

Domenica 8 dicembre 2013

Anno LXIV n° 765 - € 2,50

Il Giornale di BARGA

Direzione e Amministrazione Via di Borgo, 2 - C.C.P. 12319554 - Telefono e fax 0583.723.003 - E-mail: redazione@giornaledibarga.it - URL: www.giornaledibarga.it

Direttore responsabile Luca Galeotti - autorizzazione n°38 Trib. di Lucca 6/6/49 - tipografia Vigo Cursi, Pisa - Spedizione in A.P. -45% art. 2 comma 20/B legge 662/96 - filiale di Lucca

IN CASO DI MANCATO RECAPITO RINVIARE ALL'UFFICIO C.P.O. DI LUCCA, DETENTORE DEL CONTO, PER RESTITUZIONE AL MITTENTE, CHE SI IMPEGNA A PAGARE RELATIVA TARIFFA

Buone Feste

foto di Alessio Barsotti

Auguri dai campanari



CMF affidati alle nostre mani esperte
Centro Medico di Fisioterapia

Riabilitazione • Laser di potenza NY • Tecar • Endosito
Interix • Taping neuromuscolare • Linfodrenaggio •
ci trovi nella sede temporanea presso
la EX Bottega del Fattore (zona Brico 10)

Centro Medico di Fisioterapia di Miglianti e Rocchiccioli - 3473690366 / 3479421191
Loc. Mencagli s/n, Ponte all'Ania, 0583 86321 • Via P.Togneri 2 - Castelnuovo G.na, 3389429804



Trattoria - Pizzeria
LA BIONDA
DI NONNA MARY
www.labiondadinonnamary.it

ristorante tipico | menù senza glutine
pizza nel forno a legna | specialità di pesce

nonna Mary e Maria Chiara vi augurano Buone Feste!

Fornaci di Barga - Via della Repubblica 254 / tel. 0583 75624

Il Giornale di BARGA
Direttore responsabile: *Luca Galeotti*

Fotocomposizione: CONMECOM di Marco Tortelli
Stampa: Tipografia Vigo Cursi - Pisa
Autorizzazione n.38 Tribunale di Lucca in data 6 giugno 1949

AMICI DEL CUORE
Valle del Serchio
augura a tutti
Buon Natale
e
Felice 2014

Via del Pretorio, 22
55051 BARGA (LU)
Tel. e Fax 0583 711518

Gli eventi del Natale 2013

pagina a cura dell'Amministrazione Comunale

Sabato 7 dicembre

Barga: Tradizionale Doppio dell'Immacolata alle ore 21,00
Vicari: Tradizionale festa sotto l'albero, davanti al presepe, degli abitanti di Vicari, ore 18,30.
Fornaci: Tutti al Centro Commerciale Naturale: negozi aperti e manifestazioni a tema.
Barga: in via di Borgo, ore 17, apertura della mostra del presepe presso la Galleria Comunale.
Barga: Villa Libano, ore 17,00. Slow Art – Chocolate Portraits.

7 e 8 dicembre

Barga: Barga Cioccolato – Centro Storico, da Porta Reale a Piazza del Comune.
Degustazioni e Mercato natalizio lungo le vie del centro storico.

Domenica 8 dicembre

Fornaci: Tutti al Centro Commerciale Naturale: negozi aperti e attrazioni.

Sabato 14 dicembre

Fornaci: Tutti al Centro Commerciale Naturale: Mercato straordinario e Mercatino natalizio; negozi aperti.
Barga: L'Osteria, Piazza Angelio, alle ore 17 presentazione del libro di Paolo Giannotti "Il paese di Acciappacitulli".
Domenica 15 dicembre
Fornaci: Tutti al Centro Commerciale Naturale: Mercato straordinario e Mercatino natalizio; negozi aperti.
Barga: Teatro dei Differenti, ore 21,15: Aspettamndo Natale,
con la Scuola di Musica Barga e la Tribute Band di Renato Zero "Pianeta Zero"
Barga: Mercatino di Natale nel centro storico

Mercoledì 18 dicembre

Barga: Teatro dei Differenti, ore 18 - Inaugurazione della mostra Arti Differenti a cura di Ventidarte
Barga: Stagione di Prosa, Teatro dei Differenti, ore 21,15, "Parole Incatenate" con Claudia Pandolfi e Francesco Montanari.
Fornaci: Chiesa del SS. Nome di Maria, ore 21, rassegna corale a cura della Schola Cantorum.

Sabato 21 dicembre

Barga: VII Fiaccolata in Vespa/moto con il Vespa Club Barga, Piazzale Matteotti, ore 21.
Fornaci: Tutti al Centro Commerciale Naturale: negozi aperti e manifestazioni a tema.
Fornaci: festa di Natale del Judo Club, presso lo stabilimento KME

Domenica 22 dicembre

Barga: Teatro dei Differenti, "Natale insieme con il G.V.S.", ore 21
spettacolo di beneficenza a cura del Gruppo Volontari della Solidarietà.
Barga: Mercatino straordinario e mercatino di Natale nella zona del Giardino
Fornaci: Tutti al Centro Commerciale Naturale: negozi aperti e manifestazioni a tema. Mercato straordinario ambulante.
Il Ciocco: XXII Rally Il Ciocchetto. Inizio gara ore 8,00.

Lunedì 23 dicembre

Barga: Centro storico. Dalle ore 20, il tradizionale appuntamento con il Presepe Vivente.

21, 22 e 23 dicembre

Fornaci: "Shopping di notte"; animazione, gastronomia e shopping in notturna.
Barga e Ponte all'Ania: negozi aperti anche la sera

Giovedì 26 dicembre

Sommocolonia: solenni celebrazioni per l'anniversario della battaglia di Sommocolonia (26 dicembre 1944 – 26 dicembre 2012).
Castelvecchio Pascoli: Tombola di Santo Stefano a cura della Misericordia e dei Donatori di Sangue, ore 14.
Mologno: Tombola sotto l'albero con il Comitato Paesano, ore 14.

Martedì 31 dicembre

Fornaci, Fileccchio: nei locali parrocchiali Veglioni di San Silvestro

Mercoledì 1 Gennaio 2014

Il Ciocco: Auditorium, tradizionale concerto di Capodanno de Il Ciocco.
Il Concerto è a favore della missione umanitaria di Muhura, Rwanda.

Domenica 5 Gennaio 2014

Barga: Centro Storico - Tradizionale Festa della Befana. Nel pomeriggio la festa dedicata ai più piccoli ed i canti di questua.
La sera, ritrovo dei gruppi mascherati in piazza Angelio.
Fileccchio e Ponte all'Ania: dalle 20, canto tradizionale della Befana
Tradizionali canti di questua in tutto il territorio comunale.

Lunedì 6 Gennaio 2014

Pegnana: la Befana incontra i piccoli presso la sua casina (dalle ore 14,00).
Fornaci: Chiesa del SS. Nome di Maria in Fornaci Vecchia (ore 15), "Omaggio a Gesù Bambino"
Tiglio: Chiesa di San Giusto, le poesie davanti al presepe.
Mologno: Befanata di beneficenza a cura del Comitato Paesano.
San Pietro in Campo: Befanata di beneficenza a cura del Comitato Paesano.

**L'Amministrazione Comunale di Barga invia a tutti gli abitanti del Comune
ed ai concittadini all'Esterò i migliori Auguri di Buone Feste**

Gli appuntamenti delle feste

Come al solito quando usciamo con questi giorni natale ha già preso il via il calendario degli appuntamenti legati alle feste.

A Barga le festività vengono introdotte come tutti gli anni dal tradizionale Doppio dell'Immacolata che si terrà la sera del 7 dicembre dalle 21, con il concerto di un'ora dei campanari di Barga e la fiaccolata fino al Duomo organizzata dall'Unità Pastorale. L'appuntamento segna per tutto il comune anche il momento dell'accensione delle illuminazioni natalizie.

Uno degli eventi clou delle festività barghigiane è "Barga Cioccolata" giunta alla sua ottava edizione ed in programma nei giorni del 7 e 8 dicembre; manifestazione di degustazione, esposizione e vendita, che ogni anno richiama tanti appassionati impegnati a degustare le dolci sorprese preparate dagli espositori presenti nel centro storico. L'edizione 2013 è simile a quella dello scorso anno: nel centro storico il percorso delle degustazioni di ogni tipo di cioccolato, da quello conosciuto a quello più particolare e elaborato o aromatizzato, si snoderà da Porta Reale a Piazza Garibaldi passando per Piazza dell'Annunziata, Piazza Angelio e Piazza del Comune. Ci saranno anche numerosi banchi dedicati all'antiquariato e artigianato, con un occhio al Natale.

Senpre il 7 dicembre a Barga (Villa Libano, ore 17,00), l'appuntamento con Slow Art - Chocolate portraits, mostra di artisti di Trezzano.

A Barga, dal 7 dicembre, apre (inaugurazione alle 17), anche una speciale mostra del presepe organizzata con tanta passione presso la Galleria Comunale di Via di Borgo da Luigi Renucci e Paolo Bertoncini. Rimarrà aperta per tutto il periodo delle feste. Passiamo a domenica 15 dicembre quando, la sera alle 21,15, il teatro dei Differenti ospiterà un bello spettacolo di beneficenza organizzato dall'Associazione Per BA.R.G.A. con

la collaborazione della Scuola di Musica. In programma esibizioni musicali degli allievi della scuola e gran finale con il concerto della tribute band di Renato Zero "Pianeta Zero". Sempre domenica il centro storico ospiterà nuovamente uno speciale mercatino natalizio.

Da segnalare anche, il 14 dicembre, la presentazione del libro "Il paese di acchiappatirulli" di Paolo Giannotti presso l'Osteria nell'ambito di Garfagnana in giallo.

Giornata di eventi anche quella del 18 dicembre. Appuntamento al teatro dei Differenti dove alle 18 verrà inaugurata la nuova edizione della mostra Arti Differenti a cura di Ventidarte ed alle 21,15 ci sarà il nuovo appuntamento con la stagione di prosa (ore 21,15): "Parole Incatenate" con Claudia Pandolfi e Francesco Montanari.

Tra gli altri appuntamenti da ricordare quello di domenica 22 dicembre, sempre al teatro dei Differenti (ore 21), con il tradizionale spettacolo del Gruppo Volontari della Solidarietà, "Natale insieme con il GVS". Nella parte nuova della cittadina invece, sempre domenica 22, il mercato straordinario e i negozi saranno aperti per lanciare il via agli acquisti del Natale.

La sera del 21 dicembre invece, non mancherà la tradizionale fiaccolata in Vespa e Moto con partenza dal Piazzale Matteotti (ore 21), promossa dal Vespa Club Barga.

A Barga i negozi saranno come tutti gli anni aperti anche in tutti i festivi che precedono il Natale ed in notturna, le sere del 21, 22 e 23 dicembre.

Il 23 dicembre torna invece l'appuntamento storico con il Presepe Vivente di Barga, ma di questo parliamo in altra parte del giornale.

Mercoledì 26 dicembre infine, spostiamoci a Sommocolonia dove sarà tempo di ricordo con le celebrazioni per l'anniversario della battaglia di

Sommocolonia (26 dicembre 1944 – 26 dicembre 2013).

Tornando a Barga non dovrebbe mancare anche quest'anno qualche fuori programma per la notte di San Silvestro, il 31 dicembre; speriamo nell'animazione e nel ballo in piazza Angelio, proposto lo scorso anno da L'Osteria.

Scendiamo adesso a Fornaci dove quest'anno si punta molto, per rinvivire l'atmosfera natalizia, sulla speciale illuminazione natalizia del paese e su una calorosa accoglienza, con tante speciali offerte, degli oltre 130 negozi del centro Commerciale Naturale di Fornaci.

Fornaci anche quest'anno sarà punto nevralgico dello shopping natalizio. Confermate tutte le aperture domenicali che precedono la data del 25 dicembre, ma non saranno queste le sole aperture straordinarie. Ci sarà infatti il classico "Shopping di notte" nelle date consuete del 21, 22 e 23 dicembre. In queste serate i negozi, lasceranno aperti i loro esercizi commerciali a partire dalle ore 21 fino alle ore 24. Naturalmente le aperture straordinarie saranno affiancate da animazioni e degustazioni.

Non mancherà come tutti gli anni anche il mercato straordinario ambulante previsto per i giorni del 14 e 21 dicembre.

Tra le altre iniziative previste a Fornaci, la sera del 18 dicembre, la consueta rassegna corale organizzata dalla Schola Cantorum nella chiesa del SS. Nome di Maria in Fornaci Vecchia.

Passiamo adesso a Fileccio dove per le festività è da registrare il veglione di San Silvestro che si terrà presso i locali parrocchiali organizzato dall'Unità Pastorale. Per quanto riguarda l'8 dicembre da segnalare anche la tradizionale festa sotto l'albero organizzata dagli abitanti di Vicari a Fileccio. A Castelvecchio Pascoli, al momento di chiudere questo giornale, eravamo riusciti solo

Nardini
Buone Feste
...per un Natale
all'insegna della tradizione

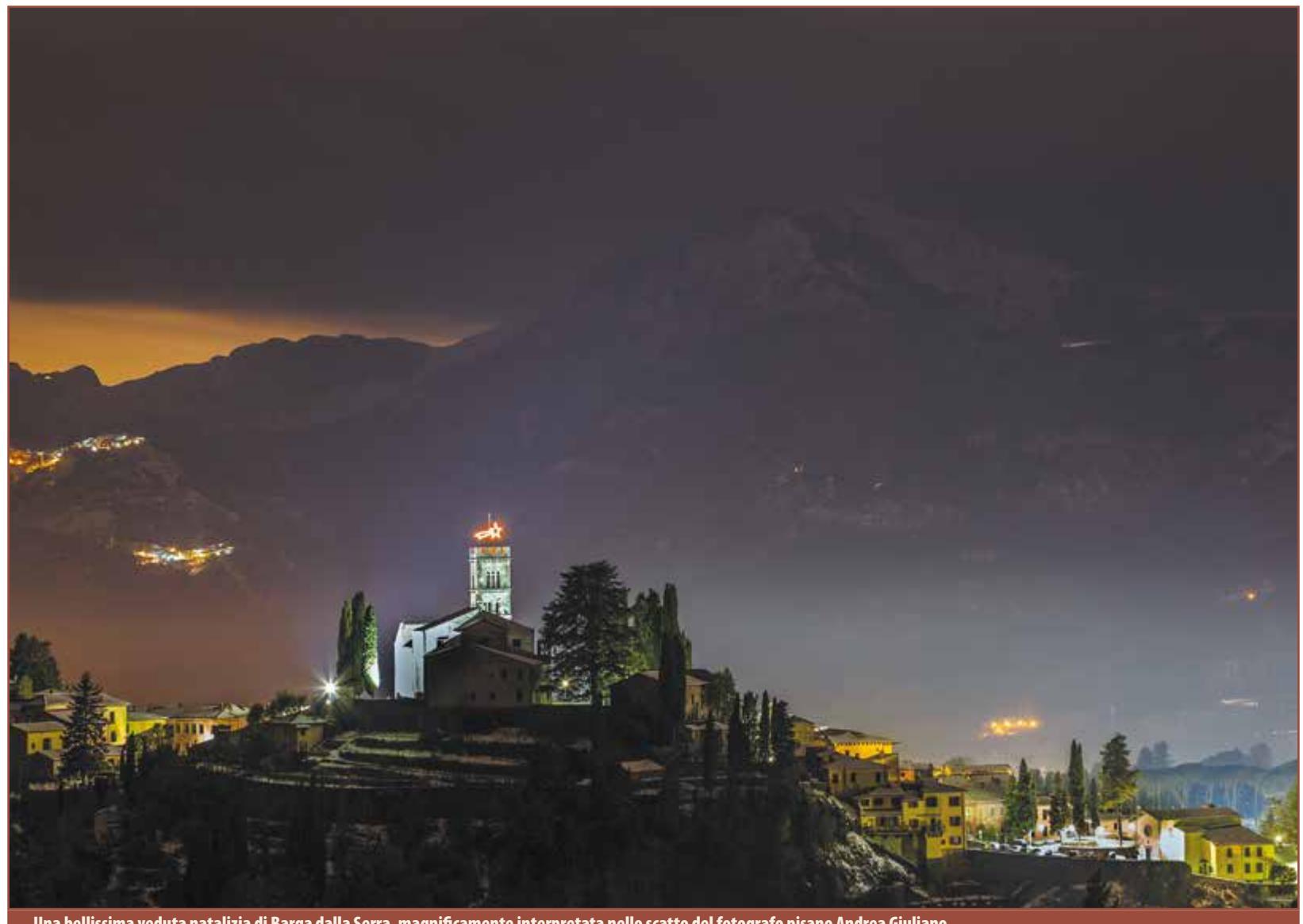
Loc. Loppora - Fornaci di Barga (LU) - Tel. 0583 709001 - 709312 nardini@nardiniliuori.com :: www.nardiniliuori.com

BAR La Rosa Dei Venti

Colazioni, primi piatti, merende,
cene a tema, compleanni

Gloria e Robi
vi augurano Buone Feste!

