

# 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@gioornaledibarga.it](mailto:redazione@gioornaledibarga.it)  
URL: [www.gioornaledibarga.it](http://www.gioornaledibarga.it)

**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

UN GIORNALE CHE CAMBIA

## Investiamo nel futuro

Nel sessantaduesimo anno di vita di questo Giornale arriva un'altra svolta importante per un mensile che da decenni tiene unita tutta la comunità barghigiana in Italia e nel mondo.

Nonostante la crisi economica che colpisce in maniera particolare l'informazione, i costi che dobbiamo sostenere per la spedizione postale, triplicati a partire dal 2011, il Giornale di Barga guarda con fiducia al futuro e si rilancia, aumentando le pagine, aprendo al colore e concedendo più spazi agli inserzionisti.

E' una svolta importante; un giornale completamente nuovo, anche nei formati. Le pagine a colori che d'ora in poi accompagneranno ed arricchiranno questo periodico sono sicuramente tra le novità più sostanziali, ma anche i contenuti saranno più ricchi, con maggiori approfondimenti.

La svolta del Giornale è stata voluta e pensata anche per snellire i tempi di spedizione. La nuova versione del Giornale di Barga viene infatti stampata in rotativa, come un quotidiano, e questo ci permette di azzerare praticamente i tempi tecnici necessari fino ad ora per la stampa. Non potevamo più permetterci di sprecare tanti giorni, anche perché purtroppo sono peggiorati e non di poco - ognuno di voi ne fa le spese ogni giorno sulla propria pelle - i tempi di spedizione postale.

Il Giornale di Barga sta facendo, e duramente, i conti con la crisi economica. Tirare avanti è quasi un miracolo e coprire le spese necessarie per uscire con un nuovo numero ogni mese un'opera di ingegneria creativa. Ma noi vogliamo credere che qualcosa cambierà, che torneranno tempi migliori, che torneranno anche gli inserzionisti del Giornale che abbiamo perso per strada in questi mesi difficili. Il nostro prodotto non è infatti da scartare. Tutt'altro. Stampiamo ogni mese 2.000 copie e, a differenza di tanti giornali che sparano grandi numeri, ma poi vendono poco, i nostri giornali non rimangono invenduti perché spediti a quasi 2.000 abbonati. Se pensiamo a questi numeri in termini di famiglie od anche di persone che magari ricevono, purtroppo per noi, il Giornale di Barga di seconda mano, visto che soprattutto all'estero il Giornale passa di famiglia in famiglia, ogni mese sono circa 10 mila i nostri lettori.

Vorremmo che su questo riflettessero coloro che credono nella pubblicità. Non siamo davvero l'ultima ruota del carro e la nostra sopravvivenza dipenderà in questi anni non solo dai fedeli abbonati, ma anche da chi crederà ed investirà in noi. E chi lo farà investirà su un patrimonio che è patrimonio di tutta la comunità: un giornale, il segno più tangibile della civiltà di una popolazione; un archivio che di mese in mese da 62 anni fissa sulla carta la storia di tutta la nostra società.

Con queste speranze, con un rinnovato impegno per servirvi meglio, a quasi 62 anni da quando Bruno Sereni fece uscire per la prima volta Il Giornale di Barga, questo mensile si rinnova e guarda avanti insieme a voi.

Luca Galeotti

OSPEDALE UNICO, DAI POLITICI CASTELNOVESI PARTE LA GUERRA SULLA LOCALIZZAZIONE

## Bonini: "Ora non è il tempo di parlarne, servono solo certezze sui finanziamenti"

BARGA - "Localizzazione del possibile nuovo ospedale unico? Basta con le posizioni campanilistiche di Gaddi & C. Non è certo il momento di parlarne e sbaglia chi lo fa, assumendo posizioni peraltro diverse da quelle prese in documenti ufficiali". Lo afferma il sindaco Marco Bonini, in risposta alle dichiarazioni apparse sulla stampa del sindaco di Castelnuovo, Gaddo Gaddi, dopo il consiglio comunale sulla sanità tenutosi nel capoluogo garfagnino.

Al momento giusto parleremo della localizzazione dell'ospedale unico che dovrà tener conto di parametri oggettivi come il bacino di utenza e le infrastrutture esistenti - sottolinea Bonini - per il momento, come deciso in Conferenza dei Sindaci, crediamo prioritario avere la certezza dei finanziamenti e soprattutto conoscere le caratteristiche che dovrà avere il nuovo ospedale".

Secondo Bonini se ci si comincia a dividere, ognuno tirando acqua al proprio molino riguardo alla futura localizzazione, si va poco lontano: "Dobbiamo rima-



Foto Massimo Pia

nere uniti per ottenere il finanziamento necessario per il nuovo ospedale. Chi oggi ne vuole individuare la localizzazione in realtà non vuole far fare un salto di qualità alla nostra sanità perché indebolisce la posizione della Valle. Le dichiarazioni apparse in questi giorni sulla stampa relative al consiglio comunale sulla sanità che si è tenuto a Castelnuovo - spiega Bonini - mi lasciano a dir poco perplesso, senza parole. Il sindaco Gaddi e l'assessore Bianchini hanno partecipa-

to a più riprese alla stesura e alla discussione in Conferenza del documento approvato. Ma sull'onda emotiva, a Castelnuovo, prendono posizioni diverse. Rispetto poi a quanto affermato dal consigliere Francolino Bonini non è certo in discussione il punto nascita di Barga visto che nelle scorse settimane sono stati resi noti i dati del 2010 con 558 parti. Ricordo anche che nei giorni scorsi l'Azienda USL 2 ha indetto il bando per il nuovo primario di Ostetricia e Ginecologia".

E infine una stocata per l'assessore Bianchini: "Riguardo poi al fatto che so già che perderemo l'ospedale di Barga, come afferma l'assessore Bianchini, non entro nel merito. Ribadisco però che adesso non è il momento di parlare di localizzazione. Dobbiamo invece restare uniti per avere dalla Regione certezze e conferme sul nuovo ospedale".

All'interno, due pagine dedicate alla sanità della Valle ed alla questione dell'Ospedale Unico.

UN GRANDE CAMPIONE NEL CICLISMO E NELLA VITA

## BARGA RENDE OMAGGIO A GINO BARTALI NELLE GIORNATE DEDICATE ALLA MEMORIA



BARGA - Dedicato a Gino Bartali. Il grande ciclista divenuto un mito per generazioni e generazioni di sportivi è stato ricordato la mattina del 28 gennaio a Barga, ultimo appuntamento degli eventi in programma per la celebrazione della Giornata della Memoria, per non dimenticare l'eccidio del popolo ebraico.

(CONTINUA A PAGINA 15)

Messaggio pubblicitario: prima dell'adesione leggere le condizioni contrattuali disponibili presso gli sportelli di Deutsche Bank S.p.A. Durata: PCT 5 anni con rinnovi automatici trimestrali salvo diversa indicazione del cliente. Tasso netto 2,20% per i primi 6 mesi, per i successivi 5 anni Spread costante da +0,10% all +0,40%. Investimento minimo di 5.000 euro. Offerta valida fino al 31/12/2011 salvo esaurimento posizioni.

**2,20% NETTO**

Ecco l'offerta che ti manca. 2,20% netto senza vincoli.

- Pronti Contro Termine al 2,20% netto\*.
- Offerta riservata ai nuovi clienti e ai già clienti che apportino nuovi capitali\*\*.

A Passion to Perform. Deutsche Bank

TROVATI I SOLDI: 840 MILA EURO

## La scuola materna di Fornaci si farà

**BARGA** – A disposizione dell'Amministrazione Comunale di Barga 840mila euro per la nuova scuola materna di Fornaci. L'intera cifra è oggi disponibile grazie ad un lavoro costante del Comune nella ricerca dei contributi necessari e all'attenzione verso le scuole del territorio sempre dimostrata dall'Amministrazione.

Soddisfazione è stata espressa dal primo cittadino, Marco Bonini, in prima linea per una veloce soluzione dopo la decisione di chiudere la ex scuola materna di Fornaci perché non più rispondente alle norme antisismiche dettate dalla Regione Toscana. L'edificio fu poi demolito lo scorso mese di novembre nell'ambito dell'esercitazione di Protezione Civile EU TEREX 2010.

Adesso si torna a pensare a ricostruire mantenendo quanto promesso ai cittadini. Gli 840mila euro servi-



ranno infatti per costruire il nuovo edificio che ospiterà i bambini della scuola dell'infanzia con spazi più funzionali e nel pieno rispetto delle leggi antisismiche, quindi con un occhio particolare alla sicurezza dei piccoli alunni e di tutto il personale scolastico.

Ottenuti i finanziamenti necessari adesso la parola passa ai tecnici, infatti si procederà agli atti necessari per la gara di appalto per l'esecuzione dei lavori. Auspicio dell'Amministrazione

comunale è di essere pronti quanto prima grazie a uno sforzo non indifferente se si pensa che la scuola materna è stata chiusa meno di un anno: l'idea infatti è di riuscire ad arrivare a consegnare alla comunità fornacina la nuova scuola proprio con l'avvio del prossimo anno scolastico. Rispettando un obiettivo sempre sostenuto dall'Amministrazione Comunale e annunciato al momento della chiusura del vecchio fabbricato.

## Ora in Piangrande la luce è ecocompatibile

**BARGA** – In fase di ultimazione i lavori per la nuova illuminazione nella zona del Piangrande, realizzata secondo le più moderne tecnologie eco-compatibili nell'ambito di un progetto che oltre a ridurre le emissioni permette di autofinanziarsi e quindi di non gravare sul bilancio del Comune.

Un tema, quello della tutela dell'ambiente, da sempre prioritario per l'Amministrazione Comunale. La nuova illuminazione verrà collocata in via Pietro Funai ed in alcune traverse.

“Questo primo intervento sulla rete di illuminazione pubblica – spiega l'assessore all'Ambiente, Giorgio Salvateci – interessa circa 55 punti luce e consiste, principalmente, nella sostituzione delle lampade esistenti con quelle a risparmio energetico. Il nuovo sistema consentirà, per mezzo dei componenti elettronici, di avere un notevole risparmio anche attraverso un'erogazione intelligente di energia, garantendo una migliore luminosità. Questo è l'aspetto veramente qualificante dell'intero progetto, che oltre a ridurre le emissioni inquinanti di anidride carbonica in atmosfera – dove c'è un risparmio sul consumo di energia, c'è anche una riduzione sulla produzione di metodi convenzionali, gas o petrolio – permette di autofinanziarsi e quindi di non gravare sul bilancio del Comune. Il progetto è stato possibile anche grazie alla collaborazione con l'assessore al Bilancio, Vittorio Salotti.

Come fa sapere Salvateci, è intenzione dell'Amministrazione procedere con interventi simili su tutto il parco illuminante del nostro territorio.

## Ricordare i 150 anni dall'unità d'Italia

**BARGA** – Il sindaco di Barga, in occasione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia, ha inviato una lettera a tutti gli studenti delle scuole barghigiane. “Proprio il centocinquantesimo anniversario dell'Unità d'Italia deve essere per voi studenti e per noi amministratori pubblici l'occasione imperdibile per apprezzare il contributo di tanti personaggi storici la cui voce sembra ancora sentirsi dietro ai principali articoli della nostra Costituzione – scrive Marco Bonini – La lotta per l'unificazione del nostro paese determinò un nuovo sentimento democratico ancora oggi alla base del nostro stato moderno e sviluppò un senso di appartenenza e di unità che costituiscono un riferimento da cui nessuno di noi può prescindere.

Il ricordo dell'Unità d'Italia non deve quindi, essere solo il ricordo formale di un avvenimento o di una serie di avvenimenti, ma deve suscitare la consapevolezza che anche da quegli eventi è derivato l'attuale assetto costituzionale del nostro paese.

Quindi cari ragazzi, all'augurio che vi ho fatto si aggiunge l'auspicio che anche con la guida dei vostri insegnanti, diviate bravi cittadini italiani ed europei, consapevoli dei valori e dei diritti custoditi nella nostra Carta Costituzionale senza i quali sarebbe compromessa ogni civile e democratica convivenza”.

## Gilberto Salmoni a Barga nel giorno della memoria

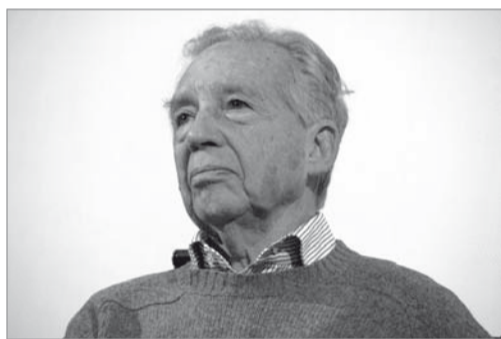
**BARGA** – Si è tenuto nella mattina del 22 gennaio presso il Cinema Roma di Barga un toccante incontro con Gilberto Salmoni, superstita di Buchenwald, uno dei campi di concentramento della Germania nazista.

Il tutto per dare il via alle iniziative in programma per la Giornata della Memoria, il giorno designato con una legge del 2000 al ricordo delle vittime di nazismo, fascismo e olocausto.

Questo per non dimenticare, in primis, ma anche perché l'esperienza dei terribili anni delle leggi razziali, dei campi di concentramento e delle lotte partigiane non sia solo appannaggio di film e documentari ma possa essere narrato da chi visse l'esperienza direttamente.

Gilberto Salmoni, genovese, classe 1928, è uno di questi, ed in un cinema gremito e ammutolito ha raccontato la sua esperienza di adolescente ebreo, passato da una vita “normale” alla prigionia con stenti e sofferenze.

Sotto la guida di Andrea Giannasi che con la sua Prospettiva Editrice ha collaborato a realizzare l'incontro, Gilberto



Salmoni ha dunque raccontato le prassi, i trattamenti, l'organizzazione di un campo di concentramento come Buchenwald, dove rimase prigioniero fino all'arrivo delle truppe americane nel 1945.

Un incontro preziosissimo per capire ancora di più e meglio quello che fu l'olocausto, e che può insegnare anche molte cose sul futuro: partecipare, non delegare, non cadere nella convinzione che qualcun altro “ci penserà”, poiché tutto ci riguarda.

L'incontro ha visto anche la partecipazione del sindaco Marco Bonini e della consigliera con delega alla Cultura Giovanna Stefani.

## Arminio Wachsberger, "L'interprete" di Auschwitz

**BARGA** – “Non possiamo vivere il presente e il futuro se non conosciamo il nostro passato”. Con questa frase il sindaco di Barga Marco Bonini e la delegata alla cultura Giovanna Stefani hanno inaugurato il secondo incontro dedicato alla Giornata della Memoria. Lunedì 24 nella sala consiliare di

palazzo Pancrazi, le figlie di Arminio Wachsberger, Clara e Silvia, hanno presentato il libro “L'interprete”.

La storia è quella dell'ebreo romano Arminio Wachsberger, che fu vittima il 16 ottobre del 1943 della razzia di Roma da parte delle SS naziste. Nella notte 1022 ebrei romani furono

prelevati dalle loro abitazioni e dopo alcuni giorni di detenzione furono inviati con dei carri bestiame nel campo di sterminio di Auschwitz. Il protagonista del diario conoscendo il tedesco divenne l'interprete del folto gruppo italiano.

Trasferito prima a Varsavia e poi a Dachau, Wachsberger, deceduto pochissimi anni fa, fin dal 1945 ha iniziato – al contrario di molti altri superstiti – a raccontare le indicibili sofferenze subite nei campi di sterminio.

Le figlie Clara e Silvia dopo la morte del padre hanno raccolto il testimone della memoria ed oggi si prodigano affinché il “male assoluto” non venga mai più perpetrato.

Andrea Giannasi



foto barganews.com

Dott.ssa  
*Federica Del Carlo*

Commercialista  
Revisore dei Conti

Via dell'Acquedotto 15 - 55051 Barga  
tel. 0583 397409 - fax 0583 710029  
f.delcarlo@tin.it

**immobiliare**

Via della Repubblica, 210  
Fornaci di Barga - Lucca  
Tel. e Fax 0583.709662  
E-mai: immobiliare@yahoo.it

VENDE IN ESCLUSIVA

<b>CASTELVECCHIO</b>	<b>Rif. 126</b>	<b>euro 110.000</b>
Appartamento in piano terra ristrutturato e parzialmente arredato composto da cucina/tinello, disimpegno, camera matrimoniale, bagno e ripostiglio		
<b>FORNACI</b>	<b>Rif. 128</b>	<b>euro 185.000 tratt.</b>
Appartamento di mq 130 ca. posto al piano terra rialzato di edificio plurifamiliare. È corredato da cantine con bagnetto in piano seminterrato e da garage. Subito abitabile. Ottimo affare		
<b>FORNACI</b>		<b>euro 30.000</b>
Fondo commerciale da ristrutturare		
<b>CASCIO (MOLAZZANA)</b>	<b>Rif. 140</b>	<b>euro 410.000</b>
Casa singola a due piani di mq 130 ciascuno. Il piano inferiore (seminterrato) è utilizzato come garage e cantine; il piano 1° comprende ingresso, cucina, sala, 3 camere matrimoniali e due bagni. È circondata da 2800mq di terreno (giardino e vigneto).		
<b>FORNACI</b>	<b>Rif. 968</b>	<b>euro 160.000</b>
Appartamento in piano primo ed ultimo con ingresso indipendente, recentemente ristrutturato. È formato da cucina abitabile, soggiorno, due camere matrimoniali, studio e bagno oltre a ripostigli in P.T.		

