098 pubblicato il 10 ottobre, dove la Regione ha reso note le assegnazioni dei contributi per i festival di spettacolo dal vivo. Poco più di 8000 euro per il Bargajazz festival e stessa cifra per il festival OperaBarga. Nel 2015 avevano ottenuto sullo stesso bando un cofinanziamento di circa 60.000 euro.

"Se il taglio delle risorse complessive dedicate ai festival era stato annunciato già ad inizio anno – affermano – *nessuno si sarebbe aspettato un intervento così pesante da compromettere l'esistenza stessa di realtà ormai storiche e apprezzate a livello internazionale".*

"Con questi numeri i festival sono destinati a chiudere".

PREVISTE IN TUTTO UN CENTINAIO DI MULTE

Insegne commerciali, nuove sanzioni

BARGA – Come era previsto, passata l'estate è ripreso l'invio degli accertamenti e delle relative multe per le insegne dei negozi mancanti di autorizzazione. Alla metà di ottobre sono cominciate ad arrivare nuove multe un po' in tutto il territorio comunale, in special modo a Fornaci di Barga, che con la prima mandata aveva registrato meno accertamenti, ma anche a Barga. Dunque è ripreso il cammino del comune nell'ambito della campagna avviata con l'approvazione del bilancio per la regolarizzazione delle situazioni irregolari per permessi, richieste e pagamenti vari.

In totale, una volta ultimati gli invii gli accertamenti totali inviati dal comune saranno circa 90.

"Proseguiamo sulla strada intrapresa e secondo quanto anche comunicato alle associazioni di categoria – commenta il sindaco. *"Alla fine rimane il fatto che chi è privo di permesso dovrà pagare la sanzione e mettersi in regola, ma una volta messe in pari tutte le autorizzazioni verrà organizzato il database comunale per informare tutte le attività sui rinnovi ed evitare così di incorrere in nuovi provvedimenti. Per il futuro saranno interamente gestiti dal Comune di Barga".*

Diversificate le reazioni dei commercianti e delle aziende, con alcune realtà che hanno deciso di perseguire la via del ricorso al giudice di pace o di far seguire per altre vie ai propri legali, la possibilità di contestare la sanzione.

E con un clima nei confronti dell'Amministrazione Comunale non propriamente favorevole...

Comitato 1° Maggio: rinnovato il direttivo

FORNACI – Novità importanti nell'ambito del consiglio direttivo che porta avanti il lavoro del Comitato 1° Maggio, l'organismo che organizza ogni anno con grande successo la grande expo del Primo Maggio a Fornaci. Il 25 ottobre scorso a Fornaci c'è stato il rinnovo delle cariche sociali, con alcune novità ed alcuni nomi nuovi.

Intanto la riconferma del presidente uscente, Nicola Barsotti che da qualche anno a questa parte ha ricevuto le redini della manifestazione da Maurizio Bianchi. Nuovo è invece il vicepresidente, che adesso è Renato Zanelli, ex commerciante di Fornaci; nuovo anche il cassiere nominato nella persona di Luca Campani, mentre segretario del Comitato 1° Maggio è rimasto Adolfo Biagiotti. Nuovo è poi l'addetto stampa. A sostituire Alessandro Marchi c'è ora Marco Bonetta. Consiglieri sono poi Antonio Cecchini e Patrizio Giovannelli, nomi nuovi anche loro all'interno del Comitato dove hanno fatto il loro ingresso nei componenti dell'assemblea, se non andiamo errati, lo scorso anno. Il direttivo ora è formato e tra le novità di questo mandato quella di prendere le principali decisioni riguardanti l'attività del comitato avvalendosi anche dei consigli e dei pareri dell'assemblea dove figurano anche nomi storici del Comitato e dell'organizzazione della grande expo fornacina, come Milvio Sainati, Maurizio Bianchi, Alessandro Marchi e Claudio Zanelli, tra gli altri.

COMITATO PAESANO SAN PIETRO IN CAMPO

Nilo Nanini è il nuovo presidente

SAN PIETRO IN CAMPO – Cambio al vertice, nel direttivo dell'attivissimo Comitato paesano di San Pietro in Campo,

Si sono svolte infatti le nomine del nuovo direttivo e dopo tanti anni alla guida del Comitato, benvoluto e stimato da tutta la comunità per il suo impegno, ha deciso di non ricandidarsi il presidente uscente, il dott. Pietro Pisani. Al suo posto è stato nominato Nilo Nanini, che nel comitato paesano di San Pietro in Campo da anni è sempre in prima linea nell'organizzazione delle varie manifestazioni di questo organismo. Nuovissimo poi il nome del vice presidente, incarico al quale è stato chiamato Alessio Barsotti. Invariati invece gli altri incarichi del direttivo.

Al presidente uscente Pisani vogliamo rivolgere il ringraziamento e la stima anche di questo giornale per l'importante lavoro portato avanti nella valorizzazione delle tradizioni del paese e nella sua promozione. Al neo presidente Nanini ed al suo vice invece, gli auguri di bene operare al servizio di San Pietro in Campo.

Altra affermazione per Paolo Ghini e i suoi canarini

CASTELVECCHIO PASCOLI – Ancora un premio per l'appassionato Paolo Ghini con i suoi canarini. Questa volta alla terza Mostra Ornitologoca Nazionale svoltasi il 15 e 16 ottobre al parco "La Comasca" di Marina di Massa organizzato dalla locale Associazione Ornitologica Apuana.

Sono tanti coloro che si dedicano a questi graziosi uccellini. Lo dimostra il fatto che erano presenti centinaia di allevatori nella due giorni massese, provenienti da Toscana, Emilia e Liguria. E il nostro Paolo non torna mai a mani vuote primeggiando nella razza Gloster corona intenso. Bravo!

CHIUSURA LAVORI PREVISTA PER DICEMBRE

Riapre a doppio senso la strada di Mologno

MOLOGNO – Entro la metà di dicembre, condizioni meteo permettendo, verrà riaperta al traffico a doppio senso di circolazione, la strada comunale di Mologno. È indubbiamente questo uno dei collegamenti maggiormente utilizzati per raggiungere Barga, in special modo dal trasporto pubblico; dagli eventi alluvionali di ottobre 2013 è aperto solo a senso unico alternato a causa di una grossa frana che minacciava una porzione della sede stradale.

L'annuncio viene dall'assessore ai lavori pubblici Pietro Onesti, che con il sindaco Marco Bonini commenta l'andamento dei lavori che stanno procedendo secondo la tabella di marcia. Finanziati grazie allo stanziamento ottenuto da parte della Regione Toscana, nell'ambito della difesa del suolo, di 570mila euro, i lavori sono eseguiti dalle aziende Intersonda e Vando Battaglia che stanno intervenendo su due frane a valle della strada, frane che coprono una lunghezza di circa 60 metri e altrettanto profonde. Per mettere in sicurezza il versante e ricostruire il profilo originario del terreno sono in corso di realizzazione dei muri su più livelli utilizzando micropali e tiranti di 19 metri. Dopo la realizzazione di una prima serie di micropali, adesso si sta intervenendo con il solito procedimento anche nel versante proprio sottostante la strada. Sarà poi realizzata anche una regimazione delle acque per evitare che si ripeta in futuro quanto avvenuto.

"Per il momento la strada resta ancora a senso unico alternato regolato da semaforo. – commentano i due amministratori – *Non dovrebbe servire, ma eventualmente la chiusura totale per completare i lavori, avverrà solo per un breve periodo, nel momento più a ridosso della conclusione dell'opera. Nel caso, sarà comunque cosa di pochi giorni".*

"E dalla metà di dicembre, se le giornate di pioggia non saranno troppe e rallenteranno i lavori, la strada tornerà ad essere regolarmente percorribile in entrambi i sensi di marcia, risolvendo definitivamente i disagi sopportati da cittadini e pendolari in questi anni".

ILLUMINAZIONE PUBBLICA: UN PROGETTO PER DIMEZZARE I COSTI

Con le lampade a Led per il risparmio energetico

BARGA – Ammodernare tutto l'impianto di pubblica illuminazione, sostituendo completamente anche tutte le lampadine.

È il progetto in fase di definizione da parte del Comune di Barga, ed è stato annunciato dal sindaco Marco Bonini, insieme a Pietro Onesti, assessore ai lavori pubblici e Giorgio Salvateci, assessore alle politiche energetiche. Dovrebbe partite nel giro di 6-7 mesi.

Gli obiettivi sono tre: un risparmio energetico e quindi economico considerevole che si realizzerà nel giro di pochi anni; un miglioramento qualitativo dell'illuminazione pubblica e del suo funzionamento; un miglioramento della parte impiantistica.

Il primo obiettivo da raggiungere è quello della sostituzione di tutte le lampade, di tutti i punti luce presenti sul territorio, una operazione da 1500/1700 lampadine. Attualmente i punti luce del comune di Barga stanno per la maggioranza utilizzando le vecchie e costose, dal punto di vista energetico, lampade a vapore di mercurio. Le nuove lampadine, molto più efficienti anche come qualità di luce, saranno invece tutte a led, con un risparmio energetico rispetto ai vecchi sistemi garantito; in grado di abbattere quasi del 50% i costi. Attualmente per la spesa energetica per la pubblica illuminazione e la sua manutenzione, il comune spende 320 mila euro l'anno. Nel giro di 5-7 anni si conta di poter ridurre questa spesa della metà.

L'operazione non prevede investimenti da parte del Comune, che affiderà questo progetto alla ditta che vincerà l'appalto e che si dovrà occupare anche della manutenzione. In programma ci sono anche la sostituzione di alcuni quadri che fanno funzionare il sistema di illuminazione pubblica, di alcuni pali e l'adeguamento di alcune linee obsolete.

"Pagheremo per i prossimi 5-7 anni – spiega il sindaco Marco Bonini – *il costo che attualmente sosteniamo per la pubblica illuminazione e forse già qualche cosa in meno, e quindi niente cambierà se non in meglio; la ditta che eseguirà i lavori potrà recuperare quanto speso con l'abbattimento della spesa energetica che si avrà subito dopo aver realizzato la sostituzione delle lampade. Una volta ripagato il costo il Comune tornerà poi a gestire in proprio un servizio che costerà però la metà di adesso ed oltretutto con un impianto ammodernato e funzionale".*

IL PUNTO DELLA SITUAZIONE CON IL SINDACO MARCO BONINI

A proposito di ospedale di Barga

BARGA – Sanità in Valle del Serchio, sanità dell'ospedale di Barga. L'ultima volta che il sindaco di Barga ne ha parlato è stato nel mese di ottobre durante la diretta sindaco andata in onda su NoiTv.

Ai primi di ottobre la nomina di Laura Piaggesi alla guida del punto nascita di Barga. la terza nel giro di un anno, dopo le dimissioni del professionista barghigiano Vincenzo Viglione che furono causa di grandi polemiche e di una vera e propria levata sugli scudi della popolazione locale a sua difesa e per richiedere il suo reintegro.

La notizia è però emersa solo a metà del mese scorso quando il sindaco Marco Bonini ne ha parlato nel corso della trasmissione Diretta Sindaco in onda su Noi Tv.