CASTELVECCHIO PLI (Lu) Via Pascoli 58 - cell. 347 7982750 (Robi) / 338 9655789 (Gloria) / bertucciroberto@yahoo.it



Una bellissima veduta natalizia di Barga dalla Serra, magnificamente interpretata nello scatto del fotografo pisano Andrea Giuliano

a raccogliere la data della tradizionale tombola di Santo Stefano, dalle 14 del 26 dicembre, nei locali della Misericordia e dei Donatori di Sangue. Una tombola sotto l'albero, sempre il 26, si terrà anche a Mologno, a cura del Comitato Paesano.

Un piccolo appunto anche su Ponte all'Ania dove ancora una volta i commercianti si sono particolarmente impegnati per rendere più calorosa l'accoglienza e l'ospitalità grazie all'illuminazione natalizia. Anche qui negozi aperti nei festivi e nelle serate precedenti il Natale.

Ultimo appuntamento delle feste prima della Befana sarà quello del Ciocco con il grande concerto di Capodanno che si terrà il 1° gennaio 2013 nell'auditorium del Ciocco Hotel & resort. Sarà come sempre a favore della missione umanitaria di Muhura, Rwanda.

*Il Comitato Paesano San Pietro in Campo
Augura Buone Feste*



NATALE 2013



www.comitatosanpietroincampo.it - info@comitatosanpietroincampo.it



BARGA - Via G. Pascoli 50/52 | 0583 723035

MOLOGNO - Loc. Frascone | 0583 723240

info@agrariabarga.it

AFFIDABILITÀ, COMPETENZA E CORTESIA DAL 1940

GRANTURCO SANNO	€7.50/SACCO 25KG (0.30/kg)	MISTO PER POLLINI	€9.70/SACCO (0.388/kg)
GRANTURCO SPEZZATO	€10.00/SACCO 25KG (0.40/kg)	PASTONE NATURALE	€8.90/SACCO 25KG (0.356/kg)
FARINA DI GRANTURCO	€8.90/SACCO 25KG (0.356/kg)	MISCELA PULCINI CICLO UNICO	€7.85/SACCO 25KG
ORZO	€7.85/SACCO 25KG (0.314/kg)	MISCELA CONIGLI CICLO UNICO	€7.85/SACCO 25KG
GRANO	€7.85/SACCO 25KG (0.314/kg)	CROCCHETTE CANE MANTENIMENTO	€14.90/SACCO 20KG

Mangime Uccelli **Raggio di Sole** €6.90/10kg - €16.90/25kg | Mangime Uccelli **Progeo Riposo** €6.90/10kg - €15.00/20kg
 Doremi Canto €8.90/10kg | Mangime **Canto** €8.20/10kg - 17.90/20kg | Mangime cane alta energia 28% proteine 18.90/15kg

L'AGRARIA È ANCHE ANTINFORTUNISTICA POINT E CENTRO PELLET - CONSEGNE A DOMICILIO

Appuntamento al 23 dicembre con il Presepe Vivente

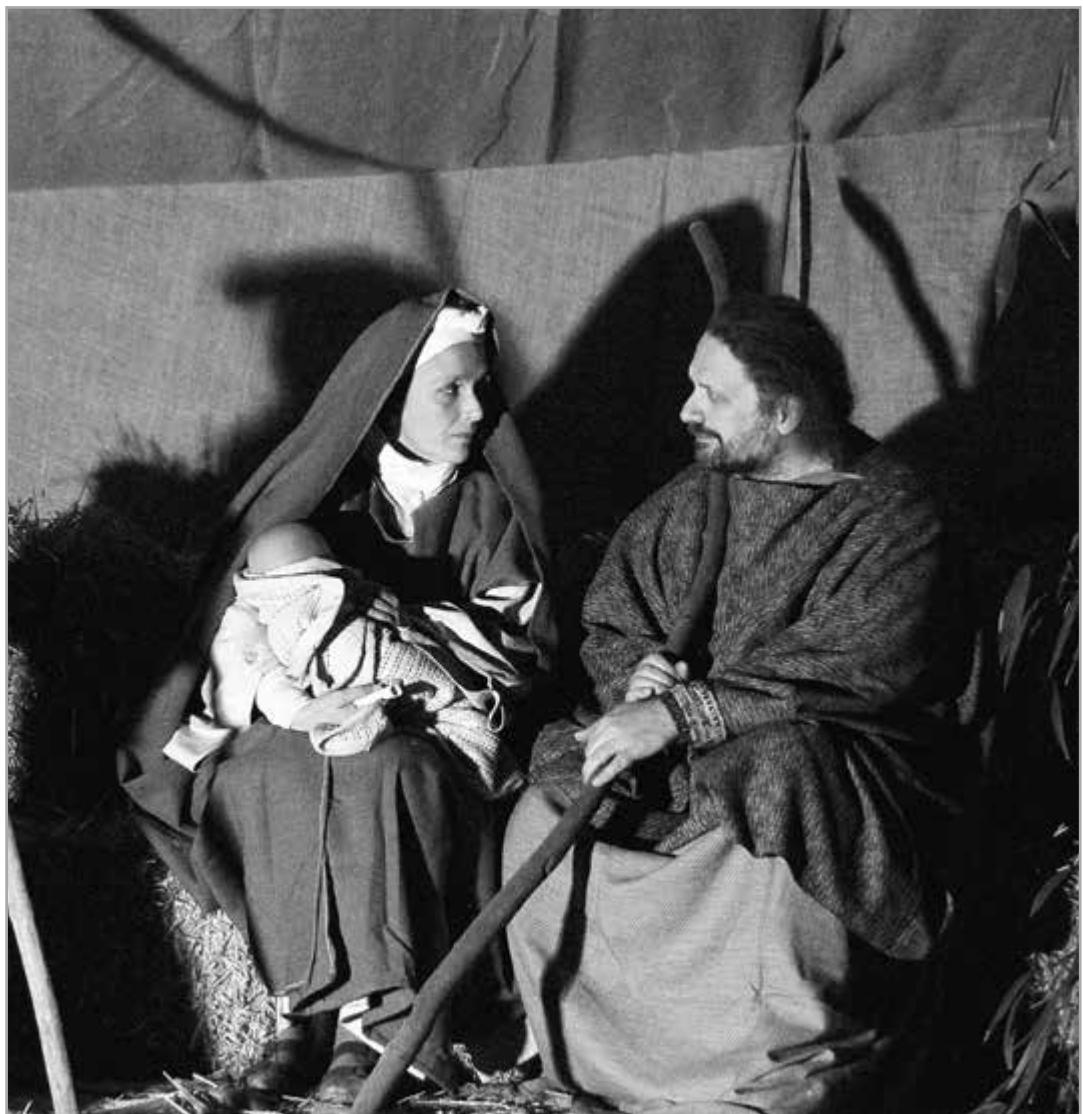
Non mancherà anche quest'anno, grazie nell'impegno appassionato di Enrico Cosimini, direttore dell'organizzazione, ed al sostegno del comune con l'assessore Giovannetti ed il consigliere santi in testa, il Presepe Vivente; manifestazione storica e seguita del Natale bargigiano. Sicuramente una delle più suggestive e di grande emozione.

L'appuntamento è per la sera dell'antivigilia di Natale, il prossimo 23 dicembre, quando il centro storico di Barga si trasformerà in un grande presepe a grandezza naturale, dove come per incanto, come i tanti personaggi che compongono i presepi artigianali che si fabbricano nella nostra vallata, ritireranno a vivere coi loro tanti antichi mestieri l'arrotino, le lavandaie, i fabbri, gli scrivani, i mugnai, i carbonai...

I figuranti saranno tanti bargigiani, ma non mancheranno anche tante associazioni locali a dar man forte, provenienti dai paesi limitrofi. In tutto dovrebbero essere in più di duecento e l'atmosfera che la loro presenza e la loro rappresentazione regalerà agli spettatori - ogni anno ne vengono a centinaia - sarà quella di una Barga d'altri tempi, ma anche, e soprattutto, di un magico presepe lungo il quale passerà a metà serata la Sacra Famiglia che poi raggiungerà la capannuccia sull'Arringo del Duomo.

Visti i ponteggi ancora presenti nel centro storico, relativi al terremoto del gennaio 2013, ci sarà anche qualche novità del percorso del presepe che comunque partirà come gli altri anni da Piazza Salvo Salvi

L'avvio alle rappresentazioni è previsto attorno alle 20.



www.lagiornaleria.it

La Giornaleria
di Andrea

CARTOLERIA EDICOLA LIBRERIA

Augura Buone Feste

Via Nazionale, 16 - Ponte all'Ania - Tel. 0583 75735

Edicola Coli

Libri, giornali, Servizio fax, fotocopie
IDEE REGALO

Scopax Gola BRANDANI FRECCE TRICOLORI Disney

Via G. Pascoli - Barga
Tel e Fax 0583 710270 e-mail: edicola.poli@libero.it

autoservizi
BIAGIOTTI
di Sergio Biagiotti

TAXI, AUTOBUS, SERVIZI TURISTICI E DI LINEA

Servizio TAXI:
Sergio: 348 3580424 Rudy: 348 3586640 Stelya: 393 9451999
Bus da 16-19-20-36 posti
Noleggio auto e minibus da 8 posti
www.biagiottibus.it - info@biagiottibus.it - Skype: biagiotti.bus
Fornaci di Barga - Via della Repubblica, 403 - Tel. e Fax 0583.75113

MACELLERIA RINALDI
di Giuseppe e Antonella

Carni scelte di prima qualità
bovino, suino, ovino, pollame, conigli
Giovedì e Sabato
POLLO E ROLLE' ALLO SPIEDO

Via G. Pascoli - Barga - tel. 0583 723017

Augura a tutti i lettori Buone Feste

ADATA
di Biagiotti & DelCarlo

Augura a tutti
BUONE FESTE

Via dell'Acquedotto, 15 Piazzale Biondi BARGA
Tel. 0583 397409 - info@abctdatasnc.191.it

...Cara, vecchia Befana

È l'ultimo, ma sicuramente uno dei più sentiti, appuntamenti delle feste quello legato alla Befana.

Barga sarà come al solito in prima fila nel rispettare questa tradizione ed anche se quando chiudiamo queste pagine la festa bargigiana è ancora in fase di organizzazione, di sicuro la giornata della vigilia e quella del 6 gennaio saranno particolarmente movimentate in tutto il comune. Cuore della festa e della tradizione Barga e Pagnana grazie all'impegno dell'Associazione "Perché la tradizione ritorni - La Befana", alla quale si deve anche la nascita della "casina della Befana" di Pagnana: metà ogni anno di migliaia di bambini provenienti anche da fuori da regione che vanno ad incontrare la cara, vecchia Befana ed a raccomandarle di non essere avara di regali la sera della vigilia dell'Epifania.

A Barga ed a Pagnana le iniziative in programma saranno proprio organizzate da questa associazione con il rinforzo determinante dell'Amministrazione Comunale e quest'anno anche della Pro Loco.

A Barga, la festa si concentrerà nella giornata del 5 gennaio. Grande attenzione viene rivolta ai bambini che potranno incontrare la Befana già dal primo pomeriggio quando, come da tradizione, vestiti da befanine e befanotti, saranno in giro a cantare la questua ricevendo piccoli doni e dolciumi dai commercianti e dagli abitanti. Ad un certo punto arriverà anche la Befana, che assieme ai bimbi si fermerà in alcuni punti del Giardino, sovrintendendo le operazioni per la rottura delle "calzalacce" da parte dei piccoli. Poi tutti in Piazza Angelio davanti al falò dove la Befana non mancherà di dispensare una carezza e doni a tutti i bambini presenti.

La sera in giro per le case, tradizione che vale in tutto il comune, arriva di nuovo la befana con la collaborazione di tanti assistenti, a portare i regali ai bambini.

E per i più grandi invece, dopo il tramonto si ripeterà la tradizione delle befanate e della rassegna dei gruppi mascherati. Il ritrovo per tutti è in piazza Angelio dopo le 21 con musica, qualche cosa da mangiare e da bere ed una bella occasione per fare festa brindando alla Befana.

I canti di questua dei giovani ed i gruppi che la sera della vigilia porteranno la befana ai piccini sono naturalmente previsti anche per le vie di Filechio, Pedona, Ponte all'Ania, Fornaci, Albiano e a Castelvecchio Pascoli. A Castelvecchio Pascoli da



Canti di questua a San Pietro in Campo

ricordare il 5 gennaio anche il tradizionale "Veglione della Scopa d'Oro" che ora porta il nome "Tre Broom" e si svolge nella bella sede dell'Auditoriuma del Ciocco.

Spostiamoci al 6 gennaio quando a Fornaci, nella chiesa del SS. Nome di Maria, in Fornaci Vecchia, verrà riproposto "Omaggio a Gesù Bambino": musica, canti, riflessioni sulla festa dell'Epifania. Il tutto a cura dei ragazzi del catechismo ed allestito dagli attivi collaboratori dell'Unità Pastorale. Tornerà anche l'appuntamento nella chiesa di Tiglio,

con i bambini che reciteranno poesie davanti al presepe. A San Pietro in Campo, il giorno dell'Epifania, torna pure l'iniziativa del Comitato Paesano che formerà un grande gruppo per raccogliere offerte e doni da devolvere in beneficenza. Così avverrà anche a Mologno, sempre a cura del locale comitato paesano.

Per il giorno 6 non è poi da mancare l'ultimo saluto con la Befana che riceverà tutti, grandi e piccini, presso la sua casina a Pagnana. Si comincia alle 14.



Parrucchiera
Maria Cristina e Illaria
uomo e donna

Ogni mese
nuove promozioni!

tieni d'occhio le nostre vetrine

Auguri di Buone Feste

Barga, Via Piero Gobetti, 21 Tel. 0583 723334



immobiliare

Via della Repubblica, 210
Fornaci di Barga
Lucca
0583 - 709662

Nel Comune di Barga e Comuni limitrofi

VENDE

Monolocali, Appartamenti, Villette a schiera, Ville Bifamiliari, Ville singole, Fondi Commerciali e Capannoni artigianali

AFFITTA

Appartamenti ammobiliati e non per brevi e lunghi periodi. Fondi Commerciali, Uffici e Capannoni

CEDE

Avviate Attività Commerciali



MERRY
CHRISTMAS



IL CENTAURO

ABBIGLIAMENTO - RICAMBI - ACCESSORI

OFFICINA RETTIFICHE AUTO & MOTO

PIANO DI COREGLIA (LU) - tel.0583 779144 fax 0583779155 - info@ilcentaurosnc.it

TRW **LeoVince** **OLEOBLITZ** **FERODO** **Ricambi Vespa** **SOFIMA** **NOJAN** **Z**

Stasera “si fa la befana”

di Graziella Cosimini

Subito dopo capodanno, a Barga, un impegno attendeva le madri di famiglia: fare la befana.

Era questa una faccenda che non si improvvisava, si programmava e, per la serata stabilita, tutta la famiglia era chiamata a raccolta, subito dopo la cena.

