



# Il Giornale 8 Dicembre 2008 di BARGA

Numero 705

Sped. in A. P. - 45% - art. 2 comma 20/B - Legge 662/96 - Filiale di Lucca - € 3,50  
In caso di mancato recapito rinviare all'Off. C.P.O. di Lucca detentore del conto, per restituzione al mittente, che si impegna a pagare relativa tariffa



COPERTINA REALIZZATA DA GIAN PIERO GIANNOTTI  
SULLO SFONDO, CAROLINA DEGLI ANNI '30, VEDUTA DEL DUOMO DA VIA PONTIEVECCHIO

**La Comunità Montana Media Valle del Serchio  
sostiene e promuove i  
prodotti tipici e le  
tradizioni del  
territorio affinché siano  
mantenute nel tempo e conosciute.**

**In questo periodo di gioia e di festa,  
auguriamo a tutti un Buon Natale  
perché i sentimenti di solidarietà e  
calore umano che caratterizzano  
queste ricorrenze possano riempire le nostre  
vite in ogni giorno dell'anno.**

Foto: Luciano Montecchi, 2007 - 2008 - 2009 - 2010



**A tutti auguri di  
BUONE FESTE**



**HITACHI  
POWER TOOLS**

RIVENDITORE AUTORIZZATO DI ZONA

G23SR

SMERIGLIATRICI



A PARTIRE DA  
49,0 €+iva



G12SR3

*La qualità  
al miglior  
PREZZO!*

**PRENOTA LA PROVA GRATUITA  
DI TUTTA LA GAMMA HITACHI  
DIRETTAMENTE SUL  
TUO CANTIERE**

**PIERI LEONELLO s.r.l.**

*Negozio edile e ufficio:*

Via Papa Giovanni XXIII n.5-55051 Barga (LU)

*Show Room Casa e Cima:*

Via della Repubblica, 93-55051 Fornaci di Barga (LU)

tel. 0583 711327; fax 0583 723402; mail: pierileonello@proletfree.it



MARTELLLO DH40MR



TRAPANO DV16V



SMERIGLIATRICE  
G13SR3

+ UNA PUNTA SDS MAX D25

**KIT COMPLETO A SOLE 539,0 €+IVA**

# Gli eventi del Natale 2008

pagina a cura dell'Amministrazione Comunale

Venerdì 5 dicembre

**Filicchio:** Solenne processione in onore di San Nicola, ore 21.

Sabato 6 dicembre

**Barga:** Concerto del Coro di Santa Lucia (Gallivare, Svezia), ore 20.00.

**Filicchio:** Festa di San Nicola con l'inaugurazione della nuova statua raffigurante San Nicola.

Domenica 7 dicembre

**Barga:** Tradizionale Doppio dell'Immacolata alle ore 21.00.

Illuminazione speciale del Centro Storico di Barga. In tutto il comune, accensione delle luci natalizie.

**Fornaci:** Fornaci in festa: negozi aperti e chiusura del traffico lungo via della Repubblica - Dalle ore 9.30 Festa di Santa Barbara.

Lunedì 8 dicembre

**Vicari:** Tradizionale festa sotto l'albero, davanti al presepe, degli abitanti di Vicari, ore 19.30.

**Fornaci:** Tutti al Centro Commerciale Naturale: negozi aperti e manifestazioni a tema.

6, 7 e 8 dicembre

**Barga:** nel centro storico torna "Barga Cioccolato", terza edizione.

Sabato 13 dicembre

**San Pietro in Campo:** locali parrocchiali ore 21, "Tombola di Natale".

**Fornaci:** Tutti al Centro Commerciale Naturale: negozi aperti e manifestazioni a tema.

**Loppia:** Fiera Romanica, "Piccola Messa solenne" di Rossini in occasione del 950° anniversario della consacrazione della Fiera, ore 21.

**Barga:** Teatro del Differenti, "Natale insieme con il G.V.S.", ore 21.

con una commedia brillante a cura della compagnia "I Raccattati".

Domenica 14 dicembre

**Fornaci:** Tutti al Centro Commerciale Naturale: negozi aperti - mercato straordinario di Natale.

**Barga:** Mercatino dell'artigianato e dell'antiquariato nel centro storico.

**Barga:** dal 14 dicembre, nel centro storico, vendita di Presepi.

**Barga:** Teatro del Differenti, La Bohème di Giacomo Puccini nell'allestimento di "Puccini e la sua Lucca", ore 21.

Mercoledì 17 dicembre

**Fornaci:** Concerto di Musica Sacra della Confraternita parrocchiale di Fornaci presso la chiesa del SS. Nome di Maria, ore 21.00.

Sabato 20 dicembre

**Fornaci:** Tutti al Centro Commerciale Naturale.

**Ponte all'Ania:** Salone parrocchiale, rappresentazione teatrale: "Un uomo chiamato Giuseppe", compagnia teatrale di Gallivare.

**Filicchio:** Terza edizione del "Bastion di Natale" - Gara a staffetta (podismo e mountain bike), ore 14.00.

**Barga:** Raccattati in Vespa con il Vespa Club Barga, Piazzale Marconi, ore 21.

**Barga:** Teatro del Differenti, Concerto Soul pro Rwanda a cura del Lake Angels, ore 21.

Domenica 21 dicembre

**Fornaci:** Tutti al Centro Commerciale Naturale: Mercatino di Natale straordinario; negozi aperti.

Martedì 23 dicembre

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

21, 22 e 23 dicembre

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

Giovedì 26 dicembre

**Sommocolonia e Barga:** solenni celebrazioni per l'anniversario della battaglia di Sommocolonia (26 dicembre 1944 - 26 dicembre 2007).

Venerdì 27 dicembre

**Barga:** Teatro del Differenti, Stagione di prosa: "La panna" con Gianmarco Tognazzi, ore 21.

Giovedì 1 Gennaio 2009

**Il Ciocco:** Auditorium, Concerto di Capodanno con la straordinaria partecipazione del soprano Francesca Paganò

e dell'Orchestra Lirico Sinfonica del Teatro del Giglio di Lucca diretta dal M.o Massimo Morelli, ore 21.

Lunedì 5 Gennaio 2009

**Barga:** Centro Storico - Tradizionale Festa della Befana. Nel pomeriggio la festa dedicata ai più piccoli ed i canti di questua.

La sera, ritrovo dei gruppi maschere in piazza Angelo. Gli appuntamenti sono a cura dell'Associazione La Befana e Comune di Barga.

Tradizionali canti di questua in tutto il territorio comunale.

Martedì 6 Gennaio 2009

**Fornaci:** Chiesa del SS. Nome di Maria in Fornaci Vecchia (ore 19), "Omaggio a Gesù Bambino": canti, poesie, riflessioni sul tema dell'Epifania.

**Tiglio:** Chiesa di San Giusto, le poesie davanti al presepe.

**Mologno:** Befanata di beneficenza a cura del Comitato Paeseano.

**San Pietro in Campo:** Befanata di beneficenza a cura del Comitato Paeseano.

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

Sulle sfilate: La Befana interpretata da Maria "Tiglio" Fiorini. Foto realizzate da Angela Fellegri

Cominciamo da Barga proponendovi gli appuntamenti principali ai quali, dato che questo giornale viene chiuso con largo anticipo, potrebbero aggiungersene molti altri.

Per la sera di sabato 6 dicembre è previsto un evento unico per tutta la Provincia e dal forte sapore natalizio, grazie all'amicizia con la Svezia che anche in questi mesi è cresciuta. Il Coro di Santa Lucia arriverà per un Concerto direttamente da Gallivare, il paese della Lapponia gemellato con Barga, dove la tradizione vuole abiti anche Babbo Natale. 64 i ragazzi che saranno ospiti della cittadina per festeg-

giare in questa terra una tradizione molto sentita nel nord dell'Europa, quella appunto di Santa Lucia. Nei paesi del nord Europa questa è una tradizione irrinunciabile. L'appuntamento con il suggestivo spettacolo – saranno tutti in veste bianca e con le candele come prevede l'iconografia di Santa Lucia – è per la sera di sabato 6 dicembre alle ore 20,00.

I giorni dal 6 all'8 dicembre saranno poi ravvivati dalla terza edizione di "Barga Cioccolata". L'organizzazione è di "Barga Events" in collaborazione con il Comune di Barga e il programma prevede una tre giorni tutta dedicata al

dolce cioccolato con maître chocolatier provenienti da tutta la regione ma anche da Torino e Spezia, tra i quali la notissima cioccolateria di Paul e Cecilia De Bondt, ospite speciale della festa che si terrà nel centro storico.

È un appuntamento che per numero di espositori rimane unico in Lucca. Tanto che l'edizione 2008 proporrà ancor più stands lungo la parte antica di Barga, in caratteristici

angoli e spazi aperti per l'occasione: nel centro storico il percorso delle degustazioni di ogni tipo di cioccolata, da quelle conosciute a quelle più particolari e elaborate o aromatizzate, coinvolgerà tutte le piccole vie, carraie, piazze del Castello. In tutto una quindicina i punti degustazione e vendita.

"Barga Cioccolata" si aprirà la mattina di sabato (6 dicembre) alle ore 11 per continuare domenica 7 dicembre e fino alla sera di lunedì 8 dicembre. Si parlerà di ricette, dolci, preparazioni, segreti, storia e si terranno degustazioni guidate per apprezzare al meglio il cioccolato con tutte le sue sottili differenze. Sarà anche l'occasione per un dolce acquisto personalizzato in vista del Natale, magari per un regalo a una persona speciale.