Il sindaco ci è poi voluto tornare sopra, sottolineando gli aspetti positivi di questa nomina.

Queste le sue parole: *"La nomina di Laura Piaggesi è senza dubbio una notizia positiva, perché è un medico che dal settembre 2012 è già in forza presso l'Ostetricia di Barga. Si tratta di una professionista di grande esperienza, che ha lavorato in molti ospedali d'Italia. Proprio con Viglione ci sarà una proficua e costante collaborazione nella gestione del reparto che garantisce un ritorno alla continuità rispetto al passato.*

Peraltro vorrei ricordare che il dott. Vincenzo Viglione continua a rivestire il ruolo di responsabile della gestione delle gravidanze a rischio sia per il punto nascita di Barga che per il reparto di Lucca e che è a capo delle attività di procreazione assistita di Barga; servizio che a breve sarà potenziato.

Insomma il punto nascita di Barga potrà contare sull'esperienza di due persone che lavorano ed hanno lavorato in questa struttura e che hanno a cuore le sorti di questa realtà e sono certo che questo potrà dare risposte positive per il futuro. Sapere che Barga può contare su di loro è insomma una garanzia".

Bonini non ha parlato solo di Viglione e di Piaggesi: *"Entro la fine dell'anno dovrebbe essere ultimata anche la nuova sala operatoria del reparto ostetricia di Barga e, sempre con la fine dell'anno, a Barga è prevista anche l'apertura del nuovo centro dialisi.*

Sono sicuramente aspetti estremamente positivi. Certo le criticità non mancano e vanno seguite con attenzione. Tra queste la questione del DH oncologico ormai chiuso da mesi a Barga e trasferito a Castelnuovo. Doveva accadere solo una volta che fosse ultimata la dialisi a Barga e così non è stato ed in questi mesi il servizio non è stato nemmeno potenziato come invece doveva essere previsto con i passaggi del DH oncologico a Castelnuovo e della Dialisi a Barga. Così non va. Altra questione che l'ASL deve risolvere è quella della mancanza del radiologo all'ospedale di Barga che ancora non si è riuscito a trovare. Su questi punti va trovata una soluzione".

Celebrato il IV Novembre a Barga e a Fornaci

BARGA – Il Comune di Barga ha ricordato, d'intesa con le associazioni di categoria, Alpini, Marinai e Carabinieri, il IV novembre, giorno importante legato alla nostra storia perché ricorda la fine della Prima Guerra Mondiale e che celebra le forze armate.

Due le cerimonie: a Barga e Fornaci. A Barga una santa messa è stata celebrata presso la chiesa della SS. Annunziata. È seguita poi la deposizione di una corona di alloro al monumento ai caduti in piazza della Vittoria, con la partecipazione del vice sindaco Caterina Campani, del Maresciallo Colombini comandante della stazione CC di Barga, dei rappresentanti delle associazioni Alpini, Carabinieri e Marinai in congedo e di un nutrito gruppo di bambini delle scuole di Barga.Corone di alloro nella stessa mattinata sono state deposte presso la targa dei Caduti Leo Giuliani e Fratelli Lombardini.

A Fornaci invece c'è stata una santa messa nella chiesa del Cristo Redentore. A seguire deposizione di una corona di alloro al Monumento ai caduti in Piazza IV Novembre.

UN AIUTO PER IL MEYER NEL RICORDO DI NICO

FIRENZE – La solidarietà della valle del Serchio in memoria del giovane Nico, scomparso alcuni anni orsono a soli 11 anni. A metà ottobre, all'Ospedale pediatrico di Firenze, il Meyer, Leonardo Barsotti, responsabile organizzativo del Memorial Nico Giannotti promosso dall'AS Barga, insieme alla mamma di Nico, Marcella e allo zio Simone, hanno consegnato la somma raccolta nell'ultima edizione organizzata a Barga, il ricavato dei memorial di Bolognana, degli impianti di Gallicano, più molti contributi di aziende locali, esercizi commerciali della zona e privati cittadini. La somma totale è stata di 14.200 euro che sono andati a sostegno del reparto Oculistica Oftalmologia di cui è responsabile il dottor Roberto Caputo.

Una bella somma quella raccolta che significa come la solidarietà tocchi il cuore di molte persone sensibili, ma anche di un legame ormai forte tra questa terra e l'ospedale pediatrico fiorentino; ma soprattutto quanto affetto e quanto sia ancora vivo nella Valle del Serchio il ricordo del piccolo Nico. Da sapere inoltre che in occasione della Fiaccolata di Gallicano saranno presenti volontari dell' Ospedale Meyer per rinsaldare ancora più il binomio Meyer-valle del Serchio.

NUOVA AFFERMAZIONE PER IL MAESTRO LEMETTI

CASTELVECCHIO PASCOLI – Un nuovo riconoscimento letterario per la poesia del maestro Luigi Lemetti di Castelvecchio.

Nelle settimane scorse ha ricevuto il premio come primo classificato nella sezione poesia inedita, al Premio letterario nazionale ed Internazionale "Vinceremo le malattie gravi", patrocinato dalla Regione Lombardia e dal Comune di Sesto San Giovanni (MI) che ha ospitato la premiazione. Nel corso di una splendida cerimonia, alla presenza di autorità a tutti i livelli, gli è stato consegnato il primo premio per la poesia *Modum Dolendi facimus* (poniamo un limite al dolore) che in particolare la giuria ha voluto insignire del primo premio per il contenuto reale, lo stile classico, il lessico letterario elevato e la riflessione profonda sul dolore.

MODUM DOLENDI FACIMUS (Poniamo un limite al dolore)

Il grido velato / dell'uomo / com' ombra / mossa dal vento / in suso sale.
L'aere / impregnata / di pianto, / se pure lieve / odi; / gemiti e angosce, / quantunque parve, / avverti / e l' occhio guarda, / guarda... / e pur non vede.
Le tue cogitazion / o uomo / non recheranno / lume / a 'sto mistero.
L' indagator / non avrà pace.
Fugar conviensi / esti pensieri / al ciel, / alla terra, / al mare, / apri il tuo cor; / un vento soave, / e di sapore amico / dissolverà la nebbia / che offusca e piega; / daratti una vision / di gioia e di sorriso; / gli occhi / allungheranno poi / oltre la luce; / vedrai l'amor / e il ben / che nutre / e scema la malizia / della vita.
0 dolce Padre mio, / omai... / nel vespro sono, / il ver / soltanto veda / e giunga a te / la mia condotta / buona; / l'altra / rimanga giuso; / foco / purifichi e trasformi / in nuvoletta / di muscoso odore / ond'ella susciti / e stimoli l'amore.

Aloisius Lemetti de Agnellis - Capronibus.
Prima semis hora 29 Luglio 2015 Post Christum natum

UNITRE, UN INTENSO ANNO ACCADEMICO

BARGA – Unitre Barga presenta il ricco e interessante calendario di conferenze tenute da relatori esperti e che hanno preso il via il 7 novembre, inaugurando il nuovo anno accademico.

Le conferenze si terranno presso l'Aula Magna delle scuole superiori dalle 17,15 alle 19, grazie alla collaborazione con ISI Barga. Oltre alle conferenze, Unitre Barga propone presso la sede tanti mini-corsi: pittura, inglese, ecc.

Nel corso dell'anno accademico sono anche in programma visite guidate al Museo multimediale Volta dei Menchi, a Casa Cordati, a Casa Pascoli, al Duomo di Barga, alla Grotta del vento

Ecco il calendario delle conferenze per novembre e dicembre: 14 novembre, Dott.ssa Linda Fulponi su "Opportunità e rischi dell'accordo di Libero scambio tra U.S.A. e Europa (TTIP)"; 21 novembre, Prof.ssa Maria Torre "Michelangelo Buonarroti: il tormento e l'estasi"; 28 novembre prof. Francesco Tolari su "Vaccini e vaccinazioni nell'uomo e negli Animali". Da dicembre ad aprile sono poi in programma altre 19 conferenze che spazieranno dalla scienza, all'attualità, per passare all'arte, alla cultura, alla musica; 5 Dicembre, Dott. Giacomo Mrakic, "Barga e il titolo di città. Dal Comune medievale all'Unità d'Italia"; 12 Dicembre, Prof. Ettore Giovannetti, "I segreti di Abu Simbel".

Il calendario accademico e i moduli di iscrizioni sono comunque consultabili e scaricabili dal sito www.unitrebarga.it. La segretaria Unitre Barga è aperta ogni mercoledì dalle 16,30 alle 19,30 per chiedere informazioni e effettuare l'iscrizione al nuovo anno accademico ed ai corsi proposti.

NOZZE DI DIAMANTE PER MARINO E AGNESE

SAN PIETRO IN CAMPO – Si meritano un grosso augurio e tutte le nostre congratulazioni gli sposini di Diamante Marino Bernardi e Agnese Onesti di San Pietro in Campo, i capostipiti del bel progetto avviato nel paese con il Podere sociale Ai Biagi, nato proprio sulle radici dell'attività agricola portata avanti da questi nostri due concittadini nel corso della loro vita.

Sabato 8 ottobre è stata festa grande a San Pietro in Campo per i 60 anni delle loro nozze e la famiglia e tutti i collaboratori del Podere Ai Biagi hanno voluto che questo anniversario fosse degnamente ricordato anche sulle colonne di questo giornale, attraverso queste due foto. la prima li ritrae nella chiesa di san Pietro in campo, dove hanno ripetuto la loro promessa davanti al Signore; nella seconda mostrano orgogliosi l'omaggio che i collaboratori del Podere Ai Biagi hanno preparato per loro: un disegno in cui sono raffigurate tre tappe della vita degli sposi: l'incontro in sogno, il matrimonio (celebrato l'8 ottobre del 1956 nella chiesa della Barca, a Gallicano) e la vita attuale con i progetti di agricoltura sociale del Podere Ai Biagi e dell'Associazione di Promozione Sociale Lo Sterpaio Onlus.

Una richiesta ci arriva anche dai due sposi di Diamante che, attraverso il Giornale, vorrebbero inviare un ringraziamento a tutti i presenti (e a tutti coloro che pur non essendo presenti fisicamente hanno fatto sentire la loro presenza con gli auguri e la loro amicizia e sostegno); a don Stefano (anche per la Benedizione Papale ricevuta), don Giovanni, don Shiam, al comune di Barga per l'attestato che è stato consegnato dal consigliere Francesco Consani, al Comitato Paesano di San Pietro in Campo per la targa che è stata consegnata dal presidente Nilo Nanini, e a tutti coloro che hanno operato affinché questa festa fosse preparata e svolta in letizia.

Li accontentiamo volentieri con questo articolo rinnovando loro le nostre felicitazioni e gli auguri di ancora tanti e tanti anniversari felici.

INCONTRI SULLA SICUREZZA CON I CARABINIERI

BARGA – La Compagnia Carabinieri di Castelnuovo, d'intesa con la stazione di Barga e con la collaborazione del Comune di Barga, ha ripreso il calendario di incontri sul tema della sicurezza già avviati un anno fa. Da lunedì 24, nel territorio di competenza della stazione CC di Barga, una serie di confronti che si concluderanno con la fine di novembre. L'obiettivo è quello di informare la popolazione, con un occhio di riguardo agli anziani, ma non solo, sui comportamenti da seguire o sul come riconoscere ad esempio una truffa; ma anche sul come muoversi e sul cosa è meglio fare in caso di assista o ci si trovi vittima di un furto in abitazione.

