

Il Giornale di BARGA

VOCE INDIPENDENTE DI UNITÀ IDEALE CON I BARGHIGIANI ALL'ESTERO

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

MENSILE FONDATA NEL MAGGIO 1949 DA BRUNO SERENI

Telefono: 0583.723.003 Fax: 0583.17.16.283

Sped. in A.P. - 45% - art. 2 - comma 20/B - Legge 662/96 - filiale di Lucca

Abbonamenti: Italia € 25,00 – Europa € 30,00

Americhe € 40,00 – Australia € 45,00

Numero arretrato: € 3,00

COME SARÀ L'OSPEDALE UNICO DELLA VALLE SECONDO LO STUDIO DI FATTIBILITÀ PRESENTATO ALLA CONFERENZA DEI SINDACI

54 milioni per realizzarlo, 125 posti letto

LUCCA – Costerà almeno 54 milioni di euro e potrà contenere 125 posti letto, molti meno degli attuali due nosocomi presenti in Valle del Serchio che in totale arrivano a 171.

Questi i numeri del nuovo ospedale unico pensato per la Valle del Serchio, almeno secondo le previsioni tecniche dello studio di fattibilità che il 29 novembre è stato presentato alla Conferenza dei sindaci per la sanità a Lucca.

Un passaggio importante perché, sempre che si trovi l'auspicata condivisione di tutti i sindaci, se il progetto di fattibilità riceverà il via libera si potrà procedere quasi sicuramente a far inserire il progetto nel piano triennale sanitario della Regione che sarà varato nel prossimo anno. Dobbiamo purtroppo usare il condizionale perché i giorni in cui esce questo giornale sono infatti quelli previsti per il verdetto dei sindaci. Il 12 dicembre la conferenza dei sindaci è tornata come stabilito a riunirsi proprio per dare o meno l'assenso al progetto.

L'ospedale sorgerà su un'area di 3/4 ettari che deve essere ancora individuata. Sicuramente di questo si potrà parlare solo dopo che il progetto avrà la certezza di rientrare nel piano regionale e, come detto qualche giorno prima della presentazione dal presidente della Commissione sanità della Regione Toscana, Marco Remaschi, la localizzazione futura dovrebbe comunque essere indicata dai tecnici e non dai politici, ai quali spetterebbero solo gli indirizzi. Opinione in passato più volte osteggiata in Garfagnana, dove soprattutto a Castelnuovo si è sempre rivendicato come unica sede possibile il territorio comunale di località Piano Pieve. Anche subito dopo la presentazione del progetto Castelnuovo ha ribadito la sua convinzione.

Al di là delle posizioni campanilistiche, almeno sul progetto di fattibilità, pur con alcuni punti interrogativi e distinguo, pare insomma che si possa arrivare all'approvazione da parte dei sindaci. Se così non fosse, il treno del nuovo ospedale unico rischia di essere perso ed anche ad essere ottimisti i tempi per una sua realizzazione slitterebbero di non poco, perché il progetto sarebbe escluso dal piano di investimenti per il prossimo triennio.

A proposito di soldi, nel progetto sono indicati anche i costi, stimati in 54 milioni di euro che si dovrebbero trovare, secondo la proposta, andando anche ad alienare (forse in parte, forse in toto) gli edifici dei due ospedali di Barga e Castelnuovo. Secondo il sindaco di Barga, Marco Bonini si potrebbe giungere ad una soluzione di mezzo, limitando in parte la vendita dei due ospedali dove potrebbero sorgere strutture intermedie relative alla bassa intensità di cura, che potrebbero sfruttare gli edifici esistenti.

A PAGINA 4 I DETTAGLI DEL PROGETTO



L'ospedale "San Francesco" (foto Massimo Pia)

FORTE IMPEGNO DI KME A FORNACI DI BARGA

"Ma tutti facciano la propria parte con responsabilità"

FORNACI – In una congiuntura economica internazionale sempre più complessa e competitiva, il gruppo KME sta portando avanti un processo di riorganizzazione strategica per mantenere e rafforzare la propria leadership internazionale. È un progetto che ci riguarda da vicino, che vede interessato in modo massiccio lo stabilimento di Fornaci di Barga, nel quale sono concentrati impegni ed investimenti finalizzati sia a migliorarne la competitività economica, sia gli aspetti relativi alla sicurezza e alla tutela ambientale,

con importanti interventi di innovazione di processo e di prodotto. L'obiettivo è quello di incrementare la produzione della fabbrica con 10-15.000 tonnellate di prodotti, nuovi e tradizionali, destinati all'ampio mercato dell'edilizia e delle coperture, oltre che di proseguire nell'opera di diversificazione ed ottimizzazione dell'utilizzo del metallo lavorato, in particolare con riferimento all'avvio del nuovo Forno fusorio previsto per l'inizio del 2012. Un impianto – con un investimento di circa 10 milioni di euro – che rappresenta una tecnologia di avanguardia per quanto riguarda il ciclo della raffinazione del rame, ma soprattutto che consente l'eliminazione quasi completa delle emissioni in ambiente di lavoro, l'abbattimento delle concentrazioni di inquinanti emessi nell'atmosfera e l'aumento della sicurezza per gli operatori grazie all'eliminazione delle procedure manuali più rischiose.

Insomma, da parte di KME un piano di azione a 360 gradi, che punta su Fornaci come centro di eccellenza competitiva, sia in termini assoluti che all'interno dello stesso gruppo. Un impegno che da parte di KME si spera trovi però, come scrive in una nota stampa: "Un positivo riscontro da parte di tutte le forze sociali coinvolte. Tutti devono fare la propria parte con responsabilità. Dalle Amministrazioni locali ai vari livelli, con le quali è fondamentale proseguire il percorso di dialogo aperto, ai sindacati dei lavoratori, con i quali è indispensabile un confronto improntato alla concretezza e al senso di responsabilità. Gli investimenti già effettuati e quelli programmati necessitano infatti della piena collaborazione di tutti, in termini di flessibilità e recupero di produttività, in mancanza dei quali gli sforzi compiuti risulteranno inutili".

L'appello che rivolge KME è chiaro: tutti devono essere coscienti che i prossimi mesi saranno cruciali e segneranno il futuro sviluppo dello stabilimento di Fornaci di Barga.

Che ognuno faccia la sua parte quindi, se non vogliamo perdere una opportunità importante per il futuro dello stabilimento di Fornaci.

Non puoi sbagliare.
Deutsche Bank conviene.

■ Pronti Contro Termine con un rendimento netto del 2,20%*
■ Bonus fino a 3.000 euro, da spendere dove vuoi**

dbConviene.it A Passion to Perform. Deutsche Bank

Deutsche Bank a Barga: Via G. Pascoli, 23/25 - tel. 0583 724133

*Promozione riservata ai nuovi clienti e già clienti che aprono nuovi conti. L'offerta è soggetta da parte di Deutsche Bank a limitazioni. Per informazioni: Deutsche Bank. Spese di apertura: 2,20% netto per conto di deposito a termine a 12 mesi. Spese di gestione: 0,10% a € 1.000 e 0,20% per importi superiori a € 5.000. Offerta valida fino a esaurimento posti. **Operazione a pronti. Investimento minimo: 10.000 euro. Il bonus è distribuito in 12 rate mensili. Il regolamento completo è disponibile sul sito dbconviene.it. Messaggio pubblicitario: presso www.deutschebank.it e presso i punti vendita Deutsche Bank S.p.A. e Deutsche Bank. © Deutsche Bank S.p.A. 2011

MULTE "A SORPRESA" PER SCONGIURARE LA SOSTA SELVAGGIA

Lotta dura agli automobilisti che creano pericolo

BARGA – Guai in vista nel comune per tutti gli indisciplinati del parcheggio che dovranno fare i conti non solo con una intensificazione dei controlli, ma soprattutto con un nuovo metodo per fare le multe, previsto peraltro dal Codice della Strada. In pratica ai Vigili urbani basta solo prendere il numero di targa passando in macchina e poi inviare la multa a casa del trasgressore. Niente più foglietti sull'auto, ma la spiacevole sorpresa di vedersi arrivare a casa la multa per divieto di sosta di 39 euro, con in più, tra tasse e spese varie, un'aggiunta di 16 euro.

A spiegare il perché e le modalità di questa iniziativa è stato nelle settimane scor-

se il sindaco Marco Bonini insieme al consigliere delegato alla viabilità, Stefano Santi, al capo del Corpo Unificato di Polizia Municipale della Media Valle, Fabio Biagioni ed al responsabile dell'unità operativa di Barga della Polizia Municipale, Riccardo Agostini.

Questa modalità non riguarderà però tutte le situazioni di divieto di sosta, ma sarà utilizzata, sempre e comunque a discrezione dei Vigili Urbani, solo per situazioni particolari.

Ci tiene a specificarlo lo stesso sindaco: "Non vogliamo in alcun modo far cassa perché altrimenti questo metodo lo potremmo adottare per tutte le situazioni di trasgressione dei divieti di sosta. Lo faremo

solo quando questo permetterà di punire e speriamo anche di educare, chi trasgredendo mette a rischio l'incolumità altrui".