A Barga poi non mancherà anche quest'anno il classico "Doppio dell'Immacolata", la sera della Vigilia dell'8 dicembre. Con il "concerto" dei campanari del Duomo di Barga dalle 21 alle 22. Nella stessa se-

rata in tutta la cittadina verrà accesa l'illuminazione natalizia.

La sera del 13 dicembre il teatro dei Differenti ospiterà alle ore 21 lo spettacolo del Gruppo Volontari della Solidarietà, "Natale Insieme con il GVS", durante il quale la compagnia coreglina "I raccattati" presenterà la commedia brillante "Sogno di una notte di mezza sbornia". Una bella serata di musica è poi prevista per la sera del 14 dicembre (ore 21), presso il teatro dei Differenti con "La Bohème" di Giacomo Puccini nell'allestimento del "Puccini e la sua Lucca" Festival anno 2008. Interpreti dell'opera Chiara Panacci e Davide Righeschi. Domenica 14 dicembre nell'antico Castello di Barga si terrà anche l'edizione mensile del mercatino dell'artigianato, in questa occasione dedicato al Natale.

Sarà molto movimentata anche la sera di sabato 20 dicembre. In piazza Matteotti, a partire dalle ore 20, ci sarà il raduno dei vespisti che parteciperanno

# GLI APPUNTAMENTI



Luci di Natale a Barga

Trattoria Pizzeria  
**La Bionda**  
di Nonna Mary

Via della Repubblica, 254 - Fornaci di Barga - Tel. 0583 75624

**Cucina casalinga e piatti tipici locali**  
**Pizzeria con forno a legna**  
**menù a prezzo fisso a pranzo**

**NONNA MARY E MARIA CHIARA VI AUGURANO BUONE FESTE**

# VITI DELLE FESTE



*I bambini delle scuole elementari di Barga festeggiano il Natale in Piazza Angelio.*

alla Fiaccolata Natalizia che dalle 21 sfilerà per tutta la cittadina. Al termine ritrovo di nuovo in piazza per un po' di ristoro. La manifestazione è organizzata dal Vespa Club Barga.

Al Teatro dei Differenti si terrà invece un concerto soul organizzato dall'associazione Lake Angels per raccogliere fondi per la realizzazione di un acquedotto in Rwanda.

La sera del 23 dicembre, dopo il mancato svolgimento dello scorso anno a causa del maltempo, tornerà in grande stile la nuova edizione del suggestivo Presepe Vivente, di cui parliamo in altra parte del giornale.

Un'altra giornata intensa sarà quella del 26 dicembre con le solenni celebrazioni organizzate in questo 2008 per ricordare l'anniversario della Battaglia di Sommocolonia. Anche di queste parliamo a parte.

A chiudere i festeggiamenti Natalizi, prima della Befana, sarà la serata con la stagione di Prosa al teatro dei Differenti. Il 27 dicembre arriverà il grande Gianmarco Tognazzi che presenterà "La panne" (ore 21,30).

Vediamo adesso come si festeggerà il Natale a Fornaci. Qui i commercianti, supportati dall'Amministrazione Comunale, hanno allestito un ricco programma di eventi per corredare la ricca e completa offerta dei loro negozi.

Il programma "Natalizio" si aprirà con l'accensione

delle luci lungo via della Repubblica, via Provinciale e il viale Cesare Battisti, domenica 7 dicembre.

Sarà questa una giornata speciale che ospiterà la Festa di Santa Barbara.

Alle 9,30 in piazza Stefani si riuniranno per poi sfilare per il paese i membri dell'Associazione Nazionale Artiglieri e dell'Associazione Nazionale Marinai, con la presenza della Fanfara degli Artiglieri di Massarosa; seguirà l'alzabandiera, la Santa Messa e la deposizione di una corona d'alloro in Piazza IV Novembre.



*Luci di Natale a Fornaci*

Il pomeriggio tutta via della Repubblica sarà chiusa al traffico ed il centro commerciale naturale di Fornaci offrirà così ai visitatori una grandissima isola pedonale, ideale per le famiglie e per i più piccoli per una piacevole passeggiata e per fare acquisti in tutta tranquillità. Oltre alle proposte ed offerte dei negozi la giornata sarà vivacizzata grazie all'animazione del gruppo Smaskerando e ad altre iniziative a sorpresa.

A Fornaci negozi aperti ed altre iniziative anche l'8 dicembre.

L'apertura domenicale verrà ripetuta anche nelle domeniche del 14 e 21 dicembre. In queste due date Fornaci ospiterà anche il mercato straordinario di Natale. Non mancherà anche quest'anno l'appuntamento con lo "Shopping di notte", previsto nelle se-

la tradizionale vendita delle piante di ciclamini a Ponte all'Ania; sabato 13 Dicembre ore 21,00, presso la Pieve di Loppia, un eccezionale concerto di musica sacra che concluderà le celebrazioni per il 950° anniversario dalla consacrazione della Pieve di Santa Maria Assunta in Loppia: La "Petite Messe Solennelle" di G. Rossini; sabato 20 Dicembre ore 21,00, nel salone parrocchiale di Ponte all'Ania, la rappresentazione teatrale: "Un uomo chiamato Giuseppe" presentata dalla compagnia teatrale di Galliciano.

Per quanto riguarda il paese di Filecchio si segnala lunedì 8 dicembre alle ore 18,30 la tradizionale Festa per l'accensione dell'albero in località Vicari. L'iniziativa è promossa dai volontari del vicinato; sabato 20 Dicembre ore 14,00,



*Una bella immagine scattata da Barganews, dello spettacolo "Natale insieme con il GVS"*

rate del 21, 22 e 23 dicembre. Le domeniche, così come le serate delle aperture straordinarie, saranno animate con iniziative itineranti e fisse, musica ed esibizioni, babbì natale ed altro ancora.

Il giorno 17 dicembre, alle ore 21 presso la chiesa di Fornaci Vecchia, si terrà un concerto di musica sacra a cura del Coro Parrocchiale di Fornaci.

Nell'ambito delle festività natalizie, un ricco programma di eventi è stato allestito anche dalla Unità Pastorale di Fornaci, Loppia e Ponte all'Ania.

Venerdì 5 Dicembre ci sarà una solenne processione in onore di San Nicola, patrono della chiesa di Filecchio; sabato 6 Dicembre, la Festa di San Nicola a Filecchio con l'inaugurazione della nuova statua raffigurante San Nicola; lunedì 8 Dicembre,

ci sarà invece a Filecchio la terza edizione del "Biathlon di Natale": gara a staffetta (podismo e mountain bike). Il ritrovo è previsto a Filecchio presso gli impianti sportivi parrocchiali. L'iniziativa è promossa dal Gruppo Sportivo Il Campanone con il patrocinio della parrocchia di Loppia e dell'Assessorato allo sport del comune di Barga.

Per finire ricordiamo il tradizionale e prestigioso appuntamento a Il Ciocco, dove il 1° gennaio 2009 si terrà (presso l'Auditorium alle ore 21), il concerto di Capodanno con la straordinaria partecipazione del soprano Francesca Patané e dell'orchestra lirica sinfonica del Teatro del Giglio diretta dal M.o Massimo Morelli. Il ricavato della serata andrà a favore dell'opera umanitaria svolta in Rwanda dal dott. Lido Stefani.

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

**NATALE 2008**

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

# LA TRADIZIONE DELLA BEFANA

Barga ed il comune sono tra i principali teatri della celebrazione della tradizione natalizia della festa della Befana.

La ricorrenza, soprattutto il giorno della vigilia, sarà particolarmente ricca ed all'insegna della tradizione, grazie all'impegno, accanto all'assessore al turismo di Gabriele Giovannetti, dell'Associazione "Perché la tradizione ritorni - La Befana". L'appuntamento clou della festa è appunto per la vigilia, a Barga, il pomeriggio e la sera del 5 gennaio, nel centro storico. Si inizia nel primo pomeriggio, quando i bambini, in gruppi mascherati di Befane e Befanotti, girano per le vie di Barga a cantare la questua, ricevendo dolci e dolcini.

Dopo i canti di questua in giro per il paese il ritrovo per le Befanine sarà come sempre in piazza Angelio dove alle 16 arriverà la Befana, quella vera, che si fermerà con i ragazzi accanto al falò. Arriverà come sempre in sella al suo miccetto, accompagnata dalla musica e dalla festa che le fanno la gente ed i bambini.

Ai bambini vogliamo pe-



Nella foto di Massimo Pia, un momento dei festeggiamenti della Befana nel centro storico di Barga

raltro ricordare che in Largo Roma è presente una apposita grande cassetta delle lettere installata dalla Befana stessa. Vi si possono imbucare i messaggi da mandare alla Befana con i regali che desiderano ricevere la sera della vigilia.

Se il pomeriggio è per i bambini la notte tocca ai grandi far festa con la tradizione delle befane ed i gruppi mascherati attesi in tutto il centro storico dove alle 22, sempre in Piazza Angelio, ci sarà il raduno di tutti, befane, befanotti e spettatori, per tra-

scorrere qualche ora in allegria con una gran festa a base di canti della tradizionale, musica e vin brulé. Si troverà anche da mangiare tante cose buone e non mancheranno altre sorprese.

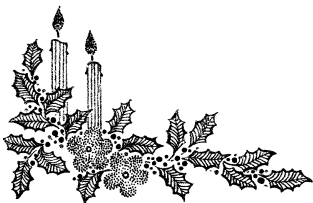
I canti della questua dei giovani, ed i gruppi che la sera porteranno la befana ai piccini sono naturalmente previsti anche in tutti gli altri paesi del

comune come a Fornaci, Fillecchio, Ponte all'Ania, Albiano e Castelvechio Pascoli.