Agli incontri, prenderanno parte il comandante della compagnia Carabinieri, Cap. Paolo Volontè, il Maresciallo Riccardo Colombini, a capo della stazione di Barga ed anche rappresentanti dell'Amministrazione Comunale.

Si è partiti da Barga (Lunedì 24 ottobre) con un primo confronto che si è tenuto presso la Sala Colombo, rivolto alle popolazioni di Barga, Catagnana e Sommocolonia.

Ecco poi tutte le date che rimangono: Mercoledì 16 novembre ore 21.00 - San Pietro in Campo, sede del comitato paesano c/o circolino; Martedì 22 novembre ore 21.00 - Pegnana, sede del comitato; Venerdì 25 novembre ore 21.00 - Renaio, ex scuola elementare; Martedì 29 novembre ore 21.00 - Tiglio Alto sede Misericordia.

FILECCHIO HA IL SUO NUOVO PARCO GIOCHI

FILECCHIO – Una bellissima giornata di sole è stata la più bella cornice auspicabile per la cerimonia inaugurale del nuovo parco giochi a servizio del paese di Filecchio tenutasi nel pomeriggio della scorsa domenica 15 ottobre. I bimbi sono stati naturalmente i veri protagonisti della festa che ha visto ricollocare all'interno dell'area esterna a servizio del centro polivalente, un ricco e colorato set di altalene, scivoli e giostrine.

Questo atteso intervento è stato reso possibile grazie all'iniziativa della locale Pro Loco di Santa Maria Assunta che ha deciso di destinare parte del ricavato dell'ultima edizione della Sagra Polenta e Uccelli di Filecchio per sostituire i vecchi giochi ormai usurati dal tempo.

Un investimento economico importante – circa diecimila euro – che ha permesso di riconsegnare alle famiglie del paese un luogo di socialità accogliente ed in totale sicurezza.

Grande naturalmente la soddisfazione del direttivo della locale pro loco come dei tanti intervenuti a questo bel pomeriggio di festa impreziosito da una ricca merenda a base di gustosissimi bomboloni preparati dalle mani sapienti di mamme e nonne.

LA SCOMPARSA DI CLAUDIO MARCHI

Tanta commozione, le lacrime sui volti di tutti, nessuno escluso. Centinaia e centinaia di persone, giovani e anziani, ex calciatori e calciatori, allenatori, dirigenti di società calcistiche, amici, sportivi, tifosi, semplici cittadini e rappresentanti delle istituzioni, tutti con i volti segnati dalle lacrime per l'ultimo saluto, avvenuto a Fornaci il 29 ottobre, a Claudio Marchi, venuto a mancare il 27 ottobre scorso, dopo lunga malattia, a 56 anni. Conosciuto da tutti come "Il Pipino", era uno dei formidabili giocatori del glorioso Fornaci Calcio degli anni '80 e '90, e poi uno dei migliori allenatori dilettantistici espressi dalla Valle del Serchio. Prima come allenatore nel settore giovanile del Fornaci, per poi allenare la prima squadra del Fornaci, Juniores e prima squadra a Barga, Sillicagnana, Molazzana e non solo.

Non ce l' ha fatta a vincere la partita più difficile e dura della sua vita, ma ha lottato fino all' ultimo minuto con il suo grande cuore; con quel grande cuore che ha dimostrato di avere per tutta la vita.

C'era tutto un mondo che ruota attorno al calcio al suo funerale nella chiesa di Fornaci Vecchia. Sulla bara di Claudio, tra gli altri ricordi e maglie di squadre, la bandiera del Fornaci calcio, la sua squadra, quella dove ha mosso i primi passi, dove è stato uno dei calciatori più amati ed anche tra gli allenatori più amati; la bandiera, firmata da tutti i giocatori ed i dirigenti.

C'era anche la foto della squadra degli Allievi del Fornaci, vincitore del campionato provinciale lucchese nel lontano '72, dove è iniziata l'avventura vera nel calcio di Claudio e con lui quella di tanti amici che sono rimasti amici per una vita. C'erano tutti i compagni di allora, accanto al feretro e c'era anche l'anima, il cuore e la mente di quel gruppo che ha scritto in modo indelebile la storia del calcio giovanile fornacino: il cappellano don Lido Batini, da tutti chiamato il "Cappe".

Proprio lui ha celebrato le esequie insieme a don Antonio Pieraccini e proprio lui nell'omelia ha ricordato Claudio facendo commuovere tutta la chiesa con le sue parole e commuovendosi a sua volta tanto da riuscire con difficoltà a chiudere il suo discorso: *"Il nostro è stato un gruppo che attraverso il pallone ha fatto chiesa nello stare insieme. Claudio sentiva questa sensibilità, sentiva questa consapevolezza, sentiva l'importanza di questo; ed ha continuato questa passione per il pallone, sempre come messaggio di socializzazione, di ritrovare l'altro…*

Adesso, caro Claudio, continua tu a correre nelle praterie del cielo, continua e vai ad incontrare tutti gli altri del Fornaci che troverai lassù. Indossa anche lassù la tua maglia numero 8. Digli che ha telefonato il "Cappe" e che vuole che tu giochi con la maglia numero 8…

Arrivederci Claudio; ci rivedremo nelle praterie del Signore dove tu ci condurrai nel campo sportivo migliore del Cielo".

Il Giornale di Barga, nel riportare questo ricordo, si sente particolarmente vicino al dolore della mamma, della moglie, delle figlie e del figlio, della sorella e del fratello, ed a tutti loro esprime le sue affettuose condoglianze.

IN RICORDO DI LUCIANO FRANCHI

Il giorno 30 settembre è venuto a mancare dopo lunga malattia il carissimo Luciano Franchi, storico segretario della Fiom Cgil di Lucca dalla fine degli anni '70 fino al 1986. Lunga la sua militanza in Cgil, cui approdò da quella nel consiglio di fabbrica della Smi di Fornaci di Barga, prima come dirigente sindacale del sindacato dei cartari lucchesi, per poi arrivare alla Fiom e infine ultimare il suo percorso trentennale nel sindacato dei Pensionati. La sua è stata indubbiamente una vita spesa per la difesa dei diritti dei lavoratori e dei pensionati e per il suo impegno Luciano è stato largamente conosciuto e benvoluto in tutta la provincia.

Nell'approssimarsi del secondo trigesimo della morte, la moglie ed i figli, unitamente al fratello, alla sorella, alla nipote Ambra ed ai parenti tutti lo ricorda a quanti conoscendolo gli vollero bene.

Si unisce al suo ricordo anche la redazione del Giornale di Barga.

LA SCOMPARSA DI DANIELE PICCIOLO

Il 15 ottobre ultimo scorso improvvisamente ci ha lasciato il caro Daniele Picciolo. Un male incurabile ce lo ha portato via a soli 56 anni.

Daniele a Barga, come del resto è sempre stato per la sua famiglia, lo conoscevano tutti. Per tanti e tanti anni è stato poi il responsabile dell'Informagiovani del Comune di Barga ed anche per questo era largamente conosciuto.

A dare notizia della sua morte dalle colonne di questo giornale il fratello Fabio, la sorella Daniela, il cognato, i nipoti, il cugino Bernard ed i parenti tutti ai quali Il Giornale di Barga si sente particolarmente vicino ed invia le sue affettuose condoglianze.

RINGRAZIAMENTO

La famiglia Picciolo, addolorata per la perdita del suo **DANIELE** *desidera ringraziare tutti coloro che in vario modo le sono stati vicini.*

BARGA

Italo Motroni

Il 19 settembre scorso è venuto a mancare improvvisamente all'affetto dei propri cari il buon Italo Motroni, di anni 76. Persona conosciuta e benvoluta in tutta Barga.

Italo era un vero appassionato di caccia, grande lavoratore ma soprattutto uomo di sani valori.

Ha lasciato la sua famiglia inaspettatamente creando un profondo vuoto nel cuore di tutti coloro che gli hanno voluto bene.

Alla moglie Teresina, ai figli Franco e Marco, ai nipoti, alle nuore, alle cognate, al cognato ed ai parenti tutti ai quali Il Giornale di Barga si sente particolarmente vicino nell'esprimere i sensi del suo accorato cordoglio

RINGRAZIAMENTO

La famiglia Motroni desidera rivolgere un sentito ringraziamento a tutti coloro che hanno preso parte al suo dolore e hanno dedicato un pensiero per la scomparsa del suo caro Italo.

PROBLEMI DI UDITO?
vuoi fare un controllo gratuito nei nostri centri più vicini?
Centri Acustici
AUDiX
gli unici sempre aperti in Garfagnana e Media Valle
tutte le mattine dalle 9 alle 12
CASTELNUOVO GARF. Via Garibaldi, 24 - Tel. 0583 65746
FORNACI DI BARGA Via della Repubblica, 129 - Tel. 0583 709932

CARLISLE (Inghilterra)

Pietro Giovannini

Il 10 ottobre scorso a Carlisle, Inghilterra, è venuto a mancare Pietro Giovannini, da poco aveva compiuto 82 anni. La sua scomparsa ha lasciato un grande dolore nel cuore della moglie Elda, della figlia Lauretta, dei quattro figli Luciano, Roberto, Moreno e Sergio, dei tredici nipoti, dei due pronipoti e della cognata Maria Grazia Lucetti e la sua famiglia.

Durante la sua vita ha posto al centro della sua esistenza l'amore per la sua famiglia alla quale ha dato tutto ciò che ha potuto, cercando di fare il possibile per non far mai mancare nulla a tutti i suoi cari.

Pietro ha lasciato tanto vuoto e tanto dolore in tutti coloro che gli hanno voluto bene. Del resto in vita ha sempre ricevuto il rispetto di tutti coloro che lo hanno conosciuto; la bontà innata del suo cuore generoso e la squisita carità della sua anima sono state le sue doti speciali.

Per circa 40 anni e stato un socio attivo del Club Italiano di Cumbria e tutta la comunità locale ne sentirà la mancanza, perché è stato un vero ambasciatore della nostra patria in terra straniera.

La Famiglia

Il giornale di Barga, nel riportare la notizia, è vicino al dolore della moglie, della figlia, dei figli e di tutta la famiglia, compresa la cognata Maria Grazia ed invia a tutti le sue più affettuose condoglianze.

FORNACI

Il giorno 7 ottobre è deceduto l'Appuntato Michele Evangelista di anni 86.

Alla moglie, al figlio, alla figlia, alla nuora, al genero, alle nipoti ed ai parenti tutti vicini e lontani le più commosse condoglianze della nostra redazione.

Il 18 ottobre scorso è venuta a mancare Maria Pastore ved. Gigli di anni 69.
Lascia i figli, i nipoti, il fratello, la sorella.
A loro ed ai parenti tutti giungano le condoglianze da parte di tutta la redazione.