Anzi questa la si anticipava un poco per avere il tempo di sgomberare il tavolo, radunare intorno ad esso tutte le sedie di casa e attizzare il fuoco: la fiamma doveva essere vivida e attingere alimento da un bel mucchietto di ciocchi perché la serata si prospettava lunga.

Sul tavolo faceva la sua comparsa il tarvello infarinato e il mattarello per spianare a poco a poco la bella palla liscia dell’impasto che la mamma aveva già fatto “riposare” sotto un candido tovagliolo.

Tutto predisposto: le formine di latta dopo un anno erano uscite dal buio della credenza e ora ammiccavano sotto la luce spiovente dal piatto che pendeva al centro del soffitto. Ecco allineate: il cuore, la stella, il fiore, il panierino.

Da ultimo (sapeva il rischio che correva) la mamma metteva fuori il composto di mandorle e alkermes: un punto rosato che spiccava sul tavolo, una tentazione continua. Ne conoscevamo il gusto gradevolissimo e, a stento, ci si tratteneva dall’allungare la mano per un pizzico. Era troppo prezioso: le mandorle costavano anche allora e doveva servire per arricchire il biscotto.

Bene. Tutto pronto. Non restava che sederci e dividerci i compiti. Perché la befana era il risultato di un lavoro a catena e doveva essere sincronizzato.

Ma ecco dei tocchi ripetuti alla porta: “Bussano!” e c’è la gioia della sorpresa nella voce.

“Chi è?” La domanda è di rito e non aspetta risposta: chiunque sia è bene accetto.

“I vegliatori. Li volete?” Ma già la porta è stata liberata dal catenaccio da chi è corso giù per la scala per aprirla. Sono i vicini di casa. Battuti ripetutamente i piedi per terra per liberare dalla neve le scarpe, entrano, tutti intabbarati, sfregandosi le mani. “Avanti, avanti che il freddo stasera pizzica” è una festa: raccogliersi tutti nella cucina e sentirsi uniti dal tepore del fuoco e dell’amicizia.

“Avete fatto bene a venire, c’è lavoro per tutti stasera. Suvvia, ognuno al suo posto”.

E così i più bravi ed esperti, come la zia Enrichetta e mia sorella Laura, siedono vicino alla mamma che spiana la pasta. Gli altri, i decoratori, alle estremità del tavolo. Intorno al fuoco resta chi, sferruzzando, accompagnerà il lavoro con le chiacchiere e qualche storiella.

Si comincia. Ed ecco il tarvello riempirsi di stelle dai contorni perfetti, tutte dello stesso spessore. “C’è soddisfazione a lavorare una pasta così soda e compatta! Sarà una befana coi fiocchi” Dicono le donne.

Segue la fase più delicata: pinzettare ogni singolo pezzo. La bontà non basta. La befana esige anche la bellezza: una volta finito ogni singolo pezzo deve risultare un piccolo capolavoro. “Qui ci vuole la mia Lauretta. Nessun’altra lo sa fare come lei.”

Ha ragione la mamma: con mano ferma e leggera sa alzare, senza che la pasta le resti attaccata alla pinzetta, pizzi perfetti, netti, tutti della stessa altezza. Un merletto. “È un’artista la mia Lauretta” e i vegliatori annuiscono.

Io, invece, eseguo l’unica cosa che può dare un contributo senza recar danno: monotonì, lunghi rotolini di pasta che i decoratori utilizzano per guarnire.

“Alla mia Graziella, se le tolgo i libri di mano...” Cara la mia mamma che tenta di giustificare la scarsa mia manualità. Ho il tempo però di ammirare i motivi ornamentali che escono dalle mani degli altri: le foglioline incise con la punta del coltello a riprodurne la forma acuminata e le nervature; i bottoncini ottenuti con il morbido affondo nella pasta di un piccolo ditale; i fiori stellati dall’esile gambo.

Dettagli che con delicatezza vanno a posarsi sul cuore di marzapane rosato al centro del biscotto. La serata va avanti: ogni tanto un’occhiata all’impasto, per rendersi conto di quanto ne resti. “Ne avete impastata di più quest’anno, mi sembra”, osserva una delle vegliatrici stirandosi sulla sedia.

“Che volete! C’è da farne tante parti. Ne fanno caso tutti della befana. C’è anche da dire che, quando ha preso quel bel colorino ambrato del forno, dopo una spolveratina di zucchero a velo, sistemata in un bel vaso di vetro o in una bella scatolina, fa la sua figura, come regalo.” E mentre dice così la mamma pensa già ai destinatari: prima di tutti il nostro dottore, poi le maestre e le persone care.

Persone importanti nella nostra vita che apprezzano e si prodigheranno in elogi e ringraziamenti. La mamma, allora, a sua volta, si sentirà importante. E così tra un discorso e l’altro si arriva all’ultimo giro del lavoro.

MONDIALSABBIA
calcestruzzi
MOLOGNO BARGA TEL.0583 710201

Calcestruzzi alleggeriti - Leca- Polistirolo
solai, intercapedini, sottotetti, isolamento termico acustico

Calcestruzzo architettonico colorato
viali, piazzali, strade

CALCESTRUZZO E INNOVAZIONE



Augura alla gentile clientela ed ai lettori BUONE FESTE


sosta
dè diavoli

Il Bar di Ponte di Catagnana

Via G. Pascoli, 120

colazioni, spuntini merende, aperitivi, primi piatti freschi

Da noi tutte le partite Serie A,
Champions League,
Europa League



Lorenzo e Francesca augurano Buone Feste



La "Befana", biscotto tipico della nostra tradizione, che solo nel comune di Barga si realizza così

Con i rimasugli di pasta Lauretta modella un bel fiore a calice dove raccoglie ciò che rimane del marzapane. Lo fa tutti gli anni. È una specie di firma della sua opera e un augurio di buona fortuna. "Oddio, ragazze, ci siamo dimenticate di scaldare i letti" me ne assumo il compito: prontamente riempio gli scaldini di braci ardenti, li copro con un po' di cenere e vado ad appenderli ai trabiccoli

ben in equilibrio sotto le coperte dei letti. Non sia mai che abbiano a crullare! Come dice la mamma.

Rientra anche il babbo: "Guarda quanta gente ancora alzata" esclama festosamente "glielo avete offerto un ponce ai vegliatori?" eh sì, a questo punto un ponce ci sta proprio bene. Affratella e scalda.

Poi è tutto un darsi grazie e buona notte che si perde lungo le scale. "Fate a modo, potrebbe es-

sere ghiacciato" è l'ultima raccomandazione della mamma.

Lo scatto del catenaccio chiude fuori voci e allegria. Si smorza la luce e il silenzio invade le stanze. Appena il tempo di infilarsi sotto le lenzuola intiepidite, farsi il nome del padre, che già sono arrivati i pisani e ci colgono con il sorriso della contentezza sulle labbra e nel cuore.

**RITRATTI IN STUDIO E NON,
REALIZZAZIONE CALENDARI
ANCHE CON CONSEGNA
IMMEDIATA.**

2014

MARIANO MORICONI
FOTOGRAFO IN BARGA DAL 1980

Mariano ti offre tutte le lavorazioni fotografiche: ritratti, book, servizi fotografici in genere, stampa foto digitali, restauro vecchie foto... E per i miracoli... si è già attrezzato!

IN OCCASIONE DEI **33 ANNI DI ATTIVITA'** MARIANO TI OFFRE **GRATIS** fino al 31 Dicembre, il servizio delle tue **FOTO IN STUDIO** (pagherai solo le eventuali stampe)

Inoltre a dicembre riceverai come regalo di Natale una foto di Barga in tiratura limitata numerata e firmata.

Ti aspetto in via Pontevecchio (davanti alla Chiesa di S.Rocco) - tel. 0583 723244 - www.marianomoriconi.it

Ricordi di Renaio: Undici Chilometri

di Glauco Ballantini

C'era poi la *preparazione del pane*, uno spettacolo che andava in scena due o tre volte la settimana, al quale assistevamo con mio fratello come se si trattasse di un film; solitamente quando arrivavamo - eravamo alloggiati in una casa di proprietà della stessa famiglia, poco distante dal centro della frazione - il forno era già in funzione, alimentato con le fascine di legno di castagno stoccate in prossimità del forno, ed Enrico era in procinto di iniziare la fattura del pane, servendosi di una conca di legno nella quale mischiare farina, acqua e lievito. Da lì in poi era un lavoro di braccia per girare e rigirare la farina facendola divenire un tutt'uno con le altre componenti, formando una massa omogenea che si adagiava sul fondo della conca.

La prima fase della preparazione finiva con la formazione delle picce di pane da un chilo, pesate sulla bilancia a bascula, messe sulla pala di legno ed infornate dopo aver liberato il forno ormai caldo dai resti delle fascine, chiuso infine con il suo coperchio di ghisa. A volte si aggiungevano nell'ultima infornata cose che potevano essere cotte in forno: coniglio, pollo, patate nelle rispettive teglie che approfittavano anche loro dell'ultimo calore del forno!

Ma il gran finale era l'uscita del pane caldissimo e fumante dal forno che, dopo esser stato pulito sommariamente con uno straccio dai resti della cenere, veniva messo su apposite tavole di legno e portato nella locanda e tenuto lì a raffreddare dispensando tutto intorno un grande profumo.

A volte, su nostra richiesta o per magnanimità di Enrico, venivano fatti anche dei panini che qualche volta facevamo noi stessi e che consumavamo ancora caldi; la produzione era bastante per la piccola comunità per tre giorni, ma d'estate e la domenica con qualche presenza in più potevano essere fatte anche due sfornate nei giorni successivi.

I muli erano un'altra attrattiva del posto: robusti ed alti come cavalli, ma dalle orecchie lunghe, venivano dal fondo delle colline con i loro carichi e facevano sosta davanti alla locanda, lasciati legati in fila come in un film western. Ricordo di avere anche una foto a cavallo di uno di essi; conficcati nel muro c'erano anche degli anelli per agevolare l'aggancio della corda che li teneva, e la pila della piazza fungeva da abbeveratoio in attesa che i loro conducenti, dopo essersi rifocillati, li riprendessero per continuare il viaggio e portare le merci al di là dell'Appennino.

Dopo tanti anni i gloriosi muli non ci sono più; una strada ormai larga ed asfaltata oggi ha preso il posto della mulattiera, ma anche allora i muli si fecero sempre più rari e poi sparirono, come molte cose scomparse e sostituite da altre che hanno preso il loro posto.

Le serate erano al lume di candela e della fioca luce che usciva timidissima dalle lampadine; le cose che si potevano fare erano poche e la locanda le permetteva tutte, come le interminabili partite a carte sui tavoli di

legno coperti da una tovaglia plastificata a quadretti bianchi e rossi, consumata in prossimità dell'appoggio dei gomiti dei giocatori seduti spesso all'interno dei lati lunghi del tavolo rettangolare per lasciare i posti liberi nella parte stretta per il pubblico. Fra quel pubblico eravamo anche io e mio fratello, colpiti, più che dal gioco delle carte, dall'osservare lo spettacolo di parole e gesti dei protagonisti, e le parole erano spesso delle bestemmie, tranne quando giocava il prete, e bestemmie assai fantasiose:

"io lai", "io beschia", "io campanile"

Talvolta le bestemmie diventavano dei mezzi racconti come

"io rincorso da un lupo", "io serpente", "io schiacciato da un camion!"

Era questo un intercalare continuo, unito alle critiche al gioco del compagno o a quello degli avversari, cui seguiva immancabile la ricostruzione postuma della partita: "Se tiravi il due poi lui avrebbe tirato il quattro così io...". Tutti esperti!

La tombola era un altro dei divertimenti quando c'era abbastanza gente e ci si accordava prima della cena per essere in tanti, il più possibile.

"Allora stasera si gioca, mi raccomando venite!".

Si sistemava per il gioco preparando un tavolo unico nella parte dell'entrata della locanda; in quel caso erano essenziali le candele perché quando andava via anche la miserrima luce era necessario concludere la partita. La vecchia matrona

Eva, madre di Giovanni ed Enrico, era l'organizzatrice delle tombole e quando si facevano non c'erano storie: la stanza di ingresso era per la tombola; quelli che volevano giocare a carte dovevano andare in cucina, nella stanza del caminetto o nella adiacente stanza del bar. Per chi non giocava rimanevano comunque le chiacchiere all'aperto.

Quella delle *discussioni politiche* era un'altra maniera per passare le serate. Le più spettacolari erano annunciate dalla presenza del "Notarone", un notaio di Barga, parente acquisito della famiglia; il Notarone era un liberale che affrontava le discussioni con i comunisti di montagna tra i quali mio padre, i socialisti di passaggio ed il prete: il Peppe poi dava il suo contributo, non di grande spessore, ma condava la discussione con le sue infinite bestemmie che facevano arrabbiare il prete: quando c'erano tutti lo spettacolo era assicurato.

Nelle sere d'estate, quando era possibile, la piazza o terrazza era il luogo ideale per le discussioni che "sapevano di vino e di scienza": stavamo sdraiati sulle sdraio nel buio rischiarato solo dalla luna, o seduti sulle sedie o sulla panca che cingeva lo spiazzo; le discussioni, alla fine di agosto per l'inizio dell'autunno di montagna, si spostavano attorno al camino; si poteva partire dall'universale (il comunismo, la socialdemocrazia, il cristianesimo, i valdesi) giù fino al particolare o viceversa. "Perché il comune di Barga non ci fa arrivare la

A TUTTI BUONE FESTE
IL SOLE NELLE TUE MANI
 installazione pannelli solari Paradigma

ALESSANDRO GONNELLI
 Via G. Pascoli, 2 PT - BARGA
 Tel e Fax 0583 723733 - Cell. 348 6920242

LA GELATERIA
 FORNACI DI BARGA
 gelati, yogurteria, torte, semifreddi
VI AUGURA BUONE FESTE
 e vi invita a provare l'inimitabile "Stracchino"

Via della Repubblica - tel 0583 75451

Autofficina Gommauto
Baldacci
 RICARICA ARIA CONDIZIONATA
 TAGLIANDI SU VETTURE IN GARANZIA
POINT SERVICE AUTORIZZATO POINT SERVICE
 invia a tutti auguri di buone feste
 Via del Serchio 1, Piano di Coreglia - tel. 0583 779126

ASD Divertirsi Ballando
 augura a tutti gli
 amici ed ai lettori
BUON NATALE E
FELICE 2014

Via XXV Aprile, 23 - Barga Tel 347 7433468

corrente?" "Perché la comunità montana non si muove per questa cosa." "Ma come comunisti cosa pensate di..." "Certo che la chiesa..."

Sempre riprendendo poi i soliti temi.

Accanto al cammino si ascoltavano anche i racconti della montagna narranti di incontri con qualche animale o situazioni pericolose, concluse nel migliore dei modi, con la matrona seduta sulla sua poltrona e Giovanni, il figlio più grande, nella poltrona di fronte, di fianco al cammino che provvedeva a ravvivare; il resto dei famigliari e affiliati come noi seduti sulle sedie e sugli sgabelli intorno al fuoco.

Erano tre stanze dove si viveva la vita del paese: Bar, stanza di ingresso, e la cucina con il camino.

Il ballo ha fatto la sua comparsa dopo l'arrivo della luce o forse poco prima, grazie ad un generatore di corrente a motore diesel che integrava la scarsa energia proveniente dalla rete elettrica; andavano di moda le mazurche, i fox-trot, i valzer e non poteva mancare il "casachok", il ballo della steppa nella versione di Dori Ghezzi che una sera vide uniti nel ballo il Peppe ed il Notarone, finiti per terra cercando di ballarlo insieme in un cerchio che si era fatto intorno a loro. Era una occasione di grande divertimento per tutti, assicurato da un juke-box vecchissimo fornito col repertorio di una quarantina di 45 giri azionato da Vinicio, figlio di Giovanni; non c'era neanche la possibilità di fare le combinazioni di lettere e numeri come negli apparecchi più moderni, ma solo un pulsante per ogni disco.