A Fornaci, si ricorda anche il tradizionale appuntamento del giorno dell'Epifania, quando nella chiesa del SS. Nome di Maria, in Fornaci vecchia, verrà riproposto "Omaggio a Gesù Bambino". In programma musica, canti, riflessioni sulla festa dell'Epifania. Il tutto a cura dei ragazzi del catechismo. L'appuntamento è per il pomeriggio del 6 gennaio quando tornerà anche la festa nella chiesa di Tiglio, con i bambini che reciteranno poesie davanti al presepe.

A San Pietro in Campo, il giorno dell'Epifania, torna pure l'iniziativa del Comitato Paesano che formerà un grande gruppo per raccogliere offerte e doni da devolvere in beneficenza. Lo stesso avverrà anche a Mologno, sempre a cura del locale comitato paesano.

A Castelvechio Pascoli da ricordare il 5 gennaio il tradizionale "Veglione della Scopa d'Oro" al Ciocco, con dinner dance presso il ristorante ed il ballo in discoteca al "Ciocchetto" per i più giovani.



## INTERNATIONAL TRAVEL SERVICE

55051 BARGA - LARGO ROMA, 7 TEL. (0583) 723.154 - 723.426 - FAX (0583) 724.084

Capodanno 2009

SCONTI E PROMOZIONI SPECIALI

PER VACANZE SULLA NEVE,

PER CAPODANNO E PER L'EPIFANIA

\* p. Auguri \*

immobiliare

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

### VENDE IN ESCLUSIVA

**FORNACI DI BARGA:** terratetto posto su due piani completamente ristrutturato; composto al PT da ingresso-soggiorno con angolo cottura e bagno; al PI da due camere. Corredato da balcone e impianto di aria condizionata. Completamente arredato. € 125.000,00

**PIANO DI COREGLIA:** appartamento posto in PI e composto da ingresso-soggiorno con angolo cottura, due camere, ripostiglio e bagno. Corredato da giardino. € 130.000,00

**PIANO DI COREGLIA:** appartamenti di nuova costruzione posti in PT o PI di mq. 60 - 70 composti da ingresso-soggiorno con angolo cottura, due camere e bagno. Corredati da due posti auto e giardino. A partire da € 145.000,00

**PIANO DI COREGLIA:** villette a schiera di nuova su tre piani di mq. 150; composte al internato da ampie cantine; al PT da ingresso-soggiorno, cucina e bagno; al PI da tre camere e bagno. Corredate da loggia, posto auto e piccolo giardino. € 230.000,00

**CASTELVECCHIO:** appartamento posto in piano terra di mq. 130 composto da ingresso, sala, cucina, tinello, tre camere e doppi servizi; con cantina, veranda e giardino. € 200.000,00

☆ Augura a tutti le migliori BUONE FESTE



Associato

**FIR**

Associazione italiana  
refrattatori  
ricostruttori di motori  
Federation of Italian  
engine rebuilders



## "IL CENTAURO" s.n.c.

Piano di Coreglia (Lucca) - Via Nazionale, 32/34

Tel. 0583/779144 - 5 • Fax 779155



☆☆ Il Centauro augura a tutta la clientela Buone Feste ☆☆

# IL PRESEPE VIVENTE DI BARGA

Quella del Presepe Vivente (Barga, centro storico, la sera del 23 dicembre) è tra le iniziative più suggestive e più partecipate del Natale a Barga e vanta oramai una tradizione ventennale.

L'appuntamento come sempre si svolgerà nella adeguata cornice dell'antico Castello di Barga, già di per sé un presepe a grandezza naturale.

A proporlo sono tanti gruppi, tante associazioni, tanti volontari di tutto il comune sotto il coordinamento e l'impegno di Enrico Cosimini e con il forte appoggio dell'assessorato al turismo del comune di Barga.

La sera dell'antivigilia di Natale il centro storico di Barga si trasformerà in un presepe a cielo aperto dove ritorneranno a vivere tanti antichi mestieri: l'arrotino, le lavandaie,

i fabbri, gli scrivani, i mugnai, i carbonai. Verranno riprodotti anche diversi ambienti tipici di lavoro di un tempo

I figuranti saranno tanti giovani barghigiani, ma non mancheranno anche tante associazioni locali e così pure i gruppi provenienti dai paesi limitrofi. In tutto dovrebbero essere in più di duecento e l'atmosfera che la loro presenza e la loro rappresentazione regalerà agli spettatori sarà quella di una Barga d'altri tempi, ma soprattutto, un magico presepe lungo il quale passerà a metà serata la Sacra Famiglia per poi raggiungere la capannuccia che si troverà sull'Arringo del Duomo dove verrà ambientata la natività. Tutti i figuranti verranno poi richiamati sull'arango da un razzo che, come una stella cometa, si



Una immagine scattata durante l'edizione del 2006.

innalzerà nel cielo dal campanile del Duomo di Barga

Il tutto avrà inizio

verso le 20. Il percorso si snoderà da piazza Salvo Salvi e proseguirà lungo via di Mezzo fino

a Porta Macchiaia per poi risalire attraverso via della Speranza fino al Duomo.

autoservizi  
**BIAGIOTTI**  
di Sergio Biagiotti

A tutti i migliori auguri di BUONE FESTE

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

Edicola  Poli 

giornali - libri - articoli da regalo  
libri scolastici

Augura a tutti BUONE FESTE 

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

 **carrozzeria mologno**  
Autorizzata RENAULT  
- MOLOGNO - LU - Loc. Orsucci - Tel. 0583 710227

 **ACI 116**  
Servizio notturno e festivo  
Tel. 0583 74272  
Tel. 0583 74558

Centro Revisioni ACI RECO - Mologno

Augura a tutti Buone Feste

 Parrucchiera 

**Maria Cristina Donnini**  
uomo e donna

Augura buon Natale e felice 2009 

Via Piero Gobetti, 20 - Barga Tel. 0583 723334

 **DATA**  
di Biagiotti & DelCarlo

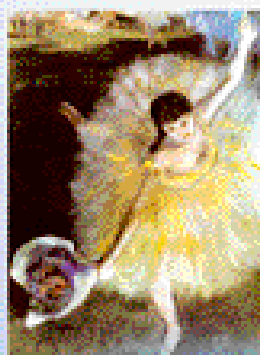
Augura a tutti BUONE FESTE 

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

PER NON DIMENTICARE

**OMAGGIO A SOMMOCOLONIA**

L'omaggio che il nostro disegnatore Tullio Bonuccelli ha voluto fare nell'occasione delle celebrazioni della battaglia di Sommocolonia. Un disegno pieno di significato con il neo presidente degli Stati Uniti Obama, afroamericano come i soldati della "Buffalo" che reca la bandiera della Pace sui resti della rocca di Sommocolonia.

**ESTETICA NANÀ**

"La bellezza colpisce l'occhio  
il merito conquista il cuore"  
(A.Pope)

**Pelli moderne, soluzioni d'avanguardia  
Natinuel, next generation**

Scopri le nuove tecnologie di trattamento  
scientifico Natinuel

*Per la prima volta in Estetica  
un prodotto approvato / riconosciuto dall'A.M.I.A.  
(Associazione Medici Italiani Anti-Aging)*



estetica nanà - via del giardino 96 - BARGA - 0583 716468



A SOMMOCOLONIA NASCE IL CENTRO DI DOCUMENTAZIONE

# IL 26 DICEMBRE LE COMMEMORAZIONI DELLA BATTAGLIA

Quest'anno assumono particolare significato le celebrazioni per ricordare l'anniversario della tragica battaglia del 26 dicembre 1944 a Sommocolonia, che vide contrapposte le forze naziste da una parte e dall'altra la Divisione Buffalo formata da afroamericani e che vide il supporto dei nostri partigiani.

L'appuntamento forse più importante sarà l'inaugurazione il prossimo 26 dicembre del Centro di Documentazione sulla Battaglia, secondo gli intenti dell'Amministrazione Comunale di Barga, a far divenire il piccolo paese ancora di più un luogo simbolo della Seconda Guerra Mondiale, dato peraltro che quella di Sommocolonia fu l'unica vera battaglia che si svolse in provincia di Lucca.

Curatore del nuovo centro di documentazione è stato nominato Vittorio Biondi che si è impegnato nella raccolta di diversi documenti e testimonianze.

Il centro ospiterà documenti, lettere, fotografie, filmati d'epoca ma anche gilette militari, bossoli, schegge di bombe, proiettili di cannone, posate, elmetti e vari



Soldati della Buffalo in combattimento nella nostra provincia

equipaggiamenti della Seconda Guerra Mondiale, molti dei quali eredità del lungo perdurare del fronte nel comune di Barga e della stessa battaglia sanguinosa di Sommocolonia. L'idea è così di dare maggiore forza alla documentazione cartacea mettendo insieme anche veri e propri materiali dell'epoca che possano rendere al meglio l'impatto emotivo, ricostruendo quei giorni difficili.