UN'ANTICA FERRIERA NELLA MONTAGNA DI BARGA

# La "fabbrica", antico altoforno della Corsonna

**MONTEBONO** – Seguiamo un piccolo sentiero invaso dalle piante di ogni tipo e giungiamo sull'alveo del torrente Corsonna. Siamo in una valle piuttosto stretta, poco distante dalla chiesa di Montebono. In questo punto la sponda del torrente si allarga leggermente, si intravedono dei vecchi terrazzamenti che indicano che fino a qualche decennio fa questi campi erano coltivati. Poi più niente, il sentiero svanisce, sembra che abbiamo già terminato la nostra girata. Non c'è proprio nulla lì intorno, solo lo scorrere dell'acqua del torrente vicino. Però qui tutto ha come l'apparenza di non nascere per caso. Infiliamo dentro un cespuglio di rovi che d'un tratto svaniscono ed eccoci di fronte ad una struttura di pietra non molto grande. La forma è troppo particolare per ipotizzare che sia stato un vecchio mulino o un metato. La sua altezza attuale sarà poco più di due metri, ma i ruderi che stanno dietro indicano che doveva essere alta almeno il doppio. Si tratta di un altoforno la cui presenza documentata risale al 1500.

Chi mi accompagna è Emilio Lammari, operaio in pensione, che sin da ragazzino ha avuto una grande passione per il suo territorio.

"Mi avevano parlato che in quel punto c'era una peschiera (vasche dove una volta venivano conservate le trote vive). Appena arrivato ho capito subito che effettivamente la struttura era stata usata come peschiera, però entrando dentro ho notato delle particolarità. Il fondo della struttura era perfettamente circolare e una volta tolta la terra che lo ostruiva ho visto che era ricoperto da uno strato vetrificato; guardando meglio anche altre pietre poste intorno erano vetrificate, ciò mi ha insospettito, ed ho subito pensato che in passato doveva essere stata utilizzata come una sorta di fornace".

Mosso da questa scoperta che piano, piano prendeva forma, un giorno frequentando l'archivio di stato a Lucca cercando delle documentazioni, Emilio andò a denunciare alla sovrintendenza la struttura da lui trovata. Dopo qualche tempo arrivarono degli archeologi da Firenze, e una delle ipotesi più plausibili fu che la struttura fosse adibita alla fusione di minerale ferroso.

Emilio mosso ancora una volta dalla sua grande curiosità, un giorno si recò all'archivio storico di Firenze, dove trovò esattamente quello che stava cercando. Si imbatté in un documento datato 1583 che citava: "la fabbrica della ferriera posta nella bandita della Corsonna, sul fiume delle trote [...] di Giulio e Jacopo Angeli di Barga".

Dall'antico documento sono emersi anche altri dati. La struttura era un antico altoforno alla bresciana, città in cui erano stati progettati questi tipi di forni in grado di portare la temperatura a 1538 gradi centigradi, ovvero la temperatura di fusione del ferro. Il minerale di ferro che veniva fuso nell'altoforno proveniva dall'Isola d'Elba. Giungeva via nave sino a Pisa e successivamente coi muli veniva trasportato a Barga. Qui, in paese, vi era una prima lavorazione, dopodiché veniva trasportato sino alla fabbrica della ferriera. Il luogo, che oggi sembra assai scomodo per impiantare una fabbrica, all'epoca era invece ideale. Infatti per alimentare l'altoforno, oltre all'acqua per i mantici idraulici, servivano grandi quantità di carbone ed i boschi della

montagna barghigiana erano una delle zone di maggior produzione della Toscana.

"Non devi immaginarti questo luogo così verde" mi spiega Emilio "così tranquillo e trascurato, circondato solo dal suono dello scorrere dell'acqua del torrente come oggi".

Questa era una vera e propria fabbrica. Immaginati che questa struttura di pietra era solo una piccola parte della fabbrica, poi qua davanti su questi campi vi erano capannoni di legno dove il minerale fuso veniva colato dagli operai e dove assumeva la forma di piccoli panetti. Poi immaginati tutt'intorno dei grandi depositi di carbone. Operai tutti anneriti al lavoro e tanto rumore. Questa luogo era come una sorta di KME dell'epoca".

I dati riportati nei documenti dell'archivio di stato fiorentino parlano di circa 68 tonnellate di minerale ferroso che ogni anno proveniva dall'Isola d'Elba a Barga, mentre per la lavorazione nell'altoforno erano necessarie circa 200 tonnellate di carbone.

"Ma questa non era l'unica ferriera della zona di Barga" prosegue Emilio "ne esisteva anche un'altra a Ponte all'Ania che produceva archibugi per la Repubblica di Lucca". "Ma come? Ma se Barga, trovandosi in territorio fiorentino, era



Emilio Lammari davanti all'ingresso dell'antico altoforno

"nemica" di Lucca?" gli dico "E perché oggi come funziona il commercio di armi?!" aggiunge Emilio "lo vedi che non cambia niente?". Giusto.

Poco sopra la zona dove si trovano i resti dell'altoforno vi erano con molta probabilità delle officine dove il ferro veniva forgiato per farci degli utensili vari. E fra gli altri, per la qualità del ferro prodotto, questa ferriera lungo il torrente della Corsonna, era una delle poche autorizzate

a produrre chiodi destinati alla costruzione delle galee della flotta dello Stato Fiorentino.

"E c'è una particolarità, che non ti ho ancora detto. Parlando con un po' di persone, sai qual'è il nome che i vecchi della montagna hanno sempre usato per indicare questo luogo? La Fabbrica".

E' proprio vero che niente è al caso.

Stefano Elmi

## L'ANGOLO DELLA STORIA

# Guadagnoli a Barga negli anni del Risorgimento

In omaggio al 150° dell'Unità d'Italia la rubrica L'Angolo della storia curata da Antonio Nardini prosegue con questo articolo legato alla Barga risorgimentale.

Nel 1828 la signora Marianna Bergamini, sposa di Giuseppe Mordini e madre di Antonio, ospitò nel suo palazzo di Barga Antonio Guadagnoli, giovane trentenne ma già assai noto come poeta satirico e gioioso.

La settimana che il poeta visse a Barga fu allietata da serate trascorse fra balli, recitazioni e musica nel grande salone del palazzo con gli invitati più in vista del paese e da cavalcate diurne alla villa di Albiano.

In quegli anni non si respirava ancora l'aria di quel risorgimento di cui Antonio, che allora aveva nove anni, sarà poi uno dei maggiori esponenti toscani, anzi Giuseppe suo padre era un convinto conservatore giustamente motivato dalla riconoscenza verso il granduca Pietro Leopoldo il cui nonno nel 1859 aveva concesso ai Mordini l'ambita nobiltà.

Il Guadagnoli, nello stesso anno in cui fu a Barga, pubblicò un volumetto di sue rime e tra queste una scritta alla vigilia della partenza, nella quale ricordava con riconoscenza Marianna Mordini dal titolo "L'addio a Barga" e di cui si riportano alcune strofe:

"(...) che non merita forse Barga che si scriva, che si sparga, tanto in prosa quanto in rima che d'un colle siede in cima e che in cerchio la vagheggiano ardui monti che verdeggiano qual d'olivi, qual di viti,

qual degli alberi graditi che producono quel frutto che dà gusto da per tutto tanto è amabile e squisito, tinto è dolce e saporito.

*Piace ai giovani ed ai vecchi,  
piace ai grassi e piace ai secchi,  
piace ai nobili, ai plebei,  
piace ai frati, piace ai preti,  
ai filosofi, ai poeti;  
piace ai sudditi ed ai re,  
piace a voi e piace a me;  
sia con vostra buona pace  
la castagna a chi non piace?  
Piace pure alle persone  
a cui fece indigestione!*

Con gli estemporanei saluti e ringraziamenti alla signora Mordini il poeta chiude la poesia:

*E io dunque da quel loco  
dove regna l'allegria,  
ove tutto è festa e gioco  
io doman dovrò andar via?  
E ciò poi che più m'affanna  
lascierò la Marianna?  
Deh almen voi barge pendici  
deh almen voi dilette amici  
già che vuol la sorte via  
ch'io domani vada via,  
accogliete ora il tributo  
di quest'ultimo saluto!*

Nel febbraio del 1849 alcuni componenti della Guardia Nazionale che ci sono ignoti, ai quali si unì il tamburino Antonio Arrighi, partirono alla difesa della Repubblica Romana scontrandosi poi con i napoletani inviati dal loro re in soccorso del papa.

Il tamburino fu catturato e rinchiuso in Castel Sant'Angelo e le sue drammatiche vicende sono state ampiamente descritte da Umberto Sereni nella pubblicazione di cui si è già parlato, mentre gli altri compaesani riuscirono a tornare fortunatamente a Barga.

Garibaldi con il suo corpo di cinquemila volontari, dopo la sconfitta subita, iniziò la drammatica marcia per correre in difesa di Venezia assediata dagli austriaci che aveva cacciato e le vicende di quella drammatica estate sono state ampiamente descritte dagli storici.

Le malattie, le diserzioni, le violenze e le rappresaglie compiute dagli stessi volontari, il tradimento del comandante della cavalleria, passato al nemico, sgomentarono il condottiero.

Garibaldi, sperava che al suo passaggio gli italiani si sarebbero uniti a lui per marciare su Venezia e invece trovò una popolazione indifferente se non ostile e soprattutto una Toscana ancora austriacante e fedele al Granduca e giunse al massimo dell'amezza allorché il 23 luglio il gonfaloniere di Arezzo, il poeta Antonio Guadagnoli ospitato venti anni prima in casa Mordini, fece chiudere le porte della città che i volontari sopraggiunti avrebbero abbattuto se Garibaldi lo avesse permesso.

Dopo dieci giorni moriva Anita nelle paludi di Comacchio e Garibaldi sciolse l'ultimo drappello che lo aveva seguito fin lì. Erano rimasti in duecentocinquanta.

Antonio Nardini  
Istituto Storico Lucchese

**CANCELLI RINGHIERE**  
**GALLICANO**  
Tel. 0583.747821

**INFISSI ALLUMINIO**  
M ETALFRANCHI SERRAMENTI

Infissi in alluminio • Porte sezionali • Tende da sole • Porte e persiane blindate  
Inferriate di sicurezza • Automazioni • Portoni industriali • Recinzioni • Capannoni mobili  
Coperture civili e industriali • Cabine Insonorizzate • Impianti di aspirazione

**Metalfranchi** s.r.l. - Zona industriale loc. Zinepri (sn) - c.a.p. 55027 - Galliciano (Lucca)  
Tel. 0583.747821 - Fax 0583.74553 [www.metalfranchi.com](http://www.metalfranchi.com)

**S IMPIANTI S.R.L.**

- Riscaldamento
- Condizionamento • Idrosanitari
- Antincendio
- Assistenza & Manutenzione Caldaie
- Trattamento Aria • Trattamento Acqua
- Lattomerie
- Impianti di irraggiamento

**Pannelli solari sottovuoto**  
**Impianti a pavimento**  
**Energie alternative**

**Caldaie a legna - pallet**

Via Comunale per San Pietro in Campo  
Loc. Diversi - Barga (LU)  
Tel. & Fax 0583 - 724199  
email: [info@es-impianti.it](mailto:info@es-impianti.it)

L'INTERVENTO DI RIPRISTINO SARÀ ABBASTANZA COSTOSO

## Crolla una porzione del muro della Ripa

**BARGA** – Preoccupazione a Barga per una frana al muraglione della Ripa, la struttura di contenimento del colle su cui sorge il Duomo di Barga. Il crollo ha riguardato la porzione finale del muro che in quel punto termina proprio sotto un'abitazione che si affaccia su Piazza Verzani.

Diversi sassi sono rovinati nella strada sottostante che già da un anno era chiusa al passaggio a causa di un'altra frana verificatasi poco dopo l'ingresso di Porta Macchiaia. Il crollo si è verificato presumibilmente dopo le forti piogge antecedenti il Natale, ma è stato scoperto solo poche settimane fa.

Il Muro della Ripa, costruito attorno agli anni '30, fu realizzato per rafforzare il colle alla cui sommità sorge il Duomo ed il centro storico di Barga e negli anni '90 fu oggetto di costosi interventi conseguenti ad alcune lesioni che destarono

notevole allarme per la stabilità della struttura.

I lavori per rimediare ai danni dovevano già essere partiti, ma sono stati sospesi su richiesta della Sovrintendenza che vuole valutare la situazione.

Secondo l'Amministrazione Comunale, come rende noto l'assessore alla Protezione Civile, Pietro Onesti, il muro della Ripa non è in pericolo, e non corrono nessun rischio neppure le case che si trovano

in quel punto, ma un intervento è necessario per impedire che eventuali nuove piogge possano lesionare ancora la struttura.

I costi dei lavori, potrebbero invece essere anche di notevole portata, forse sopra i 150 mila euro.

Per chi volesse conoscere la storia del muro della Ripa, vi invitiamo a leggere l'interessante articolo di Pier Giuliano Cecchi pubblicato sul sito del Giornale di Barga.



SONO GIÀ IN PREPARAZIONE I FESTEGGIAMENTI

## I 50 ANNI DELLA CHIESA DI PONTE ALL'ANIA

**PONTE ALL'ANIA** – Dopo aver archiviato i festeggiamenti in onore di S. Antonio, l'Unità Pastorale di Fornaci di Barga, Loppia e Ponte all'Ania si appresta a celebrare una data importante per la sua storia: domenica 1° maggio 2011 cadrà il 50° anniversario dell'apertura della chiesa di San Giuseppe in P. all'Ania. Una chiesa nata dalla volontà popolare, sull'onda delle esigenze di un abitato sempre più in crescita: al 1951 risale l'erezione della parrocchia quando un comitato pro erigenda chiesa già si era dotato di un baracchino di legno donato dal Comune ove celebrare le funzioni. Successivamente, grazie al dinamismo di don Giuseppe Stagni e all'opera infaticabile dei parrocchiani, il 1° maggio del 1961 l'Arcivescovo di Pisa Ugo Camozzo consacrò la nuova chiesa.

A mezzo secolo di distanza il rettore P. Antonio Pieraccini ha dato vita ad un ricco programma di iniziative: il calendario prenderà via con le celebrazioni religiose in onore del patrono S. Giuseppe. Domenica 13 marzo il Sacramento del Battesimo sarà impartito ad alcuni bambini dell'Unità Pastorale; venerdì 18 avrà luogo la processione che vedrà per la prima volta nella storia il trasporto della statua di S. Giuseppe, con partenza dall'oratorio di Pedona e arrivo a

P. all'Ania passando dalla località delle Camberelle. Sabato 19 il clou giungerà con la S. Messa celebrata alle 11 dall'Arcivescovo Giovanni Paolo Benotto che impartirà ai ragazzi di prima superiore il sacramento della cresima; l'Arcivescovo potrà così anche visitare la mostra fotografica per le nozze d'oro della chiesa realizzata negli ambienti parrocchiali, la cui apertura è prevista per il pomeriggio di venerdì 18.

Per tutta la giornata del 19 inoltre sul sagrato della Chiesa sarà possibile degustare le tradizionali frittelle di riso e altre prelibatezze preparate dai volontari delle parrocchie; anche l'associazione Amici di San Giuseppe proporrà il giorno di domenica 20 la vendita delle frittelle, assieme ad una ricca pesca di beneficenza.

Oltre agli eventi sopracitati è prevista nei mesi successivi la pubblicazione di un opuscolo sulla storia di Ponte all'Ania e della sua chiesa; don Antonio fa un appello a chiunque sia in possesso di vecchie immagini, documenti o materiale di interesse, affinché prenda il prima possibile contatto con lui (o scrivendo all'indirizzo di posta elettronica: [ilsegno@ilsegnoonline.it](mailto:ilsegno@ilsegnoonline.it)) per contribuire alla realizzazione di queste importanti iniziative.

Sara Moscardini

SCUOLA DI MUSICA BARGA

## Successo per il concerto del nuovo anno

**FORNACI** – Mercoledì 12 gennaio si è tenuta al ristorante Il Bugno di Fornaci la seconda edizione del Concerto del Nuovo Anno, evento promosso ed organizzato dalla Scuola di Musica Barga diretta da Massimo Salotti e presieduta da Chiara Presciuttini. L'apertura dei concerti è stata affidata all'orchestra "F. Carulli" diretta dal prof. A. Rondina, composta dagli allievi Francesca Rossi, Lorenzo Lemann, Marco Morotti, Maria Elena Benedetti, Maurizio Lucchesi, Gianluca Marchetti, Andrea Lorenzi, Gioele Tomei, Giovanni Morganti, Debora Biagini, Sara Lucchesi. A seguire un suntuo dalla favola musicata "Hansel e Gretel", "liberissimamente tratto", a cura della prof. ssa Emiliana Paoli e prof. Ivan Magnelli, con Mario Riani, Gigli Costanzo, Elena Mori, Alice Pintopais, Michele Mori, Luca Graziani, Riccardo Casillo, Sara Giannasi, Sofia Mori, Michelle De Paris, Cesare Gigli e Clarice Gigli. Poi è stata la volta del Gruppo di Canto Corale diretto dalla prof.ssa Roberta Popolani, il quale ha interpretato brani di "Il burattino senza fili" di Edoardo Bennato. Segnaliamo tra tutti la piccola fatina, figlia di Elisa Nardi. Al termine delle prime tre esibizioni c'è stato l'intervento delle autorità presenti allo spettacolo, introdotte dal direttore della scuola Massimo Salotti. Terminata la parte ufficiale ha ripreso il concerto con l'Orchestra di Fiati del prof. Alessandro Riz-



zardi che era composta da Tommaso Baldacci, Davide Barbuti e Michele Fasano. A seguire la rock band che si esibiva in gruppi distinti composti da Caterina Piagentini e Silvia Graziani per le voci; alle chitarre Lorenzo Cassai, Caterina Piagentini, Alexei Dubyantsev; alla batteria Lorenzo Valiensi, Massimo Equi, Alice Pintopais e Matteo Paolini. Le esibizioni si sono concluse con il Laboratorio Orchestra Moderna del prof. Giancarlo Rizzardi, il maestro dei maestri della Scuola di Musica, nonché il primo direttore al tempo della sua fondazione. L'orchestra ha visto l'esordio al clarinetto del piccolo Giorgio, figlio di Roberta Popolani. La bella serata di musica è terminata con una gustosa cena a cui hanno aderito oltre cento persone.