Nel venticinquesimo anniversario della scomparsa di Vittorio Puccini

Il prossimo 27 novembre ricorreranno venticinque anniversario della scomparsa di Vittorio Puccini, stimato commerciante barghigiano, a lungo impegnato anche nel volontariato.

La figlia Maria lo ricorda con grande affetto a tutti coloro che lo conobbero e gli vollero bene.

FORNACI

A 77 anni il 17 ottobre scorso è venuta a mancare Jan Gubbay.

Al marito ed ai parenti tutti le nostre condoglianze più sentite.

A 94 anni il giorno 10 novembre è deceduto Angiolo caselli.

Lascia la moglie, i figli, le figlie, i nipoti, i generi, la sorella. A loro ed ai parenti tutti inviamo le nostre condoglianze sentite.

Il 3 novembre u.s. è venuta a mancare Elda Orsi nei Piacentini di anni 86.

Al marito, alla figlia, alla nipote, al genero, ai parenti tutti giungano le condoglianze più sentite della nostra redazione..

SORRISI NATALIZI "SUOR MARIANNA MARCUCCI"

Novembre 2016

Somma precedente	**€ 1.148,00**
BARGA – I condomini di Piazza Angelio in ricordo di Daniele Picciolo	€100,00
Totale	**€ 1.248,00**

Nel diciannovesimo anniversario della scomparsa di Norina Ferrari

Il 7 novembre scorso sono passati ben diciannove anni dalla scomparsa della cara Norina Ferrari, diletta consorte del caro amico di questo giornale, Sandrino Gonnella.

Nel triste anniversario della sua scomparsa, il marito, unitamente ai figli Giovanni e Donatella con le loro rispettive famiglie ed in particolare gli affezionati nipoti, ed i parenti tutti, con infinito affetto e rimpianto la ricordano a quanti la conobbero e le vollero bene.

In ricordo di Giannina Magri vedova Stefani

Fornaci di Barga,
30 Novembre 2016

Auguri Mamma!
Oggi avresti compiuto 99 anni e per la prima volta non sei qui con noi a festeggiare ma sei lassù, con la tua adorata figlia e il tuo caro marito.

Abbiamo avuto la fortuna di vedere il tuo sorriso e di starti vicino per tanti anni ma da quando quel tuo dolce sorriso si è spento, siamo rimasti con un immenso dolore. Buon compleanno, Mamma!

Ricordandoti con tanto affetto,

la tua figlia Mara,
tuo genero Adelmo e
tuo nipote Leonardo

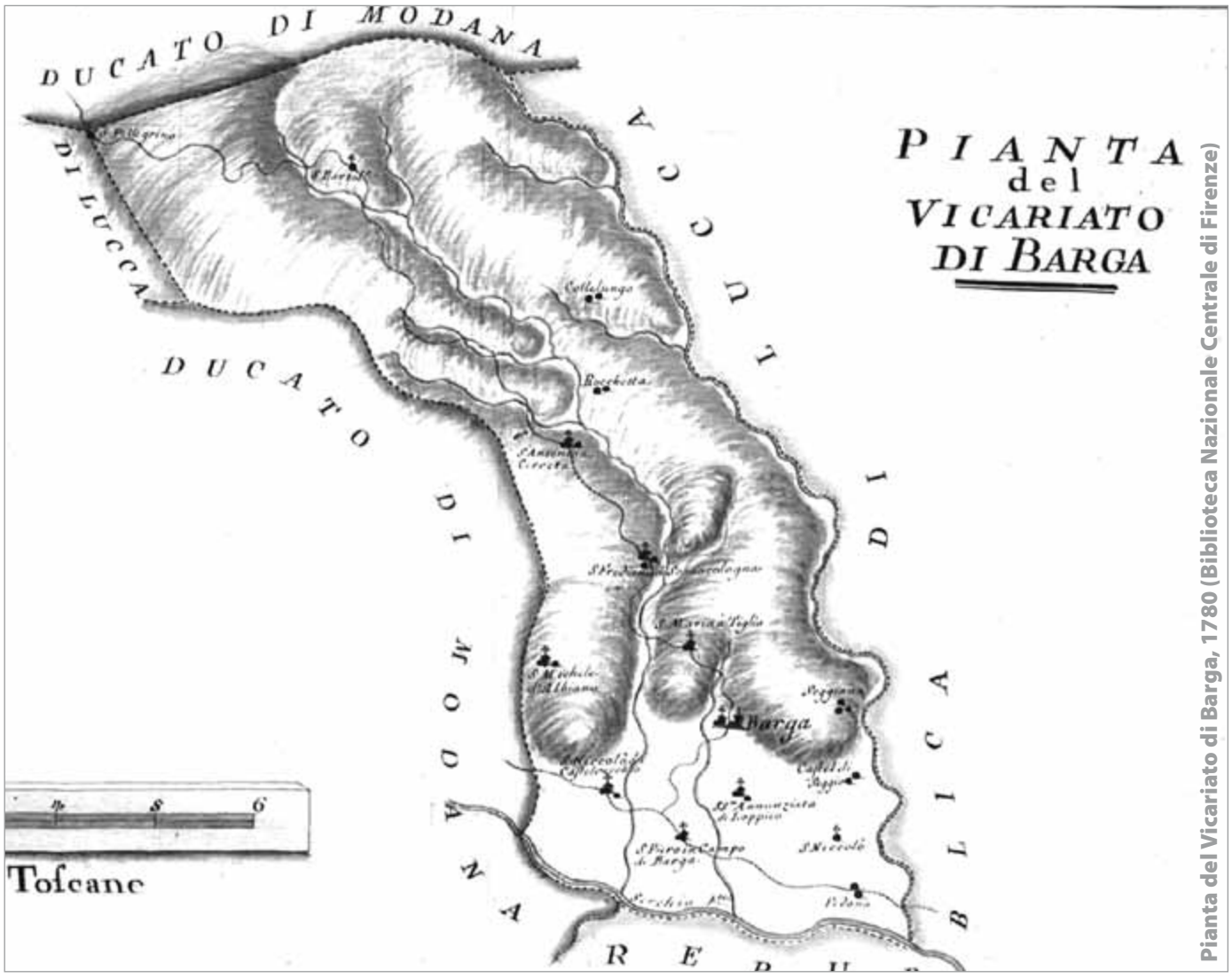
AGENZIA FUNEBRE
MAGRINI & PIACENTINI
Via S. Francesco, 18
BARGA (LU)
servizio diurno e notturno su tutto il territorio
Tel. 0583723808 Cell. 3486034085
Si esegue anche la fornitura e posa in opera di
MARMI, GRANITI, BRONZI
delle migliori marche nazionali ed estere
Disbrigo pratiche cremazioni

Il Giornale di BARGA giornaledibarga.it
Direttore Responsabile: Luca Galeotti
Collaboratori: Nicola Boggi, Maria Elena Caproni, Pier Giuliano Cecchi, Luigi Cosimini, Raffaele Dinelli, Ubaldo Giannini, Augusto Guadagnini, Flavio Guidi, Sara Moscardini, Antonio Nardini, Giulia Paolini, Vincenzo Passini, Ivano Stefani
Foto: Massimo Pia, Graziano Salotti, Foto Borghesi, giornaledibarga.it
Traduzioni: Sonia Ercolini
Grafica e impaginazione: CONMECOM di Marco Tortelli
Stampa: Nova Arti Grafiche srl, Signa (FI)
Autorizzazione n. 38 Tribunale di Lucca in data 6 giugno 1949, n. 46054
C.C.I.A. Iscrizione al R.O.C. (Registro operatori Comunicazione) n. 14871
PREZZO DEGLI ABBONAMENTI

ITALIA	€ 27,00
EUROPA	€ 32,00
AMERICHE	€ 42,00
AUSTRALIA prioritaria	€ 47,00

GARANZIA DI RISERVATEZZA
Legge 675/96 sulla tutela dei dati personali.
I dati personali degli abbonati e dei lettori sono stati archiviati e vengono utilizzati da questo mensile esclusivamente per consentire la spedizione postale del periodico.
I dati non sono ceduti, comunicati o diffusi a terzi.

Una relazione su Barga nel 1786



Pianta del Vicariato di Barga, 1780 (Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze)

Durante il suo regno il Granduca di Toscana Pietro Leopoldo (1747-1792) effettuò numerosi viaggi per conoscere il territorio che era stato chiamato a governare. Durante ogni visita il Granduca provvedeva a redigere - o più spesso a dettare ai segretari - delle relazioni di viaggio, oggi in gran parte conservate, dopo vicende tortuose, presso l'Archivio Nazionale di Praga assieme all'Archivio familiare degli Asburgo Lorena Queste relazioni, fonti importanti per analizzare la progettualità politica del Principe riformatore, furono scoperte agli inizi degli anni '70 da Arnaldo Salvestrini che le editò parzialmente.

Tra le molte visite che il Granduca fece ve ne fu una anche a Barga, nei giorni intorno al San Cristoforo del 1786; la relazione oggi conservata a Praga, fitta di appunti e notazioni, ci svela una cittadina molto lontana da quella che conosciamo.

Il territorio di Barga aveva allora una popolazione di 7000 abitanti, che il Granduca definisce da una parte *"buona, industriosa e quieta"*, per poi epitetarla come *"rozza, oziosa e ignorante"*.

La locale amministrazione viene ampiamente promossa: Barga è un luogo tranquillo, dove si contano pochissime cause civili e criminali, la cancelleria e gli archivi sono ben tenuti e in ordine e così il Palazzo Pretorio e le carceri (anche se soffrono una grande umidità). Degli amministratori si delineano brevi ritratti: il vicario Giardini *"è uomo onesto ma debole, freddo, di poco talento e minuto; il notaro Malvisi è uomo attento, abile e capace; il cancelliere Damiani è uomo assai debole ma capace e onesto"*.

La comunità dispone di nove medici, due cerusici e due maestri, *"uno di leggere e scrivere e uno di rettorica"*. Non è presente un ospedale, ritenuto inutile *"giacché in caso di bisogno tutti aiutano con i sussidi"*.

Gli abitanti sono in maggioranza piccoli possidenti, e il territorio è molto coltivato; langue invece il commercio, reso difficoltoso dalla posizione della cittadina, circondata da *"montagne inaccessibili"* (la cerchia delle Apuane e i monti *"modanesi, tutti nudi e pelati"*). Per superare questo problema, la comunità coglie l'occasione della visita del Granduca e gli impetra una supplica affinché si costruisca – a spese del governo – una strada barrocciabile per il Saltello. Il Granduca ordina seduta stante di elaborare un tracciato all'ingegnere Capretti, il quale si trovava casualmente a Barga per la confinazione del Serchio con lo Stato di Lucca (il progetto non andrà mai in porto: pochi giorni dopo la squadra granducale si recherà a piedi al Saltello, giudicandolo però *"montagna aspra e con troppo poca base"* per costruirvi una strada).

Tra le varie attività si cita quella estrattiva: è ancora attiva la *"cava dei diaspri sanguigni"*, considerata proprietà privata governativa (i suoi frutti erano, come si sa, destinati all'adornamento delle Cappelle Medicee).