Di orari certi per gli appuntamenti del 26 dicembre ancora non abbiamo notizia al momento di chiudere questo giornale. Evento clou sarà naturalmente l'inaugurazione del centro, nell'ambito di una grande manifestazione alla quale peraltro sono stati invitati lo scrittore James McBride (premiato con il San Cristoforo d'Oro per aver fatto conoscere al mondo la storia della Divisione afro-

americana Buffalo e gli eventi del 26 dicembre del 1944 a Sommocolonia) che ha scritto il libro *Miracolo a Sant'Anna* dal quale è stato tratto il film omonimo di Spike Lee; l'Ambasciatore Americano a Firenze; rappresentanti di Camp Darby, la base logistica dell'esercito americano a Livorno ed il regista Fred Kuwornu, autore televisivo che ha prodotto nei mesi scorsi un documen-

tario storico sulla Buffalo, dal titolo "Inside Buffalo", che sarà presentata il 26 dicembre: un'opera dove il regista ricostruisce con rigore la storia della Divisione Buffalo in Italia utilizzando documenti originali, interviste a veterani e storici.

Nella occasione avverrà anche la presentazione della nuova edizione del volume sulla Battaglia curato da Vittorio Biondi uscito un paio di anni fa. Ci sarà anche l'intitolazione della strada che porta a Sommocolonia alla Divisione Buffalo per testimoniare la riconoscenza della comunità al loro sacrificio. Inoltre l'artista lucchese Michele Lovi sta lavorando alla produzione di alcuni suoi lavori dedicati a Sommocolonia che saranno esposti per l'occasione.

Volendo anche noi dare il nostro contributo a queste celebrazioni, pubblichiamo in queste pagine un bell'omaggio dell'artista Tullio Bonucelli, nonché un racconto di quel Natale di guerra a Barga di Antonio Corsi ed un sunto della ricostruzione storica della battaglia, tratto dal libro scritto da Vittorio Biondi.



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

OFFICINA MECCANICA  
LAVORI DI ALTA PRECISIONE  
SERVIZI DI SCARICO E CARICO



di Claudio Civinini, Sabrina e Sara Poli  
Via di Ghivizzano - PIANO DI COREGLIA  
Tel. 0583 75038

RIVESTIMENTI PER  
CAVI SUPERCONDUTTORI

augura a tutti i lettori de IL GIORNALE DI BARGA

BUONE FESTE



PER NON DIMENTICARE...

**LA TRAGICA BATTAGLIA: SOMMOCOLONIA 26 DICEMBRE 1944**

di Vittorio Biondi

Pomeriggio del 25 dicembre '44, Natale.

Il plotone del Battaglione Autonomo Patrioti al comando di "Leone" è appena smontato, ma rimane in paese. Festeggiano il Santo Natale. Il Ten. Sommati, un ufficiale del Regio Esercito Italiano, che combatte nelle file della XI Zona (assieme a molti altri ex ufficiali e sottufficiali del R.E.I.), assieme al collega americano Ten. Jenkins, ha la percezione che i tedeschi attaccheranno presto. Ci sono precisi segnali rivelatori.

Per questo Sommati e Jenkins inviano urgentemente la sera del 25 un messaggio a mano al Comando a Barga, tramite il patriota Corneli Ambrogio detto "Balistite"; gli ufficiali che lo leggono non gli danno importanza e rimandano indietro il patriota, schemandolo per la troppa preoccupazione.

L'attacco a Sommocolonia inizia verso le 04,00 del 26 dicembre, con la 3ª Compagnia del 4º Hoch che attacca frontalmente il paese, proveniente dalla strada di Lama. La compagnia incappa involontariamente in un campo minato difensivo la cui posizione era stata variata alcuni giorni prima e che provoca 46 perdite; praticamente più di mezza compagnia, tanto che viene "scavalcata" dalla 2ª Compagnia che attacca dal basso Sommocolonia salendo dalla selva della Mario-la.

Alcuni tedeschi sono peraltro riusciti a penetrare il perimetro difensivo del paese già dal mattino presto del 26, dalla parte bassa, provenienti da Pruno, approfittando anche della "allentata" sorveglianza che la festività natalizia della sera precedente ha indotto nei soldati di colore della 92ª Buffalo.

Il fragoroso scoppio delle mine nel campo minato, riportato intorno alle 05.00, provoca la decisa reazione dell'avamposto a Monticino tenuto dai patrioti della XI Zona, che dispone di una mitragliatrice pesante Browning. I partigiani combattono accanitamente sul caposaldo impedendo a lungo che le truppe in attacco penetrino da nord.

Questa forte resistenza è degna di rilievo. I patrioti resistono fino alle 10,30 e cadono solo perché colpiti alle spalle dal fuoco che proviene dalla Rocca, ormai conquistata dai tedeschi che rivolgono le armi pesanti americane verso il caposaldo. Vi muoiono in combattimento i partigiani: Casolari Italo, Caselli Riccardo, Minelli Giacomo, Venturelli Albano.

A Sommocolonia invece



Archivio N.A.R.A.: soldati della Buffalo in combattimento nei ripiani sottostanti Sommocolonia

sono i 2 mortai medi da 81 schierati in via della Piazzola, nella parte bassa del paese, che reagiscono e aprono fuoco di sbarramento sul davanti delle truppe attaccanti.

Il combattimento in paese è furioso e molto violento. Casa per casa.

I civili si sono rinchiusi nelle cantine delle case, chiamate "fondi", il cui spessore dei muri portanti protegge i paesani in modo encomiabile. Durante questo attacco muoiono i primi due civili innocenti. Il fatto di sangue avviene al mattino presto. Alle 7 i tedeschi irrompono nelle prime case del paese, in via della Bulitoia e in una abitazione prima del piazzetto, Mario Cassettari di anni 29 viene ucciso sulla porta di casa da un soldato che lo centra con un colpo di fucile. Lascia la moglie e due figlie Maria e Lidia. Nella casa accanto un altro soldato spara inutilmente una lunga raffica di mitra attraverso una porta chiusa. I colpi raggiungono il bambino Giuliano Nardini di 4 anni che muore, in braccio alla mamma; altri 7 proiettili feriscono gravemente il fratellino Nardino di anni 11.

Successivamente un partigiano, Giocondo Gonnella di Tiglio detto "Fragolino", viene sorpreso in una casa in Piazza San Rocco, e ucciso. Verrà gettato dalla finestra della abitazione nella piazza sottostante. Non è veritiera la notizia che viene evirato; nessuno dei testimoni oculari che passano accanto al cadavere, conferma questo particolare.

Sia i tedeschi che gli alleati fanno largo uso delle artiglierie - scoppianti, fumogeni e incendiari - che colpiscono ripetutamente l'abitato, distruggendo oltre il 50% delle abitazioni. I primi per appoggiare il loro sforzo offensivo, gli altri per tentare di fermare l'avanzata. Una intera fascia di 19 abitazio-

ni sotto la chiesa, viene completamente rasa al suolo.

I combattimenti proseguono feroci nel piccolo abitato; l'attacco tedesco progredisce verso la parte più a sud del paese, detta "Monte" e verso la parte bassa, la "Piazzola". Ad un partigiano di Ponte a Sestaione Torello Tonarelli, peraltro malato di tubercolosi, vengono attribuiti colpiti oltre 20 soldati tedeschi.

Durante i combattimenti della prima mattinata, perisce in combattimento a seguito del bombardamento il Ten. Pier Donato Sommati, anni 23 di Livorno. Verso le ore 11 muore anche il ten. Jhon R. Fox "Forward Observer" asserragliato nella torre della Rocca. Fox richiede il fuoco di artiglieria al Fire Detection Center del 598th Field Artillery Battalion, schierato a Loppia, dando come ultima correzione la sua posizione che quindi viene colpita dalle proprie artiglierie; verrà ritrovato ucciso sotto le macerie.

Riguardo al ten. Fox, vi è anche la notizia della sua uccisione a opera di tiratori scelti tedeschi della 3ª Compagnia del 4º Hoch. Il fatto non è in contrasto con quello precedente. E' possibile, anzi molto probabile, che siano avvenuti quasi contemporaneamente e comunque non sviscolano affatto la coraggiosa figura del ten. Fox. Con lui decedono colpiti, anche il suo conduttore e il radiofonista.

Assieme a loro, muore dopo un feroce combattimento il collega americano Ten. Jenkins. L'ultima comunicazione radio con il comando a Barga porta il suo saluto per la moglie, il figlio (the kid...) e la mamma.

I nuclei mitraglieri tedeschi del battaglione Kesserling, schierati già dalla notte, precedente controllano la via di accesso della mulattiera, in loca-

lità "I Fonti", impedendo la risalita di un plotone di rinforzo mandato dal Comando americano e colpendo i soldati che cercano di sganciarsi e di ripiegare. Faranno una carneficina.

Una compagnia inviata dal Comando del 2º Battaglione (e che probabilmente sarebbe stata determinante ndr) viene "dirottata" dal comando del 370º R.C.T, verso il Monte Vano a protezione del fianco sinistro di Barga, senza peraltro avvertire né il caposaldo di Sommocolonia (che la attende), né il Comando di Battaglione, che è sicuro di aver inviato rinforzi

Questa confusione di ordini e contrordini contribuisce non poco al successo dello sfondamento del fronte da parte delle truppe dell'Asse. Sol tanto un piccolo nucleo di patrioti guidati da Antonio Mrakic "lo Slavo", riesce a portare aiuto risalendo da Barga. Si attesta

in casa Olivieri nella parte bassa del paese. Combatte fino alle ore 11-11,30.

Il patriota Francesco Fontana di Castelvecchio Pascoli, arruolato da poco nella formazione della XI Zona, dopo aver colpito un ufficiale tedesco, mentre cerca di recuperare la sua pistola rimane ferito a morte da una scheggia di granata alla gola.