"Ci siamo resi conto - ha continuato il sindaco - che in determinati punti del territorio comunale, soprattutto a Barga ed a Fornaci, ci sono auto che molto spesso, anzi, continuamente, vengono parcheggiate in modo tale da creare forte disagio ed anche pericolo alla circolazione. Bene, da ora in poi i controlli verranno intensificati e vogliamo avvertire la popolazione con largo anticipo che le multe potranno essere fatte anche solo prendendo il numero di targa e senza nessuna forma di avviso a chi è in divieto di sosta".

Le zone dove si rischia di più? A Barga Via Giovanni Pascoli, nei pressi del Ponte Lombardini, dove spesso le auto in sosta vietata limitano la circolazione ad un solo senso di marcia, ma anche via Roma e Via Funai in Piangrande, soprattutto dove sono stati realizzati gli spiazzi per lo scambio del traffico. E ancora: via Piero Gobetti, l'area del bivio

che conduce a San Pietro in Campo e Castelvecchio, sempre lungo via Pascoli e poi tutti i marciapiedi, nei pressi degli incroci, nei posti riservati a bus e disabili.

A Fornaci invece le zone più critiche soggette a questa iniziativa saranno tutte le aree in prossimità degli incroci a cominciare da quelli per Viale Cesare Battisti e per la strada per la passerella ed anche qui marciapiedi, posti per disabili e bus, ma anche le auto che qualche volta vengono parcheggiate in doppia fila lungo via della Repubblica.

I motivi che hanno portato a questo nuovo metodo di elevare contravvenzioni sono legati anche al fatto che così si evitano le frequenti discussioni che in questi casi non mancano, ma anche perché non appena l'auto della Polizia Municipale si ferma c'è il fuggi, fuggi generale ed in questo modo i trasgressori la passano liscia e soprattutto continuano nel loro comportamento, visto che sono rimasti impuniti.

SCOMPARE LA COMUNITÀ MONTANA

Nasce l'Unione dei Comuni



I Sindaci Poggi, Giurlani, Bonini e Amadei

BORGO A MOZZANO – Si è conclusa con il 30 novembre l'esistenza della Comunità Montana Media Valle, sostituita dall'Unione dei Comuni, il nuovo soggetto istituzionale che ha raccolto le competenze e gli impegni del vecchio ente montano. Il passaggio è stato formalizzato con la sottoscrizione dell'atto costitutivo da parte dei sindaci dei comuni dell'Unione Marco Bonini (Barga), Francesco Poggi (Borgo a Mozzano), Valerio Amadei (Coreglia) e Oreste Giurlani (Fabbriche di Vallico).

È nato così un nuovo organismo che sarà interamente gestito e guidato dai sindaci dei comuni aderenti, mantenendo però di fatto le funzioni che fino ad ora sono state portate avanti alla Comunità Montana.

Una scommessa importante, che, nell'intento dei quattro firmatari, dovrebbe non solo portare avanti l'impegno pregresso ma creare anche una maggiore coesione e senso di appartenenza per la Valle, arrivando ad abbattere i campanilismi e quindi creare un interesse comune e reciproco per tutta la zona.

Il nuovo consiglio sarà costituito da rappresentanze dei consigli comunali, con la presenza di un consigliere di maggioranza e uno di minoranza, più il sindaco, così da garantire un'equa presenza di tutte le parti in gioco.

La collaborazione dei comuni della Media Valle, comunque, non arriva con la firma dell'atto, ma è una realtà concretizzata già dal 2005, quando fu deciso di scegliere come criterio elettivo per la giunta non l'appartenenza politica ma l'efficacia esecutiva, fatto che ha funzionato da precursore per gli eventi futuri.

È altresì speranza dei sindaci dei comuni di Barga, Borgo a Mozzano, Coreglia e Fabbriche di Vallico che si uniscano presto anche i comuni di Pescaglia - che si riserva di prendere la decisione entro giugno prossimo - e Bagni di Lucca, così da creare un organismo ancora più forte e coeso per valorizzare e difendere le peculiarità della Valle.

La sede dell'Unione rimarrà quella di Borgo a Mozzano, ed i dipendenti in carica saranno integrati nel nuovo ente così da non perdere posti di lavoro ed esperienze.

Dopo un breve consulto tra i sindaci è stato anche confermato il nome di Nicola Boggi come presidente, anche se per i prossimi mandati la giunta dovrà essere presieduta da uno dei sindaci dell'Unione; anche i membri dell'assemblea sono stati nominati ed entro le prossime settimane si terrà la prima riunione dell'esecutivo, che appropverà la nomina del presidente e prenderà in carico l'eredità della Comunità Montana.

CALENDARIO INTERESSANTE E BOOM DI ABBONAMENTI

Brillante avvio per la stagione di prosa



BARGA – Avvio alla grande per la stagione di prosa 2011/12 del teatro dei Differenti. Con un teatro completamente gremito di pubblico, con l'incoraggiante dato del +50 abbonamenti rispetto allo scorso anno per la stagione, un vero e proprio record, e soprattutto con un grande del teatro e del cinema italiano quale Silvio Orlando che ha aperto la stagione tenendo in piedi con grande personalità uno spettacolo, "Il nipote di Rameau", non certo facile; in cui riesce a dare non poca consistenza al dialogo etico e filosofico che sta alla base di questa opera di Diderot che risale alla metà del Settecento.

La "prima" della stagione è andata in scena il 13 novembre, mentre il 30 si è fatto il bis con un altro interessante spettacolo, "Appuntamento a Londra" di Mario Vargas Llosa proposto i dei Differenti da una efficace Pamela Villosori e David Sebasti sotto la regia di Maurizio Panici.

Un testo eccellente ed interessante, attuale ed assolutamente non banale, per una davvero azzeccata riflessione sulle tante identità, ma anche delle ambiguità che albergano in ognuno di noi e che spesso sfociano in vere e proprie vite segrete parallele.

La stagione di prosa è andata avanti nei giorni in cui andava in stampa questo gior-

nale, l'8 dicembre con Paolo Hendel in "Molière a sua insaputa".

Insomma tutto bene per il programma teatrale che Comune e Fondazione Spettacolo propongono questo anno, che nonostante le ristrettezze economiche con cui fa soprattutto i conti il mondo della cultura, ci regalerà ancora grandi nomi del teatro italiano e grandi spettacoli.

Vediamo adesso i prossimi appuntamenti. Il 14 gennaio Daniela Morozzi, Roberto Nobile e Gianni Ferreri proporranno la commedia "Terapia terapia"; il 26 gennaio la commedia napoletana di Eduardo De Filippo con "Requie a l'anema soja" con Rossana Gay, Masimiliano Poli, Johnny Lodi, Antonio Alveario, Alfonso Santagata.

Febbraio vedrà il 2 l'attrice cinematografica Isabella Ragonese impegnata in "La commedia di Orlando" con la partecipazione anche di Erika Blanc e tra gli appuntamenti più attesi l'arrivo di Marco Paolini, grande interprete del teatro italiano con "Itis Galileo" in scena il 25 febbraio.

La prevendita dei biglietti è aperta.

Informazioni e prenotazioni presso: Ufficio Cultura del Comune di Barga tel. 0583 724791 - 0583 724770 fax 0583 723745 - dalle ore 9 alle 13 cultura@comunediBarga.it

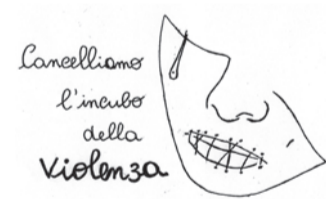
CONTRO LA VIOLENZA ALLE DONNE

Ecco i vincitori del concorso

BARGA – In occasione della giornata internazionale contro la violenza alle donne 2011 a Barga la Commissione Pari Opportunità del Comune ha premiato i vincitori del bando promosso per sensibilizzare giovani e non solo su un tema tanto importante come quello della violenza alle donne. La premiazione si è svolta lo scorso 25 novembre.

La Commissione Pari Opportunità aveva indetto un concorso con l'obiettivo di premiare tre disegni in grado di comunicare il tema della non violenza alle donne. Il progetto di quest'anno si uniformava all'iniziativa voluta e promossa dalle Nazioni Unite che hanno deciso per un coinvolgimento maggiore dei ragazzi, con l'intento di aumentare la loro consapevolezza relativamente al tema violenza.

La premiazione si è tenuta nella cornice dell'Aula Magna Carradini delle scuole superiori di Barga ed è stata molto



partecipata. I ragazzi hanno dimostrato molto entusiasmo e naturalmente tutta la Commissione Pari Opportunità si è detta soddisfatta dell'impatto che l'iniziativa ha avuto sui giovani studenti.

Tanti i partecipanti al bando che hanno inviato i propri disegni: Mattia Ghiselli, Elmi Roman Fesenko, GianMarco Foli, Adriano Comegna, Antonio Genovese, Mattia Giannotti, Federico Di Sciuolo, Alessandro Paolini, Ismaele Fazzani, Matteo Consigli, Gianluca Giustizieri, Luccarini & Bechelli, Fabio Pasquini.

Alla fine la vittoria è andata a Luccarini & Bechelli; secondo classificato Roman Fesenko; terzo Federico Di Sciuolo.