Pier Giuliano Cecchi

BURNS SUPPER DA RICCARDO

## PER RICORDARE IL "BARDO DI SCOZIA"

**BARGA** – Come ogni anno a Castelvecchio si ricorda con un banchetto il poeta Giovanni Pascoli, anche la numerosa comunità scozzese di Barga rende tributo a un indimenticato poeta, il "Bardo di Scozia" Robert Burns (Alloway, 1759 – Dumfries, 1796), che ebbe il merito di cantare l'identità di un popolo scrivendo i propri componimenti in scots.

Così, come in tutta la Scozia, da ormai quattro anni presso la Trattoria da Riccardo sul Fosso, nella ricorrenza della nascita del Bardo (25 gennaio), scozzesi, barghigiani e cultori delle tradizioni a vario titolo si riuniscono per celebrare la Burns Supper, una cena con un preciso cerimoniale che da almeno duecento anni si tiene tra chi sente l'orgoglio e l'appartenenza al popolo scozzese.

Il menù della Burns Supper, tra le altre cose, prevede l'immane haggis, uno stomaco di pecora riempito delle sue interiora e quanto mai tipico in Scozia, che nel caso della cena barghigiana è arrivato la mattina stessa da Glasgow; la cena però non ha inizio prima che sia stato recitato il Selkirk Grace ("Ringraziamento di Selkirk") e spesso, il piatto principale è portato in tavola da una giovane (Pussy Nancy)



foto barganews.com

accompagnata da un suonatore di cornamusa che introduce solennemente l'haggis ai convitati.

Alla Trattoria da Riccardo non sono mancate neanche queste due figure, impersonate da Adele Orsucci nella veste di Pussy Nancy e dal mastro cerimoniere Nick MacVicar con la sua cornamusa, che ha accompagnato l'haggis tra i tavoli finché è stato ritualmente affettato con il coltello tipico degli abiti tradizionali scozzesi.

La cena solitamente prosegue poi con la narrazione dei versi di Robert Burns, e, neanche a dirlo, con dolci e brindisi che sul Fosso si sono protratti fino a tardi.



### INTERNATIONAL TRAVEL SERVICE

55051 BARGA

Via G. Pascoli

Tel. 0583.723.154 - 723.426 - Fax 0583.724.084

**Continua la promozione delle crociere MSC per la primavera!!**

ALCUNI ESEMPLI

**08 Marzo MSC Magnifica**

8 NOTTI A PARTIRE DA € 470,00 + TASSE PER PERSONA

**08 Aprile MSC Poesia**

8 NOTTI A PARTIRE DA € 450,00 + TASSE PER PERSONA

**e tante altre date in agenzia!!**

Nuovo

## CENTRO ESTETICO JENNESSE

### UNA TAGLIA IN MENO in sole 3 settimane\*

#### SCULPTEUR INTEGRAL nuovo trattamento PHYTOMER forte azione riducente

girovita addome

fianchi glutei cosce

tutto il corpo

\* test cosmetochimico effettuato su 23 donne con 5 trattamenti in 3 settimane

**Barga - Piazza Matteotti Tel. 0583 711093**

ATTIVO IL SABATO E LA DOMENICA IL SERVIZIO DI NAVETTE SU PRENOTAZIONE

## “Chiamabus” anche in Mediavalle e Garfagnana

LUCCA – Minibus su prenotazione, con chiamata telefonica, il sabato e la domenica, a partire dal 5 febbraio per collegare e rendere più accessibili i centri della Mediavalle del Serchio e della Garfagnana. Ad annunciarlo è il presidente della Provincia, Stefano Baccelli, che presenta il nuovo servizio “Chiamabus” promosso dall’amministrazione di Palazzo Ducale che, grazie ad un finanziamento europeo, farà partire la sperimentazione di un nuovo tipo di trasporto pubblico che utilizza le fermate già esistenti e offre la possibilità di programmare viaggi ad orari e percorsi variabili secondo le esigenze dei cittadini e dei visitatori.

«“Chiamabus” – spiega Baccelli – integra quindi l’offerta di trasporto pubblico (bus e treno) già esistente nell’area di riferimento e rientra nell’ambito delle iniziative del progetto europeo “No Far Access”. Un progetto di cui l’amministrazione provinciale è partner e il cui obiettivo è quello di migliorare l’accessibilità delle aree più periferiche dell’area di cooperazione transfrontaliera dell’Alto Tirreno».

Il servizio è avviato in via sperimentale il sabato e la domenica dalle 8.00 alle 20.00, utilizzando appositi mezzi autorizzati. Gli utenti possono accedere al servizio pagando una tariffa commisurata al prezzo del biglietto della 1ª classe extraurbana (fino a 10 km) del tariffario provinciale TPL (al momento 1,60 euro). I biglietti sono anche acquistabili a bordo senza maggiorazione.

Per le prenotazioni telefoniche – accettate tutti i giorni dalle 9.00 alle 19.00 fino al giorno precedente a quello del viaggio – gli interessati possono contattare i numeri 0583/62312 e 0583/75113; occorre indicare la località del-



Il presidente della provincia Stefano Baccelli

la fermata (partenza e arrivo), così come l’orario di partenza e arrivo, e attendere, infine, la conferma della corsa prenotata.

Le navette sosterranno nelle stazioni di Piazza al Serchio, Castelnuovo Garfagnana, Barga-Gallicano (Mologno), Borgo a Mozzano e Bagni di Lucca (Fornoli).

ALLA GUIDA DELLA COMMISSIONE MISTA CONCILIATIVA

## Importante incarico per Manuele Bellonzi

LUCCA – E’ stata rinnovata la Commissione Mista Conciliativa dell’Azienda USL 2, che si è insediata nel mese di novembre 2010 e che si riunisce nella sede del Centro direzionale di Monte S. Quirico.

Si tratta di un organismo dell’Azienda sanitaria che ha il compito di contribuire ad assicurare la tutela dei diritti dei cittadini e in cui sono rappresentati sia membri dell’Azienda sia rappresentanti delle associazioni di volontariato e di tutela, con un presidente “di garanzia” nominato dal Difensore Civico del Comune di Lucca.

La Commissione è composta da 14 membri (7 titolari e 7 supplenti). Tra questi figura anche il barghigiano Emanuele Bellonzi, che è stato anche difensore civico del comune di Barga e che è stato eletto presidente di questo organismo. Assieme a lui lavorano nella commissione Alessio Cecchini, Pier Giovanni Puglia, Annunziata Biagi, Donatella Nelli, Enrico Perna, Ilaria Ghelardini, Stefania Porro Brazzi, Benedetta Guidi, Massimo Martelloni, Federico Romani, Sergio Ardis, Patrizia Sordini e Maria Bertoncini.

Il compito della Commissione Mista Conciliativa è quello di esaminare i reclami più complessi e per i quali la prima risposta

dell’Azienda non è ritenuta soddisfacente dal cittadino. L’organismo presieduto da Bellonzi, che resterà in carica 3 anni, può analizzare le varie situazioni per le quali è richiesto il suo intervento, può chiedere approfondimenti ai responsabili dei servizi, può inoltre convocare utenti ed operatori per promuovere, quando possibile, un tentativo di conciliazione o comunque un chiarimento tra le parti.

“E’ un compito che ho accettato con entusiasmo - evidenzia il presidente Manuele Bellonzi - perché questa Commissione rappresenta uno strumento importante per venire incontro alle esigenze dei cittadini, che hanno sempre più bisogno di servizi pubblici trasparenti, collaborativi”.



Manuele Bellonzi, nuovo presidente della Commissione Mista Conciliativa

## VISITATORI ILLUSTRI AL CERN DI GINEVRA

GINEVRA (Svizzera) – Ancora un riconoscimento al lavoro della nostra gente. I superconduttori prodotti a Fornaci all’interno dello stabilimento KME stanno egregiamente

funzionando nell’acceleratore di particelle LHC al Cern di Ginevra. Lo ha constatato lo scorso 18 gennaio anche il Dott. Marco Tronchetti Provera, presidente del gruppo Pirelli che, assieme al vice presidente Dott. Vittorio Malacalza, ha visitato il CERN di Ginevra. Ad accompagnare Tronchetti Provera nella sua visita anche il nostro caro amico Guglielmo Donati di Piano di Coreglia, invitato in qualità di esperto di superconduttori di cui ha sempre seguito la produzione prima con KME e poi, con il passaggio a Luvata, fino alla chiusura dello stabilimento di Fornaci.

Lascia purtroppo l’amaro in bocca sapere che oggi di questa lavorazione non esiste più nulla a Fornaci, a causa di una decisione presa da persone estranee a noi.

Notizia curiosa legata a questa cronaca: all’interno del tunnel, che ricordiamo si trova 100 metri sotto terra, un gruppo di ricercatori appassionati e tifosi della squadra nerazzurra, avevano preparato una festa ai recenti e brillanti successi dell’Inter.



Nella foto Tronchetti Provera con Guglielmo Donati

UN RINGRAZIAMENTO ALLA FONDAZIONE CRL

## Alla scuola dell’infanzia un’aula multimediale

FILECCHIO – La Scuola dell’Infanzia di Filecchio, facente parte dell’Istituto Comprensivo di Barga, si è dotata recentemente di un’aula multimediale grazie alla generosità della Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca. Le attrezzature, acquistate con il contributo ricevuto, consentiranno alle insegnanti di attivare quei percorsi didattici basati sull’informatizzazione, che

risultano indispensabili per far sì che i bambini possano prendere dimestichezza nell’uso di questi strumenti che sempre più fanno parte dell’uso quotidiano.

Le attività della Scuola dell’Infanzia di Filecchio trovano riscontro in molteplici iniziative nelle quali sono coinvolte anche le famiglie e diverse Agenzie sul territorio. Una di queste è la partecipazione, da molti

anni, a Rassegne Teatrali anche a livello nazionale, dove i risultati sono sempre stati brillanti. Per questo tipo di attività era divenuto indispensabile l’uso di attrezzature moderne che non erano presenti fino al momento dell’erogazione del contributo.

Le insegnanti, i bambini e le famiglie intendono quindi ringraziare la Fondazione Cassa di Risparmio

di Lucca ed in particolar modo il Dott. Alessandro Bianchini per la sensibilità e l’impegno profuso nel sostegno di questa importante e meritevole iniziativa.

## Fiocco rosa in casa Corti

BARGA – Il giorno 25 gennaio 2011 è nata all’Ospedale San Francesco di Barga la piccola Giorgia Corti, primogenita di Nicola e di Rachele Baroni, residenti in Piangrande.

La piccola Giorgia cresce a vista d’occhio per la gioia dei suoi genitori, ma anche dei nonni paterni Dario e Antonia, residenti a Barga, ed Elsa, residente in Brasile.

“Il Giornale di Barga” si congratula con genitori e nonni ed invia a Giorgia tanti auguri di ogni bene e felicità.

### Pacioni Pierluigi e Figlio Termoidraulica

stufe e caminetti  
caldaie a legna  
pannelli solari  
impianti di riscaldamento  
a pavimento e sanitari

assistenza per la detrazione del 55% delle spese sostenute per la realizzazione di impianti a risparmio energetico



Fornaci di Barga, Loc. Loppora tel 0583 709307

TAXI AUTOBUS SERVIZI TURISTICI E DI LINEA Servizio  
autoservizi  
**BIAGIOTTI TAXI**  
www.biagiottibus.it  
info@biagiottibus.it  
Skype: biagiotti.bus  
fornaci di barga  
via della repubblica, 403  
tel. e fax +39 0583 75113  
Sergio: 348 3580424  
Rudy: 348 3586640  
Stelya: 393 9451999  
Bus da 16-19-20-36-56 POSTI  
Noleggio auto e minibus 8 posti

NUOVO MAGAZZINO E SHOW ROOM

## CASA E COSE SBARCA A PIANO DI COREGLIA



Paolo Pieri con i figli Matteo e Paola durante l'inaugurazione

**PIANO DI COREGLIA** - Bisogna crederci nel futuro, nella ripresa. Bisogna fare anche noi la nostra parte per riprendere a camminare in questo paese. Sicuramente questo è lo spirito, davvero da premiare, della famiglia di Paolo Pieri che il 29 gennaio scorso ha segnato un'altra tappa importante nella crescita della propria attività imprenditoriale.

A Piano di Coreglia, in via di Ghivizzano 27, è stata aperta la nuova sede della Leonello Pieri - Casa e Cose, con un grande magazzino di materiali edili e con lo show room di Casa e Cose che si è trasferito nella nuova sede da Fornaci di Barga. Come ha ricordato l'amico Paolo Pieri, la Pieri Leonello s.r.l., dopo più di ottantacinque anni di attività, ha compiuto uno sforzo considerevole per adeguarsi al mercato e contribuire alla fase di ripresa.

L'attività realizzata a Piano di Coreglia è il frutto di questo impegno e di questo pensiero positivo; un frutto che ha visto lavorare fianco a fianco babbo

Paolo con i figli Matteo e Paola che proseguono la storia imprenditoriale della famiglia, avviata nel lontano 1924 nella sua Barga, dal nonno Leonello Pieri.

Di passi importanti la Leonello Pieri ne ha segnati tanti in questi decenni. I primi a Barga con l'allargamento della sede originaria in via del Giardino e con la realizzazione del nuovo magazzino di rivendita di materiali edili di via Papa Giovanni XXIII. Poi con l'elegante show room di sanitari, bagni, rivestimenti "Casa e Cose" aperto a Fornaci negli anni '90 e adesso con questo bel progetto realizzato a Piano di Coreglia. Dove si trova in un'unica attività la vasta gamma di servizi e di prodotti che sono in grado di offrirvi i titolari ed i dipendenti della Leonello Pieri.

A Paolo, Matteo e Paola, ai loro dipendenti, e collaboratori delle sedi di Barga e Piano di Coreglia, vada quindi l'augurio più affettuoso di buon lavoro e di tanto successo.

### Nuovo governatore alla Misericordia

**BARGA** - Passaggio di testimone per quanto riguarda il direttivo della Misericordia del Barghigiano, che il 23 gennaio scorso ha rinnovato le cariche sociali, distribuendo poi le nomine il giovedì seguente.

Il nuovo governatore, subentrato a Duccio Telfy Zima, è la dottoressa Elena Venezi, già in forze presso la misericordia del Barghigiano da alcuni anni.

Alle votazioni hanno preso parte in duecento iscritti che hanno espresso la loro preferenza per scegliere una rosa di 8 persone a cui poi attribuire le cariche amministrative: gli eletti nel consiglio sono stati oltre al neo Governatore, Gianfranco Canal, Luciano Boschi, Enzo Santi, Riccardo Santi, Simone Puccini, Alessandro Moscardini, Duccio Telfy Zima.

Dal 1881 la tradizione lucchese



MARCHIO DEPOSITATO

Il buccellato TADDEUCCI è sempre stato il preferito

La Ditta Taddeucci non ha succursali

LUCCA

Piazza S. Michele - Tel. 0583 494933

AZIENDE DI CASA NOSTRA: LA MONTANELLI S.A.S.

## Quattro generazioni al vostro servizio

**FORNACI** - Presente sul mercato "fornacino" dal 1915, ma già attiva nella cittadina di origine (Ponsacco, PI) dal 1898, la famiglia Montanelli e l'omonima ditta è quella che a pieno titolo si può definire "leader" nel settore dei serramenti, della lavorazione del ferro e dell'alluminio con radici che affondano nella tradizione, ma con un occhio alle più moderne novità, senza per questo perdere l'identità di ottimi artigiani.

Dopo più di cento anni di attività, dunque - con i figli che si sono avvicinati ai padri arrivando ormai alla quarta generazione, con l'attuale titolare, Andrea - la ditta



Montanelli, adesso apre le porte al pubblico non solo con l'officina in via della Loppora, ma anche con un curato show room in via della Repubblica 7, dove è possibile farsi un'idea degli articoli proposti.

Anche perché, sebbene la ditta sia conosciuta soprattutto per la lavorazione di ferro e alluminio, negli ultimi anni si sono aggiunti all'offerta anche il pvc per quanto riguarda gli esterni ed il legno per le chiusure interne, spaziando poi dall'infisso realizzato nella parte interna con legno e in alluminio all'esterno per mantenere bellezza e design senza rinunciare alla praticità; arrivando fino all'acciaio a taglio termico, ottimo isolante e di sicura resistenza, garantito da Secco Sistemi.

Anche sul piano della sicurezza non mancano certo soluzioni, a partire da grate e inferriate fino ad arrivare a più sofisticate porte blindate e finestre antieffrazione, mentre invece, per rendere più confortevole la propria abitazione è vasta la scelta per quanto riguarda zanzariere rivoluzionarie o tettoie e pensiline con carico neve certificato.

Insomma, un'ampia offerta di materiali e metodi con cui "chiudere" la propria casa, ed una lunghissima esperienza su cui fare affidamento delle quali non resterete delusi.

Per maggiori informazioni o per visitare lo show room, quindi: via della Repubblica 7, Fornaci di Barga dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 13.30 alle 19.00; sabato su appuntamento contattando i numeri 0583 75558 / 329 3839420.

## L'inaugurazione dell'Italian Cloister Garden

**GLASGOW** - Sarà inaugurato ufficialmente lunedì 16 maggio prossimo il Cloister Garden della cattedrale di St. Andrews a Glasgow.