Una vera e propria potenza a Barga è invece costituita dalla Chiesa: nella sola cittadina si trovano 40 preti tra sacerdoti, cappellani e canonici. Il Granduca li bolla come *"ignoranti assai"* e *"con troppa passione di fare"*, fa perciò obbligo agli zoccolanti (di S. Francesco) di ospitare un religioso *"che faccia scuola di morale ai preti"*.

Vi sono anche due conventi femminili: il primo è quello di Santa Elisabetta, con 22 monache, *"ottima fabbrica, ben tagliata, ariosa… comodo, bella scala e buoni quartieri… un'ottima casa di educazione"*; l'altro è quello di S. Domenico, posto davanti la chiesa dell'Annunziata, che ospita 23 velate e 7 converse; *"tengono qualche ragazza in educazione ma non fanno altro"*.

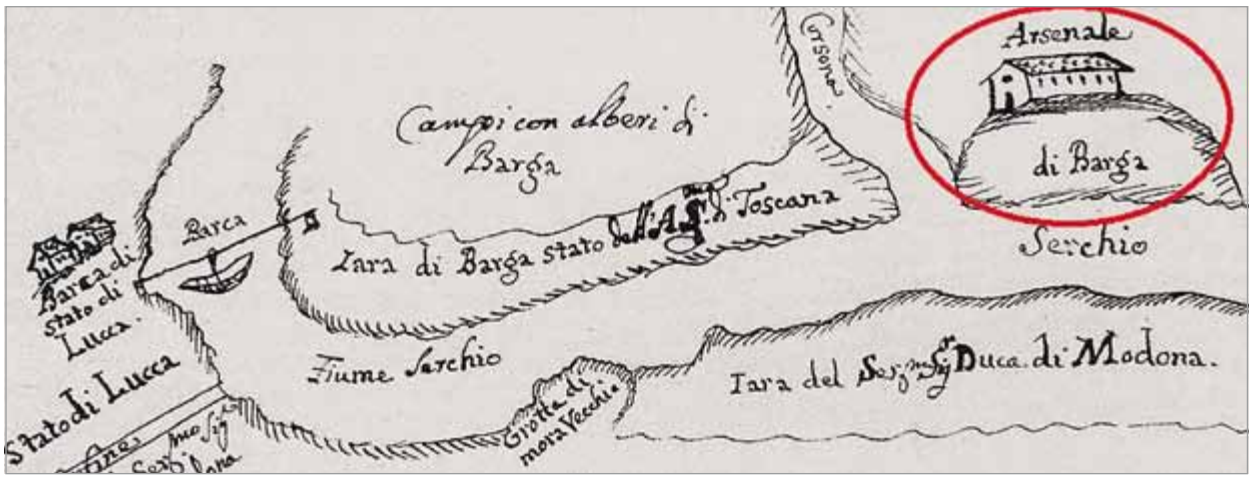
Questo convento causa al Granduca non poche preoccupazioni perché alcune delle religiose fomentavano le consorelle a non far scuola alle giovani; nella relazione infatti si inquadra la questione in una prospettiva più ampia, per cui si stabilisce di dover aprire a Firenze un conservatorio *"per mettervi tutte le monache inquiete"*.

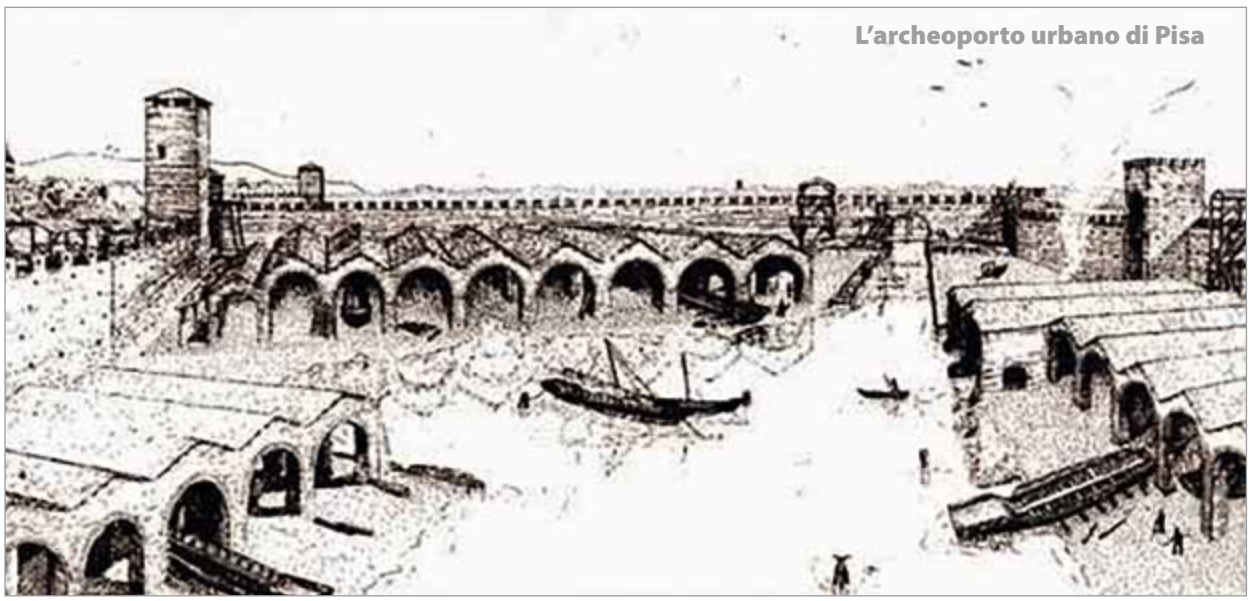
Un'altra questione che preoccupa il Granduca è quella della sepoltura dei cadaveri, che fino ad allora avveniva in chiesa; Pietro Leopoldo ordina di servirsi come unico camposanto del prato di fianco alla collegiata (oggi conosciuto come Avelli), *"una loggia laterale coperta a capanna, scoperta dalle parti, che non è dominata, ma ben ventilata, la quale contiene molte sepolture sane, sicure e ariose, con un pezzo di terreno sodo davanti, che, unitamente alla loggia, resta fuori dal paese"*.

Si delibera inoltre la soppressione di tre chiese (San Felice, la Fornacetta e la chiesa di S. Agostino nell'attuale piazza Angelio), tenendo conto del fatto che *"Barga è situata in luogo molto scosceso con due sobborghi ben popolati fuori dalle porte ed essendo l'accesso alla collegiata, unica cura del paese, disastroso nell'inverno per motivo delle nevi e dei venti"*. Tutti gli arredi sacri delle chiese e compagnie soppresse, dopo un periodo di incertezza, vennero ridistribuiti sul territorio o inviati all'amministratore ecclesiastico di Pisa che a sua volta li assegnò alle cure più povere della zona di Pontremoli.

Sara Moscardini

La storia in una località: l'Arsenale




L'archeoporto urbano di Pisa

Percorrendo la strada regionale 445 della Garfagnana in direzione Ponte di Campia e passato il paese di Mologno ci imbattiamo in una località dal nome curioso per essere nella nostra zona. Ci siamo passati davanti centinaia di volte, eppure quando ci troviamo di fronte a quel cartello stradale che indica la località "Arsenale" ci viene alla memoria la solita domanda: c'era un arsenale nel bel mezzo della valle? Nel caso nostro non si riferisce al luogo dove si costruivano o si rifornivano armi, ma a ben altro di ancor più singolare per le nostre terre; difatti fa riferimento al posto dove si costruivano e si riparavano navi e tutto quello che ne concerneva. Sì, avete capito bene, in quella località risiedeva un arsenale navale! Strano, sbalorditivo... Forse il mare in qualche maniera e in qualche secolo passato aveva raggiunto le nostre sponde? Niente di tutto questo, ma se si vuole la storia ha ancora di più dell'incredibile, direi che ha il sapore epico dell'impresa.

Ma andiamo a raccontare gli eventi. Gli arsenali navali del Granducato di Toscana avevano bisogno di grandi quantità di tronchi, lunghi e dritti per ricavarne alberi per navi, ma soprattutto remi da impiegarsi nella costruzione di galere. Figuriamoci, siamo fra il 1500 e il 1600 e la Marina del Granducato era in piena espansione. Le sue galere erano impegnate in tutto il Mediterraneo, nella difesa di Malta dagli Ottomani fino alla partecipazione con ben 12 navi nella battaglia di Lepanto, combattuta sempre tra le flotte musulmane e quelle cristiane della Lega Santa, cui faceva parte il Granducato sotto le insegne pontificie. Pensiamo inoltre, tanto per rendersi conto del fabbisogno di legname che doveva avere una singola galera, se ad esempio "La Fiorenza" poteva contare su un equipaggio di ben 1055 schiavi imbarcati, per non parlare poi della "San Cosimo" che nel 1611 fra le sue forze aveva 1400 schiavi in buona parte pronti a remare e allora dove approvvigionarsi di tutto questo legname se non sui nostri monti? Fu creata ad hoc la cosiddetta "Via dei Remi" (ancora oggi esistente) che partiva addirittura da Cutigliano (in provincia di Pistoia) e dall'Abetone (allora chiamato Boscolungo). Rimaneva però un grosso problema: come trasportare questi tronchi di abeti e faggi fino a Pisa, sede vera e propria dell'arsenale navale mediceo? Teniamo presente che all'epoca le strade erano tutt'al più delle mulattiere disagevoli, il sistema più "semplice" sarebbe stato far fluttuare i tronchi fino al mare. La Lima che era il fiume più vicino a queste luoghi non aveva però una portata per tale scopo e poi problema dei problemi questo percorso entrava nei possedimenti lucchesi, stato con cui non correvano buoni rapporti. Studia che ti ristudia agli ingegneri fiorentini non rimaneva che una soluzione, l'unica alternativa possibile era rappresentata dal fiume Serchio, bisognava sfruttare le sue acque per tentare l'impresa. Quale miglior occasione allora se non sfruttare l'enclave granducale di Barga? Era proprio giusto, giusto quella striscia di terra che serviva. Una zona che andava dal fondovalle del Serchio fino ai crinali appenninici.