La "Tonda" era, quando si veniva per Pasqua, obbligatoria: un giro delle bellezze del posto ed una visita, solo fuori, alle case che durante quei quattordici anni avevamo abitato, praticamente tutte quelle disponibili. La più "storica" era stata la canonica attigua alla chiesa, affittata dalla curia di Barga: una casa su due piani con un soggiorno, la cucina e tre camere, una delle quali fornita di campanella esterna; c'era proprio un buco con una corda che permetteva di



Nella foto la famiglia Ballantini, la famiglia dell'autore di questo racconto. Da sinistra l'autore Glauco, i genitori Bruno e Sergio ed il fratello Dario, uno degli inviati speciali di "Striscia la notizia", divenuto famoso per l'imitazione di Valentino.

suonare una piccola campana posta su di una specie di torrino esterno. Il gabinetto era, credo, una aggiunta novecentesca alla chiesa, risalente a qualche secolo prima. Infine la sala del trono, una specie di salotto al piano superiore con una sedia savonarola con la spalliera alta, e davanti ad essa un tappeto rosso appoggiato sul solaio di legno, dal quale saliva il calore delle stanze sottostanti.

La chiesa era anche provvista di un piccolo forno accanto alla canonica, ristrutturato negli anni, e che servì persino da pollaio per una gallina, che avrebbe avuto vita breve, comprata dalla Valentina, la moglie del Peppe il bestemmiatore, una voce acuta immersa tra gli animali da cortile, che curava in vita e che uccideva quando era il momento.

La gallina fu comprata per farla al forno: con mio fratello eravamo riusciti a farcela dare viva, così di giorno in giorno divenne sempre più difficile ammazzarla e mangiarla, tanto che poi, alla fine della vacanza, dopo aver soggiornato sotto il forno, venne a Livorno con noi finendo nel pollaio di mio nonno, dove concluse ormai vecchia la sua vita per un pranzo di Natale.

Di un periodo successivo rispetto alla chiesa è il campanile costruito a una cinquantina di metri dalla chiesa stessa, nel punto più alto, così che le campane potessero essere udite dalle due parti del crinale. Anche il campanile era un'avventura, vista la

pericolosità dei solai. Ci andavamo con mio zio a suonare le campane; ci voleva un po' per metterle in funzione, ma poi c'era la soddisfazione del fare una cosa proibita.

CONTINUA



Via G. Rossa, 11/b
Loc. Loppora
FORNACI DI BARGA
tel. 0583 75038
Fax 0583 708812
www.coopfanin.com

OFFICINA MECCANICA, TORNITURA,
FRESATURA, CARPENTERIA
FORATURA PROFONDA
LAVORI DI FACCHINAGGIO, PULIZIE,
SVUOTATURA FOSSE BIOLOGICHE

AUGURA A TUTTI BUON NATALE
E FELICE ANNO NUOVO



**Persiane e finestre
Porte interne in massello
Scale e ringhiere
Mobili**

I nostri serramenti sono corredati di certificazione acustica e termica CE
La Falegnameria Valdrighi vi augura BUONI FESTE



Tel. 0583 710042
BARGA (LU)
Loc. ai Biagi
San Pietro in Campo

www.falegnameriavaldrighi.it

Un presepe lontano

di Vincenzo Pardini

Era un inverno ventoso; le nubi scorrevano verso le punte dell'Appennino, incappucciato di neve. Gustavo Diaconi, da qualche tempo s'era stabilito nella casa di montagna acquistata da giovane dove, per anni, d'estate, aveva trascorso le ferie con la moglie e le due figlie. Della casa se n'era innamorato durante un'escursione con degli amici: di pietra, e il tetto a punta, aveva davanti le montagne, tra cui la Pania. Torno torno al perimetro si estendevano praticelli con qualche albero da frutto, al limitare dei quali troneggiavano i castagni, in mezzo ai più vetusti si trovava l'ovile di un pastore, delimitato da una recinzione per tenere lontani i lupi. Gustavo li vedeva spesso: grigi argento, camminavano uno dietro l'altro; ricalcando le tracce del capintesta, gli sfioravano la casa. Talvolta, verso mezzogiorno, compariva l'aquila; la sua ombra si rifletteva a terra come quella di un aereo a bassa quota. Pensionato di banca, trascorreva gran parte del tempo in casa, dedicandosi a letture storiche; ammiratore di Annibale Barca, gli piaceva immaginare il giorno in cui valicò le Alpi delle Tre Potenze, per poi accamparsi, con l'esercito e gli elefanti, a Bagni di Lucca.

Stava avvicinandosi Natale. Ma Gustavo non temeva il freddo: la rimessa, accanto casa, era stracolma di legna forte e asciutta. Sentiva che sarebbe stato un Natale insolito: da tempo non vedeva moglie e figlie. Tutto perché aveva abbandonato la casa di città. Nelle sue strade e vicoli, andato in pensione, iniziò a subentrargli uno strano disagio. Alla stregua di una persona che veste abiti di foggia esotica e si esprime con una lingua sconosciuta, gli sembrava anomala e ostile. Perfino lo zampillo delle fontane, di notte, gli pareva avesse mutato suono. Assalito da smarrimento e malinconia, decise di trasferirsi in montagna. I primi tempi, con la moglie e le figlie, adulte e sposate, si sentì al telefono.

Poi la linea si guastò, e di loro non aveva più saputo nulla.

Un pomeriggio, venne a fargli visita la moglie, insieme ad un amico di famiglia che, verso di lei, aveva sempre mostrato simpatia. Dal modo di come si parlavano capì che, fra i due, c'era qualcosa di più di un'amicizia, forse, non da ora: da sempre. Anziché rammarico, ne provò un senso di liberazione. Le figlie gli avevano mandato in regalo un telefono cellulare. Oltre a saperlo usare poco, nella casa e nei dintorni restava muto. Per il resto, aveva tutto. Dall'acqua di sorgente all'aria pura; e anche quello che pochi hanno la fortuna di avere: le albe e i tramonti, proprio di fronte alle camere. Talvolta, con Sole e Luna, gli sembrava di esservi faccia a faccia, come fossero due amici ritrovati. E, forse, lo erano davvero. Nevicava e urlava la tramontana, ma le sue giornate erano lo stesso belle. Una sera, si ritrovò in casa un gatto bianco e nero. Un maschio, vide dalle guance piene. Mai aveva avuto animali, ma non riuscì a cacciarlo: meglio di una persona, il micio gli stava vicino con affetto e discrezione. Faceva freddo. Ma le tre stufe, una per piano, tenevano calde le stanze. A Natale, nessuno gli pose gli auguri. Nemmeno il pastore. Nelle notti di Luna piena come quella, la Pania stagliata nel cielo, gli piaceva stare alla finestra di camera ad ascoltare i canti degli uccelli notturni, il bramito del cervo, i "gau" dei lupi. D'un tratto, fra lo sfoglio delle stelle, ne vide una sconosciuta e diversa. Allora gli venne in mente quando, da piccolo, baciava Gesù appena nato alla Messa della vigilia di Natale. Come insorge una gioia o un dolore, sentì che avrebbe voluto tornare a farlo. Fissò il cielo. Così limpido, di notte, non l'aveva mai veduto. Forse per via di quella stella sconosciuta che continuava a solcarlo, certo diretta verso qualche lontano presepe.

A FORNACI IL DISCOUNT ALIMENTARE



Via della Repubblica
Fornaci di Barga (Lu)
Tel. 0583 75373

Parcheggio Reparto macelleria Reparto gastronomia Reparto ortofrutta Carte di credito Bancomat

Aperto tutte le domeniche di dicembre dalle 9 alle 12,30 e dalle 15,30 alle 19

... la spesa conveniente
... la spesa intelligente

augura a tutti i clienti
ed ai lettori del Giornale di Barga



BUONE FESTE!





Buone Feste

NOTINI

GIOIELLERIA - OTTICA

BARGA, Via Pascoli, 39 Tel. 0583 723203

FORNACI, Via della Repubblica, 134 Tel. 0583 709918

CASTELNUOVO GARFAGNANA, Via F. Testi, 4 Tel. 0583 644615

CASTELNUOVO GARFAGNANA, Piazza Umberto I Tel. 0583 639561

A proposito della Santa Lucia in Barga

di Pier Giuliano Cecchi

Tutti siamo ben consapevoli che nel mondo dell'arte possono essere diversi i percorsi e gli sviluppi critici a proposito delle incerte attribuzioni, nel nostro caso, pittoriche. Premesso ciò, con il presente articolo intendiamo proporre uno spunto di riflessione sulla veridicità attributiva di un'opera locale al pennello del nostro insigne pittore Baccio Ciarpi (Barga 1574-Roma 1654): stiamo parlando della Santa Lucia esposta al Museo Mordini di Barga. Pertanto, sull'argomento ci accingiamo a dare spazio a quell'iter critico sviluppato da attenti studiosi intorno alla nostra Santa Lucia.

Alcuni vogliono la Santa Lucia opera del Ciarpi, altri invece di Giovanni Stefano Maruscelli (1582-1653), un pittore-architetto operante a Pisa. Quest'ultima attribuzione parrebbe una certezza, che seppur maturata in studiosi su basi induttive, certamente non è da non scartarsi, anzi, tutt'altro, solo a guardare il proposto raffronto tra le due immagini: la Santa Lucia di Barga e altra santa, precisa-

mente Santa Caterina, raffigurata nell'Incoronazione della Vergine esposta nella chiesa di S. Nicola a Pisa, che in maniera sorprendente si somigliano, come uscite da un unico disegno preparatorio.

Ripercorrendo l'iter critico dell'opera bargigiana vediamo che in vari tempi ne parlano diversi personaggi di sicuro livello critico: Sricchia Santoro Fiorella nel 1975 sulla rivista d'arte Prospettiva, un lavoro basilare per la conoscenza del nostro Pittore; poi Prosperi Valenti Rodinò Simonetta nel Dizionario Biografico degli Italiani del 1981 e in Barga Medicea del 1983, voce ripresa anche da Treccani; ma è con opere successive che s'inizia a inquadrare meglio la Santa Lucia di Barga.

L'iter di conoscenza dell'opera avviene con l'imbattersi da parte degli studiosi nel quadro oggi esposto al Museo Mordini di Barga, in precedenza conservato nella canonica di Barga, creduto superstite di una serie di Santi che erano

esposti in Duomo.

Nel Duomo si ricordava la presenza di una Santa Lucia del Ciarpi e lo stile di quella della canonica, oggi al Museo, lasciava intuire potesse essere della sua mano. Forse è da tale ipotesi che ha preso avvio l'attribuzione dell'opera al nostro artista.

Certo è che in un disegno del 1860, in cui si vede l'interno del Duomo di Barga, alla prima colonna, dove era in essere l'antico e ormai sbiadito affresco di Santa Lucia – volendo nasconderlo per il poco impatto visivo - davanti misero un quadro con la stessa Santa, che dall'immagine visionata possiamo pensare fosse di un certo livello e anch'essa possibilmente attribuibile al Ciarpi, perché lo suggerisce il generico stile, seppur colto dal disegno del lavoro ottocentesco. Che sia una Santa Lucia lo dimostra il piatto che la figura regge, su cui sono posati i suoi occhi, segno del martirio subito.

Se fosse questa la Santa Lucia del Ciarpi (oggi dispersa) evidentemente non è quella del Museo bargigiano, restando di quest'ultima ignota la provenienza, salvo pensare alla sua esistenza presso l'Ospitale di S. Lucia, soppresso sul finire del sec. XVII, o in qualche chiesa locale.

Di là da quanto detto dobbiamo dire che la Santa



La Santa Lucia esposta al Museo di Barga, attribuita a Baccio Ciarpi (1574-1654).



A destra, Santa Caterina dal dipinto Incoronazione della Vergine, nella chiesa di S. Nicola di Pisa, opera di Giovanni Stefano Marucelli o Maruscelli (1582-1653).

Lucia tenuta in canonica senz'altro ebbe altre visite da parte di studiosi, particolarmente attenta quella di Alberto Ambrosini che la segnalò a un collega critico d'arte impegnato in uno studio sul pittore Giovanni Stefano Maruscelli: Roberto Contini.

Questi nel suo contributo al libro curato da Paolo Roberto Ciardi, "La Tribuna del Duomo di Pisa - capolavori di due secoli" del 1995, trattando la voce Maruscelli, ecco come si esprime: "Mi scuso per cogliere ancora il pretesto di risarcire il Marucelli di due dipinti... la Santa Lucia (fig. 2) che Alberto Ambrosini amichevolmente mi

segnala nella canonica del Duomo di Barga".

Altra conferma ci viene dal libro Pittori, Incisori e Architetti pisani nel secolo di Galileo, redatto da Franco Paliaga nel 2009, il quale elenca la Santa Lucia di Barga tra le opere del Marucelli, restituendo a quest'artista altre due opere conservate in S. Maria del Carmine a Pisa, prima attribuite al Ciarpi. Certo non mancano altre pubblicazioni, come il libro di Bellesi e Gregori: Catalogo dei Pittori Fiorentini del '600 e '700 del 2009, dove ancora si continua ad attribuire al nostro Baccio Ciarpi la Santa Lucia di Barga.



*La Bottega
del Fattore*
Enoteca • Vino sfuso
Affittacamere
si confezionano
cesti natalizi

Via E. Medi 30, Fornaci di Barga - Tel e fax 0583 709841
www.labottegadelfattore.it



Assistenza Autorizzata
FORNACI DI BARGA - TEL. 0583 709919 FAX 0583 1798141
Augura Buone Feste a tutti



A Porta Reale
LIBRERIA MARIO NARDINI
Libri, giornali, riviste italiane ed estere
vasto assortimento di volumi pascoliani e di storia locale
Barga
Tel. (0583) 723.860
Alla gentile clientela augura Buone Feste



Caffetteria
Pane, Pizza, Focacce
Biscotti e Dolci casalinghi

tradizionale "BEFANA DI BARGA"
vasto assortimento di prodotti inglesi
Cadbury - Heinz - Jrn Bru ed altri ancora

Merry Christmas **Via G. Pascoli, 18 - Barga - Tel. 0583 723119** *Merry Christmas*

L'Attesa

di Paolo Giannotti

Tutto era silenzio, adesso. Un silenzio antico, rotto soltanto da qualche scricchiolio della vecchia casa. Sarebbe arrivata, oh sì, sarebbe arrivata. Michele ne era certo, e questa volta...

Aveva lasciato, fuori dell'uscio di casa, un po' di paglia e qualche carota per l'asinello. La mamma aveva insistito per appendere fuori della porta la grossa calza che la Befana, quella notte, avrebbe riempito di regalini e dolciumi, ma lui era stato irremovibile. La calza doveva rimanere in casa, lì in sala, vicino al camino. Era indispensabile fosse così, altrimenti il suo piano non avrebbe funzionato.

La mamma, cosa ne sapeva lei? Mica c'era lei in classe, quando i compagni lo prendevano in giro e gli davano del credulone. Roberto, soprattutto Roberto, il suo vicino di banco. È lui che gli aveva detto che la Befana non esiste, che è tutta un'invenzione dei grandi: lui lo sapeva bene, perché l'anno passato si era accorto che sotto i panni e la parucca della vecchierella c'era in realtà sua zia Fiorella. A lui non potevano farla. Che si credevano, questi grandi! E non era tutto: se proprio voleva saperlo anche Babbo Na-

tale, beh, anche lui non esisteva proprio. Figurarsi. Era il signor Venanzio, Babbo Natale. Ecco chi era. Lo aveva riconosciuto subito lui, con quella barbaccia finta, attaccata con lo sputo, e sotto (si intravedevano benissimo) i suoi baffi neri; e la voce, che non era per niente quella di Babbo Natale ma quella di lui, del signor Venanzio, appunto.

Michele aveva cercato di controbattere. Lui alla Befana invece ci credeva. Su Babbo Natale si poteva anche discutere, d'accordo, ma non sulla Befana. Lo sapeva bene anche lui che c'erano delle persone che si travestivano, mica era scemo. La sua mamma gli aveva però spiegato, se ci tenevano a saperlo, che queste finte Befane in giro per il borgo erano delle aiutanti di quella vera, ecco. L'aiutavano a far festa ai bambini e a portare in giro i doni perché lei aveva troppo lavoro e, da sola, non ce l'avrebbe mai fatta a contenere tutti.