La notizia arriva dopo 18 mesi di lavori (ancora in corso) serviti a realizzare uno spettacolare nuovo spazio vicino alla cattedrale.

Il giardino avrà nel suo punto più importante un monumento disegnato dall'architetto romano Giulia Chiarini per commemorare la tragedia dell'Arandora Star e avrà, sulla base, iscrizioni dai Vangeli e brani di poeti italiani.

Sarà anche piantato un albero di ulivo di 200 anni donato dalla comunità montana della Garfagnana, quale segno di pace e riconciliazione, e, sempre all'interno del giardino, una

fontana con percorsi d'acqua impreziosirà lo spazio centrale.

Attorno ai muri di cinta, placche di marmo narreranno la storia della cattedrale, della rinascita del cattolicesimo in Scozia e della tragedia dell'Arandora Star, ed il nome di tutti gli italo-scozzesi periti su quel bastimento verrà inciso su una stele. Sarà un momento importante per la storia della nostra comunità in Scozia: il primo a ricordare questa tragedia.

La cerimonia si aprirà con una visita al nuovo spazio ed al monumento, alle lapidi ed alla fontana ed il secolare ulivo. Poi, nella cattedrale, anch'essa ristrutturata nell'ambito del progetto, verrà celebrata una santa messa in suffragio di tutti gli italiani periti sull'Arandora Star.



Nella foto il vescovo Conti mostra il plastico del progetto al primo ministro scozzese Alex Salmond. Con loro l'architetto Giulia Chiarini e Rando Bertoia, sopravvissuto della tragedia dell'Arandora Star

## Da "Cifone" vinti 10mila euro con il super enalotto istantaneo

**FORNACI** - Era accaduto a settembre a Barga, e, dopo solo alcuni mesi, la Dea Bendata si è ripresentata dalle nostre parti, regalando 10.000 euro



"secchi" a un fortunato signore della zona.

Si tratta anche in questo caso di una vincita istantanea al Super Enalotto, realizzata con una schedina precompilata da 2 euro e giocata venerdì 28 gennaio presso la tabaccheria Cifone in via della Repubblica a Fornaci, dove i proprietari, entusiasti, mantengono il riserbo sull'identità del vincitore ma dimostrano non poca soddisfazione per questo colpo di fortuna.

"Non si era mai verificata, qui da noi, una vincita di questo tipo" - Racconta Daniela Cifone, la titolare - "tanto che all'inizio, quando la macchina

ha segnalato la vincita, abbiamo pensato a una piccola cifra, cosa molto più frequente. Ed invece erano 10mila euro pronti da riscuotere".

Una zona fortunata se si considerano le altre vincite, anche con lotterie diverse, realizzate nel comune (Barga, Ponte all'Ania); nemmeno un anno fa, poi, sempre presso la stessa tabaccheria, era stata vinta una somma analoga con un gratta e vinci, sempre in favore di una persona della zona.

Certo sono cifre che non cambiano la vita, ma che possono portare un bel po' di buonumore, se non, addirittura, risolvere qualche problema.

## Il Cipaf festeggia 25 anni di attività con un ricco calendario di iniziative

**FORNACI** - Venticinque anni di attività e di storia non sono pochi per un'associazione e proprio per celebrare questo anniversario il CIPAF, il comitato degli operatori economici di Fornaci, si prepara a festeggiarlo come si deve grazie anche ad un ricco calendario di iniziative che prenderanno il via nella prossima primavera.

Parola del presidente Michele Foli e dell'intero consiglio che nei giorni scorsi si è ritrovato a Fornaci per la tradizionale assemblea di nuovo anno.

Come ha sottolineato Foli, «Il 2011 sarà un anno particolare in quanto

celebreremo i 25 anni di attività e di storia del Cipaf; di un'associazione che ben prima della nascita dei centri commerciali naturali ha saputo scommettere sull'aggregazione degli imprenditori della nostra zona per la valorizzazione del tessuto sociale ed economico fornacino».

Così da primavera a Natale non mancheranno tanti appuntamenti a Fornaci per sottolineare anche il compleanno speciale con un calendario tracciato assieme all'Amministrazione Comunale di Barga e alle altre associazioni del paese. L'attività del 2011 par-

tirà venerdì 25 marzo con una cena sociale del CIPAF per festeggiare i 25 anni, poi, a fine marzo, si svolgerà la festa di primavera in Fornaci Vecchia promossa dal Comune cui seguirà la domenica antecedente la Pasqua la prima apertura straordinaria dei negozi.

Questo sarà solo l'inizio perché fino a Natale sarà tutto un susseguirsi di eventi importanti.

In chiave di promozione turistica sarà anche realizzata la Tourist Card in collaborazione con Confesercenti e Amministrazione comunale.

SU FACEBOOK L'INIZIATIVA DI PROTESTA DI ALCUNI GIOVANI DI BARGA

## BARGA? UN PAESE PER VECCHI

**BARGA** – “Barga è un paese per vecchi e le cose devono cambiare. Abbiamo bisogno anche noi dei nostri spazi”. Lo dice un gruppo di adolescenti che, per protestare contro la mancanza di iniziative rivolte ai giovani, ha dato vita anche a un gruppo su Facebook.

Il gruppo si chiama “A Barga non c'è niente per i ragazzi” è l'idea è quella di dare voce al disagio del mondo dei giovani barghigiani che nella loro cittadina hanno pochi mezzi per trascorrere le ore del tempo libero.

Il gruppo in pochi giorni ha raccolto circa 100 adesioni e sta crescendo.

Tra i promotori Marcello Viglione e Giorgio Mori che ci spiegano il perché di questa protesta: “In tanti paesi

del fondovalle, Castelnuovo e Fornaci di Barga in testa – dicono – non mancano le possibilità per noi giovani di poter passare le ore del tempo libero. A Fornaci c'è la pista di pattinaggio sul ghiaccio e adesso è arrivato anche il Cinema in 3D. Stesso discorso a Castelnuovo.

Non parliamo poi dei locali che sono soprattutto numerosi a Fornaci A Barga invece niente di tutto questo”. Per i giovani, dicono questi ragazzi, non esiste un locale di riferimento e mancano strutture in grado di accoglierli.

I giovani si rivolgono in particolare all'Amministrazione Comunale. “Qualche iniziativa per i giovani i

nostri amministratori la potrebbero studiare. Vorremmo comunque parlarne. Per gli anziani è stato realizzato un centro sociale che permette a tante persone di avere un punto di aggregazione. Perché non si fa lo stesso per i giovani? Perché anche a noi non viene data qualche possibilità?”.



UNA RACCOLTA DI FIRME DA PARTE DEL PARTITO DEMOCRATICO

## MIGLIORARE IL SERVIZIO POSTALE

**BARGA** – Il PD di Barga ha avviato dal 29 gennaio scorso la raccolta delle firme dei cittadini interessati a richiedere



il miglioramento del servizio postale nel Comune di Barga. Le richieste che saranno avanzate nei confronti dell'Amministrazione di Poste Italiane dopo la raccolta delle firme, sono le seguenti: riuscire a far sì che in Barga Capoluogo, l'ufficio postale venga aperto al pomeriggio almeno due volte alla settimana e che ogni mattina sia garantita l'apertura del terzo sportello per i quattro giorni di chiusura pomeridiana; che su tutto il territorio comunale i cittadini possano contare su una distribuzione

della posta puntuale ed affidabile. Sono problemi non di poco conto, che creano quotidianamente disagi sia all'utenza barghigiana che ai cittadini di tutto il comune e questo ha fatto sì che già il primo giorno siano state raccolte quasi 200 firme.

L'iniziativa proseguirà per tutto il mese di febbraio contattando le cittadine e cittadini interessati. Obiettivo del PD di Barga, come reso noto dal segretario Oriano Rinaldi e da Vincenzo Cardone, quello di raggiungere almeno 1.000 firme.

## BUONE NOTIZIE DAL VESPA CLUB BARGA

**BARGA** – Buone notizie dal Vespa Club Barga, che ha messo insieme la bella cifra di 550 euro da devolvere in favore del gruppo diocesano della Caritas. La somma è stata raccolta in occasione del mercatino del 12 dicembre, durante il quale i vespisti hanno distribuito dolci e vin brulé in cambio di un'offerta, e della fiaccolata dello scorso 2 gennaio. La somma è stata consegnata mercoledì 19 gennaio dal direttivo nelle mani di Don Stefano Serafini e di alcuni rappresentanti della Caritas barghigiana,

che si stanno impegnando a sostenere i più bisognosi del comune.

Intanto il direttivo del club Barghigiano ha già stilato un calendario generale delle manifestazioni per il 2011, che vedrà una “Merenda del Vespista” (domenica 3 aprile) e diversi raduni, compreso il 4° Raduno Interregionale Città di Barga in programma per il 3 luglio prossimo. Nell'attesa di una stagione più mite per uscire in vespa, intanto, si terrà l'ormai tradizionale cena sociale presso il Ciocco sabato 26 febbraio.



IL DUOMO: STORIA, ARTE E SPIRITUALITÀ

## A Lucca la presentazione del libro



**LUCCA** – “Il Duomo di Barga - Storia, Arte e Spiritualità nei primi tre secoli dopo il Mille”, il bel libro realizzato dopo una conferenza sul tema organizzata dalla Polisportiva Valdilago, ha varcato i confini del Comune e sabato 29 gennaio è stato presentato anche in Provincia, della quale ha il patrocinio.

Questo perché è sicuramente un prodotto culturale di buon valore; se ne deduce dai contenuti ed è stato ribadito durante la presentazione dall'assessore provinciale Mario Regoli, che ha fatto gli onori di casa ringraziando i soggetti che hanno reso possibile una ricerca così completa: gli autori dei diversi capitoli, in primis, ma anche la Polisportiva, che, nata con intenti sportivi, a pochi anni dalla sua fondazione già ha dimostrato di sapersi impegnare anche in temi più “alti”.

Presenti all'incontro anche Giorgio Salvateci, nella veste di presidente della Polisportiva; Pier Giuliano Cecchi, co-autore e il professor Stefano Borsi, presente nel libro in questione con un intervento ed autore di una più ampia ricerca raccolta nel volume “Le origini di Barga ed il culto di San Cristofano”.

Ed è stato proprio il professor Borsi a definire l'incontro tenutosi quest'estate a bordo piscina ed il libro che ne è nato in seguito “un atto d'amore collettivo” per la propria terra, dove si affrontano temi noti e meno noti su un luogo fisico e simbolico ma comunque tenuto in gran conto dai barghigiani di tutte le epoche come il Duomo.

## LA BEFANA RINGRAZIA

**BARGA** – L'associazione per le tradizioni ed il folclore della Valle del Serchio - La Befana di Barga ringrazia vivamente gli amici Marzio Piagentini, Mariella Piagentini, Valter Ori e Luciano Brogi che dagli Stati Uniti hanno voluto inviare un riconoscimento e un aiuto. Questo per continuare il lavoro svolto per mantenere viva la tradizione della Befana e gestire l'Archivio fotografico Pietro Rigali “La memoria di Barga”, che rappresenta testimonianza per le generazioni future e fonte di ricordo per tanti bargo-esteri.

I soci ringraziano ancora per il sostegno ricevuto.

*L'osteria*

La cucina e l'atmosfera giusta per vivere Barga

bar enoteca spuntini  
prodotti locali trattoria

tel. +39 3355387113 - Piazza Angelio - Barga  
www.losteriabarga.com

CARRARA L.A. VORWERK  
Folletto

Assistenza Autorizzata

FORNACI DI BARGA - TEL. 0583 709919 FAX 0583 1798141



LAVORAZIONE MARMI & GRANITI

DINI MARMI

di Pierluigi Dini & C. snc

Sito Internet: www.dinimarmi.it E-mail: 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

ENGLISH SPEAKING PHOTOGRAPHERS

VIA DELLA REPUBBLICA 205  
FORNACI DI BARGA  
TEL. 0583 708121

ARTEIMMAGINE  
FOTO&GRAFICA

WWW.ARTEIMMAGINEBARGA.IT  
INFO@ARTEIMMAGINEBARGA.IT

DUE GIORNATE RICCHE DI INIZIATIVE PER CELEBRARE IL PATRONO

# SANT'ANTONIO

## LA PORCHETTA DI S. ANTONIO

Festeggiamenti "doppi", quest'anno, per S. Antonio, patrono di Fornaci che, cadendo di lunedì, ha permesso di cominciare a fare festa già da domenica.

Prima iniziativa in programma, la vendita di porchetta in piazza S. Antonio in Fornaci Vecchia, dove per tutta la giornata di domenica 16 gennaio i parrocchiani hanno distribuito pane fatto in casa, ottima porchetta del Cesare Casci, dolci, vino e vin brulé per raccogliere un po' di fondi in favore della parrocchia.

Un piccolo successo, che ha visto la partecipazione di molte persone, grazie anche alla prima domenica di sole dopo diversi giorni di brutto tempo. Assieme ai tanti che hanno apprezzato, però, c'è anche chi ha ritenuto che festeggiare il Santo con maiale arrosto fosse assolutamente fuori luogo, dato che l'iconografia lo vede spesso ritratto con questo animale ai suoi piedi e lo identifica come protettore degli animali.

Tutto questo potrebbe sembrare stridente, ma è anche vero che la fiera fornacina è sempre stata - finché ce ne è stata la necessità - l'occasione in cui, da tutta la Valle, si veniva per comprare i maialini da allevare.

Ovviamente i verretti e le scrofette presi alla fiera non sarebbero poi stati utilizzati come animali da compagnia, ma una volta nutriti e cresciuti, avrebbero fatto la fine... della suddetta, biasimata porchetta.

## COLLETTIVA "ENSEMBLE"

Un anno fa l'inaugurazione, con un bagno di folla, di quella che sembrava una rischiosa scommessa; quest'anno, il primo compleanno, festeggiato con tanti amici giunti per far onore a l'InStallazione di Venti d'Arte, prima galleria di arte contemporanea e fucina di idee aperta nel comune di Barga.

Domenica 16 gennaio, questo piccolo studio curato nei minimi dettagli e sempre aperto a idee nuove e innovative per quanto riguarda il panorama artistico della Valle, ha festeggiato il primo anno di vita inaugurando la mostra "Ensemble", una collettiva che ha riunito i lavori degli artisti "amici" di Venti d'Arte, presenti con molteplici tecniche espressive: dalla pittura alla scultura e alla fotografia, fino ad arrivare alla video installazione. Trenta gli artisti in mostra, e se si considera che per l'inaugurazione ufficiale gli artisti esposti erano tre (Sergio Fini, Nicola Salotti e Keane), si capisce che la rosa di creativi che si è avvicinata allo studio di via Provinciale è positivamente aumentata. Non potrebbe essere altrimenti, dato che in appena un anno di attività l'InStallazione di Venti d'Arte ha realizzato numerose iniziative per avvicinare le persone all'arte con laboratori artistici, presentazione di libri, incontri di beneficenza ed il "festival" di arte contemporanea (S)passo tra l'Arte, che quest'estate ha visto, durante Agosto a Fornaci, una quindicina di artisti all'opera in via della Repubblica. Un bilancio più che positivo, quello di Venti d'Arte, che ha voluto portare la creatività in un luogo che forse non conosceva questa possibilità, e che quindi andava "educato" ad apprezzare e a capire, ma che già dimostra buoni frutti.

La collettiva "Ensemble", rimasta aperta fino al 22 gennaio, ha ospitato i lavori di Riccardo Bonuccelli, Daria Bartolini, Keane, Massimiliano Rossomando, Giulia Santarini, Serena Fusco, Donatella Poli, Stefano Tommasi, Paola Fanucchi, Riccardo Pieruccini, Marika Perfetto, Sara Moriconi, Maria Elena Caproni, Alessandro Stefani, Sandra Rigali, Caterina Salvi, Massimo Salotti, Nicola Salotti, Francesco Cosimini, Matteo Simonini, Paola Marchi, Valeria Medici, Diego Basenghi, Tiziano Davini, Luca Galeotti, Fabio Guazzelli, Emma Morton, Gabriella Denti, Laura Lencioni, Luca Davini, Martina Bertolli, Giovanna Iannello, Francesca Simonini, Federica Spagnolo.



In questa pagina: in alto la porchetta di S. Antonio, al centro l'inaugurazione di "Ensemble", in basso la benedizione degli animali e la presentazione del calendario realizzato da Foto Borghesi  
Nell'altra pagina: in alto il diacono Marco Tomei, a fianco un momento della fiera di Sant'Antonio. Al centro, i premiati di "La tradizione del presepe". In basso, Passini e Salotti in "Una voce per la vita"

**LP**  
PIERI LEONELLO  
MATERIALI EDILI

**CASA COSE**  
Pieri Leonello Showroom

Da GENNAIO 2011 è aperta la nuova sede  
a PIANO di COREGLIA

• EDILIZIA • IDROSANITARI • PAVIMENTI • ARREDOBAGNO • RISCALDAMENTO

**Vieni a trovarci!**

Via di Ghivizzano, 27  
Piano di Coreglia (Lu)

Info: 0583 77571  
APERTO il SABATO

www.pierileonello.it





TRA GLI APPUNTAMENTI ANCHE LA PREMIAZIONE DEI PRESEPI

# A FORNACI 2011



## PHOTO DAY E BENEDIZIONE DEGLI ANIMALI

Dato che S. Antonio è il protettore degli animali, si è approfittato della vigilia della sua festa anche per benedirli e per portare l'attenzione sulla loro difesa.