Fu siglato un accordo con gli Estensi (il Ducato di Modena) che concesse il permesso di tracciare una strada di alta montagna che correva parallela al crinale modenese e che permetteva di congiungere l'alto Sestaione (territorio toscano) con Barga, aggirando così i domini lucchesi. I tronchi venivano trascinati dai buoi fino al Lago Nero, risalendo la Valle del Sestaione; da qui partiva la Via dei Remi che saliva fino al Passo della Vecchia, attraversando poi il Passo di Annibale bisognava discendere la Foce a Giovo aggirando così il Monte Rondinaio per continuare verso Renaio, da lì a Barga, per poi finalmente arrivare in quella che oggi è la località chiamata Arsenale. Qui, questi tronchi venivano conservati in un apposito capannone (che si trovava esattamente alla confluenza fra il fiume Serchio e la Corsonna) lungo 22 metri e largo 9 e sempre da qui in primavera, quando il fiume raggiungeva la sua portata massima i tronchi venivano calati in acqua, raccolti in zatteroni chiamati "magliate" e condotti di li al mare. Evidentemente i lucchesi dovevano tollerare il passaggio di questi convogli fluviali o perlomeno non avevano modo di opporsi, in quanto appena lasciati i territori all'epoca fiorentini il fiume si addentrava nello stato lucchese arrivando a sfiorare la stessa città di Lucca. Raggiunto il mare a Pisa qui era un gioco da ragazzi arrivare all'arsenale centrale. Successivamente la Via dei Remi fu modificata girando verso il Lago Santo, da qui si guadagnavano le pendici garfagnine degli appennini per il Valico della Boccaia fino a raggiungere il Colle della Bruciata ed iniziare la discesa verso Barga. Gli anni passavano e con gli anni anche le navi si modernizzavano ed è presumibile che la definitiva affermazione del veliero sulla galera e con il rapido declino di quest'ultima (conclusosi con la sua definitiva scomparsa alla fine del 1700) abbia ridotto notevolmente la richiesta di tronchi in quanto non era più necessario fare centinaia di lunghi remi. Nel 1741 l'intero Arsenale dei Remi, ormai quasi in disuso, fu ceduto alla comunità di Barga che però doveva metterlo a disposizione dell'autorità governativa ogni qualvolta la Marina Militare Toscana ne avesse avuto bisogno. Con il 1819 un decreto granducale del 23 agosto autorizzava la vendita ai privati.

Oggi di questo arsenale non rimane niente, rimane la Via dei Remi luogo di incantevoli passeggiate e di splendidi panorami.

Paolo Marzi

A NUOVO IMMAGINE UOMO DONNA

FORNACI – Quando si lavora a contatto con il pubblico, quando il pubblico e la clientela sono un nostro riferimento diretto, che interagisce con noi, quel che conta è anche il modo di porsi di fronte agli altri; il modo di accogliere gli altri e di pensare anche al loro benessere. Mirko Abate, il titolare di Immagine Uomo Donna, il suo negozio Hair Stylist, questo concetto lo ha ben chiaro e proprio con questa convinzione nei giorni scorsi ha rimesso completamente a nuovo i propri locali a Fornaci in via della Repubblica, 226 (Tel. 3458637311).

Immagine Uomo Donna è una realtà relativamente nuova; ha aperto i battenti nella sua sede attuale solo nel maggio del 2014 ed i locali erano già belli, moderni ed accoglienti. Ma per Mirko il rapporto con la clientela va rafforzato anche offrendo sempre un luogo accogliente, funzionale, moderno, al passo con i tempi. E per questo, in barba ai tempi difficili che viviamo, ha deciso di investire nuovamente sul rinnovo della sua attività, avvenuto proprio con i primi di novembre.

"Un rinnovo – ci ha detto Mirko – *per dare motivazione. Motivazione a servire sempre meglio la mia clientela per quanto mi riguarda, motivazione per i mie clienti a sentirsi sempre più a loro agio in questo negozio"*. Così come era già avvenuto con l'apertura del negozio nel 2014, i locali di Immagine Uomo Donna versione 2.0, potremo definirla, sono davvero accoglienti; eleganti e moderni insieme e sicuramente altamente funzionali. Mirko vi aspetta in via della Repubblica dove non solo troverete un luogo accogliente e tutto nuovo, ma anche tanta sostanza; la professionalità e la passione con la quale Mirko da tanti anni è lì pronto a servirvi.

Per il suo nuovo impegno a favore della clientela, il caro amico Mirko si merita un bel bravo.

LOCANDA DI MEZZO TRA I RISTORANTI DELLA GUIDA DELL'ESPRESSO

BARGA – C'è un po', anzi tanto di Barga nella nuova guida "I ristoranti d'Italia" de L'Espresso. Nelle settimane scorse, alla stazione Leopolda a Firenze, la presentazione della nuova edizione della prestigiosa guida che raccoglie i migliori ristoranti italiani e che da anni è considerata un punto di riferimento indiscutibile per i riconoscimenti alla più eccelsa ristorazione italiana; tra la selezione dei ristoranti inseriti della provincia di Lucca, unico della Valle del Serchio, c'è anche la Locanda di Mezzo di Giulio Turriani e Francesco Piacentini.

Proprio un riconoscimento importante insomma, che ha riempito di orgoglio i due giovani proprietari di questo locale barghigiano che nel giro di pochi anni è divenuto, non a caso, uno dei ristoranti più ricercati per gusti e personalità, dell'intera vallata. La Locanda di Mezzo porta così Barga e la Valle del Serchio nella guida dell'Espresso che così ne parla: *"Barga è un delizioso paese nel limite tra la Valle del Serchio e la Garfagnana. Dentro le mura, nelle cantine di un antico palazzo, un locale semplice con una cucina sorprendente: per territorialità in piatti come la trota fario marinata; per tecnica nel polletto cotto a bassa temperatura con le taccole; e per le idee, con la lasagnetta croccante ispirata alla ricetta di Massimo Bottura. Carta dei vini non solo nazionale, ma con spazio al distretto biodinamico di Lucca"*.

Che dire, proprio una notevole recensione. Che rende onore alle tante bontà, allo stile, alla professionalità, alle eccellenze che sono racchiuse in questo ristorante di casa nostra. Siamo contenti, veramente tanto, per Guido e Francesco ai quali inviamo i nostri complimenti per questo importante riconoscimento. Complimenti che estendiamo anche all'amico

Gabriele Da Prato del Podere di Concori nel comune di Gallicano che con il suo vino biodinamico *Il melograno* ha ottenuto sempre nella solita guida l'eccellenza.

LA PRIMARIA DI BARGA IN MOSTRA A GENOVA

BARGA – Dopo la vittoria ex aequo del primo premio lo scorso anno alle "Olimpiadi della frutta", nell'ambito del progetto Frutta nelle scuole", da parte di tre classi della scuola primaria di Barga, è arrivata un'altra bella notizia legata a quell'impegno. Il lavoro effettuato lo scorso anno in particolare dalla classe IV B, l'attuale V B insomma, relativo appunto alla sezione "Salto ai legumi… semi nutrienti per un futuro sostenibile" è stato scelto, insieme ad altri elaborati, per far parte di una mostra in esposizione al Festival della Scienza, che si è tenuta a Genova nei giorni 27 ottobre 2016 – 4 novembre 2016. La mostra è stata esposta presso il Palazzo Ducale. Il lavoro che era stato presentato da questa classe è uno speciale stemma dei templari legato al territorio di Barga. Era stato realizzato con varie tipologie di legumi tutte della Lucchesia, per lanciare un messaggio per la salvaguardia delle coltivazioni del territorio. La scelta dei legumi era stata fatta in quanto i templari erano considerati grandi consumatori di legumi e per questo molto longevi.

IL PUNTO VENDITA DI MOLOGNO SI FA IN TRE: AGRARIA, SPORT E CAFFÈ

MOLOGNO – Era il 2012 quando a Mologno, nella zona artigianale del Frascone, apriva i battenti il secondo, ma più grande punto vendita de L'Agraria di Barga, di Alfredo e Leonardo

In questi anni il grande negozio, con una vasta esposizione di articoli da giardino e agricoltura, oltre che mangimi per animali da cortile e domestici delle migliori marche, sementi per orto e giardino, fertilizzanti e antiparassitari, attrezzi, abbigliamento e calzature per antinfortunistica e tutto quello che può servire per vivere e lavorare a contatto con gli animali e la natura. Chiunque abbia un orto o allevi animali, chiunque abbia bisogno di materiali da ferramenta o attrezzi da lavoro, qui trova il necessario. Come del resto già avviene a Barga da sempre.

A Mologno però con gli anni l'attività si è rafforzata ed è cresciuta divenendo un punto di riferimento per tutta la Valle del Serchio e quello spirito di crescita e di offrire un servizio sempre più ampio e qualificato anima ancora i titolari dell'agraria e tutto lo staff di valide persone che collaborano con loro.

Dai primi di novembre infatti, il punto vendita di Mologno si è fatto in tre, nel senso che qui sono stati aperti anche una ampia sezione sportiva ed una per la rivendita di caffè in cialde. Il negozio Sport Division da Fornaci è arrivato a Mologno ed ora occupa un bello spazio all'interno del capannone offrendo tutto quello che serve per le forniture sportive per il calcio e non solo per questo sport, tempo libero e lavoro, con la possibilità di personalizzazione di tutti i prodotti che viene seguita e realizzata in loco, con una stamperia in proprio.

La rivendita di caffè e di macchinette della Caffitaly c'era già, ma ora è diventata un altro settore a se stante, un vero e proprio negozio bene organizzato e con una accurata esposizione di tutti i prodotti che vanno dalle macchine da caffè alle cialde di tutti i tipi.

L' Agraria ha poi aperto un angolo denominato "tutto ad un euro" con la vendita di prodotti per la casa e la persona

Insomma, ora all'Agraria a Mologno i negozi sono tre con un obiettivo di fondo che li collega: dare un servizio migliore, più ampio, e più accurato alla clientela. Benfatto!

DOLCI E CASTAGNE: PASTICCERIA LUCCHESI ANCORA AL PRIMO POSTO

BARGA – Ancora una volta la Valle del Serchio ha ben figurato piazzando dei gran colpi all'undicesimo concorso nazionale di dolci a base di castagne, marroni e farina di castagne. Il concorso si è svolto presso il Comune di Segni in Provincia di Roma il 19 ottobre scorso, organizzato dal Comune di Segni e dall'Associazione Città del Castagno.

La Valle del Serchio ha piazzato due primi e due terzi posti, ma a noi preme sottolineare che in questo successo c'è molto di barghigiano.

Nella categoria professionisti, prima classificata (categoria dolci lievitati e biscotti) figura infatti la Pasticceria Fratelli Lucchesi di Barga con la "Befana di castagne e nocciole", una speciale rivisitazione del biscotto natalizio barghigiano a base di farina di neccio e marzapane di nocciole.

Locale è la farina di castagne utilizzata e locali anche le nocciole, anzi autoctona come si suol dire: le nocelle Sanpietra che sono una varietà speciale del nostro territorio.

È lo stesso titolare della pasticceria Paolo Lucchesi a raccontarci di questa nuova "produzione": *"Ci abbiamo lavorato a lungo con il mio staff. Castagne e nocelle Sanpietra sono prodotti del nostro bosco che si trovano perlopiù nel solito periodo. Se stanno bene nel bosco, abbiamo pensato, lo devono stare anche in questo biscotto. L'idea ci è venuta così. Il lavoro più importante è stato quello del gusto e dell'equilibrio, del riuscire ad equilibrare i due sapori. Quando siamo stato sicuri di quello che volevamo abbiamo presentato il biscotto al concorso ed il risultato ci ha ripagato degli sforzi con il riconoscimento unanime da parte di tutta la giuria, tra i quali alcuni esponenti della Nazionale Italiana Cuochi, della bontà di questo prodotto; un semplice biscotto che essendo tale non ha vinto quindi tanto per estetica o preparazione, ma proprio per la sostanza e per la sua qualità di gusto e di originalità".*

La Pasticceria ha ottenuto anche un terzo premio con il suo pluripremiato Panettone alle castagne.