Il Giornale di BARGA

Direttore Responsabile

Luca Galeotti

Capo Redattore

Maria Elena Caproni

Redazione

Moreno Salvadori, Antonio Nardini, Augusto Guadagnini, Flavio Guidi, Nicola Boggi, Nicola Bellanova, Pier Giuliano Cecchi, Sara Moscardini, Matteo Casci, Francesca Tognarelli

Disegni

Tullio Bonuccelli, Gian Piero Giannotti

Foto

Massimo Pia, Paolo Marroni, Matteo Casci, giornaledibarganews.com

Grafica ed impaginazione

CONMECOM di Marco Tortelli

Stampa

Nuova Cesat Firenze

Autorizzazione n. 38

Tribunale di Lucca

in data 6 giugno 1949

n. 46054 C.C.I.A.

Iscrizione al R.O.C. n. 14871

(Registro Operatori Comunicazione)

PREZZO DEGLI ABBONAMENTI

ITALIA € 25,00

EUROPA € 30,00

per qualsiasi destinazione

GRAN BRETAGNA £. 27,00 / € 28,00

AMERICHE € 40,00

per qualsiasi destinazione

AUSTRALIA € 45,00 prioritaria

ASSOCIATO ALL'USPI

UNIONE STAMPA

PERIODICA ITALIANA



GARANZIA DI RISERVATEZZA

Legge 675/96 sulla tutela dei dati

personali. I dati personali degli

abbonati e dei lettori sono stati

archiviati e vengono utilizzati da

questo mensile per consentire

esclusivamente la spedizione

postale del periodico.

I dati non sono ceduti,

comunicati o diffusi a terzi

TANTI LAVORI IN PROGRAMMA PER IL 2012

ASBUC, approvato il bilancio di previsione

BARGA – È stato recentemente approvato dall'ASBUC del comune di Barga (Amministrazione Separata beni uso civico) che gestisce il territorio del demanio civico barghigiano, il bilancio preventivo per l'anno 2012 che prevede un notevole impegno di spesa, ma ancora più entrate rispetto al 2011. Come ci ha spiegato il presidente Dario Pierantoni, per il 2012 si prevede di raccogliere ben 106mila euro contro i 57mila del 2011.

La voce più cospicua delle entrate sono 30mila euro provenienti dal contributo della Regione Toscana per il miglioramento delle condizioni silvo-pastorali ed agricole del territorio. Il contributo che copre il 100% delle spese al netto di IVA, verrà utilizzato per lavori di straordinaria manutenzione delle strade montane sotto la responsabilità dell'ASBUC, in particolare per rendere più sicure le strade con la regimazione delle acque, la rimozione di eventuali frane, la messa in sicurezza delle sponde ed il miglioramento del piano viabile.

Tra le altre voci di entrata, 20mila euro verranno dai permessi per la raccolta di funghi concessi ai non residenti; 8.500 e 4.000 euro per gli affitti del Rifugio Marchetti e del Rifugio Bertagni, presso il Lago Santo modenese; altri 6.500 euro saranno il ricavo dall'affidamento in gestione del Rifugio Santi, alla Vetricia, nel comune di

Barga. Si prevede una piccola entrata di 1800 euro dal 5 x mille sulle dichiarazioni dei redditi: "In realtà potremmo ottenere molto di più – dice ancora Pierantoni – Spesso i cittadini non utilizzano questa opportunità della dichiarazione dei redditi che invece potrebbe essere sottoscritta a favore dell'ASBUC. È un invito che facciamo a tutta la popolazione che vedrebbe poi rientrare questi soldi per investimenti sul patrimonio barghigiano".

Tra le spese più significative, ci sarà appunto la manutenzione straordinaria delle strade, possibile grazie al contributo regionale che con l'aggiunta di IVA e spese salirà a 38mila euro.

Altri 30mila euro sono previsti nelle spese per il piano di accantonamento per il riscatto del Rifugio Marchetti presso il lago santo Modenese. In pratica il rifugio sorge su terreno di proprietà dell'ASBUC, ma l'edificio fu realizzato dalla Famiglia Marchetti che adesso paga un affitto all'ente barghigiano. Alla scadenza del contratto di affitto, l'ASBUC sarebbe intenzionata a riscattare l'immobile.

Per la manutenzione ordinaria di sentieri e mulattiere sono previsti 9 mila euro.

In totale le spese ammontano a 102 mila euro, mentre le entrate saranno di 106 mila 300 euro. Ci sarà quindi anche un avanzo di gestione pari a 4 mila 300 euro.

AL DI SOPRA DEI 200 METRI DA OGGI FINO AL 15 APRILE

Obbligo di catene a bordo o pneumatici da neve

BARGA – Obbligo di catene a bordo o di pneumatici da neve su tutte le strade provinciali e regionali, ma anche su quelle del nostro comune, al di sopra dei 200 metri sul livello del mare a partire dal 2 dicembre e fino al 15 aprile, mentre, al di sotto di questa quota, l'obbligo è solo in caso di precipitazioni nevose. Queste le indicazioni contenute nell'ordinanza n. 6576 del 2 dicembre 2012 della Provincia di Lucca, con la quale l'ente di Palazzo Ducale si adegua alle normative del nuovo Codice della Strada, che poi sono state anche riprese ed adottate per le strade comunali dalla nostra Amministrazione.

Durante il periodo invernale, infatti, le viabilità comunali, provinciali e regionali del territorio lucchese sono spesso interessate da neve e dalla formazione di ghiaccio, soprattutto nelle zone pedemontane e montane, indicativamente al di sopra di

200 metri di quota. Per tutelare la pubblica incolumità e per garantire la percorrenza della viabilità in sicurezza, si è reso quindi necessario prescrivere che i veicoli siano muniti di pneumatici invernali o abbiano a bordo mezzi idonei alla marcia su neve o su ghiaccio.

Per quanto riguarda il nostro territorio, ad esclusione del fondovalle, tutte le strade comunali, provinciali e regionali sono interessate dall'obbligo di avere catene a bordo. L'obbligo vige su tutte le strade di accesso a Barga ed in tutte le strade dei paesi montani. Per quanto riguarda le strade principali, l'obbligo vige sulla SR 445 da Ponte di Campia verso la Garfagnana, mentre la Lodovica ed il tratto di SR 445 da Ponte di Campia verso Borgo a Mozzano e Lucca prevede solo l'obbligo di catene o di pneumatici da neve in caso di precipitazioni nevose.

UN CALENDARIO PER TIGLIO



TIGLIO – Da domenica 10 dicembre, presso la chiesa di San Giusto (Tiglio Alto) è possibile acquistare il nuovo calendario 2012 del paese di Tiglio.

È ispirato ai lontani ricordi del passato; contiene foto antiche e numerose filastrocche raccolte tra le famiglie della montagna barghigiana.

Un ottimo regalo di Natale per tutte quelle persone che sono sentimentalmente legate al paese

o che hanno piacere di ricordare i vecchi tempi ammirando delle foto storiche. Il ricavato delle vendite sarà interamente devoluto alla parrocchia di Tiglio.

La parrocchia ringrazia vivamente tutti coloro che hanno messo a disposizione il materiale fotografico e in particolare Monia Bernardi per aver ideato e portato avanti l'iniziativa.

Raffaele Dinelli

SONO STATE ABBATTUTE TRE PIANTE

Addio ai vecchi platani del Fosso



BARGA – I platani del Fosso hanno rappresentato da più di un secolo, anzi quasi due, uno degli elementi distintivi di questa bella zona di Barga, caratterizzando l'immagine soprattutto di Porta Reale e della strada che prosegue verso il Giardino. DaLL'8 novembre scorso purtroppo non sarà più così: due dei platani secolari (si ritiene che furono piantati attorno alla metà dell'800) sono stati abbattuti. Proprio quelli più vicini alla porta d'ingresso al castello di Barga.

E' stata la provincia di Lucca a sovrintendere le operazioni di abbattimento dei due platani (un altro, il penultimo che ancora rimaneva in piedi in questa strada, è stato abbattuto nella stessa giornata in via Pascoli, al bivio per San Pietro in Campo e Castelvecchio).

Il motivo dell'abbattimento sta nel fatto che il Servizio Fitosanitario della Regione Toscana ha constatato che i platani erano stati colpiti da cancro colorato, una malattia gravissima che ne porta la morte e che soprattutto si trasmette con una certa facilità alle piante sane

Il vettore principale della malattia è costituito dalla non corretta esecuzione delle operazioni di potatura. I platani del Fosso furono potati circa tre anni orsono e non è escluso che il contagio sia iniziato in quella occasione.

L'unica cura possibile è l'abbattimento degli esemplari infetti e così a Barga sono spariti tre platani che hanno visto quasi due secoli di storia di Barga.

Purtroppo la cura non sempre garantisce il non diffondersi del contagio: se da un lato si cerca di eliminare la sorgente, dall'altro le operazioni di abbattimento producono enormi quantità di segatura e di frammenti di legno infetti, che sono una delle principali fonti di diffusione della malattia.

I platani devono essere abbattuti con tutte le precauzioni possibili.