Per questo, grazie anche alla disponibilità degli esercenti del paese, si è tenuto il "Photo Day", organizzato da Foto Borghesi in collaborazione con l'Arca della Valle: foto più o meno amatoriali di animali domestici nei loro atteggiamenti "casalinghi" sono state sistemate nelle vetrine fornacine dove sono rimaste per

una settimana, mentre nel pomeriggio di domenica è stato distribuito un bel calendario fotografico, sempre sul tema, realizzato dallo Studio Borghesi. Contestualmente, dalle 15.00 del pomeriggio tante persone sono arrivate in compagnia del proprio animale domestico - presenti anche due cavalli e un papero - per ricevere la benedizione impartita dal diacono Marco Tomei in p.zza Stefani alla presenza di numerosi esponenti del consiglio comunale.

## FIERA DI S. ANTONIO

Il 17 gennaio, infine, come ogni anno da quasi un secolo, si è tenuta l'attesa fiera di S. Antonio, che da sempre fa da cornice alle celebrazioni religiose del santo Patrono.

La mattinata, iniziata con l'arrivo di decine di banchetti con merci varie, è stata scandita dalla santa messa celebrata nella chiesa del Santissimo Nome di Maria, proprio al centro dell'area della fiera, e dal passeggio lungo via Provinciale in cerca di qualche curiosità tra i banchi della fiera.

Così è stato per tutto il giorno, per acquistare abbigliamento e calzature, ma

anche gli squisiti dolciumi che si trovano solo dai "chiccai" come croccante e brigidini, o per comparare viti ed alberi da frutto da trapiantare in attesa della bella stagione, senza dimenticare un giro alla pesca di beneficenza, quest'anno organizzata dai Ragazzi del Cuore alle Due Strade.

Centinaia di visitatori sono arrivati a Fornaci non solo per la fiera ma anche per i negozi di via della Repubblica, dove sono iniziati i saldi di fine stagione. Alle 18.00 la messa solenne ha poi concluso i festeggiamenti religiosi del Santo Patrono.

## LA TRADIZIONE DEL PRESEPE

Tra le tante iniziative legate in qualche modo alla festa patronale di Fornaci, la cerimonia di consegna del premio "La tradizione del presepe" organizzato da Il Giornale di Barga con la stretta collaborazione dell'Amministrazione Comunale e con il patrocinio della Comunità Montana della Media Valle del Serchio.

La consegna degli attestati agli oltre 125 presepi premiati in questa edizione è avvenuta nella bella cornice del teatro Pascoli, gentilmente messo a disposizione dalla compagnia teatrale "I Mercantidarte", nel pomeriggio di lunedì 17 gennaio.

Obiettivo del premio, dare un pubblico riconoscimento ai presepi cosiddetti pubblici realizzati nel nostro comune: quelli che si trovavano insomma in luoghi visibili a tutti e che proprio per questo hanno avuto il merito di valorizzare e tramandare maggiormente questa bella

tradizione. La cerimonia di premiazione è stata organizzata per la prima volta a Fornaci, in considerazione dell'alto numero di presepi realizzati nella cittadina, ma anche per il fatto che a Fornaci la ricorrenza di Sant'Antonio segna da sempre la fine del periodo natalizio per la comunità. Novità di quest'anno l'accoppiamento della manifestazione alla serata benefica "Una voce per la vita" che nella stessa serata si è svolta al teatro con il concerto di Gianpiero Passini e Massimo Salotti.

I premi sono stati consegnati da numerosi amministratori locali presenti alla giornata: il vicesindaco Alberto Giovannetti con gli assessori Gianpiero Passini (a fare gli onori di casa), Gabriele Giovannetti e Renzo Pia, il presidente della Comunità Montana, Nicola Boggi ed i consiglieri comunali Maurizio Lucchesi, Giovanna Stefani, Paolo Caselli.

## UNA VOCE PER LA VITA

È stata proprio bella la serata musicale ospitata presso il teatro Pascoli di Fornaci lunedì 17 gennaio. Bella per tanti aspetti: per la finalità benefica dell'iniziativa, che ha permesso di mettere insieme oltre 600 euro da devolvere all'Associazione Italiana per la lotta alle Leucemie; bella per la musica italiana che è stata fatta sentire; bella per la passione che ci hanno messo i due protagonisti di questo appuntamento, Gianpiero Passini e Massimo Salotti, e bella anche per il calore del pubblico fornacino che ha dimostrato tutto il suo affetto ed il suo apprezzamento.

La serata ha chiuso per Fornaci una giornata particolarmente intensa ed era legata alla premiazione dei presepi che poche ore prima si era tenuta nello stesso teatro. La musica ed il canto sono stati i protagonisti indiscussi della sera-

ta: sono stati proposti i brani del CD "Grazie" inciso da Gianpiero insieme a Massimo nei mesi scorsi. Per Passini, svestiti i panni di assessore impegnatissimo per lo sviluppo e la valorizzazione della realtà fornacina, è stato un debutto sul palco e la sua emozione era palpabile, anche se non gli ha impedito di cantare al meglio e di appassionare il pubblico. E se Gianpiero ci ha messo tutto il suo meglio e la sua potente voce, impeccabile è stato l'accompagnamento al piano di un grande artista di casa nostra quale è Massimo Salotti.

Con la brillante conduzione di Stefano Barsotti, dj di Radio 2000, alla fine tutti contenti: Gianpiero e Massimo che hanno rafforzato ancora di più la loro amicizia non solo musicale e il pubblico numeroso che ha salutato i due artisti con un lunghissimo applauso.

## Lucchesia Viaggi

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

### Idee Regalo

Pacchetti servizi We-Box Alpitour da € 29,00  
Weekend Gusto Natura Cultura € 99,00 a coppia  
Weekend benessere hotel + ingresso terme da € 260,00 a coppia

### Settimane Bianche

Trentino e Valle d'Aosta  
7gg. in hotel da 350,00 in pensione completa

### Speciale sposi e liste nozze

...in regalo eleganti valige Jaguar per il vostro viaggio  
...book per le vostre dediche  
e regalerete un buono vacanze ai vostri ospiti

### I nostri Concerti

9 aprile: Alessandro Amoroso a Bologna (bus + concerto) da € 69,00  
2 maggio: Biagio Antonacci a Verona (bus + concerto) da € 85,00  
4 giugno: Zucchero a Verona (bus + biglietto) da € 92,00  
12 luglio: Take That a Milano (solo ticket) da € 99,00  
17 luglio: Bon Jovi a Udine (hotel + biglietto) da € 85,00



WELCOME TRAVEL

I nostri servizi...

Pacchetti Viaggi  
Biglietteria marittima  
Biglietteria aerea linea e low-cost  
Biglietteria pullman Italia ed estero  
Lista nozze personalizzata  
Noleggio pullman, auto  
Visti e assicurazioni di viaggio  
Biglietteria eventi sportivi e concerti

Pacchetti Vacanze febbraio/marzo  
Speciale tariffa Welcome Travel con gruppo Alpitour  
volo + 7 notti hotel con sconti fino al 15%  
venite a scoprire le destinazioni

e con partenza da Barga...  
è in arrivo il Viaggiare!

Largo Roma, 12 - BARGA - Tel. 0583 711421 - info@lucchesiaviaggi.com

## L'ALBUM DEI RICORDI

## IL PIANOFORTE A CODA

Nelle calde sere d'estate i villeggianti che passeggiarono dentro le mura di Barga, nei pressi di Porta Macchiaia, udivano le note di un pianoforte che, suonate da abili mani rendeva ancor più romantico l'ambiente che di per sé era pieno di fascino e di poesia.

Lo strumento era un bellissimo pianoforte a coda ed il pianista era l'Aristodemo.

Signorinella, un'ora sola ti vorrei, serenata celeste... canzoni gradevoli all'orecchio che sempre portavano ricordi di un amore lontano per i più anziani, e per i giovani era un venticello che soffiava nel fuoco di una passione presente che faceva stringere più forte al cuore la ragazza amata.

Caro pianoforte e caro Aristodemo, quanti ricordi e quanta passione per quelle melodie che qualche giovane a suonare uno strumento che in armonia con te desse più calore a quegli spartiti.

Io suonai il violino, alcuni la chitarra altri la fisarmonica e con la batteria ed il saxofono fu composta un'orchestrina.

Non eravamo veri professionisti, ma il sufficiente ci veniva meritevolmente dato in ogni occasione.

Il clou di questa orchestrina furono le tre serate al Teatro Dei Differenti dove venne rappresentata una farsa musicale composta da varie scherzose frecciate nei confronti di alcuni caratteristici personaggi barghigiani.

Non tutti percepirono benevolmente la satira, tant'è che il direttore del corpo musicale disertò le prove in segno di protesta, altri minacciarono querele al responsabile del teatro, ma desistettero grazie all'intervento di comuni amici, e tutto finì come si suol dire "a tarallucci e vino" al vicino bar dell'Onelia. Quella sera si unì al gruppo anche chi aveva accettato benevolmente le frecciate ironiche con in testa il "Cecorino" che per far perdere il conto dei bicchieri di vino che trangugiava chiese all'Onelia una cannuccia con la quale sorbiva il vino come fosse uno sciropo di lampone.

Ed ogni sera le melodie del pianoforte si diffondevano nell'aria confondendosi con il profumo delle violette che in primavera fiorivano nel bosco del Togneri e nei poggi della Ripa. Esse ci facevano volare in alto con l'Aristo, con il suo pianoforte a coda, con tanti sogni nel cuore, mentre i rin-



Nella foto alcuni dei componenti dell'orchestrina citata nell'articolo.

Da sinistra: Vanni alla fisarmonica, Tardelli alla cornetta, Ubaldo Giannini al violino, Giorgio Brogi al mandolino e Roberto Ferrara al violino

tocchi delle ore che scandiva il campanile del nostro duomo, segnavano il tempo che passava lasciando in noi questi bei ricordi

ormai lontani di un tempo che non tornerà più.

Ubaldo Giannini

## FABIO, CI MANCHERAI

Caro Luca,

Per noi italiani all'estero e per i nostri amici scozzesi il mese di gennaio è quello dei progetti. Dal freddo della Scozia cominciamo a sognare i nostri giorni estivi a Barga. Ma quest'anno tutti i nostri programmi ci sembrano un po' più tristi, un po' meno belli.

La ragione è una sola: la notizia della tragica scomparsa di Fabio Lucchesi, un caro amico dei nostri giorni barghigiani. L'abbiamo visto crescere tra il Bar Onesti e la Pasticceria Lucchesi ed il suo sorriso era una parte integrale della nostre vacanze nella Garfagnana.

Anche se viviamo lontani da Barga, la perdita di una persona così speciale ci ha colpito profondamente. Attraverso il suo giornale, voglio porgere le più sincere condoglianze alla sua famiglia. Noi che viviamo all'estero continueremo a preparare i nostri ritorni a Barga, ma il caro Fabio ci mancherà moltissimo.

Distinti saluti

Loreno e Giancarlo Rinaldi,  
Dumfries (Scozia)

## TROPPI DISAGI PER FARE LA DIALISI

Non so esattamente a chi debba essere rivolta una protesta come quella che intendo manifestare per i grossi disagi che tutte le mattine i nostri concittadini devono subire quando si recano all'ospedale di Barga per il prelievo del sangue per analisi varie. Qualcuno spero che la raccolga ed agisca di conseguenza.

E' mai possibile che non si pensi ad una nuova organizzazione degli spazi in modo tale che la gente non debba assieparsi all'interno di una minuscola, inadeguata e poco igienica sala d'aspetto, o addirittura dover aspettare il proprio turno all'esterno dell'edificio dove in inverno il freddo della mattina si fa fortemente sentire?

La mattina ci sono anziani, donne in gravidanza, gente con patologie più o meno importanti, che quotidianamente si lamentano per i disagi che devono subire ed anche gli operatori sanitari che lavorano nella struttura potrebbero trarne beneficio per una migliore qualità del loro lavoro.

Mi auguro veramente che in tempi brevi si ponga rimedio a questa brutta e indecorosa situazione.

Guglielmo Donati

## TRE COSE DA FARE PER BARGA

Leggo con piacere sul Giornale di Barga del gennaio 2011, in prima pagina, quello che scrive il Sindaco Bonini e colgo lo spirito costruttivo con cui si pone, disponendo un concorso di idee per la riqualifica dell'area del "Giardino".

Bene, io come libero cittadino che paga le tasse, mi permetto umilmente di suggerirgli tre idee, che certamente abbellirebbero e renderebbero più facile l'accesso a Barga e sicuramente rimarrebbero nella storia rendendo onore e prestigio al Sindaco e alla sua Amministrazione.

In primis faccio notare che a Barga "Giardino" non c'è una piazza, cosa che mi ero permesso di fare osservare anche all'ex-Sindaco Sereni. Mi disse che ero rimasto in dietro e che sarebbe sorta al posto della

"Pista Onesti". Sappiamo tutti come è finita: ci dovrebbe venire una banca! Pertanto il mio suggerimento è quello di realizzare questa benedetta piazza in quella specie di parco verde che va dalla Posta all'Asilo. Una volta un noto architetto barghigiano mi disse che avrebbe fatto volentieri un progetto per abbellire e rendere più funzionale la zona.

Seconda cosa, l'allargamento completo della strada del Piangrande da sotto la Caserma fino al macello del Leonardo. Basti pensare che dal Bar Rossi al negozio "Lucca Ufficio" ci sono rimaste sette piante, e se mi permettete anche bruttine, e che togliendo quelle il 35% del lavoro sarebbe già fatto.

Mi raccomando non mi venite a dire che per questo non amo le piante e che a Barga manca il verde!

Ultima cosa e sicuramente la più impegnativa, una strada che colleghi direttamente Barga con il nuovo ponte sul Serchio fra Mologno e Fornaci.

Ecco caro Sindaco, se nell'arco del tuo

mandato tu riuscissi a portare a termini queste tre "opere" anche tu, per conto mio, avresti realizzato quella recente "TRIPLE-TA" di cui noi interisti siamo tanto orgogliosi.

Saluti


Fabrizio Fabbri

## GRAZIE

Caro e gentile Luca Galeotti, ho visto editato sul giornale di domenica 23 gennaio la mia lettera e la ringrazio. Sono una vecchia bisnonna ma apprezzo sempre le persone di parola e che hanno ancora il desiderio di ascoltare cosa hanno da dire e alle volte insegnare i vecchi.

Se in qualche modo mi sarà possibile contraccambiare non esiti e scrivermi. Un grande abbraccio.

Maria Picchio Richiedi  
Pero (MI)



da febbraio non solo  
**OSTERIA...**  
... siamo anche  
**PIZZERIA**  
dal giovedì alla  
domenica, tutte le sere  
da noi anche le partite di 

info@mordini.it  
www.mordini.it

Piazza Santissima Annunziata, 7 - BARGA Tel. 0583.722242



**liquori, sciroppi e non solo**

La Nardini, antica fabbrica di liquori è nata a Barga intorno al 1890. Da allora ha sempre indirizzato la sua produzione più sulla qualità dei suoi prodotti che sulla quantità. Produce liquori divenuti ormai famosi tra i quali spicca il rinomato «Leone 70», speciale per punch bianchi e al caffè. Inoltre presenta una vasta gamma di **bagne** per pasticceria, liquori dolci e secchi e da alcuni anni la linea del sottobosco «Profumi e Sapori di Bosco» che comprende mirtillo, lampone, mora, ginepro, fungo porcino, castagna, ape amaro. Tradizione ed esperienza della sua produzione si fondano su un unico risultato: la **QUALITÀ**

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

L'OBBIETTIVO È RAGGIUNGERE IL 60% DI RACCOLTA DIFFERENZIATA ENTRO LA FINE DEL 2011

# Raccolta porta a porta: tutte le cose da sapere

**BARGA** – Per raggiungere gli obiettivi previsti dalla normativa e per contenere i costi legati alla gestione dei rifiuti, l'Amministrazione Comunale di Barga in collaborazione con la ditta Aimeri Ambiente ha deciso di avviare, a partire dal 30 dicembre, un nuovo servizio di raccolta domiciliare della frazione indifferenziata non più recuperabile (R.S.U.) in Barga castello e nei paesi di Castelvecchio, Fornaci e Ponte all'Ania, ossia nelle zone ove è già attivo il servizio di raccolta porta a porta di carta e umido.

Per comunicare i risultati raggiunti ad alcuni mesi dall'avvio del servizio, per illustrare le problematiche ambientali, economiche, normative legate alla gestione dei rifiuti, nella consapevolezza che solo in un clima di collaborazione sarà possibile migliorarci e per ascoltare segnalazioni

da parte degli utenti sono previsti due incontri che il prossimo giovedì 24 febbraio si terranno alle ore 18 al cinema Puccini di Fornaci di Barga ed a Barga alle ore 21, presso l'oratorio del sacro Cuore.

Nel 2007 la raccolta differenziata a Barga non superava il 24%, nel 2010 grazie al contributo di tutti i cittadini si è arrivati a circa il 40%, l'obiettivo ora è il 65% previsto dalla normativa.

I cassonetti stradali per la raccolta dei rifiuti indifferenziati nella zona del porta a porta sono stati ritirati, ad ogni utenza è stata consegnata una dotazione gratuita di sacchi semitrasparenti per il conferimento dei rifiuti indifferenziati, ai condomini invece dei sacchi è stato consegnato un contenitore. I sacchi pieni devono essere espo-

sti nei giorni stabiliti il lunedì per Barga Capoluogo e Castelvecchio e il martedì per Fornaci e Ponte All'Ania. Chi non avesse ricevuto la dotazione, potrà ritirarla presso la sede del cantiere Aimeri in S.Pietro in Campo.

Si ricorda che l'esposizione del contenitore va effettuata entro le ore 6 del giorno di raccolta (ossia prima della partenza degli operatori Aimeri) o la sera precedente dopo le ore 22.

Per porta a porta si intendono i concentrici di Barga, Castelvecchio, Fornaci e Ponte All'Ania.