Assieme ad altro patriota detto "Balilla", lo "Slavo", approfittando della conoscenza della lingua tedesca, trarrà in inganno numerosi tedeschi che affacciandosi in cima alla via della Piazzola cadono sotto le fucilate dei due patrioti. Si ritirano ormai praticamente circondati, verso le 13. In serata con il buio esfiltrano anche 18 americani superstiti.

Nella tarda mattinata un proiettile incendiario centra una casa in località detta "Monte", dove perisce l'intera famiglia di Giuseppe Moscardini detto "il Cascianella"; insieme a lui muore la moglie Nella di 30 anni, la figlia Anna Maria di 11, Dante di 7, e Lido di 12 mesi; sopravvive solo il piccolo Franco.

La maggior parte degli abitanti di Sommocolonia con il parroco Don Fredianelli, nel pomeriggio sfolla nei campi in Merizzacchio e nei metati sottostanti, fino al Mulino dei Gasperetti.

La battaglia di Sommocolonia, termina nella prima serata con oltre 130 caduti tra tedeschi, americani partigiani e civili. Una quarantina sono i dispersi. 10 i soldati americani prigionieri.

**KASA IMMOBILIARE s.r.l.**

• Recupero ed efficientamento degli immobili  
Barga Centro, Via del Giardino  
**SEI APPARTAMENTI DI LUSO**

• Ville e abitazioni e appartamenti  
a Barga in località Pergamena  
**BOTTE FINITURE**

**TEL. 0583/210331**  
Info: [kasa@kasa.it](mailto:kasa@kasa.it) - [www.kasa.it](http://www.kasa.it)

**a Barga**

**LUCCA UFFICIO**

in via P. Funai, 37 A/B • Tel. (0583) 724390/2

**CARTOLERIA - CANCELLERIA**  
**TUTTO PER L'UFFICIO E PER LA SCUOLA**

Augura a tutti i lettori Buone Feste!

NELL'ANNIVERSARIO DELLA BATTAGLIA DI SOMMOCOLONIA

# UN NATALE DI GUERRA

di Antonio Corsi

Era stato nell'ottobre, dopo che i tedeschi avevano trasferito nel Nord Italia il comando (stava nella villa Nardi in Canteo) e l'ospedale militare (era sistemato nelle Scuole femminili, al Giardini) e Barga si era per qualche tempo ritrovata "terra di nessuno".

Una sera, mentre stavamo cenando (i pasti poveri, frugalissimi, di allora) all'improvviso si udì un fruscio strano e poi un tonfo, sordo, in un vicinissimo campo del podere lavorato dai Giannasi. Mèmore delle sue esperienze di diciottenne nella guerra '15-'18, il babbo scattò su dalla sedia: - Era una cannonata... Non è esplosa! - mormorò. E subito si affacciò alla finestra di camera (era dalla parte opposta) quasi nello stesso momento in cui, dall'altra parte della strada, era sceso all'aperto l'Esattore: eravamo vicini di casa, in Canteo, e ormai da anni amici di famiglia (quanti giochi insieme ci avevano affratellato, con Giuliano e Pierluigi...). - Baldo!... - Era una cannonata, Giuliani! - Allora venite a dormire da noi; la vostra casa ha solo un piano ed è più esposta al pericolo... Dormiremo tutti giù, nelle nostre cantine.

I nostri mesi di "Linea gotica" erano iniziati così.

E giunsero, in quei giorni, i soldati brasiliani. E dopo l'assaggio delle batterie alleate venne quasi subito il tempo delle cannonate tedesche. E tra i barghigiani ci furono i primi caduti civili: una delle figliole del Toni di Sottopiazza, l'Anna del Ceretella; e altri, altri ancora.

Lentamente andò facendosi strada quasi un'abitudine al pericolo: le finestrelle delle cantine-dormitorio e delle cantine-cucina seminterrate vennero protette



Un'immagine della distruzione provocata dai bombardamenti su Barga.

dapprima con legna da ardere accatastata con cura, e in seguito con balle riempite di terra. Anche nella villetta a un piano scendemmo nel fondo (lo chiamavamo così) e ne proteggemmo le piccole finestre con i sacchi di terriccio. Di giorno vivevano là sotto: la mamma cucinava su un fornello di fortuna, il babbo "faceva barba e capelli" a qualche vicino di Canteo e, poi, ai soldati della "Buffalo" che presto avevano sostituito i brasiliani.

Quando scendeva il buio le cantine si illuminavano con le fiammelle fioche e fumose di lumi ricavati dalle bottiglie di birra dei militari riempite di petrolio, qualche volta di benzina (erano regali dei generosi neri della Divisione che presidiava il fronte) e sapientemente dotate di stoppacci fatti con cordini intrecciati. Noi ragazzi, i Giuliani ed io, trovavamo tal-

volta il coraggio - forse più propriamente l'incoscienza - di sottrarci alla sorveglianza dei genitori e uscire in giardino a giocare, l'orecchio teso a cogliere il rumore dei colpi "in partenza" dai mortai o dai cannoni (per fortuna non c'era più quello più grande e potente che nei primi tempi del fronte aveva distrutto abitazioni e ucciso care persone) e pronti a distendersi dietro il muro di cinta appena in tempo per udire il sibilo della bomba che quasi sempre scavalcava Canteo e andava a colpire Barga vecchia.

Così, incredibilmente, la vita sembrava tornare a una sua pur precaria normalità, nonostante che ci trovassimo, di fatto, al fronte.

E venne il Natale.

La Messa di mezzanotte fu tale solo di nome, anticipata com'era stata al pomeriggio, pri-

ma che calasse il buio; ma molti fedeli ne seguirono al Crocifisso la celebrazione da parte di Monsignor Lombardi, il Proposto, anche nel ricordo delle vittime barghigiane, che il coraggio del Cappellano Don Andreotti aveva permesso di portare alla sepoltura nel Cimitero di Sigliari, anch'esso sfregiato da qualche cannonata.

Persino piccoli Presepi erano presenti nelle nostre cantine. Per sino un buon "pranzo" era stato preparato per la mattina di Natale dalle mamme, con alimenti e dolci spesso donati dai soldati della "Buffalo". E (quasi un miracolo) i cannoni non tuonarono, quel giorno.

Ma per Santo Stefano accadde ciò che, a quel punto, meno ci saremmo aspettati, meno avremmo voluto. Fin dal primo mattino cominciò a percorrere Canteo gente che scendeva da Monteboano, da Catagnana, da Renaio, e portava la brutta notizia: i tedeschi stavano avanzando, giù da Lama, verso Sommocolonia e poi oltre, puntando a riconquistare Barga e il fondovalle, possibilmente fino al Borgo e a Lucca.

Dovemmo raccogliere frettolosamente le cose più indispensabili, avvolgerle e legarle nei coltrottoni arrotolati e in spalla portarli via con noi in una fuga che sotto l'incalzare dei colpi di mortaio sempre più ravvicinati ci condusse dapprima in Bugliano, nella casa dell'Alfredo Rigali e poi giù nella Loppora e su fino alle Seggiane, dalla Settima. Fu da lì che tutti - eravamo trenta e più barghigiani in fuga - il mattino dopo vedemmo, angosciati, militari della "Buffalo", disarmati e ansimanti, sbucare tra i polloni irsuti dei castagni e chiederci acqua (acqua, non vino!) per dissetarsi e indicazioni sul modo di scendere a valle, verso le loro linee, che andavano riorganizzando tra Ponte all'Ania e Pian di Coreglia. E poi i bombardamenti aerei distruggero e incendiarono il magazzino Nardini sul Fosso e far crollare, in una nuvola di polvere e fumo, la torre simbolo di Sommocolonia.

Di eventi simili nessuno di noi aveva certo mai immaginato di dover trovare ad essere sbrogottiti e affranti testimoni; e proprio nei giorni di un Natale.

**A TUTTI BUONE FESTE**

**IL SOLE NELLE TUE MANI**  
installazione pannelli solari Paradigma

**AG ALESSANDRO GONNELLI**  
Via G. Pascoli, 2 PT - BARGA  
Tel e Fax 0583 723733 - Cell. 345 6920242

PARADIGMA

**Perla**  
centro estetico - benessere - profumeria  
via della repubblica, 106 - fornaci di barga - tel. 0583 703375

mercoledì - giovedì - venerdì e sabato  
ORARIO CONTINUATO

**FISIO SPHERE**  
IL LUOGO DEL BENESSERE DA CUI NON TE NE ANDRESTI MAI

**Nausicaa**

**Auguri!**

Frenditi cura di te!!  
acquista il viso...  
...ti regaliamo il corpo!!!

ELIZABETH ARDEN  
CORTINA  
BATHFORD

**TURICCHI Flli s.r.l.**

MANUFATTI IN CEMENTO ED IN ARGILLA - SABBIA, GHIAIA, RIEMPIMENTI  
MOVIMENTI TERRA ED ESCAVAZIONI

FONTE ALL'ANIA - Loc. Padone  
FELPCARI - Via Romana, 225 - Loc. Rughì  
Via Auguri di Buon Natale - e Felice Bruno Nuova

TEL. e FAX (0583) 75186  
TEL. (0583) 27536

**Auguri!**

**EMPORIO ARMANI** **Ricci**  
CALZATURE  
PELLETERIE - VALIGERIA  
ABBIGLIAMENTO  
www.riccidavid.it

**GUESS** **TIGER** **BAOBI**

**D&G** **Calvin Klein**

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

**Auguri!**

**BUONE FESTE**



Impresa Costruzioni  
**GUIDIGINO**  
S.p.A.