Gli altri però non sembravano convinti e anzi avevano seguitato a canzonarlo e a dirgli che ormai, a nove anni, a queste fole ci credeva solo lui. Fole, fole, fole! Questa paroletta gli era ronzata intorno, fastidiosa come un brutto insetto, lungo tutto il ritorno a casa. C'era rimasto male. Aveva litigato con gli amici ma non aveva pianto. Solo nei pressi di casa, in un androne, al riparo da occhi indiscreti, si era sfogato in un pianto lungo di rabbia. Poi si era asciugato i lucciconi che gli rotolavano giù dalle gote, si era soffiato il naso ed era rientrato a casa. Dell'accaduto non aveva fatto parola con nessuno.

Ma il peso era troppo grande e dopo qualche giorno ne aveva parlato con il babbo, a cuore aperto. E il babbo, a dire il vero, gli aveva fatto un discorso un po' troppo arzigogolato, che lui non ci aveva capito granché, anzi non ci aveva capito quasi nulla. Gli sembrava comunque che il sugo del discorso fosse presappoco questo, e cioè che se si crede in una cosa quella cosa esiste davvero, e se non ci si crede non esiste proprio. Sicché i suoi amichetti avevano ben poco da fare i furbi, ché la Befana, quella vera, loro non l'avrebbero mai veduta. Era certo. Così aveva concluso il babbo, e Michele si era parecchio rassicurato.

Ma ormai il tarlo del dubbio aveva incominciato a lavorare dentro di lui. Ci voleva una prova, una prova tangibile insomma.



Fine anni '60. La famiglia Piccioli davanti all'albero di Natale. Foto gentilmente messaci a disposizione dall'Associazione "Perché la tradizione ritorni - La Befana" che ringraziamo

Lui la Befana, quella vera, doveva proprio vederla.

Sarebbe stato questa notte. Non avrebbe chiuso occhio pur di cogliere la vecchina sul fatto. Certo, ci voleva un bel po' di fegato: e se ella avesse reagito male? Se si fosse offesa per il fatto di essere stata scoperta? Michele pensava a tutto questo e intanto il cuore gli ballava in petto un po' per l'eccitazione un po' per la paura. Magari poteva osservarla senza farsi scoprire. Ecco, sì, era il meglio da farsi. Ma poi pensò che la Befana era furba e soprattutto magica, ed era quasi impossibile riuscire a fargliela. Che fare, dunque? Insomma, qualcosa avrebbe escogitato sul momento.

È lì che spuntano le idee più brillanti. Ora non restava che attendere. Sì, ma quanto ancora?

Fuori l'aria s'era fatta latiginosa. I pochi rumori che provenivano dalla strada parevano avvolti nell'ovatta. Erano i segnali che preannunciavano la neve.

Passavano intanto i minuti, le ore. Ma quando arriva? Si chiedeva Michele. Quando? Adesso, accidenti, incominciava persino ad aver sonno... Oh no, non poteva mollare, no davvero. Sarebbe stata l'occasione persa e poi...

Ma, attenzione, d'un tratto un rumore al piano di sotto... Così gli era parso, almeno. Sì sì, ne era sicuro. Un rumore giù in sala. Lo sapeva, lo sapeva. Era lei. Era arrivata. Era arrivata per lui. Si sentì prendere dallo sgomento. Pensò persino di nascondersi sotto le coperte e non uscire più dal letto. Ma no, no: doveva incontrarla. Ad ogni costo e in barba a qualunque paura.

Giù, in sala, i rumori si facevano più nitidi. Uno scalpiccio... un crocchiar di cartocci... La calza. Stava riempiendo la calza! Michele tirò un grande respiro. Scese dal letto. Le gambe gli tremavano un poco. Si accostò all'uscio di camera. Lo socchiuse pian piano...

my beautiful laundrette

A

Lavanderia a gettore

A Mologno, in via Mologno, 16 Tel. 347 0652973

COSMOGOMMA
di Tognotti D. & Biagioni G. S.n.c.

... NON SOLO PNEUMATICI!

Sostituzione freni, marmitte, ammortizzatori
Assetti • Cambio Olio • Tagliandi
Meccanica leggera • Servizio revisioni

ISPEZIONE GRATUITA
DELLA VETTURA

Via Rossa, Loc. Loppora - Fornaci di Barga (LU)
tel & fax 0583 709946

La magia della neve



Un fiabesco panorama di Barga (Foto di Federico Giusti)

 **Smurfit Kappa**

da sessant'anni produciamo carta



Augura a tutti Buone Feste



La magia della neve



Una veduta natalizia di Barga sotto la neve



Barga - Piazza Matteotti Tel. 0583 711093

*L'anno scorso Natale ti portava
a Parigi, quest'anno cosa succederà?*

*Ogni 50 € spesi per "Coccole" o Cofanetti Natale avrai un
assegno di 15 € da spendere a Gennaio 2014!*

*Ogni 30€ spesi per "Coccole" o Cofanetti Natale
avrà...?*

*Prova a curiosare nelle nostre vetrine
tante idee regalo a partire da 4 €*

a tutti voi Auguri per un 2014 speciale!

Natale: un concerto senza tempo

di Antonio Corsi

Quasi in un sogno a occhi aperti: nella soffusa rigidità di un periodo invernale in cui le giornate sempre più corte anelano alla luce di una grotta sopra la quale scintilla una cometa mentre ai lati gli angeli, bianchissimi di quello splendore misterioso, celebrano con il loro inno di gloria un evento che ancora comprenderanno soltanto alcuni pastori di guardia ai loro greggi, il canto angelico si cala in una realtà dolorosa di disoccupazione e povertà per farsi concerto: terreno ma senza tempo, quasi in uno sconosciuto, inconoscibile eterno-presente.

Il loro canto di gloria diviene d'un colpo un *Al-leluiah* solenne e gioioso: coro e orchestra cesellano le armonie di Haendel con una partecipazione musicalmente perfetta ed emoti-

vamente partecipata come mai l'avevamo percepita nei normali concerti. Tra quelle voci si avvertono, dapprima confusamente, poi si vanno pian piano riconoscendo, presenze antiche (della nostra lontana gioventù) e attuali di un coro del Duomo dove per una volta le belle voci femminili magistralmente integrate, e dirette, da una brevissima Roberta Popolani, si inseriscono e si fondono poderose voci maschili: quelle dei tempi ormai andati in cui all'armonium (non c'era ancora, ai lati del massiccio San Cristofano, il nuovo organo dalle canne imminenti sopra le sedute del coro in legno) sedeva, suonava e dirigeva Don Ranieri Andreotti, l'indimenticabile Cappellano che nei mesi della Linea Gotica aveva accompagnato in Sigliari, al camposanto,

foto Massimo Pia



sotto le cannonate tedesche tanti defunti, alcuni uccisi proprio da quelle cannonate: erano (e sono) le voci del Pietro Marroni, del Nello Chiesa, del Renzo Lucchesi, dell'Italo Borghetti, del Gualtiero Pia, che ogni tanto dava anche il cambio all'armonium a un sudatissimo Cappellano – e adesso, nel tempo di Natale, anche del Bruno Sereni che in queste occasioni era sempre presente per partecipare, commosso, al canto del Tu scendi dalle stelle... -; e poi (ma questi potrebbero ancora far parte di un coro "a voci mistiche"), del Giorgio Brogi e di me, che continuo questo sogno ad occhi aperti.

Però, stranamente, qui non siamo nella chiesa ma in una specie di anfiteatro

celeste, confusi tra gli angeli osannanti col loro *Gloria e un beethoveniano "Inno alla gioia"*, ove l'orchestra e il pianoforte fraseggiano col coro: e qui, negli "a-solo", le voci del Mario Pia, del Marroni, dell'Anna Turri e dell'Anna e della Giovanna Malfatti (queste due potrebbero ancora...) risuonano con timbri pressoché professionali, mentre dall'orchestra a turno diretta dal Maestro Diddi e dal Beppe del Rombò si riconoscono tra i violini l'Enrico Redini e il prof. Rinaldi, tra i violoncelli l'Alberto Colognori, fra i clarini l'Alfredo Santi, il Beppe Corsi, tra i fliscorni il Pedrigi e il mio nonno Marcello, fra i bassi il Giuseppe Brogi, il Nello Chiesa e il Nanni, fra i corni

l'Alberto Cardosi, il Mario Da Prato e il mio babbo Ubaldo: il pianoforte si fa notare e ammirare sotto i tocchi sapienti della signorina Cellini e delle sue allieve, la signora Feci e la mia mamma Irene...

E poi il sogno ad occhi aperti finisce, l'eterno presente in cui si mescolano defunti e viventi svanisce in un presente attuale e rapidissimo nel fluire, quando dal campanile del Duomo, realmente stavolta, il doppio solenne "atre" che chiama alla Messa di Mezzanotte scende a invadere colli e vallate, villaggi e paesi; adesso è tempo di "rientrare" e salire per carraie e scalinate fino all'Aringo e in chiesa levare l'animo al cielo: ci sono anche lassù le stelle, pure se senza una cometa.

IL BAR DEL PAOLOGAS

COCKTAIL KARAOKE
LIVE MUSIC

segui con noi i campionati di
MOTO - CALCIO - FORMULA 1

...e brinda con noi alle festività 2013!

Barga via Marconi/Piazzale del Fosso 0583 710203

Panificio Regio Bello
ogni mattina sforna per voi
pane, focacce, pizza, brioches
il sabato mattina pane di patate caldo
e durante le feste la **Befana di Barga**

Via Pascoli 33, Barga / 0583 710406

LAVORAZIONE MARMI & GRANITI

DINI MARMI

di Pierluigi Dini & C. snc

auguri di Buone Feste

www.dinimarmi.it - staff@dinimarmi.it

55053 GHIVIZZANO (LU) - Via Nazionale s.n. - Tel. 0583 77001 - Fax 0583 779977
Show-room Curve di Marmo: CASTELNUOVO GARFAGNANA - Via Agostino Rosa, 4

il mangiar bene

Auguri di Buone Feste

RISTORANTE

SPECIALITÀ DI PESCE

PIZZERIA

ROSTICCERIA

Via di Borgo, 1 - BARGA

Canto al vento

di Beatrice Gimorri

Un lungo viale che saliva verso la catena appenninica, era fiancheggiato da tigli secolari dal tronco nodoso e antico. Rimaneva lo stesso visto, la prima volta, quando avevo dovuto lasciare la mia casa e i miei genitori per poter frequentare la quinta elementare a Barga. Mi sembrava allora un viale spazioso, immenso, poi, crescendo, ai miei occhi si era rimpicciolito, forse perché in mezzo secolo si capovolgono situazioni, si rinnova inevitabilmente la vita e l'animo è più pronto ad accogliere nuove esperienze.

Lo studio mi gratificava e mi trovavo bene in quella cerchia di compagni di scuola che oggi non incontro più. Ne sono rimasti soltanto alcuni, isolati e sparuti, con abitudini e ritmi radicati nel tempo. Amiche dell'ultimo percorso: la Luisa Macciantelli e la Marisa Angelini che torna da Chicago in estate.

L'ho incontrata una volta, cercandola affannosamente tra la folla, in occasione della mostra del pittore Magri. Era la mia compagna di banco e tra noi c'era quella complicità propria di un tempo in cui si comunicava soltanto con gli sguardi, gli ammiccamenti, i foglietti, i gesti e non c'erano cellulari a interrompere pensieri, stati d'animo, facili risate.



Un imbiancato viale di Canteo

Soltanto il traffico sempre crescente ai nostri giorni, ha modificato in parte Canteo, il cui nome significa "canto al vento". Allora biciclette, vespe, lambrette, qualche taxi: motori lenti e poco sicuri. Non mi sono mai chiesta perché il viale più accogliente della città avesse quel nome.

A volte diamo per scontato ciò che ci circonda senza approfondire, soprattutto quando il paesaggio che attira la nostra attenzione è bene comune, ma che diventa

esclusivo perché legato a sentimenti.

Canteo oggi (siamo nel settembre ancora verde e prorompente del 2002 nda), m'invita a percorrere l'abituale tratto di strada che conduce in via dell'Acquedotto, alla "mia casa". I rami intrecciati dei tigli, uno di fronte all'altro, formano un tunnel che incanta e rapisce ogni volta. Le ville, più o meno le stesse, alcune ristrutturate o tinteggiate, sono distanziate, sobrie, eleganti. All'automobilista frettoloso sfuggono le piccole traverse che si affacciano in zone interne dove appaiono, quasi all'improvviso, numerose costruzioni circondate da spazi erbosi. La loro veste moderna è però in armonia con le "vecchie" abitazioni che fiancheggiano il viale principale.

Barga si è molto estesa: bellissima ai miei tempi,

continua a destare stupore e meraviglia. Canteo, il viale della mia gioventù, scendeva fino a raggiungere il "Cedro", piazza dove i giovani in crocchio sostavano quasi sempre nel pomeriggio. Per me, molto timida e impacciata, rappresentavano un ostacolo e, dovendo passare proprio di lì, preferivo allungare il tragitto tra vicoli e stradette, pur di evitare i loro sguardi puntati. M'imbarazzava essere scrutata poiché temevo di non superare la prova e uscirne vinta. Così il mio primo amore nacque, all'età di sedici anni, fra le note di una fisarmonica che giungevano dalla vecchia Barga fino a raggiungere la terrazza della mia abitazione. Non distinguevo però la persona perché troppo distante.

Puntuale, nel primo pomeriggio, alla stessa ora, come tacita intesa, si apriva una finestra e suadenti note

giungevano alla mia mente ed al mio cuore. Le emozioni si accavallavano per tutto ciò che mi stava accadendo: il "mio ragazzo" (linguaggio moderno) suonava esclusivamente per me ed in questo modo m'invitava a conoscerlo meglio e forse ad amarlo. Lo feci con quella riservatezza e quel pudore che mi hanno accompagnato sempre lungo il cammino. Sboccò un amore ai primi albori, pulito, delicato, che mi gratificava e nello stesso tempo mi riempiva di paura. Avrei potuto confidare soltanto alla mamma, (lontana molti chilometri e impiegata nel lavoro) ciò che mi accadeva dentro.

Provavo un'immensa felicità, ma non sapevo che il nuovo sentimento, sfarfallio al vento, se fosse cresciuto avrebbe potuto capovolgere valori e togliere certezze.

(dal libro "Al di là e al di qua dell'Alpe")



FARMACIA DOTT. SIMONINI

VASTO ASSORTIMENTO
ALIMENTI SENZA GLUTINE,
ANCHE SURGELATI

Auguri di Buone Feste

Piazzale del Fosso - Barga - tel. 0583 723096

Casa del Bambino
abbigliamento e intimo
da 0 a 14 anni

Barga, Largo Biondi - Tel 0583 711427

A tutti i lettori sinceri auguri di buone feste

Karisma
ABBIGLIAMENTO
UOMO DONNA

esclusivista  **taglie dalla 44 alla 54**

abbigliamento classico e da cerimonia per la donna

Buone Feste

*nuove collezioni
autunno/inverno*

Via della Repubblica, 165 - Fornaci di Barga
 Tel. 0583 709337 - karisma@ypsilomail.com

KME impegno e territorio

Il 2013 è stato un anno molto importante per la storia di KME, con parecchie sfide portate a termine che ci hanno visto protagonisti in un momento non certo facile per l'industria e l'intera economia.

L'Azienda in questo periodo ha riaffermato con i fatti l'importanza di Fornaci di Barga - sede dallo scorso Agosto della Direzione Generale Italia - all'interno del Gruppo KME e lo ha confermato anche con il raggiungimento di un importante accordo sindacale di stabilità occupazionale per tutti i propri dipendenti. Inoltre in questo anno KME ha ulteriormente rafforzato il legame che esiste da quasi 100 anni con il territorio divenendo promotrice, nell'ambito del Progetto LU.ME. insieme ad altre 9 aziende metalmeccaniche della Lucchesia, di una serie di importanti ed innovative iniziative sociali.