Rimane invariato il servizio per le altre tipologie di raccolta: carta, umido, multimateriale, ingombranti, verde, pile e farmaci. Di seguito un prospetto che ricapitola il servizio tipologia per tipologia, fermo restando che nel centro storico il servizio resta invariato.



numero verde 800.290.708

## MULTIMATERIALE

**SI:** vetro (barattoli, bottiglie e vasetti di vetro). Le bottiglie vanno svuotate e risciacquate. Il vetro viene macinato, fuso e riutilizzato.

banda stagnata (alluminio, barattoli; foglio di alluminio da cucina, involucri di cioccolato e coperchi di yogurt, scatole di acciaio per biscotti, cioccolatini, dolci), contenitori, tappi a corona e tappi per bottiglie di vino e bibite, lattine per bevande e per olio; vaschette e scatole per la conservazione ed il congelamento di cibi (scatole di legumi, pelati, tonno, alimenti per animali, pasti pronti).

imballaggi in plastica, contenitori per liquidi (bottiglie per bevande), flaconi dei prodotti per l'igiene personale e pulizia della casa quali shampoo, bagnoschiuma, detersivi, vaschette per l'asporto di cibi, confezioni per alimenti (es. yogurt), borse e sacchetti per la spesa, plastica in pellicola in genere, tubetti vuoti in plastica, vasetti, contenitori per cosmetici; cassette; imballaggi di polistirolo (es. Vaschette porta alimenti).

tetrapak: scatole del latte, dei succhi di frutta.

Svuotare e schiacciare i contenitori in senso orizzontale per ridurre il volume.

**NO:** vetri per finestre, specchi, oggetti di ceramica e porcellana, lampadine e tubi al neon, barattoli con resti di colori o vernici, bombole e bombolette, filtri.

Metalli con evidenti residui di altri materiali (es. barattoli con vernice), bombole o bombolette, scarti composti da più materiali differenti.

Giocattoli, custodie per cd, musicassette e videocassette, piatti e posate in plastica, imballaggi in plastica che presentano ingenti residui di altri materiali, (cibi, vernici, colle, ecc.).

**Come separare:** per la zona del porta a porta del centro storico: esponi l'apposito sacchetto semitrasparente il SABATO.

Per le altre zone: utilizza le apposite campane stradali azzurre.

**Curiosità:** Il vetro e l'alluminio sono riciclabili all'infinito. Con 800 lattine si produce una bicicletta.

37 lattine = 1 caffettiera

70 lattine = 1 padella

Con l'acciaio riciclato da 2.600.000 scatole di tonno da 50 gr. si può ottenere 1 km di binario ferroviario.

Presso l'impianto di Severa il multimateriale viene lavorato e ritrasformato per essere messo nuovamente sul mercato.

## PANNOLINI/PANNOLONI

Servizio di raccolta su richiesta al n. verde con raccolta porta a porta il lunedì, mercoledì, venerdì e sabato.

## OLI ESAUSTI

Sarà avviato a breve un servizio di raccolta per le utenze non domestiche di olio esausto, inoltre le utenze domestiche potranno conferire l'olio da cucina presso l'isola ecologica.

**La loro destinazione:** I rifiuti non recuperabili raccolti nella tua Città sono smaltiti in discarica o nei termovalorizzatori.

## INGOMBRANTI

**SI:** elettrodomestici (frigoriferi, lavatrici...), mobili, materassi e reti, quadri, specchi; manufatti in ferro e legno (grate, balaustre, termosifoni, porte); giocattoli voluminosi, sanitari ad esclusione di materiali provenienti da lavori di ristrutturazione eseguiti da ditte private; sci...

**NO:** I residui di ristrutturazione e macerie vanno smaltiti a cura delle ditte edili.

**Curiosità:** se non ci fosse il recupero del legno, in Italia verrebbero abbattuti 3 milioni di alberi in più ogni anno.

**Come:** prenota il ritiro gratuito a domicilio al n. verde 800 290.708 o portale all'ecocentro Aimeri in loc. San Pietro.

Si ricorda che i rivenditori sono obbligati raccogliere i vecchi elettrodomestici da rottamare, senza sovrapprezzi.

## VERDE

**SI:** scarti verde, ramaglie, sfalci, potature, erba, tronchi di piccole dimensioni, fiori recisi, scarti vegetali del giardino...

**Come:** da marzo a novembre esponi l'apposito contenitore il martedì entro le ore 6 o la sera precedente dopo le ore 22 o portale all'area custodita prenotando il conferimento gratuito al n. verde 800 290.708.

## RSU INDIFFERENZIATO

**SI:** giocattoli rotti, custodie di CD/DVD, CD/DVD, oggetti in gomma, spugne sintetiche, pannolini ed assorbenti, piatti e posate in plastica, lettieri di animali, mozziconi di sigarette e cenere, polvere, rifiuti composti da più materiali diversi (es. spazzole e spazzolini da denti, lamette da barba), imballaggi e rifiuti sporchi di residui, in genere tutto ciò che non può andare nei contenitori della raccolta differenziata

**NO:** tutti i materiali riciclabili e differenziabili come imballaggi in plastica, carta e cartone, vetro e lattine, rifiuti organici, rifiuti liquidi, rifiuti urbani pericolosi, rifiuti ingombranti, rifiuti elettrici ed elettronici.

## UMIDO

**SI:** avanzi alimentari (es.: gusci d'uovo, noccioli, carne, scarti di frutta e verdura, avanzi di cucina e di cibo, bucce, fondi di caffè, bustine di tè e tisane, piccole ossa), salviette e tovagliolini di carta, stuzzicadenti, ceneri spente; fiori, foglie ed erba

**NO:** materiali non biodegradabili, metalli, vetro, porcellana e terracotta, giornali, riviste, imballaggi di carta e cartone, plastica, prodotti chimici, tessuti e pannolini di carta, medicinali, garze e cerotti, lettieri per cani e gatti, gusci di cozze e frutti di mare in genere.

**Come separare:** per la zona del porta a porta: esponi l'apposito contenitore marrone il: Lunedì, mercoledì e venerdì, per gli abitanti di Castelvecchio e di Barga capoluogo.

Martedì, giovedì e sabato, per gli abitanti di Fornaci e Ponte All'Ania

Per le altre zone: smaltisci gli avanzi di cucina con il compostaggio domestico.

**Compostaggio domestico:** è la pratica consistente nello smaltire nel proprio orto o giardino gli avanzi di cucina, oltre ad essere il modo migliore di ridurre i rifiuti alla fonte, dà diritto ad una riduzione fiscale sulla tassa rifiuti del 5%.

### Le 5 regole d'oro del compostaggio

**luogo adatto:** scegliere un luogo ombreggiato, evitando che si possano formare ristagni di acqua

**preparazione del fondo:** predisporre un drenaggio con materiale permeabile (ramaglie, trucioli...)

**buona miscelazione:** garantire porosità, acqua, azoto e apporto di scarti differenti

**aerazione:** assicurare presenza di ossigeno usando materiali che diano porosità e rivoltare spesso

**giusta umidità:** assicurare il livello ottimale di umidità drenando il fondo, ombreggiando, innaffiando

**Come si riutilizzano:** dal materiale raccolto, trattato presso l'impianto Severa, si ricava il compost industriale, un fertilizzante non nocivo e non inquinante. Il compost è usato negli spazi verdi pubblici, in agricoltura, per ricoprire le discariche...

CALENDARIO PORTA A PORTA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO
<b>RSU</b>	Barga castello Barga capoluogo Castelvecchio	Fornaci Ponte all'Ania				
<b>CARTA</b>				Barga castello Barga capoluogo Castelvecchio Fornaci Ponte all'Ania		
<b>UMIDO</b>	Barga castello Barga capoluogo Castelvecchio	Fornaci Ponte all'Ania	Barga castello Barga capoluogo Castelvecchio	Fornaci Ponte all'Ania	Barga castello Barga capoluogo Castelvecchio	Fornaci Ponte all'Ania
<b>CARTONE</b>	commercianti		commercianti		commercianti	
<b>MULTIMATERIALE</b>						Barga castello
<b>VERDE</b>		zona porta a porta				

## CARTA

**SI:** giornali e riviste, tabulati e fotocopie, carta da pacchi, imballaggi in carta e cartoncino in genere, sacchetti di carta, scatole e scatoloni in cartone (anche ondulato), bicchieri di carta per asporto di liquidi e scatole per alimenti, imballaggi per detersivi e scarpe, carta per usi grafici e da disegno, libri, quaderni e opuscoli, astucci e fascette in cartoncino.

La carta da pacchi deve essere pulita, non accartocciata e non legata da fili metallici.

Le scatole e gli scatoloni vanno appiattiti per ridurre il volume.

**NO:** Carta oleata o plastificata, carta chimica di fax, carta auto copiante, carta con residui di colla.

**Come separare:** per la zona del porta a porta: esponi il paperbox o l'apposito sacchetto marrone il GIOVEDÌ!

Per le altre zone: utilizza gli appositi cassonetti stradali verdi.

Per i commercianti nella zona del porta a porta: esponi il cartone a pacchi il lunedì, mercoledì e/o venerdì.

**Curiosità:** la carta può essere non solo riciclata, ma anche ampiamente riutilizzata: il retro dei fogli già stampati può servire per prendere appunti o lasciare messaggi; i sacchetti di carta possono trasportare la spesa più volte, i libri usati possono essere donati alle scuole o alle biblioteche. Anche gli scatoloni in cartone possono essere riutilizzati per movimentare le merci.

Attraverso speciali trattamenti presso l'impianto di Valfreddana, il materiale raccolto è ritrasformato in carta e cartone nuovi e riutilizzabili.

## I RISULTATI GIÀ RAGGIUNTI

A Barga la raccolta differenziata è passata da circa il 24% del 2007 al 40% del 2010 grazie alla collaborazione preziosa di tutti voi cittadini, riducendo così la quantità di rifiuti non riciclati smaltiti in discarica. Bisogna aumentare ulteriormente la raccolta differenziata secondo quanto prescritto dalla normativa, così le discariche dureranno più a lungo. Il rifiuto indifferenziato è portato all'impianto di SE.VERA. e di Pioppogatto.

### L'ISOLA ECOLOGICA

Cantiere in località Stefanetti San Pietro in Campo

**Orario:** dalle 9.00-11.00,

il martedì e il sabato

**Materiali conferibili:** frigoriferi, rifiuti ingombranti, lavatrici e piccoli elettrodomestici, televisori, monitor e computer, batterie e accumulatori, farmaci, cartucce toner esauste, oli e grassi commestibili.

RECORD PER IL REPARTO DI OSTETRICIA E GINECOLOGIA

# OLTRE 500 I BAMBINI NATI A BARGA NEL 2010

**BARGA** – Il 2010 si è chiuso con un risultato di tutto rispetto per l'Unità Operativa di Ostetricia e Ginecologia dell'ospedale San Francesco di Barga che ha raggiunto il traguardo dei 558 nati, ma con una crescita anche dell'attività ambulatoriale e chirurgica.

Risultati insomma importanti che testimoniano la buona salute del reparto in grado di esercitare una grande e costante capacità di attrattiva, ritenuto affidabile e accogliente, anche da mamme provenienti da realtà più distanti.

Il bilancio 2010 della Unità Operativa di Ostetricia e Ginecologia è stato commentato positivamente dal sindaco di Barga, Marco Bonini che ha espresso la sua soddisfazione: "I risultati sono stati significativi, tanto più in un momento come quello che stiamo vivendo dove si registrano, a Ginecologia ma anche in altri reparti, delle carenze di personale medico e infermieristico. Nonostante questo si è lavorato bene, per crescere. A questo proposito voglio ringraziare, a nome dell'Amministrazione comunale, per il grande impegno, la professionalità e lo sforzo tutto il personale medico e infermieristico di Ginecologia e Ostetricia".

Bonini ha anche aggiunto: "Questo è un reparto che pone al centro dell'attività la salute della donna:

è stato garantito il 60% di parti in analgesia epidurale, percentuale elevatissima e record in Toscana se si pensa che in Italia solo il 5% delle donne riesce a partorire in epidurale. Ridotti drasticamente lo scorso anno anche i tagli cesarei".

Bonini ha evidenziato anche gli altri risultati positivi come i nuovi ambulatori aperti lo scorso anno che adesso permettono di eseguire a Barga la valutazione della traslucenza nucale fetale senza spostarsi verso altre strutture; inoltre sono stati aperti l'ambulatorio di isteroscopia, per la diagnosi delle patologie uterine, e quello di endocrinologia ginecologica e dell'adolescenza, per lo studio dei disturbi ormonali della donna e della ragazza adolescente, quest'ultimo unico in area vasta, oltre quello presente all'Università di Pisa. Cresciuto poi il numero degli interventi chirurgici; in particolare è stata incrementata la chirurgia laparoscopica e isteroscopica, meno invasiva, e gli interventi uroginecologici più moderni per i problemi di incontinenza urinaria e del prolasso genitale con tempi brevi di degenza. A Barga infine è anche presente nel reparto il centro di procreazione assistita di I Livello dell'Azienda USL2 per la cura dei problemi di infertilità, che rimane uno dei più attivi in Toscana.



foto Massimo Pia

ADESSO ANCHE GLI INTERVENTI ALLA TIROIDE GRAZIE AD UNA CONVENZIONE CON PISA

## Cresce la Chirurgia nella Valle del Serchio

**CASTELNUOVO** – L'unità operativa diretta da cinque anni da Massimiliano Dal Canto, sta migliorando i livelli di assistenza ed è in grado di offrire una risposta adeguata alla maggior parte delle situazioni, sia in elezione che in urgenza.

L'equipe guidata dal dottor Dal Canto effettua interventi di alta chirurgia oncologica (gastrectomie totali, interventi sul colon-retto, interventi di resezione epatica per metastasi) e di chirurgia laparoscopica (resezioni laparoscopiche del colon-retto, nefrectomie laparoscopiche), senza tralasciare altri settori quali la chirurgia oncologica della mammella con ricerca del linfonodo sentinella, la chirurgia urologica, la chirurgia delle varici, la chirurgia della tiroide, la chirurgia proctologica (compresa la legatura elastica delle emorroidi, una tecnica ambulatoriale, indolore, sostanzialmente priva di complicanze, che consente di

evitare un vero e proprio intervento chirurgico). Uno sviluppo importante è quello che riguarda la chirurgia laparoscopica, che comporta vantaggi innegabili per i pazienti: maggior accuratezza diagnostica, soprattutto in urgenza, con possibilità di risoluzione terapeutica; minor trauma sui tessuti; minor depressione immunitaria post-operatoria; migliore e più veloce recupero funzionale; riduzione delle aderenze post-operatorie; vantaggi di tipo estetico.

Prosegue inoltre la collaborazione con specialisti provenienti dall'ospedale di Lucca, che consente di fornire una risposta alle necessità specialistiche in Valle senza far spostare i cittadini di questa zona.

Una novità importante è adesso rappresentata dalla possibilità di effettuare in Valle del Serchio interventi chirurgici per la tiroide grazie ad una convenzione con l'Azienda Ospedaliero-Uni-



foto loschermo.it

versitaria Pisana.

Il professionista incaricato di gestire questo particolare settore chirurgico – nell'ambito dell'unità operativa diretta dal dottor Dal Canto - è Pietro Iacconi, professore associato dell'Università di Pisa, molto conosciuto e apprezzato in Valle, dove ha già lavorato in precedenza.

L'implementazione delle attività legate alla patologia tiroidea è di particolare rilevanza, anche considerando che in Medialve e Garfagnana l'incidenza di questa problematica è sempre stata significativa.



**L'IDRAULICO**  
dei F.lli Lazzarini

**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

a Barga

**LUCCA UFFICIO**

CARTOLERIA - CANCELLERIA  
TUTTO PER L'UFFICIO E PER LA SCUOLA  
ARREDAMENTO PER L'UFFICIO  
PRENOTAZIONE LIBRI SCOLASTICI

Via P. Funai, 37 A/B - tel.0583 724390 - lucaufficio@tin.it

**RICCI**  
ABBIGLIAMENTO E CALZATURE

abbigliamento accessori - calzature

**PACIOTTI 4US** **GUESS**  
**PINKO** **LIU·JO**  
**Deigual** **AJ | ARMANI JEANS** **SIVIGLIA**

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

**IMPRESA EDILE**  
**Giovannetti**  
**Claudio**

Specialista in muratura a sassi e pietra ricostruita

Loc. Al Grotto, 1 - Fraz. Montebono BARGA (LU)  
**Cell. 347.8724886**

LO DICE IL GIORNALE DI CASTELNUOVO

## OSPEDALE UNICO? È PREMATURO

Nel numero 37 de Il Giornale di Castelnuovo, uscito nelle settimane scorse, il direttore Andrea Giannasi ha pubblicato un editoriale che propone una riflessione ed alcuni giudizi sulla possibilità o meno che in Valle del Serchio si arrivi alla realizzazione di un ospedale unico. Ve lo proponiamo per intero in questa pagina speciale che dedichiamo alla sanità ed ai nostri ospedali

Bisognerebbe, una volta per tutte, capire che in questo paese si parlano due lingue differenti: l'italiano e il politichese. L'italiano è quello compreso da tutti e nel quale, quasi sempre, una descrizione, un'affermazione riflette fedelmente la descrizione del luogo o dell'oggetto o del fatto accaduto. Il politichese invece può essere tutto e il contrario di tutto.

In queste settimane ci siamo affannati sulla questione dell'Ospedale Unico della Valle del Serchio. E come Giornale abbiamo seguito e commentato la vicenda proseguendo, facendo domande chiare e precise, e attendendo risposte chiare e precise. Leggete cosa è venuto fuori.