Speriamo bene... a quanto abbiamo potuto constatare con i nostri occhi da inesperti, non sembra che però sia stato fatto molto in fatto di precauzioni; soprattutto per impedire che la segatura si spargesse.

IN VENDITA ANCHE PRESSO LA NOSTRA REDAZIONE

Il calendario 2012 dell'Arca della Valle

BARGA – Lo scorso 3 dicembre presso la Galleria Comunale di Barga è stato presentato il nuovo calendario dell'associazione per la difesa degli animali "L'Arca della Valle" di Barga.

Per tutto il 2012, a tutti coloro che lo acquisteranno, faranno compagnia i bellissimi musetti ritratti nelle immagini del nuovo calendario; scatti che provengono dal concorso fotografico "Star Bestiali".

Le foto più belle con le loro storie, alcune allegre, alcune strazianti sono state anche esposte presso la stessa Galleria (ora sono visibili sul sito www.arcadellavalle.it).

Potete acquistare il calendario dai volontari dell'Arca della Valle presso i banchetti durante le varie manifestazioni natalizie



organizzate nella zona; in alcune edicole e negozi e presso la sede del Giornale di Barga.

Tutto il ricavato della vendita del calendario verrà utilizzato per aiutare gli animali bisognosi.

UNA NUOVA CENTENARIA

BARGA – Dalle colonne di questo giornale con tanto piacere facciamo i nostri migliori ed affettuosi auguri alla signora

Alda Turri di Barga che lo scorso 11 novembre ha festeggiato i suoi primi cento anni.

Davvero un traguardo ammirevole quello della cara signora Alda, raggiunto peraltro in ottima forma di spirito e di corpo.

A farle festa sono stati la nuora Maria, la figlia Bruna, i figli Sergio e Mario con le loro famiglie, i nipoti ed i pronipoti, ma non sono mancati per l'occasione anche i graditi omaggi del proposto di Barga don Stefano Serafini e dell'Amministrazione Comunale che, tramite l'assessore Gabriele Giovannetti, le ha consegnato una pergamena con gli auguri e la testimonianza di affetto di tutta la comunità.



IL PROGETTO DI FATTIBILITÀ DEL NUOVO OSPEDALE UNICO

Ecco i reparti ed i servizi del nuovo ospedale

LUCCA – In prima pagina scrivevamo della presentazione del progetto di fattibilità del nuovo ospedale unico. Nei dettagli il progetto prevede una grande rivoluzione, un vero e proprio stravolgimento rispetto a quello a cui siamo abituati adesso con i due ospedali della Valle.

Il nuovo ospedale sarebbe strutturato per media e bassa intensità di cure e dovrebbe garantire la continuità di cure assistenziali con una maggiore integrazione con i servizi sanitari territoriali.

Tra i servizi ospedalieri che crescerebbero, almeno a livello di posti letto, la dialisi che salirebbe da 11 a 20 posti letto. Rispetto all'attuale pronto soccorso ubicato a Castelnuovo crescerebbero anche in questo caso i letti che passerebbero da 4 a 8 posti di osservazione di cui 4 per pazienti critici.

Il nuovo ospedale prevederebbe anche un'area medica di totali 65 posti letto di cui il 30% in regime diurno; un'area chirurgica di 24 posti letto di cui 7 a regime diurno. Abbastanza drastica la riduzione dell'ostetricia e ginecologia per la quale sarebbero previsti 12 posti letto comprensivi anche di culle, nonché il settore pediatrico con 6 posti letto in regime diurno.

Il reparto di ostetricia dell'ospedale unico sarebbe improntato, come riporta lo studio di fattibilità, verso una qualificazione orientata essenzialmente al parto fisiologico ed a soluzioni organizzative tali da garantire sicurezza e qualità di assistenza.

Nel nuovo ospedale anche un'area di riabilitazione che però scenderebbe a 15 posti letto, soprattutto per pazienti con patologie neurologiche e vi troverebbero posto anche il centro trasfusionale, un poliambulatorio, l'area per la diagnostica (TAC, risonanza magnetica, rx, ecografia, ecc.). A servizio del nuovo ospedale un parcheggio di 300 posti auto.

Lo studio di fattibilità da anche alcune indicazioni sull'ubicazione dei reparti: un edificio di tre piano con al piano terra pronto soccorso, diagnostica, laboratorio analisi e centro trasfusionale; al primo piano il punto nascita e l'area chirurgica con le sale operatorie ed al secondo piano l'area medica, la riabilitazione, gli ambulatori e la direzione sanitaria.



Ma perché andare al nuovo ospedale? Perché non mantenere le due strutture esistenti visti i milioni di euro spesi in questi anni per adeguamenti ed ammodernamenti, come tanta gente sta domandando in queste settimane?

Lo spiega sempre il progetto di fattibilità secondo il quale i due ospedali attuali presentano limiti tecnico-sanitari: una viabilità che determina difficoltà di raggiungimento, ma anche le duplicazioni di unità operative, soprattutto di diagnostica radiologica e di laboratorio, dialisi, endoscopia, anestesia e medicina e nella presenza di due blocchi operatori con frammentazioni di risorse in termini di personale e tecnologie.

Tutte le attività sanitarie sarebbero inoltre concentrate in un'unica struttura abbattendo notevolmente gli attuali costi e disagi dei trasferimenti in ambulanza dal Pronto soccorso di Castelnuovo per ricoveri nell'area medica e nella pediatria dell'ospedale di Barga.

Inoltre, secondo l'ipotesi allo studio, l'assetto attuale dei due ospedali rende impossibile l'ampliamento ed il potenziamento del servizio diurno.

C'è poi il problema dell'adeguamento antisismico dell'ospedale di Castelnuovo i cui costi richiedono ancora circa 10 milioni di euro per poter ultimare i lavori necessari.

L'INCHIESTA "CHE COSA VORRESTI PER IL TUO PAESE"?

Che cosa può fare il Comune per Mologno e San Pietro in Campo

BARGA – Nell'ambito della nostra inchiesta in giro per i paesi del comune, nel mese di ottobre avevamo ospitato le richieste ed i desideri degli abitanti di Mologno e San Pietro in Campo. Le loro istanze le abbiamo ancora una volta girate al sindaco di Barga, Marco Bonini e queste sono le sue risposte.

Dossi artificiali lungo la strada di San Pietro in Campo e più controlli e pulizia nell'area ecologica accanto all'asilo nido. Che si può fare?

Per quanto riguarda la richiesta di dossi artificiali credo di poter dare una risposta positiva, nel senso che abbiamo già dato mandato al nostro ufficio tecnico di fare un sopralluogo per stabilire il punto dove metterli e il numero necessario al fine di risolvere o comunque migliorare la sicurezza stradale in quelle zone, ma anche in altre zone del nostro comune.

Per quanto riguarda l'area ecologica accanto all'asilo nido, mi preme precisare che ad ogni minima segnalazione ricevuta c'è stato

subito un intervento immediato per andare a sistemare l'area.

Possiamo comunque vedere di trovare una collocazione, sempre in quella zona, non più di fronte all'asilo, ma in un luogo che abbia le giuste caratteristiche.

Si richiede in generale anche più cura e pulizia anche nelle zone periferiche del paese...

È un momento particolarmente difficile da un punto di vista economico. Non è la solita scusa, ma è la realtà e in questa situazione il Comune cerca sempre di fare il possibile per garantire più cura e pulizia nelle frazioni citate.

La questione dell'ex cartiera dell'Arsenale. Il comune può mettere mano a questa situazione di degrado?

Anche per la cartiera cercheremo di dare una destinazione urbanistica più elastica possibile per riqualificare questa zona, sapendo che l'edificio è di proprietà privata e che solo i privati possono presentare al comune un piano di recupero adeguato.

Una manutenzione migliore delle strade interne di Mologno...

Anche sulla manutenzione delle strade vale lo stesso ragionamento fatto in precedenza. Sappiamo che abbiamo delle strade che necessitano interventi di manutenzione, non soltanto qui, ma in tutto il territorio del comune. I nostri bilanci attualmente non ci consentono di intervenire in tutto il territorio, vedremo cosa poter fare attraverso un piano di manutenzione che indichi le priorità da realizzare.

Si lamentano anche problemi di scarsa manutenzione dell'illuminazione pubblica a Mologno...

Il capitolo manutenzione illuminazione pubblica è sotto osservazione da qualche tempo. Abbiamo chiesto al gestore del servizio di aumentare i controlli per la sostituzione tempestiva della semplice lampada "fulminata" e di farci presente gli impianti vetusti o comunque da modificare per avere sempre meno disagi per i cittadini. Il nostro programma è quello di andare verso impianti e lampade ad alto risparmio energetico e ottimo impatto ambientale e nel programma c'è naturalmente anche Mologno.

Il Comune può fare qualcosa per recuperare il campo sportivo ormai abbandonato?

Il campo sportivo nella posizione attuale e con i rischi idrogeologici in cui si trova, non può essere sicuramente riproposto in quell'area. Credo che le frazioni di Mologno più che in un campo sportivo, abbiamo bisogno di uno spazio dove i ragazzi possano andare a tirare due calci al pallone; cercheremo di trovare una soluzione, consapevoli però che nell'area della ex scuola elementare esiste già uno spazio destinato a parco pubblico.