Ormai le feste si avvicinano e la produzione della Befana di castagne e nocelle, partita subito dopo il concorso, ora si appaia a quella della befana tradizionale, specialità da sempre della Pasticceria Lucchesi ed appunto anche al panettone artigianale con le castagne, i canditi ed il cioccolato. Tutte golose occasioni per festeggiare al meglio le prossime feste. A tal proposito non perdetevi la tradizionale festa del panettone alla Pasticceria Lucchesi che vi presenterà una degustazione speciale di tutti i prodotti artigianali natalizi domenica 27 novembre. Non mancate questo appuntamento!

PREMIO PONTREMOLI: IMPRENDITORIA FEMMINILE VINCENTE A BARGA

PONTREMOLI – C'è anche Barga tra le realtà premiate sabato 22 ottobre, a Palazzo Dosi Magnavacca a Pontremoli, all'edizione 'numero zero' del Premio Pontremoli – Giovani per l'agricoltura di presidio, ideato dalla Cia Toscana Nord e realizzato in collaborazione con la Fondazione Premio Bancarella, il Comune di Pontremoli e Slow Food. Parla barghigiano il premio 'Imprenditoria Femminile', che infatti è stato assegnato ad Ambra e Debora Giovannetti di Barga, per aver scelto di continuare e innovare l'azienda paterna di Andrea Giovannetti

"Tutto quello che facciamo – ci dicono Ambra e Debora – *lo abbiamo appreso fin da piccole, da quando andavamo con il babbo a mungere o a badare alle bestie. E da allora facciamo questo lavoro con passione".*

L'azienda delle sorelle Giovannetti si chiama Sapori di natura ed è una società semplice con sede in Giuncheto. Qui da decenni la famiglia Giovannetti si occupa di allevamento di ovini, ma anche di coltivazioni agricole.

Ambra e Debora allevano ovini e caprini e producono formaggio e ricotta molto apprezzati. C'è anche un sogno nel cassetto che vorrebbero realizzare, se riusciranno ad incrementare la produzione: realizzare anche yogurt, panna cotta ed altre produzioni locali tutte a Km 0. Per il momento lavorano utilizzando il caseificio del nonno, il compianto Luciano Gonnella, ma tra gli altri sogni nel cassetto che intendono fermamente realizzare quello di realizzare un caseificio tutto loro.

Il premio di Pontremoli era articolato in sei sezioni che vogliono mettere in evidenza l'impegno dei giovani nell'agricoltura di presidio, valorizzando, quindi, il ruolo del comparto agricolo nella tutela e preservazione del territorio.

Il gregge di proprietà delle sorelle Giovannetti

Un bell'esempio dunque quello che ci viene da queste due ragazze; per tutto il mondo femminile, ma in generale per la valorizzazione delle nostre tradizioni, dei nostri mestieri ed anche della qualità dei nostri prodotti.

Un bravo Ambra e Debora se lo meritano davvero!

RISTORAZIONE: È TORNATO LO ZI'MEO

CASTELVECCHIO PASCOLI – È un'altra buona notizia di questo novembre. Parliamo della riapertura di un locale storico e che ha scritto la storia della ristorazione della nostra comunità. Ma che soprattutto ha accompagnato, tra gli anni '70 e gli anni '80 in particolare, le serate in pizzeria di tante generazioni di questo territorio.

Al di là delle reminiscenze nostalgiche, i fatti sono che il 3 novembre scorso ha riaperto i battenti, lo Zi'Meo, osteria e pizzeria nella sua nuova vita, sotto la gestione della Del Monte Ristorazione. Il locale è aperto al pubblico la sera dal giovedì alla domenica (per prenotazioni 339 8322692) ed in se racchiude non solo la sua storia e l'atmosfera pascoliana rievocata dal nome dell'amico di Pascoli, ma anche dalla vicinanza con la casa del poeta, ma insieme un locale accogliente e di charme ed una offerte che punta molto al prodotto locale o lucchese.

Qui trovate le carni dal marchio di garanzia Bellandi, fino ai salumi Marovelli. Ma la ricerca del chilometro zero si vede anche dalle farine (alcune realizzate con il farro di Castelvecchio) e dalla birra Petrognola.

Anche la carta dei vini vanta le eccellenze locali come i vini del Podere di Concori. A garantire sul tutto, uno chef di grande esperienza e di nome come Alberto Forassiepi che vanta una lunga e rinomata esperienza che va dal Forassiepi di Montecarlo al Croce di Malta di Montecatini fino ad un lungo lavorare per il mondo grazie alla collaborazione con Francorosso.

Lucchesia Viaggi
per i vostri viaggi affidatevi all'esperienza di Alberto e Laura
Largo Roma, 12 - BARGA -Tel. 0583 711421 - info@lucchesiaviaggi.com
Lucchesia VIAGGI
www.lucchesiaviaggi.com
IL VIAGGERE
Quando viaggiare diventa un piacere
WELCOME TRAVEL
Mercatini di Natale 1 giorno (da Mediavalle e Garfagnana)...
BOLZANO: 08 dicembre € 55; MILANO SHOPPING: 18 dicembre € 50; ARESE SHOPPING: 18 dicembre - € 50;
CORCIANO: 26 dicembre € 55; PIENZA & MONTEPULCIANO: 26 dicembre - € 60.
Mercatini di Natale 2 giorni (da mediavalle e Garfagnana)...
CANDELARA & S. MARINO: 03/04 dicembre € 140; NATALE IN PUGLIA: 08/09/10 dicembre - € 299;
BOLZANO & VERONA: 10/11 dicembre - € 150; BRUNICO & LAGO BRAIES: 17/18 dicembre - € 160;
INNSBRUCK & RATTENBERG: 10/11 dicembre - € 165;
Capodanno ...
VENITE IN AGENZIA E SCEGLIETE IL VOSTRO VIAGGIO PER UN ULTIMO DELL'ANNO PIENO DI DIVERTIMENTO & RELAX!
I nostri servizi...
Pacchetti Viaggi
Biglietteria marittima
Lista nozze personalizzata
Noleggio pullman, auto
Visti e assicurazioni di viaggio
Biglietteria aerea linea e low-cost
Biglietteria pullman Italia ed estero
Biglietteria eventi sportivi e concerti
Novità: biglietteria ferroviaria c/o Stazione di Mologno (tel. 0583 723071)
SPECIALE CONCERTI
TIZIANO FERRO 15.07.17 – Firenze Stadio;
LIGABUE 23.03.17 – Firenze Mandela
Pacchetto SPOSI 2017: vivete il viaggio di nozze indimenticabile.
E in più i nostri esclusivi omaggi pensati per voi

Il biathlon pascoliano

CASTELVECCHIO PASCOLI – In uno stupendo pomeriggio di sole, sabato 12 novembre si è svolto il collaudato Biathlon Pascoliano. Una novantina di podisti e bikers provenienti da tutta la provincia e oltre si sono dati appuntamento in questa prova a staffetta mista bici-podismo intorno al paese di Castelvecchio. Con l'organizzazione collaudata del duo Alessandro Mariani-Francesco Barbi facenti capo alla locale Misericordia e Donatori di Sangue.

Primi assoluti sono risultati i forti Manuel Quiriconi (ex dilettante su strada) e il mitico podista Lorenzo Checcacci. Secondi Simone Lenzi e Giuseppe Tomaselli, terzi Maicol Rossi e Luigi Bertolini, seguono Alessandro Giannecchini e Davide Togneri e quinti i nostri Daniele Balducci e Roberto Cardosi. La nostra Beatrice Balducci ha dominato nel femminile assieme alla forte Francesca Setti. Tra le coppie miste primeggia un'altra nostra conoscenza, il forte Lorenzo Guidi con Enrica Togneri, e nell'individuale maschile ha prevalso Giuseppe Gri.

Gli organizzatori tengono a ringraziare Roberto Donati che ha provveduto a pulire tutto il percorso e Graziano Poli, factotum del GS Alpi Apuane, qui in versione anche di speaker.

Augusto Guadagnini

LE ULTIME DAI CAMPI DI CALCIO

BARGA – Non c'è pace per il **Barga**. Continua la parabola discendente dei biancoazzurri, che non riescono a schiodarsi dal fondo della classifica. Dopo nove giornate di campionato, la truppa agli ordini di mister Enrico Nardini non ha ancora conosciuto la gioia della vittoria, restando con un solo punto e ben otto sconfitte sul groppone. Comunque, la zona playoff, ossia almeno la penultima posizione, è ad un tiro di schioppo. E le altre non viaggiano a mille. Però, qualcosa non quadra se una rosa con un potenziale da primi otto posti, si trova nella parte destra della classifica, e soprattutto non riesce a trovare il bandolo della matassa. Il numeri sono impietosi: secondo peggior attacco e seconda peggior difesa, appena sopra il Gallicano che nel derby disputato al "Toti" ha ottenuto proprio contro il Barga l'unico acuto. Poi, se uno stop in casa contro la corazzata Tau Calcio ci può pure stare nonostante la buonissima prestazione, allo stadio "Henderson" di Via Salicchi a Lucca è arrivata la resa per 3-1, che fiacca la stagione. Un ruolino fallimentare, che si accompagna anche al disinteresse dell'imprenditoria locale e della tifoseria, in un "Moscardini" sempre più tristemente vuoto.

Passiamo alla Terza Categoria dove le ambizioni delle tre squadre del comune non fanno il paio con le previsioni della vigilia, anche se siamo ancora ad un quarto del cammino. La prima in classifica delle tre formazioni nostrane è il **Sacro Cuore** di mister Pablo Crudeli, squadra genio e sregolatezza dal grande potenziale ancora inespresso. I biancocelesti, infatti, viaggiano al sesto posto, ancora in corsa per prendere il treno playoff, specialmente perché ci sono ancora tanti scontri diretti e c'è una partita da recuperare, dopo la sospensione per impraticabilità del campo a causa pioggia. Tuttavia, si viaggia ancora a corrente alternata, e con un po' di fortuna in più e qualche episodio sfortunato in meno, si parlerebbe di un altro campionato. Nell'ultimo turno prima di andare in stampa, nello scontro diretto contro la Virtus Piazza, i barghigiani hanno perso di misura giocando una gran partita. Implacabile in casa, ancora a secco di vittorie in trasferta, il team di Crudeli ha solo margini di miglioramento importanti.

Il **Fornaci** dei giovanotti sta andando oltre le aspettative. I rossoblù di Biagioni hanno trovato due vittorie in campionato nelle ultime due partite dopo quattro sconfitte e i ragazzi ex Juniores crescono partita dopo partita, supportati dai pochi esperti rimasti dalle parti del "Luigi Orlando". I due successi contro squadre alla portata come Virtus et Robur e Sillicagnana, rappresentano una bella iniezione di fiducia, anche perché gli squadroni sono stati già affrontati.

Chi ancora non decolla è il **Filecchio Fratres**. I gialloverdi di Enrico Lemmi, attesi alla prova del nove in casa contro il quotato Castelvecchio di Compito, hanno invece conosciuto la più pesante sconfitta della sua giovane storia nei campionati FIGC: un 6-2 interno al "Canelli" che relega Cardosi e compagni al penultimo posto in graduatoria.