Tra queste ci piace ricordare - tra le altre - la consegna gratuita della carta alle scuole, i "Bimbi in Ufficio con Mamma e Papà", il concorso giornalistico de *La Nazione* (vinto dalla Scuola Media Don Aldo Mei di Fornaci), la partecipazione alla Lucca Marathon - dove i nostri dipendenti hanno vinto premi in denaro che sono stati devoluti in beneficenza al Gruppo Volontari della Solidarietà di Barga ed all'Associazione Amatafrica di Gallicano -, e gli incontri in Stabilimento per scuole e cittadinanza. Inoltre per tutti i nostri dipendenti e le loro famiglie, KME si è impegnata a stipulare una serie di convenzioni e sconti con i più importanti esercizi commerciali del territorio.

L'impegno di KME proseguirà poi a inizio 2014 con l'inaugurazione del nuovo accesso allo Stabilimento, in fase di ultimazione in località Chitarino, che consentirà finalmente di spostare tutto il traffico pesante dal centro di Fornaci, con un beneficio sulla qualità della vita di tutti i cittadini del nostro Comune.



In alto da dx: consegna di carta alle scuole con il Progetto LU.ME; lo spettacolo di Leonardo Fiaschi per Dynamo Camp. Al centro da dx: la visita del vescovo Benotto in stabilimento e accanto il sopralluogo al cantiere della Bretellina ed un momento di "Bimbi in ufficio". Sotto i premi in denaro della Lucca Marathon devoluti alle associazioni e l'incontro con le scuole per la Giornata Nazionale delle Piccole e Medie Imprese



KME
L'EVOLUZIONE DEL RAME

Stabilimento di Fornaci di Barga (Lucca)

Augura Buone Feste



La magia della neve



Una bella veduta di via della repubblica sotto la neve (foto Graziano Salotti)



Lucchesia Viaggi

per i vostri viaggi affidatevi all'esperienza di Alberto e Laura

Le nostre Crociere a prezzi speciali (tutto incluso, posti limitati)

Minicrociera 5 notti con partenza 19 dicembre da € 600

Crociera di san Valentino (14-21 febbraio), partenza da La Spezia da € 650

Proposte in Bus con il Viaggere

I tradizionali Mercatini di Natale nelle splendide località come Trentino, Alto Adige, Napoli, Svizzera, Germania, Austria

Tante soluzioni per una breve esperienza da 1 giorno da € 55

oppure per vivere l'atmosfera con calma fino a 2,3 o 4 giorni da € 150,

Capodanno per tutti i gusti in bus o aereo

Tante proposte da 2 giorni nelle città italiane, sulla neve, alle terme

Oppure mete sfavillanti nelle città Europee e nel mondo come New York

E da Befana per tutto gennaio...

sconti al caldo fino al 20%

Pacchetti volo + hotel 7 notti per Canarie, Santo Domingo, Kenya, Zanzibar, Capo Verde, Marocco

...Speciale Sposi

Eccezionali promozioni per prenotazioni entro dicembre
vi aspettiamo per trovare insieme a Voi il viaggio da sogno

...In Concerto

Vasco Rossi - Baglioni - Ligabue - Pausini

Biglietti campionato serie A 2013/14

Inter e Fiorentina senza tessera del tifoso
+ anteprima Campionato Brasile 2014



I nostri servizi...

Biglietteria ferroviaria
Pacchetti Viaggi

Biglietteria aerea linea e low-cost
Biglietteria marittima

Biglietteria pullman Italia ed Esterno
Lista nozze personalizzata

Noleggio pullman, auto

Visti e assicurazioni di viaggio

Biglietteria eventi sportivi e concerti
Novità: biglietteria ferroviaria c/o

Stazione di Mologno (tel. 0583 723071)



25 Dicembre: “È Natale!”

di Ubaldo Giannini

La data tradizionale della nascita di Gesù, fissata secondo calcoli cronologici dal monaco Dionigi il Piccolo nel secolo VI per stabilire il punto iniziale dell'era cristiana, è il 25 dicembre, uno dei giorni più belli della cristianità. A quella data, credenti e non, si preparano con grande entusiasmo a vivere in letizia. Il focolare domestico, luogo sacro per i nostri nonni - oggi quasi scomparso - torna per tutti lasciando da parte i dissensi che fanno parte del vivere quotidiano. A questo proposito ricordo una Notte di Natale quando Papa Giovanni XXIII apparve alla piazza gremita di fedeli dicendo: "Continuiamo a volerci bene, cogliendo quello che ci unisce e tralasciando quello che ci divide".

Era Natale... e noi bambini facevamo solo il presepio perché è cosa di carattere religioso. Era allora che il profumo del bosco invadeva la vecchia casa e si univa al profumo dei lumini che via via si spengono.



Presepi di ieri, presepi di oggi. Ecco quello realizzato da Giulia Santi negli uffici del comune di Barga nel Natale 2012

Disponevamo i rigidi rami di cipresso, l'amaro alloro, e pezzi di tronco rugoso giallo di licheni. I forti colori delle statuine di gesso stavano nel verde del muschio, qualche sasso spugnoso stava vicino ad uno specchio orizzontale e lontano la casa di Erode con le sue torri ed ovunque pecorine di lana con in mezzo la cappinna con il piccolo Gesù. Un altro presepio naturale era

il castello di Barga con le sue carraie, le sue tenui luci, lo stanco calpestio dei muli che, carichi di carbone e di legna ricoperta di neve, scendevano dalla montagna e non mancavano i pastori con qualche gregge che scendevano anche loro a cercare un regalo per i bambini e le mogli che attendevano con ansia nelle casette sparse sulle circostanti colline. Qualche rintocco di campana

che preannunciava il solenne doppio della mezzanotte.

Ora vengono alla mente le varie fasi della vita: "la culla con la madre che ne è l'Angelo accanto; il bimbo che fa le bolle di sapone; il giovane che incorona la sposa; gli sposi seduti sopra un'unica poltrona con i bambini in collo; i vecchi, curvi, coniugi che entrano insieme nella grotta della morte; le anime che volano in cielo".

Retorica serena della traiettoria della vita. In questo viaggio nel tempo che tutti faremo, quanti Natali sono passati, ognuno con la sua storia non sempre bella, ma che tornano alla mente con una certa nostalgia pensando ai nostri cari che hanno già fatto questo percorso; ma siamo certi che quel giorno saranno ancora più vicini a noi per festeggiare insieme la nascita del Salvatore.



MARCHIO DEPOSITATO

Lucca - Piazza S. Michele - Tel. 0583 494933

Augura Buone Feste



★ Augura BUON NATALE e FELICE ANNO NUOVO

Luti Giuliano

COSTRUZIONI s.r.l.

Via Pietro Funai, 4 - BARGA

TEL. 0583 71.00.82



**ALIMENTARI
Franco Marchetti**

Specialità salumi e formaggi

SERVIZIO A DOMICILIO

BARGA - Via Pontevecchio, 13 - Tel. 0583 723.456

★ Augura alla spettabile clientela BUONE FESTE

Natale a Fornaci, realtà di oggi e ricordi di ieri

di Romano Verzani

Appassionati, impercettibili appassimenti, mescolando ricorrenze, compleanni, giorni tristi e giorni lieti, anche questo duro, difficile 2013 sta arrivando a presentare la sua festa più sentita e scintillante. Il Natale. A Fornaci si accenderanno le luci che, ogni anno più anonime, si sforzano di rendere accattivante quella lunga vetrina a cielo aperto che è Via Della Repubblica. La strada verrà chiusa al traffico permettendo ai curiosi e sempre numerosi visitatori di sbirciare le vetrine dei negozi, addobbate a festa, per invogliare coloro che percorrono la via, ad effettuare gli ultimi acquisti, che andranno poi a posizionarsi, secondo una ormai consolidata tradizione, ai piedi di luccicanti alberi, allestiti in qualche stanza delle abitazioni.

Non è difficile prevedere (visto il periodo che l'Italia sta vivendo) un'atmosfera meno festosa, certamente più preoccupata rispetto alle speranze, alla fiducia in un futuro generoso che si respiravano non tanti anni fa. Gli altoparlanti, dislocati lungo la via, che solitamente diffondono musica tecno o le scemenze di qualche rapper alla moda, (forse) ripiegheranno sulla struggente melodia delle "Stelle del Jazz" di Paolo Conte o sulla commovente tristezza dello "Straniero" di Moustaki. Passando davanti ai tavoli col vin brûlé, allestiti dai bar e ristoranti, per alleviare il freddo pungente del tardo Dicembre, osservando un Babbo Natale sfrecciare, dispensando caramelle, su un'Ape della Piaggio adattata a slitta, chi (come il sottoscritto) di Natali ne ha visti parecchi non può esimersi da ripensare ai 25 Dicembre di

tanti anni fa che caratterizzarono i nostri anni non solo più belli ma certamente diversi della nostra giovinezza. Ci tornano alla mente strade non illuminate, pochi alberelli nelle vetrine dei negozi, un freddo pungente e quasi sempre la nebbia. Ma in noi giovani Fornacini montava l'attesa per le cose che sarebbero successe di lì a poco. Le scuole avevano chiuso i battenti, non c'erano compiti da fare e la sera pur nel gelo incombente si poteva tirar fuori la Lambretta o la Vespa o il Galletto o qualche altro motorino che alcuni possedevano per parcheggiarlo davanti all'insegna di un bar fosse quello del Chiappa (il Buchi), sfegatato Milanista, o il Capretz della Liliana del Marinello e dell'Agostino o il Centrale dell'Aladino e della Clementina. Al caldo di una grossa stufa di cocci giocavamo interminabili partite di biliardo e fantasticavamo su quello che sarebbe successo di lì a qualche giorno. Non ci aspettavamo regali importanti, che puntualmente non sarebbero venuti, ma la notte della Vigilia di Natale tutti quanti ci saremmo schierati sulle panche che contornavano l'altare della chiesa di Fornaci Vecchia per adocchiare le ragazzine del cuore che puntualmente, sotto gli occhi attenti dei genitori, si schieravano in bella vista nelle prime file. Alla fine della Messa, camuffato dagli auguri di rito ci scappava quasi sempre un appuntamento per il giorno di Natale presso il mitico cinema della SMI, immancabilmente pieno in ogni suo posto. Il giorno di Natale era un giorno ovattato e tranquillo, ci si svegliava tardi, una puntatina al bar, poi ognuno a



Festa della Befana in piazza IV Novembre. Siamo nel 2007 (Foto Borghesi)

casa sua per il pranzo con le famiglie riunite. Questo rito per noi giovani di allora era sempre troppo lungo tanta era l'ansia di non mancare all'appuntamento delle tre al cinema della SMI, dove quasi sempre c'era un posto prenotato da qualche gentile donzella. Successivamente, a pomeriggio inoltrato, ai tavolini del solito bar, iniziavano a delinearsi le strategie per la sera che sarebbe arrivata una settimana dopo: l'Ultimo Dell'Anno. Molto gettonato era il Teatro Differenti a Barga, qualcuno proponeva il famoso Refettorio della SMI nel viale della stazione o in alternativa il cinema Cheli di Gallicano. Per noi, studenti sfaticati di belle speranze c'erano da valutare numerose feste casalinghe organizzate anche in paesi limitrofi dalle rappresentanti di vari Istituti (prevalentemente Magistrali di Barga e Liceo di Castelnuovo) individuando in modo certosino quelle dove il controllo dei genitori era meno stringente. Poi, col passare degli anni, anche il Natale a Fornaci è cambiato. Negli anni che vanno dall'Ottanta alla fine

del Novanta, parallelamente con l'esplosione del boom economico, sulla strada, si è materializzato un tripudio di luci, i negozi sono diventati lo specchio di un consumismo opulento e sfrenato mentre Fornaci sembrava lanciato verso un inarrestabile primo commerciale sui paesi di tutta la valle. Un anno (molte lo ricorderanno) comparve alla vigilia del Natale una spettacolare coreografia, tipo San Pietroburgo in Russia, fatta con alberelli bianchi di polistirolo, scaturita dalla fantasia dell'amico scomparso Gino Giovannelli. Sfortuna volle che la notte tempestosa distrusse e spazzò via tutta la magia scenografica che con tanta passione il Gino aveva creato. Per un paio di anni è

comparsa anche una pista di pattinaggio sul ghiaccio molto frequentata e ben accolta ma che è finita travolta dai costi insostenibili. Adesso che noi non siamo più giovani di belle speranze ma piuttosto protagonisti sbiaditi di questi Natali dobbiamo constatare, senza nascondersi dietro un dito, che Fornaci ha perduto molto del suo appeal e riesce difficile immaginare come saranno i Natali a venire. Ci sono però nuovi giovani che hanno la voglia di impegnarsi in un progetto difficile e coraggioso che con poca fantasia, a dire il vero, hanno chiamato Fornaci 2.0. È loro il compito di rivitalizzare Fornaci e la sua festa.

Tanti auguri e sinceramente BUON NATALE.

**Lavorazione marmi
graniti e bronzi**

Cell. 3486034085

e-mail: ezio.piacentini@libero.it

Fax: 0583 727073

Buone Feste



Oltre trent'anni di esperienza



TESSUTI per ARREDO CASA e ABBIIGLIAMENTO

A tutti i migliori auguri di Buone Feste

Via della Repubblica, 234 Fornaci di Barga
Tel & Fax 0583 709838 - e-mail: franchitessuti@email.it



**trattoria
DA RICCARDO**
IL LOCALE DEI
VOSTRI INCONTRI...
Vi augura Buone Feste

Via Marconi, 6 - Barga Tel. 0583 722315 - www.trattoriadariccardo.it - info@trattoriadariccardo.it



Rifiuti e raccolta differenziata: un impegno costante verso l'ambiente

Un impegno costante dell'Amministrazione verso l'ambiente. Un'attenzione che in questi anni ha portato il nostro comune a raggiungere importanti traguardi, anche in termini di percentuale, nella raccolta differenziata dei rifiuti. Obiettivo reso possibile grazie all'estensione del servizio porta a porta in quasi tutto il territorio comunale e alla preziosa sinergia fra Comune e ATI Sistema Ambiente – Valfreddana Recuperi, attuale gestore del servizio con il fattivo impegno dei cittadini che stanno rispondendo in maniera molto positiva a questa iniziativa.

Ma non solo questo. L'altro importante impegno era creare stazioni ecologiche, ecocentri, dove poter smaltire anche oli esausti, elettrodomestici, inerti, legno, materiali ingombranti e quant'altro, sensibilizzando così la popolazione a disfarsi di questi materiali in modo corretto non abbandonandoli o mescolandoli con altri materiali riciclabili. Una realtà che tutti abbiamo toccato con mano nei mesi scorsi quando è stato inaugurato in San Pietro in Campo il nuovo Ecocentro (numero verde 800300644) dove sono stati allestiti appositi contenitori distinti, dove le utenze domestiche potranno conferire rifiuti ingombranti, Raee (rifiuti da apparecchi elettronici e elettrodomestici), batterie e accumulatori, legno, materiali ferrosi, oli e grassi comestibili, toner, indumenti oltre che i materiali per i quali è prevista la raccolta porta a porta quali multimateriale e carta.

Un progetto – quello di incentivare il recupero attraverso la raccolta differenziata – al quale non ci si può sottrarre se si vuole guardare a un futuro “pulito” e rispettoso dell'ambiente e per il quale è assolutamente necessaria la partecipazione e collaborazione di tutti i cittadini.

Il riciclo infatti può e deve aprire nuove e future prospettive.

Con queste convinzioni l'Amministrazione comunale ha voluto aderire al protocollo Rifiuti Zero, impegnandosi ad intraprendere tutte le iniziative previste dal protocollo mirate alla drastica diminuzione del rifiuto residuo attraverso numerose e virtuose pratiche.

Un impegno costante verso l'ambiente significa infatti spingere al massimo la raccolta differenziata, il riciclo ed il riuso dei rifiuti, eliminando così il conferimento in discarica e gli inceneritori.