I cittadini a Mologno lamentano la situazione degli argini sul fiume Serchio che è andata peggiorando anche con il maltempo di ottobre...

Ho inviato recentemente una nuova lettera alle autorità competenti (Provincia e Autorità di Bacino), ma già nei mesi scorsi avevo richiesto che venisse ricostruita la scogliera Mordini per poter risistemare gli argini fluviali. I finanziamenti che questi enti hanno ottenuto fino ad oggi sono andati in gran parte nella piana lucchese per risistemare i danni alluvionali fatti dal fiume Serchio negli anni passati. Ci hanno rassicurato che a breve interverranno anche sugli argini in località Mologno.



L'argine del Serchio a Mologno

UN IMPORTANTE PROGETTO DI SANITÀ PRIVATA

Ecco il Poliambulatorio La Fornace

FORNACI – Dopo l'apertura della prima attività nell'aprile 2011, sabato 26 novembre a Fornaci si è svolta un'altra importante inaugurazione per quanto riguarda il Poliambulatorio La Fornace, un ambizioso progetto di sanità privata portato avanti dal Gruppo Potenti e realizzato all'ombra della storica ciminiera di mattoni in Località Mencagli, tra Fornaci e Ponte all'Ania, che

è stata recuperata in modo egregio.

Sono stati aperti, nei 2000 metri quadri de La Fornace, ambulatori specialistici che ospitano oltre venti professionisti in diverse discipline mediche, dalla cardiologia all'oftalmologia, dalla chirurgia plastica e ricostruttiva alla ginecologia, ma anche medicina dello sport, scienza dell'alimentazione e dietetica.

Il Poliambulatorio ha insomma portato a Fornaci importanti specialisti in campo medico, facendo divenire la cittadina un punto di attrazione per chi ha bisogno di consulti specialistici o di terapie e diagnosi altamente qualificate che si completano e si completeranno anche con sale operatorie per day surgery e spazi per la radio diagnostica.

Gli specialisti sono medici e professori di alta specializzazione provenienti anche da fuori zona e che daranno a questo centro ampia risonanza, con la previsione di creare flussi di pazienti che sceglieranno la nostra zona per visite e cure, invertendo una tendenza che spesso vede invece la ricerca di terapeuti fuori dalla Valle del Serchio.

In realtà adesso si punta anche a una integrazione ed un riconoscimento da parte del servizio sanitario pubblico. In questo sbocco di collaborazione tra pubblico e privato spera molto naturalmente lo stesso imprenditore Marco Potenti.



Pizza, motori e musica con il Pub 46

BARGA – Una ne fanno e cento ne pensano Paolo e Celeste Marchetti, padre e figlia, che dopo il Bar del Paolo Gas sul Fosso, il 3 dicembre hanno inaugurato con tutto il clan Marchetti al gran completo il Pub 46.

Già nel nome c'è tutta la filosofia e lo spirito di questo locale che si trova nella traversa di Largo Roma che raggiunge Piazza Matteotti. Su suggerimento del figlio di Paolo, Niccolò, è stato scelto il numero 46 che è il numero di Valentino Rossi. E non a caso, perché così come il Bar del Fosso, questa pizzeria e music pub è un locale ad ambientazione motoristica, pensato per gli amanti delle due e delle quattro ruote in particolare, anche se non soltanto per loro.

Perché si può anche dire che in questo locale si farà tanta musica soprattutto nei fine setti-



mana; musica dal vivo con tante band locali e non.

Come avviene già nel Bar del Paolo Gas anche qui si potrà tirare tardi, ma in questo caso alle bevute si aggiunge anche la possibilità di mangiare una pizza, un

hot-dog, un panino fino a notte tarda. Il forno a legna rimarrà in funzione fino dopo la mezzanotte, garantisce Paolo Gas.

Il Pub 46 è aperto tutti i giorni ad esclusione del lunedì e martedì.

UN VETERANO CAMPIONE DEL CICLISMO FORNACINO

Mario Pieroni, una vita in sella e tanti successi

FORNACI – Una vita dedicata alla sua grande passione, il ciclismo. Ad ottant'anni compiuti il Fornacino Mario Pieroni non smette di pedalare e continua a collezionare vittorie importanti e risultati di prestigio.

Oltre 300 i risultati utili nella sua lunga carriera dedicata a questo sport che è per lui ragione di vita, con soli due ingredienti da proporre per ottenere successi: mangiare bene e soprattutto non doparsi. Lui non lo ha mai fatto e per questo i suoi risultati hanno ancor più valore.



Per sottolineare il suo grande impegno nello sport, nel mese di novembre in Comune a Barga è stato ricevuto dal sindaco Marco Bonini e l'assessore allo sport Gabriele Giovanetti che gli hanno consegnato, ed hanno fatto proprio bene, un attestato per il 5° posto recentemente ottenuto ai campionati del Mondo in Austria, categoria Over 80.

Già, perché Mario continua a gareggiare nella categoria degli ottantenni, ma a vederlo ottant'anni non li dimostra in alcun modo. Lo sport ed una vita sana gli hanno risparmiato il peso degli anni.

“Gli obiettivi che Mario ha raggiunto sono davvero notevoli. Questo nostro concittadino da sempre ha avuto la passione per il ciclismo sano, amatoriale, da fare dopo il lavoro e dopo tanti impegni, ritagliandosi uno spicchio di tempo - ha detto il sindaco - E soprattutto a farlo in maniera sana, raggiungendo risultati importanti”.

Mario Pieroni, sicuramente una delle figure esemplari del mondo ciclistico di Fornaci, dell'intero comune e di tutta la Valle, ha poi ha raccontato dei suoi successi e di come si ottengono, guardando poi al futuro che sarà ancora ricco di tante pedalate e di tanti successi.

PRESENTATO L'ULTIMO LIBRO DI MILVIO SAINATI

È uscito “Briciole di Notizie”

FORNACI – È stato presentato la sera del 30 novembre presso l'Antico Caffè Centrale il Sogno di Fornaci l'ultimo libro di Milvio Sainati.

Il volume, dal titolo “Briciole di Notizie”, raccoglie articoli di giornale inediti la storia e lo sviluppo di Fornaci a partire dal 1957 ad oggi, con tre “chicche” risalenti al 1915 tratte dalle testate ormai scomparse La Gazzetta di Barga, La Corsonna e la Squilla Apuana.

Un lavoro certosino, quello dell'autore, che ha ritrovato quasi per caso una gran mole di giornali con le cronache dell'area ed ha deciso così da creare un percorso temporale che racconta l'evoluzione del paese.

La presentazione, presieduta dallo stesso autore e da Giovanni Lucchesi, Giangabriele Benedetti e dal sindaco



Marco Bonini, è stata partecipatissima da tanti fornacini e non curiosi di scoprire o riscoprire fatti e personaggi che hanno contribuito allo sviluppo sociale, politico ed economico del paese.

“Briciole di Notizie” è in vendita nelle edicole e librerie della zona, ed un euro per ogni copia sarà devoluto in favore degli alluvionati di Liguria e Lunigiana.

PER TUTTA LA DURATA DELLA STAGIONE DI PROSA

Al teatro le “Arti Differenti”

BARGA – Nasce “Arti Differenti”, una mostra che accoglie le opere di 15 giovani artisti, alcuni già con una lunga esperienza alle spalle, altri emergenti. Rimarrà aperta presso il teatro dei Differenti fino alla fine della stagione di prosa: da dicembre 2011 fino ad aprile 2012. L'intento è quello di far incontrare linguaggi espressivi diversi e di dar vita ad una nuova “agorà” per il pubblico del teatro, una piazza dove si possa fruire e discutere non solo di spettacolo, ma anche di altre forme d'arte come pittura, scultura e fotografia, arte digitale e grafica.

I protagonisti della mostra sono Margherita Cagnoni, Francesco Cosimini, Paola Fanucchi, Federica Filippelli, Alessandro Giorget-

ti, Keane, Daria Palotti, Riccardo Pieruccini, Massimo Salotti, Nicola Salotti, Raffaele Santalucia, Luca Scopetti, Michele Simonetti, Stefano Tommasi e Alicia Villarreal Cardenas.

L'inaugurazione è avvenuta l'8 dicembre in occasione del terzo appuntamento della stagione di prosa con lo spettacolo “Molière a sua insaputa”, protagonista Paolo Hengel.

L'iniziativa è patrocinata e voluta dal Comune di Barga, su idea di Francesco Tomei, collaboratore per la promozione della stagione di prosa. La mostra è stata curata invece da Lucia Morelli e Nicola Salotti per l'Associazione Culturale Venti d'Arte di Fornaci di Barga.

AL LAVORO PER IL MERCATO CONTADINO A FORNACI

FORNACI – Buone notizie per il progetto di andare a creare a Fornaci un mercato contadino. Nelle settimane scorse è stato infatti approvato dalla giunta il progetto preliminare definitivo per accedere al bando indetto dal GAL Garfagnana che finanzierebbe gran parte del progetto secondo l'azione “Servizi commerciali in aree rurali”. L'intervento riguarderebbe l'area del parcheggio Carlo Alberto Dalla Chiesa a Fornaci, che sarebbe riqualificata e adibita appunto ad area per il Mercato Contadino per un costo totale di circa 100mila euro.