L'ANGOLO DELLA STORIA

# LA NATIVITÀ DI BACCIO CIARPI

di Antonio Nardini

La pittura che rappresenta la "Natività", riprodotta in questa pagina, è dovuta all'arte del pittore Baccio Ciarpi nato a Barga nel 1574 e morto a Roma all'età di ottanta anni.

Alcune sue opere realizzate per il paese natio sono andate perdute, ma quelle che rimangono evidenziano il suo talento.

Il Ciarpi ebbe una buona notorietà nel suo tempo per cadere poi nell'oblio, ma recentemente i maggiori critici italiani ne hanno riconosciuto i meriti.

Visse oltre mezzo secolo a Roma dove produsse opere pittoriche sempre di soggetto religioso, per confraternite laiche e ordini religiosi di chiese minori fatta eccezione della chiesa di San Giovanni dei Fiorentini, di cui fu rettore anche Filippo Neri e della cattedrale di Roma San Giovanni in Laterano.

Le chiese minori sono, Santa Maria in Selci, Santa

Maria in Monticelli, Santa Maria in Campo Marzio, San Silvestro in Capite, San Martino al Monte, Santa Maria in Vallicella, tutte ubicate vicine alla via Monserrati, ove abitava il pittore con i fratelli, nel quartiere vecchio della città in quel triangolo compreso fra il vecchio Ponte di Nerone, Santa Trinità dei Monti e l'Isola Tiberina.

Il quadro della "Natività" di cui si tratta fu pitturato con altre opere nel 1614 per la chiesa del monastero delle suore agostiniane di Via Selci dedicata a Santa Lucia.

La chiesa, rimodernata nel 1604 dal Maderno, edificata dal papa Simmaco fra il sesto ed il settimo secolo, accoglie ben sette tele del nostro pittore fra le quali la "Natività". Tutte le opere, ridotte in tristi condizioni, furono restaurate nel 1976 a seguito delle sollecitazioni della Sricchia Santoro, un critico di notevole spessore.



Baccio Ciarpi: "Adorazione dei pastori"

La pittura, conosciuta anche come "Adorazione dei pastori", è stata riportata all'antico splendore, come si vede nell'immagine, ed è considerata la migliore fra quelle realizzate dal Ciarpi per Santa Lucia.

La devozione del Ciarpi verso il Bambino si rivela nel contrasto fra il buio della mistica scena notturna e la vivida luce che si sprigiona dal pargolo assiso sui candidi panni del giaciglio; una luce che si irradia sulla

figura centrale della Madre, su Giuseppe e su quella dei pastori in primo piano mentre fra le nubi gli angeli sostengono il nastro con la scritta che glorifica il Signore nell'alto dei cieli e invoca la pace sulla terra.


  
**F.LLI COSIMINI**
  
 Via del Giardino, 45 - BARGA - Tel. 0583 723279
   
**Frutta e Verdura**
  
 Alimentari con prodotti nostrali
   
 accurato servizio a domicilio
   
 Alla attenzionata clientela auguri di BUONE FESTE


  
**FOTO BORGHESI STUDIO**
  
 Via della Repubblica, 92 Fornaci di Barga tel. 0583 758997 - fotob@tele2.it

Vi aspettiamo nel nostro studio con tutte le promozioni di Natale

Foto Borghesi è stato selezionato da Photohouse, assieme ad altri 200 colleghi, come uno dei negozi di fotografia più competenti, affidabili e professionali in tutta Italia. In Toscana i negozi selezionati assieme a Foto Borghesi sono solo 11.

<p><b>Perché un negozio Photohouse</b>                  Prezzo e qualità, prodotti delle migliori marche in esclusiva e anteprime nazionali.</p>	<p><b>I migliori li trovi in Photohouse</b>                  Canon, Kodak, Sony sono alcune tra le grandi aziende che collaborano con Photohouse.</p>	<p><b>Trattati da professionisti</b>                  Consigli, segreti tecnici, disponibilità, in Photohouse trovi sempre un esperto per te.</p>
--	---	---




# AUGURI DAI CAMPANARI



## MONDIALSABBLA s.r.l.

dei F.lli MAZZOLINI

calcestruzzo • sabbia • ghiaia

Loc. PONTE DI GALLICIANO, MELUGNO (LU)  
TEL. CANTIERE 0583.710207

Vi auguriamo un Natale sereno e un felice RITORNO FESTE



Valle del Serchio

AUGURANO A TUTTI

*Buon Natale*  
e  
*Felice 2009*

Via del Pretorio, 22  
55051 BARGA (Lucca)  
Tel. E fax 0583 711518



*A tutti auguri di  
Buon Natale*



*è Felice  
Anno Nuovo*

di Pieri Maria & c. snc

Via Marconi 19/21/23 BARGA - Tel. 723.883

ARTEFEGALO • GIOCATTOLE • CASALINGHI • FERRAMENTA  
CELEBRI • ELETTRICITÀ • FALDIATE • LISTE DI NOZZE

## Il Giornale di Barga

dir. resp. Luca Galeotti

Fotocomp.: La Bottega della Composizione

Stampa: Tipografia Vigo Corsi - Pisa

Autorizzazione n. 38 Tribunale di Lucca in data 6 giugno 1949

La copertina è stata realizzata da GIAN PIERO GIANNOTTI

IN UN MONDO SEMPRE PIÙ BANALIZZATO, CAOTICO, LA NOSTRA TERRA SEMBRA UN RIFUGIO

# MONTEAGNE NASCOSTE

di Jorge Coli

Volentieri pubblichiamo in questa edizione natalizia un articolo apparso sul *Folha di San Paolo*, un quotidiano che pubblica 350.000 copie e che è il giornale più diffuso della città, a firma di Jorge Coli. L'articolo riguarda Barga e la Garfagnana e ci è stato segnalato dall'amico e nostro abbonato Paolo Pancioli residente a San Paolo.

Il servizio, uscito nel luglio del 2007 ci ha colpito perché può essere definito una specie di versione moderna di quello che il Pascoli vide in questa valle quando decise di stabilirsi due secoli orsono. Un luogo che rappresenta ancora un rifugio da un mondo caotico e banale.

## Montagne nascoste.

Ogni volta che si parla di un viaggio in Italia, si ripetono i nomi di città della Toscana: Firenze, Pisa, Siena sono menzionate con entusiasmo. C'è chi aggiunge: "E Lucca? E San Gimignano?". Hanno bellezze universali, attraggono turisti di tutto il mondo. Infiniti sguardi si posano, giorno dopo giorno, sul Davide di Michelangelo, sulla torre inclinata. Sono opere e luoghi splendidi.

C'è però un altro piacere, più segreto: fuggire dai capolavori inevitabili, dai programmi segnalati e trovare posti più discreti. Esistono paradisi non ancora rovinati dalla moltitudine di gente.

È ben più difficile riconoscere dei nomi come Garfagnana o Barga che Pisa o Siena. La Garfagnana è una regione a nord della Toscana. Ci sono in essa montagne verdi, vertiginose, che limitano la valle del Serchio. La regione di difficile accesso è già stata povera: in passato, senza risorse, molti dei suoi abitanti, i garfagnini, emigrarono negli Stati Uniti, in Australia, in Brasile.

Nella valle del Serchio, qua e là, qualche cartiera macchia il paesaggio. Ma quando ci si addentra verso l'alto, sia nel margine sinistro sia in quello destro, si scopre una bellezza di intensa originalità, rude e rustica a causa delle scarpate e dell'isolamento, ma al tempo stesso leggera a causa dell'atmosfera luminosa, dell'arte romanica intatta e armoniosa. Nei ristoranti, senza turisti, il cibo è all'altezza del paesaggio, ricco di funghi porcini e tartufi bianchi locali. Da questi ultimi, quando grattugiati, emana un aroma singolare e stimolante. In un mondo sempre più banalizzato, sempre più caotico, la Garfagnana sembra un rifugio.

**Cime.** C'è una certa severità nel fare dei garfagnini, che torna la loro accoglienza ancora più calorosa e aristocratica. Vi si trovano tradizioni inattese: nel villaggio di Pieve Fosciana lo sport, regolamentato, antico e popolare è il "lancio del



Foto: Massimo Pia

formaggio" – che rimanda irresistibilmente alle mattane dei Monty Python. Ci sono panorami unici: una lunga cresta di roccia, ben in alto, ritaglia verso il cielo il profilo e le forme precise di un uomo disteso. È conosciuto come "l'uomo morto", il che incrementa l'aspetto soprannaturale del paesaggio.

Una piccola città, Barga, di un incanto supremo, il cui duomo in altro riunisce sculture medievali commoventi, è stata scoperta da inglesi che l'hanno eletta come luogo di vacanze.

Promuove un festival di

jazz. Ma da un minuscolo bar nella piazza dove servono i più sublimi salami della galassia, si sentono voci che vengono dalle finestre. Cantano il Trovatore, la Bohème. Dennis O'Neill, il gran tenore del Galles, vi organizza, sotto gli auspici dell'Università di Cardiff, un'accademia di canto. Riunisce giovani artisti, con i quali lavora durante due settimane. L'anno scorso O'Neill è stato a Manaus, stupendo nel ruolo dell'Otello di Verdi.

**Do di petto.** C'è a Barga un piccolo teatro. Le sue origini risalgono al XVII secolo. So-

no circa 300 posti. Si chiama Teatro dei Differenti, adorabile con le balconate all'italiana. In esso, finite le lezioni, Denis O'Neill organizza un recital con i suoi allievi. Tutti notevoli.