Su Toscana Notizie, l'Agenzia di Informazione della Giunta regionale Toscana, pochi giorni fa è apparsa questa notizia: "Si farà il nuovo ospedale della Valle del Serchio. Il percorso è stato avviato stamani, nel corso di un incontro che si è tenuto negli uffici dell'assessorato. Presenti l'assessore Daniela Scaramuccia, Giorgio Del Ghingaro, presidente della Conferenza dei sindaci della Asl 2, Amerino Pieroni, presidente della Conferenza zonale dei sindaci della Valle del Serchio, il consigliere regionale Giovanni Ardelio Pellegrinotti.

Un documento approvato all'unanimità dalla Conferenza zonale dei sindaci della Valle del Serchio il 29 ottobre 2010, e successivamente anche dalla Conferenza dei sindaci della Asl 2, chiedeva alla Regione di prevedere le risorse necessarie per la costruzione del nuovo ospedale unico della Valle del Serchio (in sostituzione dei due attuali presidi di Barga e Castelnuovo Garfagnana), inserendolo nel prossimo Piano Sanitario Regionale; e delegava alla Regione e alla Asl 2 di Lucca anche la scelta della localizzazione.

L'incontro di oggi ha sancito l'avvio del percorso. È importante che il documento sia stato approvato all'unanimità dalle due Conferenze dei sindaci - sottolinea l'assessore Scaramuccia - La Regione è disponibile a iniziare un percorso che parta da una valutazione delle esigenze e dei bisogni di salute della popolazione della Valle del Serchio. Ovviamente sarà necessaria una razionalizzazione dei servizi, non dovranno esserci duplicazioni, né attualmente nei due presidi di Barga e Castelnuovo, né nel nuovo ospedale che verrà costruito. E dovrà esserci un'integrazione con il nuovo ospedale di Lucca. Il processo che si avvia dovrà individuare il fabbisogno finanziario, la collocazione della nuova struttura, e anche la funzione delle vecchie strutture che verranno dismesse".

L'articolo - ripreso da tutti gli organi di informazione - è chiaro, limpido, preciso e il titolo inequivocabile: "Si farà il nuovo ospedale della Valle del Serchio".

Da buoni testoni garfagnini abbiamo voluto approfondire l'argomento ponendo Presidente della Regione Toscana Rossi e all'Assessore alla Sanità Scaramuccia sei domande:

La regione ha veramente intenzione di costruire un ospedale unico in Valle del Serchio? E se sì quando?; L'ospedale unico come sarà strutturato? Quali saranno le sue dimensioni?

Quali saranno i reparti attivati?; Quanti posti letto avrà l'ospedale unico?; Barga manterrà il punto nascite con la creazione di una sala di rianimazione per le emergenze?; Castelnuovo diventerà solo polo ambulatoriale?; Sarà tenuto in considerazione che una popolazione sempre più anziana ha bisogno di assistenza, cura, tutela con eccellenze nell'ortopedia, riabilitazione, con un centro Alzheimer, e punto oncologico?

Ecco la risposta ufficiale giunta per email a firma di una giornalista dell'ufficio stampa della Giunta Regionale:

"Di sicuro, ci sono per ora solo la decisione della conferenza dei sindaci e la disponibilità della Regione a discutere la cosa.

Informazioni più precise saranno contenute probabilmente nel nuovo piano socio sanitario regionale, ma al momento nessuno è in grado di rispondere alle sue domande."

La risposta è chiara, limpida, precisa ed inequivocabile: "Di sicuro, ci sono per ora solo la decisione della conferenza dei sindaci e la disponibilità della Regione a discutere la cosa".

A questo punto vien voglia di capirci meglio. Dunque rileggiamo l'articolo pubblicato da Toscana Notizie estrapolando alcune frasi.

"La Regione è disponibile a iniziare un percorso che parta da una valutazione delle esigenze e dei bisogni di salute della popolazione della Valle del Serchio". E qui sarebbe interessante sottolineare quali sono le esigenze e i bisogni della popolazione della Garfagnana. Questo per evitare di farsi trovare impreparati in futuro.

E ancora: "Ovviamente sarà necessaria una razionalizzazione dei servizi, non dovranno esserci duplicazioni, né attualmente nei due presidi di Barga e Castelnuovo, né nel nuovo ospedale che verrà costruito". E qui si apre il nocciolo vero della questione: la razionalizzazione dei servizi significa tagliare e accoppiare, visto che la spesa della Sanità in Italia è da tempo fuori controllo e se si mette ortopedia a Lucca non deve stare a Barga o Castelnuovo, ne tantomeno nel futuro ospedale.

Infatti proseguendo si legge: "E dovrà esserci un'integrazione con il nuovo ospedale di Lucca". E da Firenze più chiari di così non potevano essere. Tanto da domandarmi: ma se tagliamo le spese; razionalizziamo i servizi; studiamo le esigenze degli abitanti; è naturale che i bambini andranno a nascere a Lucca. Ovvio, o no?

Infine: "Il processo che si avvia dovrà individuare il fabbisogno finanziario, la collocazione della nuova struttura, e anche la funzione delle vecchie strutture che verranno dismesse". E qui la domanda è forte: ma dopo tutti i milioni di euro investiti nel risanamento e messa a norma delle attuali strutture del Santo Croce e del San Francesco che fine faranno i vecchi ospedali?

Ecco credo che la regione abbia parlato e scritto in italiano corretto, chiaro, ben leggibile e comprensibile. L'ospedale unico della valle del Serchio è prematuro. Punto. Da oggi quindi sarebbe il caso di iniziare a parlare di "servizi sanitari" e di "assistenza" e capire che fine farà la Sanità (con la S maiuscola) della Valle.

Andrea Giannasi

PREVALE LO SCETTICISMO, MA C'È SPAZIO PER LA SPERANZA

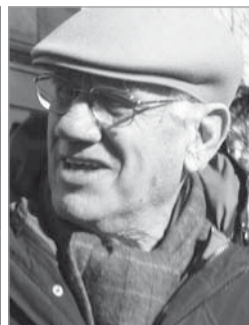
## LA PAROLA ALLA GENTE DI BARGA



Ferruccio Carrara



Mario Franchi



Renzo Panattoni



Linda Turicchi



Adelina Bertoncini



Claudio Mele



Maurizio Poli



Edoardo Bechelli

BARGA - Ospedale unico no, ospedale unico sì. Ma che cosa ne pensa la gente di Barga? In questa nostra inchiesta realizzata nei giorni scorsi ecco qual è l'opinione della gente di Barga circa il futuro dei nostri ospedali e della situazione attuale. Un quadro abbastanza variegato, dove prevale un certo scetticismo, ma anche l'idea che l'ospedale unico sarebbe una bella novità.

Per Ferruccio Carrara, ad esempio, un ospedale unico: "Sarebbe una buona idea, ma bisogna conoscere il progetto e soprattutto valutare il problema della sua localizzazione. Non sarà certo facile mettere tutti d'accordo sul dove andare a farlo. C'è poi un problema non indifferente. I soldi. I tempi economici attuali sono critici ed anche la nostra sanità ne sta facendo continuamente le spese. Basta andare a fare le analisi del sangue la mattina all'ospedale per rendersi conto di qual'è la situazione. Si tagliano servizi, si tagliano organici eppure adesso si parla di ospedale unico. Qualcosa che non torna c'è. Con quali soldi, in questi tempi di crisi, si vuole realizzarlo? E come?"

"Ma che ospedale unico?! Facciamo funzionare bene quelli che abbiamo - dice invece Mario Franchi - Ci sono stati spesi un sacco di soldi in questi due ospedali e allora non perdiamo tempo in progetti campati in aria. Investiamo in qualità dei servizi e nelle strutture attuali e non in nuovi baracconi che non ci danno nessuna garanzia".

"Un nuovo ospedale unico sarebbe secondo me una bella soluzione e spero proprio che chi di dovere ce la faccia a realizzare questo progetto - è il pensiero di Renzo Panattoni. - Credo che i tempi siano maturi, ma sarà dura trovare l'ubicazione giusta".

"Non mi sono ancora fatta un'opinione precisa riguardo al nuovo ospedale, se sia solo un'ope-

razione pre-elettorale o possa veramente realizzarsi il progetto - afferma Linda Turicchi - Però secondo me potrebbe essere una bella svolta a patto che con il nuovo ospedale si risolvano tutte quelle cose, e ce ne sono, che funzionano male nei nostri ospedali. Insomma ben venga l'ospedale unico purché lo si faccia funzionare bene".

Adelina Bertoncini pensa che non sarebbe male arrivare a realizzare un ospedale unico: "Non ho ancora capito se si tratta solo di un'operazione in vista delle prossime elezioni, ma se questo progetto andasse avanti io sarei d'accordo. Per una futura ubicazione del nuovo ospedale penso che il fondovalle sarebbe l'ideale, nella zona tra Barga e Gallignano magari".

"Io preferirei sinceramente che il nuovo ospedale unico sorgesse a Barga - dice invece Claudio Mele - ma comunque sia se lo faranno spero che sia un bell'ospedale. Che funzioni bene. Questa è la cosa che conta di più".

Scettica invece l'opinione di Maurizio Poli: "Secondo me parlare di ospedale unico è un'utopia. Mi pare solo una mossa politica per raccogliere un po' di voti. Solo quattro mesi fa di ospedale unico non ne parlava nessuno e adesso, tutte le forze politiche non fanno che sbandierarlo ai quattro venti. Che fine faranno poi i nostri due ospedali dopo tutti i soldi che ci sono stati spesi in questi anni?"

Edoardo Bechelli invece dice: "Ospedale unico? Non lo so, ma solamente per mettere tutti d'accordo sul dove farlo la vedo dura. Comunque sia qualcosa deve cambiare. Così come funzionano adesso i due ospedali non è che sia il massimo. Basta vedere quanto bisogna aspettare se si ha bisogno del pronto soccorso di Castelnuovo che è congestionato. Io non lo so se sia meglio un ospedale unico o continuare con i due ospedali di adesso. L'importante è però che si facciano funzionare meglio i servizi. Questo sì".

LETTERA IN REDAZIONE

## Santa Croce e San Francesco non devono essere soppressi

Egregio direttore, negli ultimi mesi del 2010 sono apparsi sulla stampa vari articoli e interviste a proposito del progetto di un Ospedale unico per la zona della Valle del Serchio e la conseguente chiusura dei due Ospedali esistenti, il "San Francesco" di Barga e il "Santa Croce" di Castelnuovo, entrambi ricchi di una storia che esalta l'alto impegno civile delle due popolazioni che nel tempo li costruirono. Due simboli tangibili da non sopprimere, ma da ulteriormente migliorare e potenziare, nelle varie specializzazioni.

Per l'eventuale realizzazione di un nuovo ospedale unico tralascio di prendere in

considerazione le posizioni campanilistiche per la sua ubicazione.

Negli anni passati ho partecipato attivamente alle varie manifestazioni popolari contro la minacciata chiusura del "San Francesco" di Barga, nato nel 1849, come ospizio, dalla cristiana pietà del frate cappuccino Padre Bernardino da Siena; dalla generosità del popolo barghigiano e dall'opera altamente umanitaria del patriota e filantropo Dott. Pietro Tallinucci.

Mi auguro - e penso sia l'augurio di tanti cittadini - di non dover manifestare ancora una volta perché il "San Francesco" continui la sua benefica attività.

Gualtiero Pia - Barga



L'assessore regionale alla sanità Scaramuccia

## SAN PIETRO IN CAMPO



Edoardo Mori

Il 14 gennaio 2011 è venuto a mancare all'affetto dei suoi cari Edoardo Mori. Era nato a Barga il 7 gennaio del 1937 e risiedeva a San Pietro in Campo, dove tutti lo conoscevano e gli volevano bene.

Marito e padre esemplare di buoni principi, da sempre grande lavoratore, partecipava a tutte le iniziative folcloristiche del paese, contribuendo sempre con la sua presenza attiva e con il suo carattere forte. Voleva bene a tutti e tutti gli volevano un gran bene.

Ad annunciare la triste notizia della sua scomparsa la moglie Gina, il figlio Andrea, la nuora Marianna, la sorella Teresina, i fratelli Dante e Luigi residenti in Australia e tutti i nipoti.

A loro ed ai parenti tutti vicini e lontani "Il Giornale di Barga" invia le sue più affettuose condoglianze.

## RINGRAZIAMENTO

La famiglia ringrazia tutti coloro che in vario modo hanno preso parte al suo dolore per la scomparsa del caro

## EDOARDO

Un ringraziamento speciale lo rivolge a tutti i parenti ed agli amici per il loro sostegno in questi due mesi della malattia di Edoardo ed a tutti coloro che continuano ad esserle vicini.

## TIGLIO

Alla veneranda età di 95 anni il 15 gennaio si è spenta Ida Pieroni.

Lascia la sorella Piera ed i parenti tutti ai quali inviamo le nostre sentite condoglianze.

## LA SCOMPARSA DI ROMOLO MARRONI "CAVALLO"

Sabato 15 gennaio si è svolto a Lucca il Congresso provinciale dell'Associazione Nazionale Partigiani d'Italia. All'inizio dei lavori Laura Risaliti ha ricordato ai partecipanti la figura di Romolo Marroni, partigiano barchigiano, meglio conosciuto come "Cavallo" venuto a mancare il 9 gennaio scorso all'età di 86 anni.

Una vita spesa credendo nei grandi ideali del secolo scorso, che ne hanno fatto un personaggio rispettato e benvenuto per la limpida coerenza dei suoi comportamenti. Nato 86 anni fa nel Comune di Galliciano, nel 1939, giovanissimo, entra in Metallurgica, la grande fabbrica di Fornaci di Barga, dove lavora fino al 1943.

La coerenza per gli ideali che ha contraddistinto la vita di Romolo la si ha durante la guerra di Liberazione alla quale partecipa in qualità di Partigiano della Brigata XI zona guidata dal comandante Ducceschi "Pippo".

Romolo è stato per diversi anni il Segretario del PCI di Barga, distinguendosi per le iniziative antifasciste a cui partecipava e faceva partecipare gli iscritti e simpatizzanti della sezione: Marzabotto, la casa dei Fratelli Cervi erano appuntamenti ai quali non si poteva mancare. Il "Cavallo" ha vissuto le trasformazioni del PCI con molta sofferenza e, pur aderendo al PDS, assunse di fatto un ruolo di neutralità rispetto ai vari schieramenti nati dopo la scissione. Pur tuttavia questo suo cercare di essere al di sopra delle parti non limitava la sua capacità di analisi dell'azione politica e non mancava di discutere e a volte criticare le scelte fatte dalla sinistra sia a livello nazionale che locale con competenza e lucidità.

Romolo Marroni, "Un Partigiano umile": con questo pertinente titolo è stato recentemente ricordato e mancherà alla Comunità Barga, ma anche a quella rete che ha fatto dell'antifascismo e della Costituzione un patrimonio da difendere senza se e senza ma. Al termine della proiezione di Laura Risaliti, i Delegati al Congresso provinciale hanno osservato un minuto di silenzio per onorare il ricordo di Romolo Marroni.

Vincenzo Cardone

## FORNACI DI BARGA

Il 24 gennaio scorso è venuto tragicamente a mancare all'affetto dei suoi cari David Biagiotti di anni 26.

La notizia ha profondamente scosso tutta la nostra comunità.

Lascia nel dolore la mamma, la sorella, i nonni, lo zio ed i parenti. A tutti loro "Il Giornale di Barga" è vicino ed esprime i sensi del suo più accordato cordoglio.

Silo Lunatici, di anni 83, è spirato il 28 gennaio ultimo scorso. Alla moglie, alle figlie, ai generi, ai nipoti, ai parenti vicini e lontani

giungano le nostre commosse condoglianze.

## BARGA

E' spirata, il 3 gennaio scorso, la cara Anna Maria Zanni nei Ruggi di anni 86.

Lascia il marito ed i parenti tutti ai quali siamo vicini ed esprimiamo le nostre condoglianze.

Il 31 dicembre 2010 è venuta a mancare all'affetto dei suoi cari Nunzia Mineo ved. Romano di anni 96.

Lascia nel dolore il figlio, la nuora, i nipoti ed i parenti tutti ai quali siamo vicini ed inviamo le condoglianze di tutta la redazione.



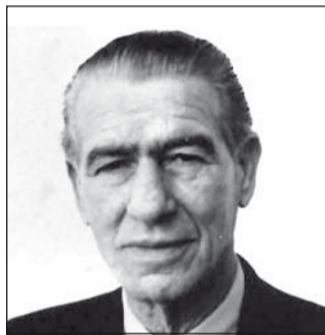
## IN MEMORIA DI BRUNO E MARIA SERENI



Mezzo secolo è trascorso da quando ci ha lasciato Bruno Sereni, fondatore di questo giornale che ha diretto per quasi quarant'anni. L'anniversario ricorre in questo mese di febbraio che segna anche il ventesimo anno dalla scomparsa della sua diletta consorte Maria Francioni, da tutti conosciuta come Lily

Dalle colonne di questo giornale che rimane idealmente legato a Bruno e Maria Sereni con tanta gratitudine, stima ed affetto i figli Umberto e Natalia, unitamente a tutta la redazione, li ricordano.

## NEL VENTUNESIMO ANNIVERSARIO DELLA SCOMPARSA DI SERGIO LUNATICI



Il 1° marzo prossimo ricorgerà il ventunesimo anniversario della scomparsa di una delle più importanti figure imprenditoriali della Barga del secolo scorso: Sergio Lunatici, fondatore a Barga della Concessionaria Fiat Lunatici e grande sportivo, ma soprattutto personaggio attivo della rinascita di Barga

Nella mesta ricorrenza i figli Alessandro, Maria e Rita con le loro famiglie, assieme a questo giornale, lo ricordano con affetto.

## NEL SETTIMO ANNIVERSARIO DELLA SCOMPARSA DI MARZIA PERPOLI

Sette anni sono già passati da quando è venuta a mancare la cara Marzia Perpoli in Rossi di Barga.