Per Fornaci è sicuramente una prospettiva interessante, intanto perché si andrebbe verso la riqualificazione di un'area che ha perso smalto da anni (si tratta del parcheggio tra via della Repubblica e il “Campone”) ed infine perché i mercati contadini possono essere una buona risorsa per l'intero territorio.

Ma che cosa è un mercato contadino? Si tratta della vendita diretta di prodotti locali grazie alla quale agricoltori ed allevatori entrano in contatto diretto con i consumatori, saltando i numerosi passaggi che la filiera produttiva prevede.

Questo modello permette quindi di avere a disposizione merci più fresche, a km 0 o quasi, e di stagione, permettendo quindi anche alle realtà più piccole di poter rimanere sul mercato senza essere “schiacciate” dalle logiche dei grossisti. Il vantaggio per il consumatore è l'acquisto di prodotti locali, non trasportati per chilometri e chilometri e quindi a costi più bassi ed a maggior difesa dell'ambiente; raccolti poco tempo prima della vendita e con costi di solito inferiori alla grande distribuzione.

Il progetto preliminare adesso c'è e così la domanda per l'accesso al bando. Se son rose...

Un po' di Barga al festival d'oriente

CARRARA – Anche Barga era rappresentata al Festival d'Oriente che si è tenuto a Carrara dal 28 al 30 ottobre. Ci hanno pensato Patrizia Renucci e Lidia Bernardi, rispettivamente responsabile didattico e insegnante dei corsi dell'Associazione Shen Centro Shitsu di Barga, che hanno preso parte alla manifestazione in qualità di operatori iscritti al RIOS (registro italiano operatori shitsu).

Il festival si è svolto presso il polo fieristico CarraraFiere ed ha visto rappresentato tutto il mondo orientale, dalle arti marziali ai tamburi

giapponesi. Centinaia di esibizioni, seminari, spettacoli, degustazioni e trattamenti. Patrizia e Lidia erano presenti allo stand della FIS (Federazione Italiana Shitsu) che veniva rappresentata dai vari operatori della sezione regionale Toscana. Lo stand promuoveva anche l'Associazione Professionisti FIS Toscana, di cui Patrizia Renucci è socio cofondatore. Le due professioniste barghigiane hanno eseguito trattamenti, distribuito materiale informativo e parlato agli altri della loro grande passione per lo Shitsu. Alla fine, una splendida esperienza.

La tragica scomparsa di Francesco Liberali



Tutta Barga si è unita attorno al dolore dei familiari del giovane Francesco Liberali, scomparso a soli 42 anni lo scorso 24 novembre a Genova, dove era ricoverato a causa delle ustioni riportate nell'incidente avuto con la propria auto a pochi metri da casa, sui colli sopra Barga, lo scorso 8 novembre.

Tutti avevano sperato fino all'ultimo che Francesco (il Bobby, come lo chiamavano) ce la facesse, ma i danni riportati nell'incidente erano stati davvero gravi e dopo una lunga lotta alla fine ci ha lasciato.

Bobby a Barga era largamente conosciuto anche per il Ristorante L'Altana gestito dalla mamma Camilla e dalle sorelle Angela e Giulia dove spesso anche lui dava una mano.

L'incidente era avvenuto in quella maledetta notte dell'8 novembre quando Francesco stava rientrando a casa in località Barghigiani, con la sua vecchia jeep Willy, dopo aver lavorato al ristorante. L'auto era finita fuoristrada e si era incendiata.

Dopo un primo ricovero negli ospedali di Castelnuovo e di Lucca era stato deciso il suo trasferimento d'urgenza in terapia intensiva a Genova dove i sanitari hanno fatto di tutto per salvarlo. In questi lunghi, terribili, dolorosi giorni, a Francesco non è mai mancato il supporto e l'incoraggiamento della sua famiglia e della sua compagna, che sono sempre stati con lui.

Oltre alla compagna Brooke, al figlioletto Federico di poco più di un anno, lascia anche due figlie avute dal precedente matrimonio, Irma e Cristina, la mamma Camilla ed il babbo Piero, le sorelle Angela e Giulia. A loro ed a tutti i parenti Il Giornale di Barga si sente vicino ed esprime le sue affettuose condoglianze.

La scomparsa di Ranierino Gonnella

Tutta la comunità della montagna barghigiana piange la scomparsa del carissimo Ranierino Gonnella venuto a mancare dopo breve malattia il 10 novembre scorso. Era nato a Barga il 10 gennaio del 1941.

Nonostante le sue condizioni di salute non fossero buone la sua morte è arrivata improvvisa, nella sua casa in Pagnana, gettando nello sconforto tutti i suoi cari ed i tanti amici che Ranierino contava non solo nella montagna, ma anche a Barga. Anche noi del Giornale eravamo amici di Ranierino che in più di un'occasione ci aveva dimostrato la sua stima, sinceramente contraccambiata.

Ranierino era un brav'uomo, una gran brava persona, dal carattere tranquillo e socievole. Che si faceva voler bene da tutti.

Anche lui aveva conosciuto l'esperienza dell'emigrazione e da giovane aveva lavorato per dieci anni in Germania. Quando era rientrato aveva poi lavorato anche alla "Metallurgica" di Fornaci. Era stato un gran lavoratore, ma non ha mai trascurato anche la sua famiglia al quale era profondamente legato.

Per Pagnana era un punto di riferimento. Era molto attento alla vita ed ai problemi del paese ed in generale di tutta la comunità barghigiana ed era stato socio fondatore del Comitato Paesano. Se c'era da fare qualcosa per la sua comunità non si tirava mai indietro. Il suo impegno verso gli altri lo ha messo a disposizione anche dell'AS Barga dove tanti gli volevano bene.

Tra le sue grandi passioni quella della caccia al cinghiale. Era davvero felice quando abbracciava il fucile e saliva all'Alpe in attesa. Nel salutare Ranierino, vogliamo ricordarlo così: lassù in alto, nelle sue montagne, in attesa, con gli occhi lucidi di emozione ed il sorriso sulle labbra.

Caro Ranierino, non ti dimenticheremo mai.

Alla moglie Maria Lea Guidi, alle sorelle, ai nipoti, alla pronipote Melissa a cui era affezionatissimo ed ai parenti tutti Il Giornale di Barga si sente vicino ed invia le sue più affettuose condoglianze.



RINGRAZIAMENTO

Le famiglie Guidi e Gonnella ringraziano tutti coloro che in vario modo hanno preso parte al suo dolore per la scomparsa del loro caro

RANIERINO

Ringraziamo in modo particolare gli amici del Comitato paesano di Pagnana e della Sportiva per il loro affetto.

Un ringraziamento speciale lo inviamo al dott. Alessandro Salvi per le sue premurose cure ed a tutto il vicinato che si è molto prodigato per Ranierino e per la sua famiglia.

SORRISI NATALIZI Suor Marianna Marcucci

NOVEMBRE / DICEMBRE 2011

Somma precedente € 2.666,77

Barga €100,00
Gualtiero Pia in memoria dei suoi cari defunti

Barga € 50,00
Claudia in ricordo della cara zia Ida Bilia

Barga € 50,00
Giuseppe e Anna Cecchini in ricordo dei loro cari defunti

Barga €100,00
Emilia Tognarelli in ricordo del genero Francesco Discini

Ponte all'Ania € 50,00
Alessandro Ghiloni in memoria della zia Luisa Bechelli

Barga €100,00
La famiglia in ricordo di Pietro Brucciani.

Barga € 50,00
N.N. in memoria dei cari defunti.

Totale € 3.166,77

In ricordo di Aldo Donnini e Cesarina Panelli



Il 29 ottobre scorso ricorrevano 21 anni, babbo caro, dalla tua scomparsa. La mamma ti ha raggiunto il 30 agosto scorso. Ora siete insieme.

Vi amiamo tanto e sarete sempre nei nostri pensieri e nei nostri cuori.

I vostri figli, la nuora, i generi, i nipoti e i pronipoti

in memoria di Giuseppe e Flora Rossi



Sono già trascorsi quattordici anni dalla scomparsa del caro e buon Giuseppe Rossi, pioniere del commercio ambulante in Valle del Serchio e patriarca della famiglia Rossi del Camberello dove ha fondato la storica bottega che ancora anima la vita di questa zona.

L'anniversario ricorreva il 12 dicembre e nello stesso giorno di dieci anni orsono moriva anche la sua diletta consorte Flora Martinelli.

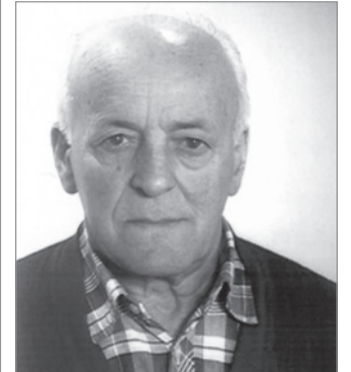
Nella doppia, mesta ricorrenza, i figli Floriano, Anna Maria e Marta con le loro famiglie e gli affezionati nipoti, con immutato rimpianto lo ricordano.