Nicola Bellanova

ABC DATA
di Cavani Pamela e C. sas
ELABORAZIONE DATI
CONSULENZE FISCALI
E DEL LAVORO
Via Canipaia 4, 55051 BARGA
segreteria@abcdatasas.it
tel. 0583 710029 / 723482 fax 0583 724039

Ecco il Volley Barga

BARGA – Domenica 30 ottobre alla palestra di Fornaci di Barga davanti un folto pubblico e una grandissima nuvola azzurra di atlete si è svolta la ormai consueta presentazione delle squadre della società Volley Barga. La presentazione è giunta alla sua terza edizione e mai come quest'anno è stata ricca di emozioni, di pubblico e sostenitori. Tante le atlete presentate, dalle bambine del settore minivolley palla rilanciata, con tantissimi nuovi arrivi quest'anno, a quelle più grandicelle del superminivolley.

Sono state anche presentate le bimbe del gruppo under 13/14 composto da: Giulia Casillo, Diletta Vanni, Chiara Fornesi, Sofia Cella, Jessica Chelini, Giulia Sacca', Debora Marchetti, Ilaria Ori, Arianna Salotti, Francesca Citti, Chiara Del Checcolo, Valentina Pucci, Jessica Lunardi.

Di questo gruppo i due terzi sono bimbe under 13 che affrontano adesso il campionato under 14, già comportandosi discretamente. È un gruppo molto volenteroso che vorrà dire la sua in questo campionato ma sicuramente ancora di più in quello under 13

Presentato anche il gruppo under 16/18 con tante conferme e tanti arrivi nuovi che fa ben sperare per l'avvio imminente di questi due campionati, le due squadre sono entrambe guidate da Alessandro Nelli e le atlete sono: Emma Camillo, Sara Sartini, Rebecca Vanni, Erica Lazzarini, Martina Bertolozzi, Susanna Saettoni, Valentina Porta, Serena Riani, Mutigli Elena, Rugani Federica, Giannasi Giulia, Elisa Biagioni, Caterina Bini, Formisano Aurora, Martini Iris, Andrea Joita Diana.

Infine la punta di diamante della società, la formazione che milita nel campionato di Serie D regionale guidata dall'inossidabile Lucia Evangelisti. Le ragazze sono molto motivate e vogliose di ottenere il prima possibile la salvezza della categoria.

Questa la rosa a disposizione di coach Evangelisti: Elisa Nobili (K), Veronica Onesti, Selene Lunardi, Francesca Angelini, Maggiore Giulia, Selena Zanella, Monica Ceroni, Debora D'alfonso, Margherita Coli, Ilaria Fenili, Greta Donati, Barbara Nobili. Per l'occasione sono state presentate le nuove maglie che quest'anno saranno portate dalla squadra under 13/14 e la novità assoluta della tessera del tifoso che sarà disponibile per chiunque voglia sostenere l'associazione e allo stesso tempo potrà usufruire di numerosi sconti e promozioni presso negozi della zona.

È stata alla fine una bellissima occasione per conoscere le nuove arrivate e far conoscere a tutti la bella realtà del Volley Barga.

Amatori Castelvecchio al via

CASTELVECCHIO PASCOLI – Nuova stagione per la compagine locale che milita nel campionato AICS terza serie: il Castelvecchio Spartans, nato dalla fusione con la squadra Fornacina, quest'anno si è rinforzato con l'arrivo di giocatori provenienti anche dalla seconda categoria. Difatti l'inizio è stato promettente con le squadra che si trova nella parte alta della classifica, ben guidata dal nuovo mister Luca Biagioni. Rimesso a nuovo anche il campo dell'Impero sotto la cura delle sapienti mani del Claudio Mele e la supervisione del presidentissimo Francesco Coli e alcuni appassionati dirigenti, in testa il Maistrello e lo storico guardalinee Marcello Nesi.

A.G.

Martinelli vince di forza alla Ronde "Monte Caio"

TIZZANO VAL PARMA – Una vittoria di forza, ma anche una vittoria contro la sfortuna, contro pure il maltempo, quella ottenuta da Stefano Martinelli il primo fine settimana di novembre alla 7ª Ronde Monte Caio, a Tizzano Val Parma.

Martinelli, al volante della fida Suzuki Swift R1 della Europea Service, affiancato per la prima volta dalla giovane Jasmine Manfredi, la copilota lucchese Campione d'Italia femminile 2016, si è esibito in una vibrante vittoria di categoria oltre che trentesimo assoluto in una gara avviata nel peggiore dei modi. Difatti, al momento di effettuare le verifiche tecniche di rito alla vettura, la Swift ha palesato un problema al motore per cui si è resa necessaria la sostituzione. È stato un cambio "di fortuna", un propulsore strettamente di serie, peraltro montato a tempo record dai meccanici della Europea Service, il che avvalora ancora di più il successo del driver barghigiano, che in gara con ha mai avuto rivali in grado di impensierirlo.

Un grande valore di prestazione data anche da altri due fattori: per la prima volta ha corso con pneumatici Michelin, certamente tutti da scoprire, pensando soprattutto che si è corso nelle condizioni di strada bagnata e per la prima volta è stato affiancato da Manfredi, con la quale si è instaurato immediatamente un ottimo *feeling*, quello giusto per provare a vincere.

Il portacolori della G.R. Motorsport ha dunque suggellato al meglio la stagione, che adesso proseguirà all'appuntamento casalingo del "Ciocchetto" proprio prima di Natale, per poi passare il periodo di riposo per programmare la stagione 2017.

CI SARÀ ANCHE PAOLO ANDREUCCI

Tutto pronto per il venticinquesimo Ciocchetto

IL CIOCCO – È un traguardo importante quello delle venticinque edizioni. Il Rally Il Ciocchetto, con l'edizione 2016, raggiunge le nozze d'argento con le prove speciali tutte particolari, nervose e divertenti, per piloti e pubblico, disegnate all'interno della suggestiva tenuta del Ciocco.

Una ricorrenza che Organization Sport Events festeggia rinnovando, un bel po', il look del rally natalizio per antonomasia. Rimane invariata la data di svolgimento, quest'anno dal 16 al 18 dicembre, con OSE fedele alla intuizione dell'amico indimenticabile Maurizio "Icio" Perissinot che, nel lontano 1992, inventò "il rally degli auguri", una occasione per correre, divertirsi e stare insieme, pochi giorni prima delle feste di fine anno. Un'idea nuova quando il Ciocchetto è nato, una proposta che continua a rinnovarsi e a sperimentare, in linea con quanto, molto probabilmente, avrebbe fatto anche lo stesso "Icio"…

La nuova denominazione di 25° Il Ciocchetto Rally Event - Master Ciocchetto 2016 racconta già una parte consistente delle novità.

Il Ciocchetto Rally Event torna a disputarsi su due tappe, sabato 17 e domenica 18 dicembre, e vedrà anche la premiazione del Memorial Maurizio Perissinot. Il rally prenderà il via sabato alle 15 e l'arrivo finale è previsto per domenica alle 11,30 e sono dodici in totale le prove speciali in programma.

Nel primo pomeriggio di domenica 18 dicembre, a partire dalle 14, andrà in scena lo spettacolare Master Il Ciocchetto, aperto ai piloti prioritari Fia e AciSport e/o ai primi otto della classifica finale del rally Il Ciocchetto, i primi quattro della classifica finale con vetture tra 1.400 e 1.600 cc e i primi quattro con vetture fino a 1.400 cc. Un confronto serrato tra i migliori del rally, per una conclusione pirotecnica della "due giorni" rallistica al Ciocco. Al via

del rally Il Ciocchetto saranno ammesse, oltre alle vetture moderne, anche le vetture storiche, con l'importante novità che verrà stilata una classifica generale unificata tra tutti gli equipaggi iscritti e ammessi al via. Questo significa che al Master Ciocchetto potranno accedere anche le vetture storiche che riusciranno ad inserirsi nelle zone nobili delle classifiche previste, dando origine ad un confronto ancor più stimolante e entusiasmante.

Le iscrizioni al 25° Il Ciocchetto Rally Event - Master Ciocchetto 2016 apriranno mercoledì 16 novembre, ma c'è già chi ha annunciato la sua presenza al via. Ed è un grande nome: Paolo Andreucci, il nove volte campione italiano rally, finalmente riesce a tornare a gareggiare in un rally che ha già vinto due volte.

SI È CONCLUSO A VERONA IL CAMPIONATO ITALIANO RALLY

Luca Panzani e Sara Baldacci sulla piazza d'onore

VERONA – Luca Panzani e Sara Baldacci hanno concluso il campionato Italiano Rally al secondo posto della classifica riservata alle "due ruote motrici". Il verdetto è arrivato al 34° Rally 2 Valli di Verona, ultima prova stagionale, alla quale hanno partecipato salendo per la prima volta a bordo di una Renault Clio S1600 della MM Motorsport.

La coppia lucchese, portacolori della scuderia ART Motorsport, già vincitrice con una gara di anticipo del Trofeo Renault Clio, che gli ha assicurato il poter correre con Renault il Rallye Montecarlo mondiale a gennaio 2017, ha dunque conquistato un nuovo alloro di prestigio al termine di una stagione in cui si è sempre distinta per prestazioni velocistiche, arrivando infatti a giocarsi il titolo con il reggiano Ivan Ferrarotti.

Panzani e Baldacci hanno vinto la prima tappa nonostante dovessero prendere le misure con la per loro nuova vettura, su un percorso estremamente difficile e nella seconda giornata hanno lottato a denti stretti contro il rivale in Campionato finendo secondi. Il finale di gara è stato sofferto, con problemi di natura elettrica e di freni che non hanno consentito di tentare un attacco deciso verso la vittoria.

Comunque sia, bravissimi.

Panzani-Baldacci al Rally 2Valli

Nardini antica fabbrica liquori - grappe - sciroppi

La Nardini, antica fabbrica di liquori è nata a Barga intorno al 1890. Da allora ha sempre indirizzato la sua produzione più sulla qualità dei suoi prodotti che sulla quantità. Produce liquori divenuti ormai famosi tra i quali spicca il rinomato «Leone 70», speciale per punch bianchi e al caffè.

Profumi e Sapori di Bosco della Garfagnana

IMPORTATORE E DISTRIBUTORE BIRRE:

PAULANER MÜNCHEN · Hacker-Pschorr · Thurn und Taxis PILSENER · PERONI

Loc. Loppora - Fornaci di Barga (LU) - Tel. 0583 709001 - 709312 nardini@nardiniliquori.com :: www.nardiniliquori.com

Camera di Commercio
Lucca

SAPORI E SAPERI LUCCHESI IN MOSTRA

EDIZIONE 2016

DAL 19 NOVEMBRE ALL'11 DICEMBRE

TUTTI I WEEK END 10.00/19.30
REAL COLLEGIO
CENTRO STORICO - **LUCCA**

ildesco.eu

Città di Lucca · Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca · Fondazione Banca del Monte di Lucca · Confcommercio · Confesercenti · AISoscana · Strada del Vino e dell'Olio · Real Collegio