Barga si sente pronta per centrare questo importante obiettivo: il primo passo, il più importante, l'abbiamo già fatto, grazie alla raccolta porta a porta oggi seguita con passione e attenzione degli abitanti del nostro territorio.

Comune di Barga

ATI Sistema Ambiente – Valfreddana Recuperi



L'inaugurazione dell'Ecocentro di San Pietro in Campo



Un'immagine dell'ampio interno dell'Ecocentro



Particolare dei contenitori per la raccolta degli elettrodomestici usati



Un grazie a tutti coloro che aderendo a questa iniziativa si impegnano per salvare il nostro ambiente e un augurio sincero di Buon Natale e di un nuovo anno portatore di speranze e buone pratiche.



Il sindaco Marco Bonini
l'assessore all'Ambiente Giorgio Salvateci
ATI Sistema Ambiente – Valfreddana Recuperi

La magia della neve



Largo Biondi e parco Kennedy durante la nevicata del febbraio 2013

AUGURI DALLA VILLA DI RIPOSO "G. PASCOLI"

In occasione delle festività natalizie la direzione e il personale della Villa di Riposo "Giovanni Pascoli" di Barga desidera inviare i più sentiti auguri di Buon Natale e Felice Anno Nuovo agli amici vicini e lontani ed ai lettori de "Il Giornale di Barga"

La Befana

di Gualtiero Pia

Quasi un anno fa veniva a mancare il carissimo Gualtiero Pia. Come sapete Il Giornale di Barga è al lavoro insieme alla Fondazione Ricci ed a tanta gente volenterosa, per ricordarlo con una cerimonia ed una lapide nel primo anniversario della sua scomparsa. Ma lo vogliamo fare anche in questo numero speciale che non ha mai mancato di ospitare un suo contributo per sottolineare la magia e le tradizioni del Natale. Perché Gualtiero non c'è più ma per noi è come se fosse ancora qui. È come se ancora una volta ci avesse mandato il suo scritto, durante il mese di novembre, in vista dello speciale di Natale. Con tutte le indicazioni del caso, scritte a penna.

Caro Gualtiero, anche quest'anno, idealmente, ci sono arrivate le tue righe. Ed anche quest'anno appare la tua firma su questo speciale.

Ecco il tuo piccolo omaggio alla Befana, a questa tradizione così sentita nella nostra terra.

“Viene, viene la Befana!
Non è quella degli altr'anni,
ha mutato veste e panni
e s'è messa la barbantana (*)
Viene, viene la Befana!”

La vigilia della festa dell'Epifania per le strade di città e paesi dove le tradizioni si rinnovano di generazione in generazione, s'inseguono i canti di questua di befane e befanotti, con fantastiche variazioni poetiche e musicali da luogo a luogo.

La questua è un rito antico di origine pagana, propiziatorio al ritorno della primavera e alla fertilità, riadattato in epoca cristiana per ricordare l'omaggio dei Re Magi al Salvatore.

È un giorno atteso con ansia dai bambini che intravedono, nel mascheramento di rito, ricco di fantasie e di sogni, un'anticipazione del Carnevale.

Si compie, così, il ciclo natalizio.

“Viene, viene la Befana!
Non è quella degli altr'anni,
ha mutato veste e panni
e s'è messa la barbantana.
Viene, viene la Befana!”



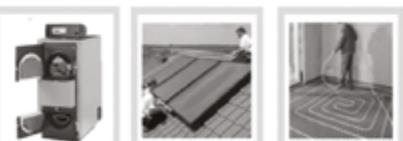
5 gennaio
1998.
Le piccole
Ambra
e Debora
Giovannetti
di Giuncheto
cantano la
Befana

La Befana è un essere fantastico con figura di vecchia benevola che, da sola o con altre befane e befanotti in costume, reca doni ai bambini la notte che precede la festa del 6 gennaio, annunciando il suo arrivo con il suono squillante di un campanellino.

Alcuni bambini che hanno commesso qualche "marachella" sono però in

ansia perché la Befana ai bimbi "cattivi" porta carbone e carbonella.

BAR SPORT
Piazzale Matteotti - Barga
aperitivi, cocktail,
primi piatti, pizzeria
Augura Buone Feste

Pacioni Pierluigi e Figlio
TERMOIDRAULICA
Fornaci di Barga, Loc. Loppora tel 0583 709307




- Stufe e caminetti
- Caldaie a legna
- Pannelli solari
- Impianti di riscaldamento a pavimento
- Sanitari

BUONE FESTE !!!

realizzazione e assistenza per la realizzazione di impianti a risparmio energetico


www.dddovunqueedintornivaggi.com
**Dovunque e Dintorni
Viaggi**
Passa a trovarci!
**Per te tanti cofanetti regalo
e simpatiche idee per le feste**
 FORNACI DI BARGA - Via della Repubblica 125
 tel. 0583 709225 / fax 0583 75756 - info@dddovunqueedintornivaggi.com


 Allevamento - Macellazione - Trasformazione
 carni suine, bovine ed altre
 Tel. 0583/724291  Cell. 347/6633924
 Augura a tutti Buon Natale e Felice 2012


IMPRESA EDILE
Giovannetti
Claudio
 Specialista in muratura a sassi e pietra ricostruita
 **Augura BUONE FESTE a tutti**
 Loc. Al Grotto, 1 - Fraz. Montebono BARGA (LU)
Cell. 347.8724886

I Ricordi dell'America

di Silvano Biagioni

Gli anziani, troppo spesso dimenticati, troppo spesso considerati quasi un sacrificio per le cure e l'assistenza di cui hanno bisogno. Troppo spesso messi da una parte...

C'è invece, per fortuna, chi riconosce tutto il valore del tesoro che portano dentro i nostri anziani. Se non altro perché sono l'unica memoria di quello che siamo stati, di quello che eravamo e che non saremo mai più. E che oltre a curarli e ad assistierli cerca di preservare la loro memoria che è la memoria di tutti noi, della nostra storia.

In questo numero speciale pubblichiamo alcuni di questi racconti, di queste belle e simpatiche testimonianze, che ci permettono anche di ricordare chi non è più tra noi.

Era una mattina d'ottobre del lontano 1948 di cui non ricordo la data. Dopo aver passato una notte quasi insonne, per la decisione maturata e presa durante i giorni precedenti di emigrare nelle Americhe, saltai il letto come un gatto e vestendomi in un batter d'occhio, salutai con lo sguardo la mia modesta camera e scesi le scale trovando in cucina il babbo quasi pronto e la mamma che piangeva di nascosto per la nostra imminente partenza.

Portavo con me una misera valigia con dentro poca roba e il cappotto sotto un braccio. A piedi raggiungemmo la stazione di Diecimo e, saliti sul treno, facemmo tappa Lucca - Ventimiglia - Parigi Louvre ed infine da Southampton prendemmo la "Queen Mary", una nave inglese di 83 mila tonnellate.

Passarono cinque giorni prima di rivedere terra.

Quando finalmente sbucammo a New York, i miei occhi non facevano che sbattere dalla meraviglia di quella città che mai avrei immaginato così immensa, bella e tanto diversa dai nostri posti. Il babbo anch'egli non ebbe parole per descrivere tanta bellezza. Nel giro di qualche giorno si raggiunse la città di Boston dove ci aspettavano dei conoscenti. Seppur un po' spaventati e confusi dalle tante ore di fuso orario, trovammo lavoro in tempi brevi: io come lavapiatti in un ristorante italiano, il cognome lo diceva "Barsanti's Restaurant"; il babbo s'impiegò anche lui in un ristorante non italiano di cui non ricordo il nome in veste di rosticciere, in quanto in passato aveva avuto un po' d'esperienza di questo settore. Polli e tacchini a tutto spiano!

Le ore lavorative tanto per lui che per me non si contavano, ma il salario però ricompensava degnamente le fatiche. Io ero un giovinetto di 16 anni, m'impegnavo nel lavoro e allora non sentivo le fatiche. Il capo-chef era un certo Giovanni Cortopassi, nativo di Oneta nel Comune di Borgo a Mozzano, dal quale io prendevo ordini, era un uomo dallo sguardo serio e di poche parole, ma fin dall'inizio prese confidenza con me mostrando simpatia per il ragazzetto di campagna che aveva tanta voglia d'imparare il mestiere. Dopo qualche mese mi promosse aiuto-chef in quanto non lavavo solo stoviglie ma aiutavo anche a cucinare e a comporre i piatti. Mi piaceva cucinare e sinceramente lo facevo anche con buoni risultati. Boston era allora una città grandissima, colma di italiani emigrati per lavoro. Tanti avevano guadagnato delle fortune con sacrifici, ma i risultati erano stati per tanti davvero eccellenti; tutto sempre improntato sui ristoranti e alberghi. Col tempo mi abituai ai grattacieli e al pesante traffico delle auto, e dentro di me ridacchiavo pensando d'aver visto a Lucca di tanto in tanto passare qualche Balilla.

Ottenevamo anche la cittadinanza Americana, che conservo con piacere tutt'oggi. Scrivevo con entusiasmo e con soddisfazione alla mamma e alla sorella Silvia, rimaste in Italia, raccontando queste enormi differenze e novità; loro poverette rispondevano chiedendoci della nostra salute e di come ci fossimo ambientati. Credo che la mamma abbia sempre pensato che ciò che si scriveva fosse un po' frutto della nostra fantasia per tenerla tranquilla. Certo a volte il ricordo dei miei posti mi assaliva, ma giovanotto com'ero avevo tutta la vita



Nell'immagine, il ristorante dei Fratelli Pieroni di Eliot Street a Boston, una delle famiglie banchigiane che hanno scritto alcune tra le pagine più belle della nostra storia dell'emigrazione negli Stati Uniti. Insediatisi nella città di Boston in grande sviluppo, tra il 1800 ed i primi anni del '900 seppero divenire tra i più affermati ristoratori ed albergatori della capitale del Massachusetts.

davanti per imparare, conoscere ed anche divertirmi e considerato la nostra infelice terra contrapposta ad un Stato così tanto evoluto, spesso mi faceva anche dimenticare d'essere Italiano.

Imparai bene la lingua senza andare a scuola e in poco tempo riuscii anche a scrivere correttamente. Poi il babbo avanzando con l'età e affaticato dal pesante lavoro, una sera tornando a casa mi disse: "Silvano, sai, è un po' che ci penso, io sono intenzionato a tornare in Italia; sento nelle lettere della mamma che anche lei ha bisogno di me, sono passati cinque anni, non sono tanti, ma neanche pochi e dato che lei qua non ha mai messo in conto di venire, mi rendo conto che a questo punto è giusto tornare a casa. Pensa ciò che vuoi fare te!".

Le sue parole inaspettate ed anche dal suono tremolante, in quanto a lui sarebbe dispiaciuto lasciarmi da solo così lontano, mi ferirono. Mi trovai come un pesce fuor d'acqua. Che fare? Passò qualche settimana ed il babbo mi disse che sarebbe partito ad inizio mese. Dopo aver a lungo riflettuto decisi anch'io di rimpatriare perché non avevo intenzione di rimanere da solo. È vero che l'America è l'America ma rimanere là da solo era certamente triste e difficile. Era una mattina fredda del lontano 1953 quando c'imbarcammo al porto di New York sulla "Costitucion Indipendence"; e, dopo nove giorni di viaggio, mi ritrovai con la vanga tra le mani nel mio podere di Vetrano.

STUDIO RAG. EMMA BIAGIONI



CONSULENZA TRIBUTARIA
E DEL LAVORO
CAF Nazionale Tributaristi

BARGA – Via Canipaia sn
Tel. e fax 0583/723482 e-mail: emma.biagioni@alice.it



augura Buone feste a tutti

ADAMI IACOPO
Tree-Climber

lavori in quota arborei ed edili...
siamo in grado di raggiungere luoghi
inaccessibili a mezzi meccanici

Potatura di piante ornamentali e da frutto, abbattimento piante, cura e manutenzione di siepi e arbusti, lavori su fune su pareti naturali e artificiali, bonifica da piante infestanti, pulizia boschi.

Merry Christmas

Barga (LU) - www.adamipotature.it - info@adamipotature.it - Tel. +39 331 2315701

ARTE NEL MOBILE
articoli da regalo

Fornaci di Barga
Via della Repubblica 279

seguici su Facebook

cerca Arte nel Mobile - Fornaci di Barga -

Il bucato di una volta

di Zara Pieri, Franco Casci, Marisa Piacentini

In una fresca ma assolata giornata di febbraio, guardiamo oltre i vetri della veranda della nostra Villa; è una domenica, vediamo passare dalla strada bambini a piccoli gruppi, coppie d'una certa età che vanno a Messa, qualcuno che porta a spasso il cane, qualcun'altro che approfitta di quel sole per fare una pedalata e qualche massaia che invece durante la settimana è occupata a lavorare fuori casa, ora s'impiega a far faccende e bucato. "Ma che bucato fa ora? - dice Franco - Ora il bucato lo fa la lavatrice: quando ci hai infilato i panni dentro è un attimo. Una volta il bucato era il bucato!".

"Sì - aggiunge Zara - ora vi racconto io il 'rito' del bucato, perché vi dico io che era un rito. Per le bambine com'ero io a quel tempo era un piacere ed un divertimento.

In ogni casa, quasi sempre in cantina, c'era fissata in un angolo della stanza una conca di cocci, bella grande ed alta più di un metro. Il bucato in media veniva fatto una volta al mese, specie d'inverno. Per bucato s'intendeva esclusivamente il lavaggio della biancheria, le lenzuola, federe, asciugamani, canovacci, insomma solo roba bianca. Si procedeva riempiendo la conca con lo sporco e si ricopriva con un bello strato di cenere, che fosse pura, senza pezzi di carbone, qualche guscio d'uovo e quando era la stagione, qualche foglia di fico. Non ho mai saputo che effetto avessero prodotto i gusci e le foglie di fico ma immancabilmente

erano sempre presenti durante questa procedura".

Marisa attenta ed interessata al nostro racconto interviene scendendo in alcuni particolari: "Anche a Chioggia, nel mio paese, avevamo la conca in cucina. La mamma metteva al fuoco un bel paiolo d'acqua, con qualche avanzo di sapone che aveva serbato e una volta arrivato a bollire, lo rovesciava sui panni della conca. Dovete sapere che quest'ultima in fondo era bucata per permettere, attraverso una cannella, di far uscire l'acqua che aveva buttato. Era il ranno, che veniva raccolto in un contenitore e che veniva ribollito e ributtato nella conca. Questo procedimento veniva fatto diverse volte durante il giorno ed il secondo passaggio del bucato avveniva il giorno dopo, quando la biancheria scolata e strizzata veniva messa nelle ceste di vimini che le donne si portavano in capo e via verso i lavatoi o i torrenti a completare il lavaggio. Si trovava quasi sempre qualche altra donna ai pozzi a lavare, e a battere i panni!".

"Eh sì! - continua Zara - si portava via la colazione e canticchiando, e a volte spettegolando, si passava la mattinata! Ricordo ancora le fatiche delle donne per lavare le coperte fatte a marsigiana; quelle si che era un lavorone, perché molto pesanti! Da Tiglio, noi andavamo nella Loppa, a quel tempo un discreto corso d'acqua, e si concludeva il lavaggio con una bella stesa di lenzuoli profumati appesi ad un filo che oscillava fra due castagni. La mamma mi ordinava di fare

la guardia alla biancheria stesa perché passavano i 'cenciaioli e la fregavano'. Il ricordo di questa frase mi fa ancora sorridere. A volte durante la primavera ho visto stendere i panni anche sui prati, dicevano che venissero più bianchi".