Nicola Boggi ricorda la figura di Sirio Manini

Caro Direttore, innanzitutto sento di ringraziarLa per l'ospitalità offerta sulle pagine del Suo giornale, attraverso le quali ho la possibilità di ricordare pubblicamente la figura di Sirio Manini che lo scorso 27 ottobre ci ha lasciati all'età di novant'anni. Per quasi quaranta a servizio della comunità, prima vestendo la divisa di carabiniere e poi quella di vigile urbano del comune di Coreglia Antelminelli, Manini è da tutti conosciuto come l'anima del Consorzio Pluvio Irriguo delle Piane di Filecchio e Coreglia. Questo organismo nacque cinquantaquattro anni orsono con l'ambizioso obiettivo di porsi quale strumento per lo sviluppo del settore agricolo in questi territori, attraverso l'uso delle acque del torrente Ania a fini di irrigazione. Oggi il consorzio conta quasi mille consociati, gestisce una centrale idroelettrica della potenza di ben 350 kw, ma soprattutto ha il grandissimo merito d'essersi fatto carico negli anni della realizzazione di gran parte delle strade di collegamento che ancora oggi servono gli abitati di Filecchio e Piano di Coreglia. I cittadini di queste comunità devono tantissimo alla lungimiranza ed intraprendenza con le quali il compianto Sirio ha condotto per tanti lustri questo organismo. Si dice che il tempo sia galantuomo; aggiungo io che talvolta le persone lo sono meno: ed infatti nella sua guida del consorzio non sempre Manini fu sostenuto; mi raccontano anzi coloro che hanno vissuto con lui tante riunioni ed assemblee, che non sono mancati negli anni momenti di grande tensione e di accesa critica intorno alla sua gestione. E' la sorte di tutte le persone, e Manini era una di queste, che hanno il grandissimo dono di saper leggere il futuro: i risultati ottenuti mostrano però quanto sagge siano state le sue intuizioni. Come Presidente della Comunità Montana della Media Valle del Serchio ho avuto l'onore nella scorsa primavera di consegnare nelle mani di sua figlia Piera la medaglia d'oro al lavoro sottolineando pubblicamente tutti i meriti che oggi le comunità di Filecchio e Piano di Coreglia gli riconoscono. A pochi giorni dalla sua scomparsa, ho sentito il dovere di scrivere di getto queste poche righe per perpetrarne la memoria ed ancora una volta l'azione, e per mostrargli nuovamente la profonda riconoscenza della nostra gente.

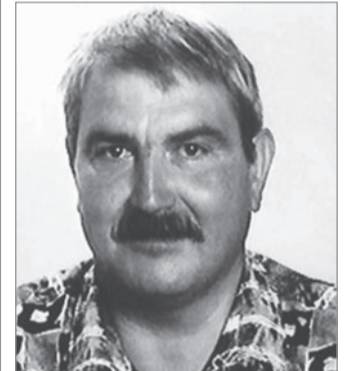
Nicola Boggi

Nel quarto anniversario della scomparsa di Luigi Cosimini



Con il prossimo 28 dicembre ricorrerà il quarto anniversario della scomparsa del caro Luigi Cosimini, da tutti conosciuto a Barga per la sua bottega di frutta e verdura di Via del Giardino alla quale ha dedicato tutta la sua vita. La moglie Geny, il figlio Antonio, le nuore Rita e Seriana, i nipoti Katia, Stefano, Sara, Alessio e Arianna, unitamente ai parenti, con lo stesso infinito rimpianto lo ricordano a tutti coloro che lo conobbero e gli vollero bene.

Nell'undicesimo anniversario della scomparsa di Sergio Chiappa



Il prossimo 26 dicembre ricorrerà l'undicesimo anniversario della morte del caro Sergio Chiappa, stimato e conosciuto termoidraulico barghigiano. La moglie Anna Rita, i figli David e Riccardo, la nuora Valentina, la nipotina Asia, le sorelle, i cognati ed i parenti tutti lo ricordano con infinito rimpianto.

Nel sedicesimo anniversario della scomparsa di Ottavio Biagiotti



Sedici anni sono già passati da quando ci ha lasciato il caro e buon Ottavio Biagiotti, una delle più care e significative figure della rinascita economica fornacina del dopoguerra. Nella triste ricorrenza che cadeva lo scorso 12 dicembre, il figlio Sergio, unitamente alla famiglia, ai nipoti ed ai parenti tutti lo ricordano con immenso affetto ed infinito rimpianto. Si associa al ricordo di Ottavio anche "Il Giornale di Barga".

PROBLEMI DI UDITO?

vuoi fare un controllo gratuito nei nostri centri più vicini?

Centri Acustici AUDIX

gli unici sempre aperti in Garfagnana e Media Valle tutte le mattine dalle 9 alle 12

CASTELNUOVO GARF. Via Garibaldi, 24 - Tel. 0583 65746
FORNACI DI BARGA Via della Repubblica, 129 - Tel. 0583 709932

Le ultime dai campi di calcio



Una fase della vittoria del Barga a Castelnuovo: perla rara in una stagione sfortunata

BARGA – È davvero crisi nera quella che sta vivendo il Barga nel campionato di Promozione dove oltre al gioco altalenante ad incidere molto ci si è messa anche la sfortuna. Così è stato negli ultimi due turni che possiamo registrare prima di chiudere questo giornale. Domenica 27 con il pareggio in trasferta contro l'Appennino Pistoiese che ha segnato al 51' della ripresa direttamente su calcio d'angolo; domenica 4 dicembre con la sfortunatissima sconfitta in casa per 0-1 contro la Vaianese che ha segnato ancora una volta allo scadere, al 45' della ripresa; in una partita dove ci ha messo del suo anche l'arbitro non concedendo al Barga due rigori.

L'ultimo guizzo positivo degli azzurri si era registrato il 13 novembre nel derby con il Real Castelnuovo, con una bella vit-

toria in trasferta, ma per il resto mancano soprattutto i punti in casa e la nostra formazione staziona al penultimo posto.

In seconda categoria nell'ultimo turno registrabile di domenica 4 dicembre il Sarcro Cuore ha ottenuto un altro pareggio per 0-0 con l'Aquila S. Anna in trasferta. Due punti in due partite che frenano un po' la corsa alla vetta della nostra formazione, che comunque staziona ancora ai piani alti ed ha tutte le carte in regola per sognare.

Male, malissimo per il Fornaci, con un solo punto ottenuto negli ultimi tre turni, l'ultimo dei quali domenica 4 dicembre, quando i rossoblù sono stati sconfitti dal forte Pescaglia. La classifica parla da sola. La formazione è al penultimo posto e c'è bisogno assolutamente di uno scossone.

I campionati italiani di Atletica

JESOLO – Anche quest'anno, a suggello di un'altra annata da incorniciare, due nostri giovani rappresentanti hanno potuto gareggiare nei campionati italiani cadetti/e di Atletica Leggera in programma alla fine di ottobre.

Chiamati a vestire la maglia della rappresentativa toscana come campioni regionali nella loro gara, Gaia Cosimini e Said Ettaqui, hanno portato l'atletica barghigiana in quel di Jesolo (VE) nell'edizione 2011 della massima rassegna nazionale di categoria.

Il risultato c'era quindi già nella partecipazione, ma i nostri due portacolori hanno voluto lasciare il segno con addirittura Said

che si è classificato al quarto posto nella gara dei 2000 m. con il record personale, lottando fino all'ultimo spalla a spalla per la seconda piazza, persa solo nella volata finale. L'atleta del G.S. Orecchiella si conferma fra i più promettenti fondisti italiani.

Gaia arrivata nona nel getto del peso, ha colto un risultato di grande spessore, pur non lanciando sulle sue potenziali misure, accusando forse l'ora di inizio della gara (nove del mattino).

Basti pensare che la settimana successiva ha stabilito il suo record personale, con il quale sarebbe arrivata quinta!

Luigi Cosimini

DAL 15 AL 18 DICEMBRE

Venti candeline per il rally Il Ciocchetto

IL CIOCCO – Per gli appassionati di questo sport, un appuntamento sempre di grande fascino quello con il rally Il Ciocchetto.

L'originale e tradizionale rally pre-natalizio, partorito dalla fervida fantasia del compianto Maurizio Perissinot, cui è intitolato, compie quest'anno venti anni, celebrando un Albo d'Oro che, negli anni, si è arricchito di nomi di grande prestigio, tra i quali spiccano Andrea Zanussi, Alex Fiorio, Paolo Andreucci, Luca Rossetti, Renato Travaglia, Claudio De Cecco, Vanni

Pasquali, Manrico Falleri, Stefano Bizzarri, Nicola Caldani, Paolo Ciuffi, Silvano Luciani e il locale Egisto Vanni.

Il rally Internazionale Il Ciocchetto 2011 è in programma dal 15 al 18 dicembre prossimi, con le tradizionali due tappe di gara di sabato e domenica e un percorso parzialmente rivisto nella sua struttura complessiva.

La gara sarà valida per l'Open Rally Campionato Toscano Aci Csai e per il 6° Trofeo Rally Automobil Club Lucca.