Nel triste anniversario, che ricorgerà il prossimo 28 febbraio, la ricordano con tanto affetto i figli, unitamente ai nipoti ed ai parenti tutti.

## NEL DECIMO ANNIVERSARIO DELLA SCOMPARSA DI BALDINO DA PRATO



Ricorreva lo scorso 16 febbraio il decennale della scomparsa del carissimo ed indimenticabile Ubaldo Da Prato, meglio conosciuto come il Baldino, figura benemerita in tutta la comunità barchigiana.

Assieme a questo Giornale che lo vide prezioso collaboratore ai tempi del suo lavoro presso la Tipografia Gasperetti, lo ricordano con affetto il figlio Francesco e la sua famiglia.

## SORRISI NATALIZI SUOR MARIANNA MARCUCCI FEBBRAIO 2011

<b>Somma precedente</b>	<b>€ 1.431,44</b>
<b>Sommocolonia</b> Paola Biondi in ricordo della cara mamma	€ 50,00
<b>Barga</b> Istituto Superiore Barga in ricordo di Fabio Lucchesi	€ 472,83
<b>Totale</b>	<b>€ 1.954,27</b>

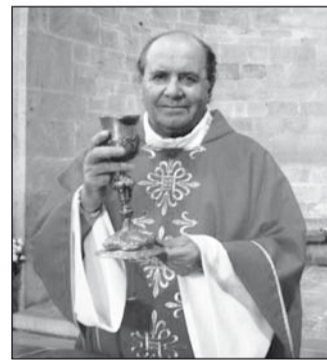
## NEL DECIMO ANNIVERSARIO DELLA SCOMPARSA DI ANNA GRAZIA DONATI



Con il 22 febbraio sono trascorsi dieci anni da quando non è più con noi la cara Anna Grazia Donati in Baldacci di Filecchio.

A dieci anni dalla sua dipartita, il marito Bruno, assieme ai figli Paolo e Marzia con le loro rispettive famiglie, al fratello Roberto ed ai parenti tutti la ricorda a quanti la conobbero e le vollero bene.

## NEL PRIMO ANNIVERSARIO DELLA SCOMPARSA DI DON ROLANDO PAESANI



Il 3 febbraio ricorreva il primo anniversario della morte improvvisa di Don Rolando Paesani.

Nella triste ricorrenza con immutato affetto e rimpianto, la sorella Nadia con i figli Massimo e Cinzia residenti in Gran Bretagna, lo ricordano a tutti coloro che gli vollero bene, chiedendo per lui una preghiera.

## AGENZIA FUNEBRE MAGRINI & PIACENTINI

Via S. Francesco, 18  
BARGA (LU)

Numero diretto diurno, notturno e festivo  
Tel. 0583 723808 - Cell. 348 6034085

Si esegue anche la fornitura e la posa in opera di  
MARMI, GRANITI E BRONZI  
Delle migliori marche nazionali ed estere

## 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

OMAGGIO A GINO BARTALI



(CONTINUA DALLA PRIMA PAGINA)

L'omaggio ha visto l'intitolazione al grande campione di sport e di vita di una via del Piangrande. Bartali è stato ricordato soprattutto per la sua grande generosità ed il suo coraggio. Si adoperò in più di un'occasione per aiutare famiglie di ebrei perseguitati durante la seconda guerra mondiale.

Lo ha spiegato bene nel suo intervento il sindaco Marco Bonini, nella sala consiliare di palazzo Pancrazi dove sono stati accolti per il benvenuto ufficiale, i figli Andrea e Bianca Maria. Assieme al sindaco a salutare la famiglia Bartali ed il numero pubblico, l'assessore allo sport Gabriele Giovannetti e la consigliera alla cultura, Giovanna Stefani.

Non è mancata anche la presenza di vecchie glorie del ciclismo nazionale: Mauro Gianneschi, Giovanni Corrieri e Renzo Soldani, premiati anche loro durante la mattinata per i loro meriti sportivi.

L'intitolazione della via Bartali che si trova presso via Bruno Cordati vicino allo stadio comunale, è avvenuta al termine di una mattinata intensa, caratterizzata dal bel ricordo di Gino Bartali da parte del figlio Andrea. Come ha ricordato, l'asso del ciclismo che proprio a causa della seconda guerra mondiale vide penalizzata una carriera che sarebbe stata ancor più straordinaria, è stato un vero eroe per le popolazioni ebraiche.

In sella alla sua bici con il pretesto di fare gli allenamenti faceva la spola tra Lucca, Firenze, Assisi e Genova raccogliendo i fondi provenienti da conti degli ebrei per salvare quanta più gente possibile.

La scusa era di allenarsi per le corse ciclistiche che sarebbero riprese appena finito il conflitto ma Gino pedalava per la libertà di tanti ebrei. Nel sellino della bicicletta nascondeva nuovi documenti di identità che avrebbero consentito di salvare circa ottocento ebrei che erano nascosti in case e conventi della Toscana e dell'Umbria.

Prima dell'intitolazione della via al grande Gino, la cerimonia è stata caratterizzata anche dalla partecipazione di un gruppo di atleti del gruppo Ciclistico Barga che hanno voluto omaggiare il campione con indumenti e biciclette d'epoca e con una pedalata storica dal Comune fino a Via Bartali.

Il 2° Biathlon Challenge di Natale A Filecchio

FILECCHIO - Dopo il rinvio causa neve, sabato 15 gennaio si è concluso a Filecchio il "2° Biathlon Challenge di Natale 2010", in una bella giornata di sole che ha ripagato dell'attesa dovuta allo spostamento della data. Nutrita e qualificata la partecipazione degli atleti che si sono dati battaglia fino all'ultimo respiro sul percorso interamente campestre, come ormai tradizione per la V edizione del Biathlon a Filecchio, disegnato intorno al complesso parrocchiale del paese: si lottava per la vittoria "di tappa" e per la classifica finale del Challenge e questo ha reso ancora più avvincente la sfida.

Fra gli assoluti la vittoria è andata alla coppia Lorenzo Guidi e Lorenzo Checcacci, che hanno avuto la meglio su Daniele Balducci e Angelo Girolami, e su Roberto Donati e Said Ettaqui, giovane di 14 anni vera promessa del podismo. Al quarto posto assoluto, e primi della categoria 90-100 anni, si sono classificati Cristiano Mazzoni e Sergio Orsi, mentre la prima coppia mista è risultata quella composta da Alessandro Tonazzine Luana Righetti. Per le coppie con somma di età superiore a 101 anni la vittoria di tappa è andata a Edoardo Montanelli, nella doppia veste di organizzatore e partecipante, e Liano Renucci, mentre la "solita" Beatrice Balducci, in coppia con Elisa Frullani, hanno vinto la classifica femminile.

Discorso a parte va fatto per i 9 partecipanti singoli che hanno completato la gara alternandosi in bicicletta ed a piedi, interpretando al meglio il vero spirito del Biathlon. La vittoria è andata a Enrico Pia-



Foto Massimo Pia

stra che ha bissato il successo della seconda prova.

Al termine della gara si sono svolte anche le premiazioni del Challenge alla presenza dei rappresentanti del Comune di Barga e della Comunità Montana Mediavalle patrocinanti l'evento, e degli organizzatori delle altre due prove (Castelvecchio Pascoli e Molazzana): sono state premiate tutte le coppie e tutti i singoli che hanno portato a termine le tre prove del campionato. Per la cronaca i vincitori sono risultati: Cristiano Mazzoni e Sergio Orsi (vincitori assoluti ma premiati come primi nella loro categoria 90-100 anni), Andrea Bertoncini e Marco Barbi (categoria assoluti), Sara Tinacci e Andrea Nannizzi (coppie miste), Gianluca Barsi e Ferdinando Bertacca (coppie con somma di età superiore a 101 anni), Enrico Piastra (singoli).

La manifestazione si è conclusa con un ricco ristoro offerto dagli organizzatori a

base di prodotti locali che ha accomunato vincitori e vinti in un bel momento dove l'agonismo puro è stato messo da parte, ritrovando lo spirito di gioia a partecipazione che dovrebbe essere prima di tutto alla base di questi eventi sportivi.

Franco Ghiloni

Notizie dai campi di calcio

BARGA - Barga ancora in testa in Promozione, ma con una brutta battuta di arresto alle spalle: il 3 a 0 rifilato alla nostra formazione dal Montecatini domenica 6 febbraio. La squadra biancoazzurra è apparsa irriconoscibile, con troppe disattenzioni in fase difensiva e pochissima incisività in avanti. Una volta in vantaggio, i locali hanno saputo controllare la gara senza troppi patemi, blindando la difesa e colpendo altre due volte nel quarto d'ora finale. La strada è ancora lunga e i ragazzi di Giusva Giusti sapranno riscattarsi. Il Barga è ancora primo, ma la Vaianese è a soli tre punti di distanza.

In Seconda Categoria è leggermente migliorata la situazione del Sacro Cuore che negli ultimi due turni ha messo in sacca quattro punti: una vittoria ed un pareggio che fanno ben sperare per risalire dai bassifondi della classifica. La squadra è al momento in terz'ultima posizione.

In Terza categoria continua il dominio di FornaciAnia che sabato 5 è tornato alla vittoria dopo il pari del turno precedente, riconquistando il primario solitario della classifica. Seguono però da vicino River Pieve, seconda, e Gallicano e Virtus in terza posizione. Di spazi per sbagliare ce ne sono quindi pochi.

PREMIO FEDELTÀ PER DANIELE ORSUCCI

100 PARTITE NEL SACRO CUORE

PONTE ALL'ANIA - Domenica 16 gennaio, prima dell'inizio della partita Sacro Cuore - Massa Macinaia, il Presidente dell'ASD Sacro Cuore Oriano Bartolomei e il segretario Paolo Capannacci hanno voluto consegnare un premio speciale al calciatore Daniele Orsucci. Daniele fa parte della squadra barghigiana fin dalla sua fondazione e proprio con l'incontro di domenica 16 ha raggiunto quota 100 presenze con il Sacro Cuore. Per questo motivo Bartolomei e Capannacci gli hanno consegnato una targa ed una maglia biancoceleste con il numero 100.

Sia Bartolomei che Capannacci si sono complimentati con Daniele ringraziandolo per il suo costante impegno, ma anche per la serietà dimostrata in questi anni. Non a caso quasi sempre Daniele è stato il capitano della formazione biancoceleste, proprio per l'equilibrio e la correttezza sempre dimostrati.

Un riconoscimento, insomma, meritato. Complimenti Daniele.



Foto Matteo Casci

... dalla diagnosi alla fisioterapia...

**CF Centro Medico di Fisioterapia**

- Riabilitazione • Elettrostimolazione • Massoterapia
- Interix • Linfodrenaggio • Taping Neuromuscolare

per un sicuro e rapido recupero affidatevi a mani esperte e nuove tecnologie

**Centro Abilitato per la rieducazione e il massaggio Tecarterapico**

Centro Medico di Fisioterapia di Miglianti e Rocchiccioli - 3473690336 / 3479421191  
Via Roma 9 - Bagni di Lucca, 0583 86321  
Via P.Togneri 2 - Castelnuovo Garfagnana, 3389429804

**ELETTRIC MAN**

DI NOTINI FRANCESCO

Via Mordini, 6  
55051 BARGA (LU)

CELL. 349.25.08.048  
TEL. 0583. 766245

FORNITURE E INSTALLAZIONE IMPIANTI ELETTRICI

**Albergo Ristorante LA TERRAZZA**

Albiano - Barga - (Lucca)

www.laterrazzadialbiano.it  
e-mail: allaterrazza@libero.it

Tel. +39.0583.766141 +39.0583.766155 +39.0583.766175 Fax +39.0583766445



Per inserire il tuo annuncio senza alcun costo da parte tua, contattaci come preferisci: [redazione@giornaledibarga.it](mailto:redazione@giornaledibarga.it)  
Via di Borgo, 2 - 55051 Barga  
Telefono 0583.72.30.03  
fax 0583.17.16.283

### 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, [giornaledibarga.it](http://giornaledibarga.it), [barganews.com](http://barganews.com)

Grafica ed impaginazione

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

# Il mercatino delle occasioni

SUPPLEMENTO A IL GIORNALE DI BARGA N°731 DEL FEBBRAIO 2011!

## AUTO E MOTO

Vendo Alfa romeo 147 5p 1.9 m-jet 150cv. grigio chiaro metallizzato cerchi in lega da 17". 150.000km, da revisionare ad aprile, gomme a fine vita.

Euro 5.000 trattabili.  
Per info: [ceccarel@tiscali.it](mailto:ceccarel@tiscali.it)

Scooter Honda Jazz 250cc - anno 2001 - 19000 km - gomme nuove, batteria nuova, carrozzeria perfetta. € 1300,00. Per info: 3473417274



Smart Cabrio Passion - anno 2001 - 92000 km - ottima. gomme nuove, ammortizzatori nuovi, tagliandata. € 3600,00- Per info: 3473417274.



Musa Oro 1,3 mjet 90 cv anno 2006/10 prezzo 7.900,00 - Info: Lunatici Tel. 0583 723063



Multipla 1,6 npw anno 2009 motore nuovo prezzo € 14.000,00 - Info: Lunatici Tel. 0583 723063



Musa Oro 1,3 mjet 95cv euro5 anno 05/2010 km 13000 prezzo € 14900 - Info: Lunatici Tel. 0583 723063



Delta 1,6 mjet 120 cv oro anno 07/2010 km 6300 prezzo 19.300,00 - Info: Lunatici Tel. 0583 723063



500 1.2 Lounge anno 07/2008 km 50.000 prezzo € 9.500,00 - Info: Lunatici Tel. 0583 723063



Peugeot 407 s.w 2.0 HDI anno 01/2005 km 91.000 € 8.900,00 - Info: Lunatici Tel. 0583 723063



Ford Cmax 1.8 tdi anno 05/2006 € 7.900,00 - Info: Lunatici Tel. 0583 723063



Panda Dynamic 1.2 anno 02/2007 km 35000 prezzo 6.900,00 - Info: Lunatici Tel. 0583 723063



## ABBIGLIAMENTO E CALZATURE

### Vendo scarpe Nike



Vendo scarpe Nike "Sprint Sister Leather" color oro, numero 39. Usate solo una volta quindi come nuove. Pagate 85€ le vendo a 40. Per info: [e.gianasi@alice.it](mailto:e.gianasi@alice.it)

### Vendo giacchetto Woolrich



Vendo giacchetto Woolrich da uomo, originale e nuovo, taglia M per 300€. Per info: [e.gianasi@alice.it](mailto:e.gianasi@alice.it)

## STRUMENTI MUSICALI

### Vendo basso ibanez

Vendo basso soundgear by ibanez, blue, stranuovo, 4 corde, dx. Possibilità di vederlo, provarlo!!! Prezzo 280 euro. Info e contatti: [scillacheli@virgilio.it](mailto:scillacheli@virgilio.it)

## VENDITA CASE

### Vendo appartamento

Vendo appartamento composta da: un bilocale al piano terra arredato composto da camera con terrazzino, cucina, bagno. Un bilocale al secondo piano da rifare. Ampia cantina. Tetto nuovo. 65mila euro trattabili. Località Turritecava (sulla provinciale per Galliciano - prov. Lu). tel. 3474533954 (dal lun al ven)

## OFFERTE LAVORO

Contatti: **Tempor Lucca**  
**Via del Brennero 344**  
**55100 Lucca - 0583 330540**  
[temporlucca@tempor.it](mailto:temporlucca@tempor.it)

### Manutentore

#### Macchine per Cartiere

Ricerchiamo operai qualificati automuniti, addetti alla manutenzione di macchine per cartiere, con esperienza nel montaggio. Buona conoscenza del disegno meccanico/tecnico. Si richiede massima serietà e disponibilità per turni. Tempo Determinato con possibilità di trasformazione in Tempo Indeterminato - Full Time. Scadenza offerta 28 febbraio. Zona Lucca e Valle del Serchio

### Laureati

#### Ingegneria elettronica

Si ricercano laureati, con minime esperienze lavorative maturate nel settore dell'elettronica industriale. Lavoro full-time. Ambito lavorativo: distretto cartario lucchese. Auto/moto munito. Tempo determinato con possibilità di trasformazione in Tempo Indeterminato Scadenza offerta 31 marzo 2011.

### Magazziniere carrellista

Ricerchiamo magazzinieri/carrellisti auto/moto muniti, con adeguata esperienza nel settore carto-tecnico, addetto al fine linea. Tempo Determinato con possibilità di trasformazione in Tempo Indeterminato - Full-time su tre turni di lavoro E' richiesto il possesso di patentino per guida carrelli elevatori con pale anteriori. Scadenza offerta 28 febbraio 2011.

### Operaio cartotecnico

Ricerchiamo operai cartotecnici, auto/motomuniti, con adeguata esperienza nel settore e buona conoscenza dei macchinari adibiti alla trasformazione del prodotto e gestione del fine linea. Si richiede massima serietà e disponibilità per turni. Tempo determinato con possibilità di trasformazione in Tempo Indeterminato Full Time. Scadenza offerta 31 marzo 2011.

# VENDESI

## TERRENO EDIFICABILE

di circa 2.100 mq. in splendida zona di Barga

*ideale per villa, bifamiliare o trifamiliare*

### Per informazioni: 339 7334823



Via del Brennero, 996 - LUCCA Tel. 0583 432511



Frazione Chifenti - BORGO A MOZZANO Tel. 0583 87548



Via Roma 10/a - BARGA Tel. 0583 723063



Via Pesciatina 880 - GRAGNANO Tel. 0583 975115

[info@lunatici.it](mailto:info@lunatici.it) :::: [www.lunatici.it](http://www.lunatici.it)