**Perle.** Due di questi cantanti in formazione si distaccano. Il baritono coreano Seungwook Seong, il cui Prologo di *I Pagliacci* è degno di equipararsi alle più alte interpretazioni, e il tenore brasiliano Luciano Botelho: la qualità di timbro, la musicalità sensibile, anche magica, hanno provocato un trionfo nel finale della sua *Una furtiva lacrima*.

## UNA DOLCE TRADIZIONE



Il sor Giulio Taddeucci negli anni '50 alla porta del negozio di Piazza S. Michele



**Il Buccellato Taddeucci**  
**Augura Buone Feste**

LUCCA - Piazza S. Michele - Tel. 0583.494933

**ALIMENTARI**

**Franco Marchetti**

*Specialità salumi e formaggi*

SERVIZIO A DOMICILIO

BARGA - Via Pontevecchio, 73 - Tel. 0583 723.756

★ Augura alla spettacolare cantante **BUONE FESTE**

La **E**

**Luti Giuliano**

**COSTRUZIONI s.r.l.**

Via Pietre Funai, 4 - BARGA TEL. 0583 71.00.62

★ Augura **BUONNATALE e FELICE ANNO NUOVO**

**LA GELATERIA**

di Roberto e Wanda Bartolomei

GELATI ARTIGIANALI, YOGURTERIA, TORTE, SEMIFREDDI

SI CONFEZIONANO CESTI NATALIZI

Barga Via di Mezzo, 14 Tel 0583 723360

Fornaci di Barga Via della Repubblica, 192 Tel 0583 75451

*auguri di Buone Feste*

RACCONTO DI NATALE

# IL VECCHIO ANNO

di Simone Togneri

In attesa di qualcosa a cui non era sicuro di credere. Stava così, seduto su una pietra al margine della strada, sul poggio che delimitava il podere dei Gonnella. Immobile, senza fiatare, mani intrecciate sulle ginocchia, sguardo dritto sul Duomo e sull'Arringo che si stagliavano contro la cima sporca di neve della Pania. C'era qualcosa di speciale quella notte, un brivido che faceva vibrare l'aria fino alle poche nuvole che osavano coprire la luna. Era l'ultima notte dell'anno e non poteva essere un caso che i cani si fossero messi ad abbaiare tutti insieme giù nella vallata del Serchio, o che le stelle fossero tanto brillanti nonostante i primi fuochi d'artificio che esplodono rompendo il buio e il silenzio della campagna.



In questa bella foto di Paolo Marroni una veduta invernale di Barga

No, ripeteva tra sé serrando la mascella, stanotte è la notte e qualcosa deve accadere per forza.

Si dice che l'anno che va sia un vecchio con la barba lunga e la schiena curva, che cammina lentamente verso l'infinito fischiettando. E si dice anche che una sola persona adulta che creda alla sua esistenza, ci creda davvero, basti per farlo materializzare nel mondo reale poco prima dello scoccare della mezzanotte. E chi crede ha di diritto la possibilità di incontrarlo per un breve attimo prima che svanisca negli abissi del tempo. Una leg-

genda che i grandi raccontano ai piccoli tramandando di generazione in generazione, anno dopo anno, la voglia di sognare.

Sciocchezze! Si ripeteva l'uomo scotendo la testa. Eppure restava lì sul poggio a contemplare la vallata e aspettare come se non avesse più niente da fare.

Una manciata di minuti a mezzanotte e lui doveva andare. Non c'era più tempo per i desideri. Evidentemente gli avevano sempre raccontato soltanto una favola. Una bella favola. Le favole restano tali quando smetti di crederci. Ma lui,

che ormai era arrivato alla fine dei giorni, aveva voluto continuare a sognare fino in fondo.

Era già sul punto di alzarsi quando vide qualcuno risalire la strada dal paese. Una figura vestita di bianco, un bianco tanto candido che sotto la luna sembrava quasi brillare di luce propria. Scompariva a tratti dietro salici e filari di viti per riapparire più vicino, stagliandosi nettamente contro muretti di pietre e asfalto rugoso. Era una donna giovane, con la pelle pallida e gli occhi chiari che anche da quella distanza

sembravano accendersi di curiosità. Lui si alzò a fatica, si pulì i pantaloni e sorrise. Lei aveva il passo tanto leggero che pareva fluttuare a dieci centimetri da terra. Sembrò metterci un'eternità per raggiungerlo.

La donna si fermò a pochi metri dall'uomo e sorrise inclinando la testa per guardarlo meglio. "Mi aspettavi, vero?" Sembrava che la sua voce arrivasse da ogni direzione.

"Sì..." fece lui un po' impacciato. La guardò negli occhi e capì che le favole a volte diventano realtà. "Sei... vera?"

Lei allungò una mano per toccarlo e lui si ritrasse appena.

"Non aver paura" disse la giovane prendendogli la mano.

"Non ho paura" rispose l'uomo. "E' solo... insomma... non credevo che esistessi davvero."

La donna sorrise e scosse la testa. "Per fortuna ancora c'è qualcuno che sogna."

"E crede nelle favole" aggiunse lui.

"Anche tu credi nelle favole?"

"Sì, ma è grazie a te se sono qui."

"Nessuno crede più alle favole, sai?"

"Lo so. E questo è triste."

"Però succede quando si cresce. L'importante è non dimenticare mai che siamo capaci di sognare."

La vallata fu improvvisamente inondata di luce e

frastuono. Rose gialle e purpuree cominciarono ad accendersi nel cielo, alternandosi a scoppi e lampi che toglievano il fiato. I cani abbaiavano come ossessi, qualche allarme cominciò a squillare. Solo le stelle rimasero impassibili.

"Buon anno" disse l'uomo.

"Buon anno" ripeté la donna.

L'uomo seguì con lo sguardo un gruppo di fuochi salire sopra al campanile del Duomo, esplodere fragorosamente e ricadere crepitando sul piccolo paese come una pioggia di diamanti. "Devo andare."

"Lo so" rispose lei.

"Sarai qui allo scoccare della mezzanotte del prossimo anno?"

"Sì."

"Allora spargerò la voce. Se mi crederanno sarà una notte speciale."

"Come questa?"

"Come questa."

L'uomo si incamminò lentamente lungo la strada, che più avanti spariva nel buio sotto un gruppo di alberi di nocciolo. Fece qualche passo e si voltò di nuovo verso la donna, che stava in piedi. Le sorrise, incredulo e soddisfatto. Poi riprese il cammino fischiettando e non si voltò più. Restò con il ricordo dell'unico essere umano che avesse mai incontrato.

L'unico a credere ancora che l'anno che se ne va è un vecchio con la barba.

ELETTRAUTO  
**CLAUDIO MASSEI**  
NELLA ZONA ARTIGIANALE  
DELLA LOPPORA

Ricarica impianti aria condizionata per tutte le auto

Impianti GPL e metano con incentivi

Controllo gas di scarico e diagnosi elettronica

*Auguri di Buon Natale e di un sereno 2009*

FORNACI - Tel. 0583.75.013

La tipica cucina  
della Garfagnana

Menu appartamento  
Sala per momenti e Cerimonie

ALBANO - Castelvecchio P.  
Tel. 0583/766141 - 766155 - 766175 - Fax 0583/766145

✪ *Albergo a cura di Simone Costa*

Albergo Ristorante  
**LA TERRAZZA**

MACELLERIA

**F.lli ANGELINI**

BARGA - Via A. Mordini - ☎ 723.112

✪ *Augura alla spettabile clientela BUONE FESTE*



# LA TRADIZIONE DEL PRESEPE

Come negli anni passati dedichiamo alcune pagine a colori ad una tra le nostre tradizioni natalizie più belle, quella dedicata al Presepe, peraltro radicata nel territorio anche per la produzione artigianale di presepi ad opera di diverse imprese della Valle del Serchio.

Con una serie di foto a colori vogliamo testimoniare questa tradizione. Si tratta di Presepi che sono stati realizzati lo scorso anno nel nostro comune; presepi di scuole, di privati cittadini, di botteghe. Quelli che abbiamo immortalato perché ubicati in luoghi visibili a tutti e che proprio per questo hanno il merito di valorizzare e tramandare maggiormente questa tradizione.

Con queste immagini, siamo certi di fare cosa gradita anche ai nostri concittadini all'estero, pure loro cultori del Presepe, simbolo di speranza e di pace.

Da quasi vent'anni Il Giornale di Barga promuove con il Comune il premio "La tradizione del presepe" e siamo attenti a quelle che sono le espressioni di questa tradizione sul territorio.

A tal proposito ricordiamo che tutti i presepi pubblici, quelli nelle vetrine, nelle scuole, nei giardini delle case, negli edifici pubblici, nelle vie e nelle piazze; insomma tutti quelli che saranno visibili, verranno premiati nel mese di febbraio 2009.

Le segnalazioni di questi presepi si ricevono presso la nostra redazione, telefonando al numero 0583 723003 oppure scrivendo una e-mail a: [redazione@giornaledibarga.it](mailto:redazione@giornaledibarga.it)

Nella foto accanto il presepe realizzato lo scorso anno dai bambini delle scuole elementari di Fornaci.