KARATE

Federico Sartini sempre più in alto

BARGA – È molto difficile trovare gli appellativi giusti per documentare i risultati che questo atleta ha collezionato nell'ultimo mese di attività.

Sabato 5 novembre, al palazzetto dello sport FIJKAM di Ostia Lido (RM), Federico si è proposto

come atleta di alto livello, in occasione del Campionato Italiano Kumite Juniores, aggiudicandosi il titolo di vice campione nella categoria +90 Kg.

Sabato 19 novembre a Maribor, in Slovenia, al torneo Open Internazionale, Federico, nonostante la

durissima trasferta, ancora una volta è salito sul gradino più alto del podio conquistando l'oro nella categoria Senior +84 Kg.

Infine il 26 e 27 novembre a Caorle, alla XXI edizione della Venice Cup, Federico ha conquistato uno splendido bronzo.

NOVANTA I CONCORRENTI IN GARA

Il Biathlon "Sui sentieri del Pascoli"

CASTELVECCHIO PASCOLI - Sabato 3 Dicembre si è svolta la seconda edizione del Biathlon, organizzato dalla Misericordia e Donatori di sangue con la collaborazione del GS. Alpi Apuane.

La gara prevedeva il circuito ormai collaudato di 2 km. intorno al paese, con la salita al Colle di Caprona, da ripetersi tre volte, con il cambio alternato tra un ciclista e un podista.

Le condizioni climatiche sono state a dir poco proibitive, con la pioggia caduta incessantemente per tutto il giorno. Nonostante questo la manifestazione ha avuto un successo inaspettato, con un centinaio di concorrenti provenienti da mezza Toscana che hanno premiato gli sforzi degli organizzatori guidati dagli infaticabili Alessandro Mariani e Francesco Barbi.

Incredibilmente tutti hanno portato a termine la fatica, tanto da accumulare tutti, vincitori e non in un unico grande plauso.



Per la cronaca comunque sono risultati vincitori i favoriti Graziano Poli e Lorenzo Guidi, davanti a Matteo Cremonesi e Andrea Gesi, terzi Simone Pioli e Said Ettaqui davanti ad Andrea Nannizzi, campione castelvecchiese e Daniele Gherardini. Tra le donne hanno primeggiato le più forti: Beatrice Balducci ed Elena Bertolotti.

Alla fine premi per tutti ed un ricco buffet offerto dalla norcineria Bellandi. Appuntamento al prossimo anno.

Augusto Guadagnini

OLTRE 700 I PARTECIPANTI

Ventitreesima scarpinata a Filecchio

FILECCHIO – Domenica 27 novembre sono stati quasi 750 i partecipanti alla 23° Scarpinata di Filecchio, valida come tappa del Trofeo Podistico Lucchese.

Quattro i percorsi tra cui scegliere (4, 6, 10 e 15 chilometri) per godersi una passeggiata a piedi o di corsa per la piana di Filecchio e le frazioni circostanti.

Punto di partenza e di arrivo l'area delle sale Parrocchiali, dove i gruppi sportivi si sono ritrovati per l'iscrizione ma anche per rificillarsi dopo la camminata con bontà tipiche e piatti di polenta fumante.

Il tutto grazie l'organizzazione della Misericordia di Loppia - Donatori di sangue di Filecchio e dell'Unità Pastorale di Fornaci, Loppia e Ponte all'Ania sotto il



patrocinio del Comune e grazie ai due sponsor "ufficiali" di questa manifestazione, la Bottega del Fattore e i Presepi Fanani, che hanno anche offerto alcuni dei premi finali.

Oltre ai gruppi più numerosi - in questo caso i Marciatori Morianesi con 71 presenze, i Fratres di

Galliciano con 50 e i Fratres di Bolognana con 49 iscritti - sono stati premiati anche i tre più cospicui gruppi di Donatori di Sangue per il 7° Trofeo Romolo Casali, storico membro dei Donatori filecchiesi, con riconoscimenti andati ai gruppi Fratres di Galliciano, Bolognana e Piano di Coreglia.



ELETTRIC MAN

DI NOTINI FRANCESCO

Via Mordini, 6
55051 BARGA (LU)

CELL. 349.25.08.048
TEL. 0583. 766245

FORNITURE E INSTALLAZIONE IMPIANTI ELETTRICI

FACILE SE VUOI VENDERE...
FACILE SE VUOI ACQUISTARE

Mercatino dell'usato Stella del Mattino

il posto ideale
per vendere in contovendita o acquistare
mobili, abbigliamento, scarpe, accessori...

Castelnuovo Garfagna, Loc. torrite (ex-Caltos) tel. 0583 639439
valutazione e ritiro anche a domicilio - esposizione gratuita

UNA DOCUFICION TRA LE INIZIATIVE DEL CENTENARIO PASCOLIANO

La vita barghigiana di Pascoli diventa film

BARGA – Un Pascoli come non si è mai visto prima. La storia degli anni trascorsi sul Colle di Caprona a Castelvecchio, della sua vita a Barga diventa adesso una docufiction che uscirà in occasione della ricorrenza del centenario pascoliano che si celebrerà il 6 aprile.

L'idea è di Lorenzo Minoli, noto produttore di film e documentari per la TV, vincitore anche di un Emmy, che con la sua Flying Dutchman Produzioni ha deciso di produrre "Pascoli a Barga".

Anche se buona parte dei filmati saranno girati tra Castelvecchio e Barga le riprese sono iniziate invece a Lucca il 5 dicembre, con un'intervista al professor Umberto Sereni registrata presso la biblioteca statale della città; proprio nell'ambiente lucchese che ha coltivato rapporti con il poeta.

Le riprese proseguiranno fino a domenica 18 dicembre interessando in particolare la casa-museo di Giovanni Pascoli a Castelvecchio, ma anche Barga, tra il Comune ed il Teatro dei Differenti.

Un documentario quindi, dove si racconteranno i luoghi barghigiani vissuti da Pascoli, della terra dove ha creato la parte più importante della sua produzione poetica; ma anche una fiction, con una ricostruzione in costume dove Pascoli stesso insieme a Mariù racconteranno alcuni momenti della loro vita in Toscana.



Lorenzo Minoli durante i sopralluoghi per la docufiction sulla vita di Giovanni Pascoli

Si parlerà anche del rapporto tra Pascoli e Barga attraverso il contributo di altri studiosi come il conservatore di casa Pascoli Gian Luigi Ruggio e lo storico pascoliano Giuseppe Nava.

La regia è del grossetano Stefano Lodovichi, finalista del Premio Solinas per il suo film "Aquadro". Grazie alla collaborazione con Comune di Barga e con Fondazione Pascoli, la pellicola è inserita nel programma delle celebrazioni del centenario della morte del poeta romagnolo come ha annunciato anche il sindaco di Barga, Marco Bonini che ha aggiunto: "Barga sarà

al centro di manifestazioni di grande profilo culturale, un susseguirsi di eventi e di pubblicazioni, che a partire da gennaio avranno lo scopo di rileggere Pascoli e la sua relazione speciale con la nostra terra".

A primavera dovrebbe iniziare la distribuzione televisiva su canali nazionali, ma sarà realizzato anche un DVD con la collaborazione del Ministero dell'istruzione.

"Pascoli a Barga" sarà pronto per l'avvio dei festeggiamenti del Centenario pascoliano in aprile e la première sarà senz'altro a Barga.

Importante premio per Kedrion

MILANO – Nuovo successo imprenditoriale per Kedrion, in questi giorni premiata dall'America Chamber of Commerce in Italy con il Transatlantic Award 2011, un prestigioso riconoscimento meritato dall'azienda per "aver risposto alle sfide del mercato internazionale puntando sulla qualità e l'innovazione tecnologica e per essersi affermata nel mercato statunitense", come recitano le motivazioni.

In verità Kedrion era già presente negli stati Uniti con centri di raccolta plasma, ma il recente accordo stretto con la casa farmaceutica Grifols permetterà di avere un contratto per la lavorazione di un volume molto maggiore di emoderivati.

L'idea del management è quella di preparare il semilavorato in America e poi portare le fasi conclusive della lavorazione in Italia,

negli stabilimenti di Bolognana e Castelvecchio, dove potrebbero verificarsi anche ripercussioni positive a livello occupazionale.

Lo sviluppo dell'azienda continuerà comunque anche dopo il raggiungimento di quest'ultimo importante traguardo, con la già avvenuta registrazione dell'albumina sul mercato nord americano e l'incremento dei punti di raccolta di plasma, strizzando l'occhio anche a nuovi mercati esteri mantenendo la leadership in Italia e Europa.

I Transatlantic Award - consegnati durante un galà tenutosi a Milano il 28 novembre scorso - sono un riconoscimento che viene attribuito dalla Camera di Commercio americana in Italia ai businessmen che si sono distinti nella promozione e sviluppo delle relazioni transatlantiche tra gli Stati Uniti e l'Italia.



colordivino
enoteca e dintorni

Un'attenta selezione dei migliori vini italiani, dall'Alto Adige alla Sicilia

CONFEZIONI REGALO PERSONALIZZATE CON CONSEGNA A DOMICILIO

Più buono è il
vino, più bella
è la festa!

TANTI AUGURI



Enoteca COLORDIVINO - enoteca@colordivino.it