Franco, di lato a noi continua: "Più tardi, ora che ci penso mi ricordo che a Fileccio i miei comprarono quella che chiamavano massaia, un bussolotto credo d'alluminio con due manici: si acquistava nelle ferramenta ed aveva un tubo centrale dal quale veniva su l'acqua a bollore dopo che era stata scaldata al fuoco. Si usava il perborato, una polvere bianca, credo che fosse uno dei primi saponi in polvere e così dentro s'infilava la biancheria che si doveva lavare. Certamente era un procedimento non solo più moderno ma di sicuro molto meno faticoso. Quando poi andai in America vidi per la prima volta la lavatrice, che qui da noi neanche sapevano che era, ma non solo qui nella nostra zona, credo neanche nelle grandi città".

"Ah - aggiunge Marisa - Ora ci sono le lavatrici, hai visto già in lavanderia quante ce ne sono!?"

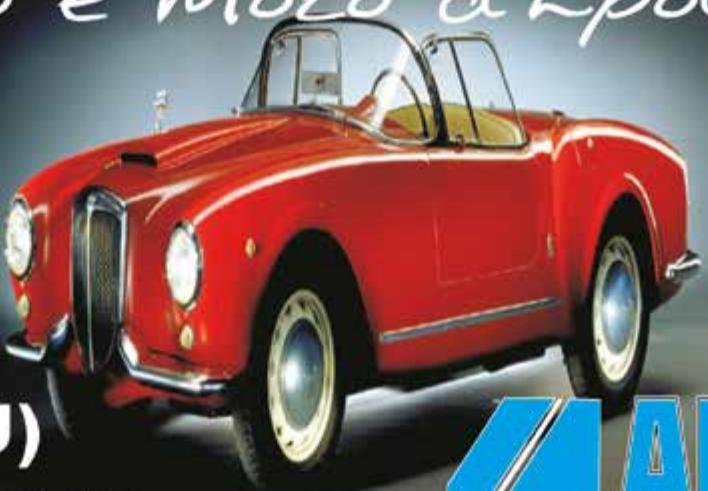
"Sì" - rispondiamo noi. Nel frattempo passa frettolosamente Francesco, che lancia l'idea all'insegna dell'economicità di sostituire tutte le lavatrici con le antiche conche. Non sappiamo però se la lavandaia Viviana condivida appieno la parsimoniosa ma non agevole proposta.



Come si faceva il bucato. A ricordare spesso questa tradizione ed a svolgere quindi una preziosa opera di promozione dei nostri costumi. È stata ed è la famiglia Renucci, conosciuta come i Troni di Barga. Qui vediamo le donne del clan, durante l'edizione 1998 del Presepe Vivente (Foto Popolani). Nella foto Meri Pieri, Isabella Renucci, Lisa Bigiarini, Ida Renucci.

Buon Natale e Felice Anno Nuovo

Carrozzeria Officina
Auto e Moto d'Epoca



BARGA (LU)
Tel. 0583/710043
www.carrozzeriaurelia.com

AURELIA
AUTOCARROZZERIA
AUTO-VEICOLI INDUSTRIALI

Il 2013: l'Annus Horribilis

di Gian Luigi Ruggio

L'antica saggezza popolare ci insegna che "chi si accontenta gode". Ma il grillo parlante, il mio inseparabile consigliere e compagno di vita, la pensa diversamente. Sì, perché Madre Natura, quest'anno, non ci ha fatto mancare davvero niente: i terremoti di gennaio, febbraio e giugno; le nevicate, insolitamente frequenti, del 14 e 15 gennaio, del 19 gennaio; sino alla "nevicate monstre" dell'11 febbraio (30-35 cm).

La neve – comunque – ci aveva già servito un antipasto a sorpresa il 7 dicembre del 2012. La grande nevicata del 11 febbraio ha comunque presentato la singolare caratteristica di presentarsi come la "coda" di una depressione nevosa molto violenta, responsabile di burrasche che avevano seppellito sotto 60 cm di bianca coltre le coste nord orientali degli Stati Uniti. Meteorologicamente parlando, infatti, America ed Europa non interferiscono tra loro; stavolta è andata diversamente e attraverso il mitico passaggio a Nord-Ovest sono giunti il freddo e la neve americani.

Quel giorno resterà inoltre segnalato come una "giornata di gelo" che nel gergo significa una giornata in cui anche la temperatura massima non supera lo zero termico. Un fatto che, da noi, presenta una "forbice" di 6-8 anni.

Ma voltiamo pagina: quel pomeriggio del 25 gennaio sentii fischiare le orecchie. Dicono che

non è buon segno ma non me ne preoccupai più di tanto. Invece, alle 15,48 e 18 secondi una scossa di terremoto – magnitudo 4,8, epicentro in Garfagnana, profondità circa 30 km – scuote e fa gemere per circa 5 secondi la mia abitazione; cadono alcune suppellettili, parte delle mie rare statuine in ceramica di Capodimonte vanno in frantumi. In quei pochi secondi sembrano crollare pure le certezze su cui si basa anche la santa monotonia della vita.

Ma per fortuna è durato poco e le paure ancestrali tornano a cedere il posto alla quotidianità, alle prassi consuete, alla conta dei danni, alle possibili cause del sisma, riconducibili a un "terremoto di crollo", frequente in aree montane geologicamente "giovani" (si fa per dire) e, dunque, non ancor bene stabilizzate come il nostro Appennino. Qui, nel corso di milioni di anni, si sono avvicendate e sovrapposte le più diverse formazioni rocciose. Con un simile territorio è facile ritrovarsi con qualche sassolino nella scarpa e questo spiega i tempi lunghi con i quali gli sciami sismici, a seguito della prima scossa, impiegano per riassestarsi.

Più difficile – semmai – è far capire perché – rispetto ad un recente passato – le "scosse di assestamento" (o repliche) sembrano triplicate. Tranquilli: i nostri terremoti non sono peggiorati (anzi!). Il numero di scosse registrate è aumentato soltanto perché i moderni strumenti di monitoraggio sono così

sensibili da cogliere anche le più piccole scosse strumentali, aumentando conteggi una volta ignoti.

Studi molto recenti hanno accertato, con buona approssimazione, che i periodi di ritorno di un terremoto magnitudo 4,8 si aggirano mediamente intorno agli 800-1.000 giorni. Un grande terremoto, poniamo come quello del 1920 di intensità 6,5, ad dirittura dai 400 ai 600 anni.

Sull'allarme-flop del 31 gennaio (giunto con 15 ore di ritardo) e sulla "bomba-tweet" da Castelnuovo, meglio sorvolare; non siamo masochisti e alla fine è mancato solo il terremoto (che non si può prevedere).

Piuttosto le orecchie tornarono a fischiarci quando venerdì 21 giugno tornò il terremoto, e stavolta di 5,2 gradi Richter, a violare l'intimità delle nostre case e delle nostre notti. La scossa è stata più forte perché più superficiale. Le repliche pomeridiane della successiva domenica 23 (una di magnitudo 4,4) mi convinsero che l'energia liberata il venerdì fosse lontana dall'esaurirsi, trasformando uno sciame sismico in una sequenza, cioè una struttura in movimento, che dava luogo a nuovi piccoli terremoti.

Sospettai tempi lunghi e così è stato, visto che le oltre 2.450 convulsioni del sottosuolo sembrano essersi fermate soltanto a fine ottobre con 2,4 Richter. Non c'è stato un reale pericolo, ma una lunga

MACELLERIA

F.II ANGELINI

BARGA • Via A. Mordini • 723.112



★ Augura alla spettabile clientela BUONE FESTE

DA ARISTO
spuntineria e enoteca

Piazza Salvo Salvi - BARGA

Tel. 0583 723062

Dando il benvenuto a tutti i turisti vi invita nel proprio negozio per un caratteristico spuntino e per una piacevole sosta

A tutti i lettori Auguri di buone feste!!!

L'IDRAULICO
dei F.II Lazzarini

augurando Buone Feste alla spettabile clientela ed a tutti i lettori, ricorda che è a vostra disposizione per preventivi gratuiti su

PANNELLI SOLARI SOTTOVUOTO E NON IMPIANTI A BASSA TEMPERATURA CALDAIE A LEGNA E CONDENSAZIONE

San Pietro in Campo
Via Chiesa, 6
Tel. 0583 710041
Cell. 348 6543469

IMPRESA EDILE

Giacchini Giuseppe S.r.L.

Loc. LA QUERCIA

55055 PONTE ALL'ANIA (LU)

Tel. 0583 709418 - Fax 0583 709696

E-mail: giacchinisrl@virgilio.it



ELETTRAUTO

CLAUDIO MASSEI

**NELLA ZONA ARTIGIANALE
DELLA LOPPORA**

Ricarica impianti aria condizionata per tutte le auto

Impianti GPL e metano con incentivi

Controllo gas di scarico e diagnosi elettronica

Auguri di Buon Natale e Felice Anno Nuovo!

FORNACI - Tel. **0583.75.013**



guerra dei nervi da parte delle popolazioni della Lunigiana e Garfagnana.

Tra le possibili cause, oltre alle proverbiali "faglie trasverse", si fa ipotesi di una frattura sottomarina che dalla Liguria si inoltra nell'entroterra all'altezza della Lunigiana. Questo giustificherebbe le ripetute scosse avvertite anche sulle coste.

Circa il futuro ai lettori dò un consiglio scontato che poi è anche auspicio di Buon Natale: sconfiggere il terremoto si può, costruendo case sicure. Impariamo dai Giapponesi!

In questa nostra disammina, non abbiamo dimenticato "Cleopatra" che ci auguriamo abbia smaltito la rabbia di una natura da noi troppo spesso violata. Né ci scordiamo

di indirizzare agli amici sardi tutta la nostra solidarietà visto che, in misura minore, l'evento nubifragio è toccato anche a noi il 20 e 21 ottobre scorsi.

Sulla sua dinamica si è soffermato con l'abituale sicurezza David Sesto nello speciale di novembre di questo giornale dedicato al maltempo. Concordo pienamente con lui nel ricondurre le cause del fenomeno all'autorigenerazione delle celle temporalesche, aggiungendovi il contributo del cosiddetto "effetto-stau" che ha fatto innalzare le nubi fino a quote di massima saturazione del vapore acqueo

Eventi simili, comunque, non si presentano per più di due volte in un secolo.

Palazzi pericolanti a Barga dopo il terremoto del gennaio 2013

PUB 46

Pizzeria Pub

aperti anche a pranzo



Massimo, Patrizia, Matteo e Martina
Vi aspettano per brindare alle festività 2013!

Barga, Largo Roma/Piazzale Matteotti - 348 8344424

carrozzeria mologno

MERRY
CHRISTMAS

La Carrozzeria Mologno mette a disposizione del cliente una vasta gamma di servizi di qualità:
•Carrozzeria •Autofficina •Revisioni •Assistenza pratiche assicurative
•Automobili sostitutive •Soccorso stradale



AUTOCARROZZERIA MOLOGNO srl - MOLOGNO - Via Provinciale 445
Telefono: 0583 710227 - Fax: 0583 724301 - info@carrozzieriamologno.it - www.carrozzieriamologno.it

RICCI

ABBIGLIAMENTO E CALZATURE

abbigliamento :: accessori :: calzature



WOOLRICH

The Original American Company

Manila Grace

AJ ARMANI JEANS

LIU-JO

auguri di Buone Feste

Fornaci di Barga tel. 0583 75.480 - 75.083 Castelnuovo Garf. tel. 0583 64.42.25

TURICCHI Fili s.r.l.

MANUFATTI IN CEMENTO ED IN ARGILLA, SABBIA, GHIAIA, RIEMPIMENTI
MOVIMENTO TERRA ED ESCAVAZIONI
VENDITA PELLET

Augura Buon Natale e Felice Anno Nuovo

PONTE ALL'ANIA - Loc. Pedone
PORCARI - Via Romana Ovest, 225 - Loc. Rughi

TEL. e FAX (0583) 75186
TEL. (0583) 29536

**Albergo Ristorante
LA TERRAZZA**

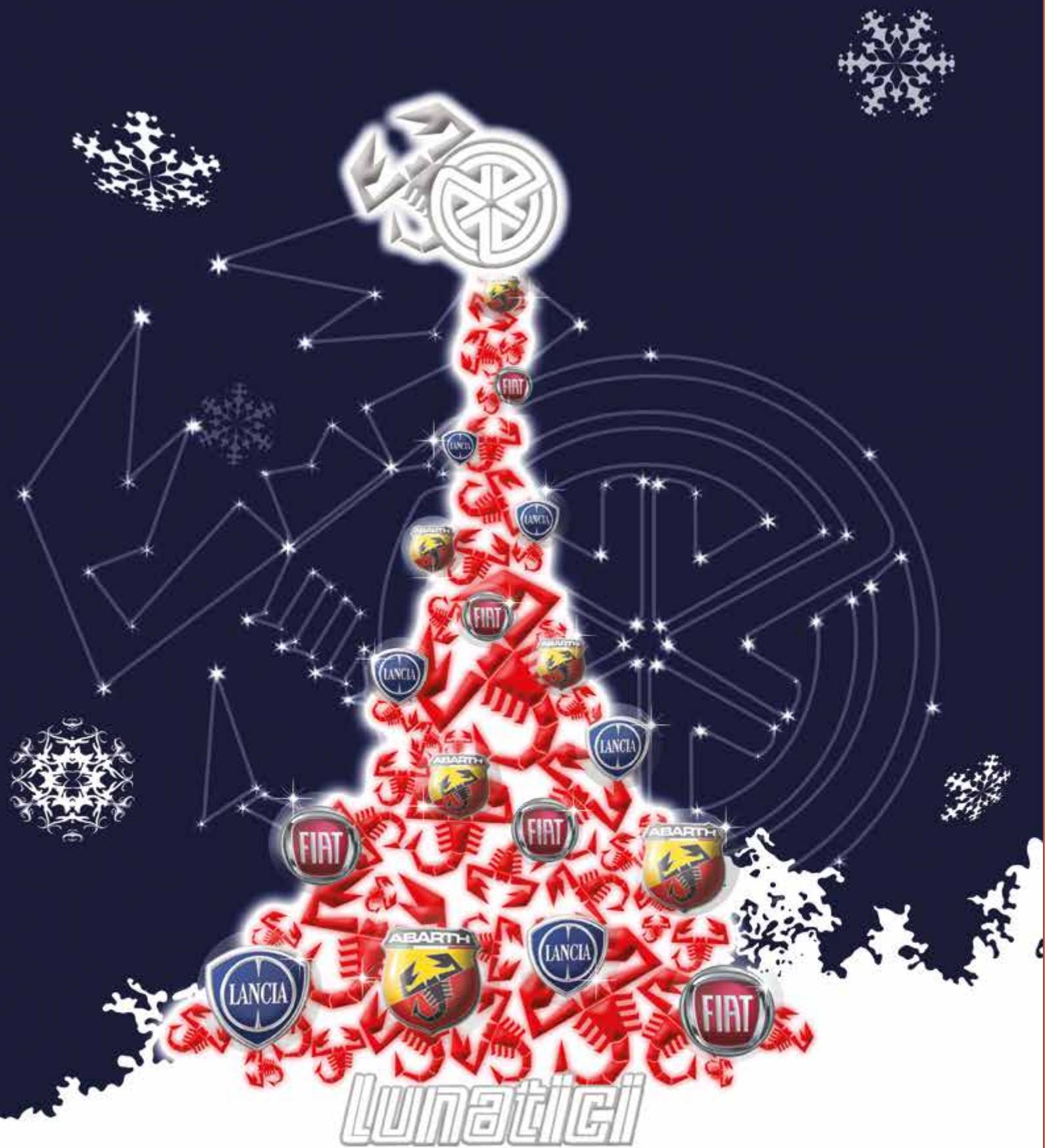
**La tipica cucina
della Garfagnana**

mini appartamenti
sale per riunioni e ceremonie
piscina panoramica

vi augura Buon Natale e Felice 2014

Albiano - Tel. 0583 766141 - 766155 - 766175
allaterrazza@libero.it - www.laterrazzadialbiano.it

Buone Feste



Via Roma, 10/a - BARGA Tel. 0583 723063



Via del Brennero, 996 - LUCCA Tel. 0583 432511



Frazione Chifenti - BORGO A MOZZANO Tel. 0583 87548



Via Pesciatina, 880 - Gragnano - CAPANNORI Tel. 0583 975115