## UNITED COLORS OF BENETTON.



Piazza Umberto I. 1/F CASTELNUOVO GARFAGNANA - Tel. 0583.774

**A TUTTI I LETTORI AUGURI DI BUONE FESTE**



*Da una bischerata s'è smosso un Vespaio....*

**il consiglio direttivo del  
VESPA CLUB BARGA  
augura Buone Feste  
a tutti i  
VESPISTI**

**ed in particolare agli  
oltre 330 soci che  
hanno contribuito al successo  
di questa associazione.**

**Grazie a voi il nostro è il Vespa Club  
più grande della Toscana  
A tutti il nostro GRAZIE!**

Vespa Club Barga Via C. Biondi - 55051 Barga (Lucca)  
Tel.+39 340.7012835 [vespaclubbarga@yahoo.it](mailto:vespaclubbarga@yahoo.it)  
[www.vespaclubbarga.it](http://www.vespaclubbarga.it)

# LA TRADIZIONE DEL PRESEPE

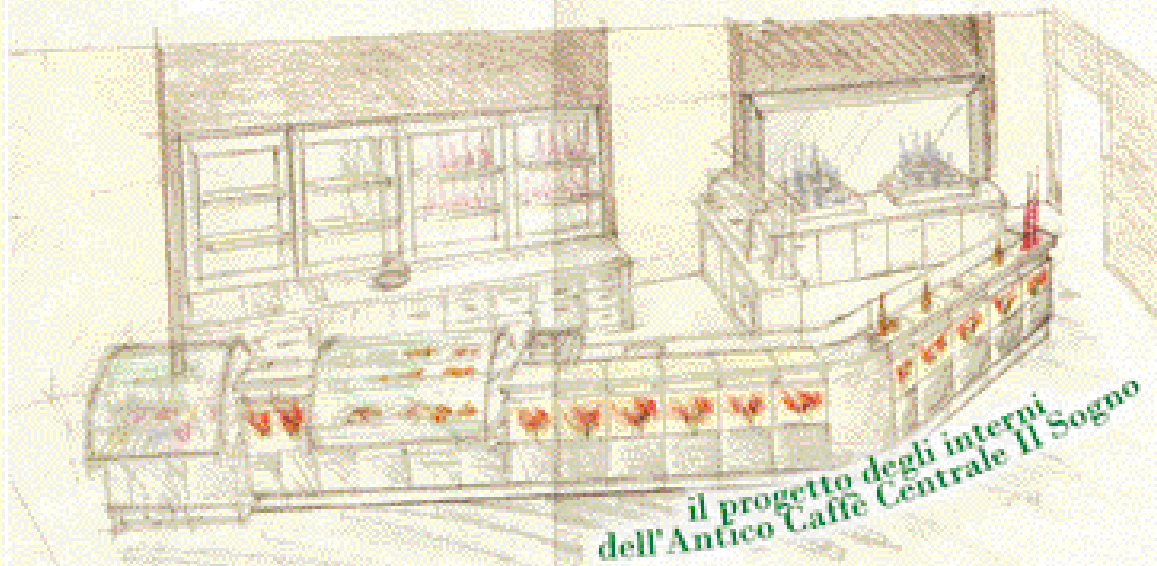


Il presepe realizzato presso gli Alimentari Caproni



*A Fornaci di Barga in via della Repubblica, 140*  
**... dal 1909**

## ANTICO CAFFÈ CENTRALE ... il sogno



*il progetto degli interni  
 dell'Antico Caffè Centrale Il Sogno*

Tutta la selezione dei materiali, la progettazione e la realizzazione interna dell'Antico Caffè Centrale... il Sogno sono state create su misura dall'azienda

**scatena**  
 arredo inox e refrigerazione

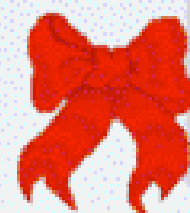
Via delle Piastre, 18  
 Zona Industriale 55060  
 Guamo (Lucca)  
 Tel. +39 0583 94676  
 www.scatenainox.it  
 info@scatenainox.it

**Raffaella e Alessandro nell'augurarvi**  
**Buone Feste vi invitano**  
**all'inaugurazione del nuovo locale che avverrà**  
**domenica 14 dicembre 2008 alle ore 17,00**





# CASETOSCANE



AGENZIA IMMOBILIARE

Via Pontevecchio, 9 - BARGA (Lucca)

tel. (0039) 0583 711225 - fax. (0039) 0583 724042 - cell. (0039) 348 6900168 - info@tuscanhomes.com - www.tuscanhomes.com

La vostra agenzia di fiducia a Barga da oltre vent'anni



*Buone Feste*

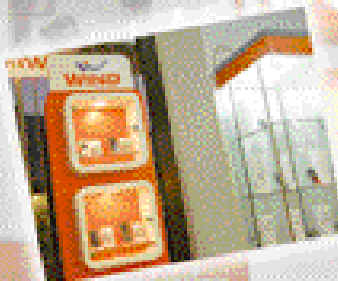
**Massima celerità per cessione ed acquisizione di immobili**  
*disponibili ville - appartamenti - rustici - case coloniche anche da ristrutturare*

**Rivolgetevi a noi per le vostre vendite**

## CENTRO WIND

Via della Repubblica, 84 - Fornaci di Barga (Lucca) - Tel. 0583 709775 - ioeio@gmail.com

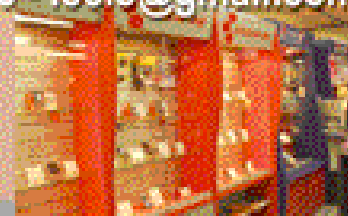
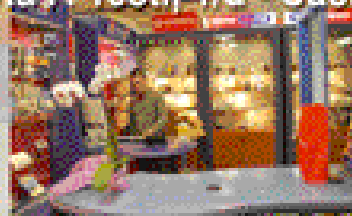
**Tutti i servizi Wind**  
 per abbonamenti e ricaricabili.  
**Tutto quello che**  
 serve per la telefonia mobile,  
 dai telefonini agli accessori



## CENTRO TELEFONIA

Via F. Testi, 1/d - Castelnuovo Garfagnana (Lucca) - Tel. 0583 62375 - ioeio@gmail.com

**Tutto per la telefonia mobile,**  
 dai telefonini  
 agli accessori



**VI ASPETTIAMO PER IL PERIODO DI NATALE**  
**CON TANTISSIME OFFERTE E PROMOZIONI SPECIALI**

# LA TRADIZIONE DEL PRESEPE



Il presepe che lo scorso anno si trovava presso i lavatoi di Castelvecchio Pascoli, realizzato da Giovanni Bertoncini, Sergio Chiappa e Paolo Rossi

**1996 - 2008**

Immerso in un parco nasce il

## Ristorante Pizzeria Fontanamaggio

da Franco

**indica una tappa obbligatoria sul vostro itinerario**

Fantasia e tradizione danno vita alle pietanze di pesce e carne realizzate dal nuovo chef.

Fontanamaggio offre un'ottima tavola nella sua categoria, dove la prerogativa è che tutti i prodotti siano sempre freschi e selezionati

*Nel dodicesimo anniversario di apertura del locale auguriamo a tutta la gentile clientela ed ai lettori del Giornale di Barga **Buone Feste!***

Barga - Parco Kennedy, 1 - Tel. 0583 724456 - 0583 710691

# I TRE GIOIELLI DELLA RINOMATA DITTA



**Il Punch al mandarino**

*Per un Natale  
all'insegna  
della tradizione*



**Il "Leone 70"**



**Il "Limoncyto"**

**La ditta Nardini  
augura  
Buone Feste**



**NARDINI ENRICO s.n.c.**  
 Loc. Loppora, 55052  
 Fornaci di Barga (Lucca) ITALY  
 Tel. 0583 709001 - Fax 0583 709312  
 E-mail: nardini@nardiniliquori.com  
<http://www.nardiniliquori.com>

**EzziPools**  
di Citti Diego

**Progettazione, costruzione e manutenzione piscine**

**coperture telescopiche con installazione anche per piscine esistenti**

**assistenza e vendita prodotti per trattamento acque**

via salita Pian di Gioviano (lu) - ezipool@alice.it  
tel.0583 88069 - 340 8832243 - 347 8186087

Merry Christmas®

Merry Christmas®

**vodafone**  
Fornaci di Barga  
Via della Repubblica, 240  
Tel. 0583 75015

**Vodafone One**  
vendita e assistenza telefonia

Negozi **vodafone**  
esclusivista per Media Valle e Garfagnana

L'unico punto assistenza **vodafone** della Valle del Serchio

**Nuovo Punto Vendita  
Castelnuovo Garfagnana  
in via Garibaldi, 3 - tel. 0583 62323**

Vieni a scoprire  
le nuove promozioni  
Vodafone

A tutti i lettori del Giornale di Barga ed alla clientela Buone Feste

# LA TRADIZIONE DEL PRESEPE



Il Presepe realizzato nel 2007 presso la vetrina della Farmacia D'Isa di Fornaci di Barga

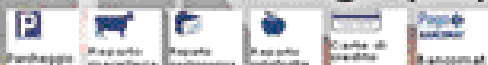
## A FORNACI IL DISCOUNT ALIMENTARE



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

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

Via della Repubblica  
 Fornaci di Barga (Lu)



**BUONE FESTE!**

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



# LA TRADIZIONE DEL PRESEPE



Il presepe realizzato da Massimo Mele a Castelvechio Pascoli nel 2007

## VILLA BELVEDERE

una elegante e funzionale struttura socio assistenziale a Massa

Da vent'anni il borghigiano Mario Fluperi si dedica al sociale con un particolare impegno per offrire assistenza ad anziani e persone con particolari problematiche. Dopo l'apertura della prima residenza per anziani al Cerreto di Montignoso (MS), dopo la nuova residenza avviata a Livorno, adesso a Massa è stata aperta Villa Belvedere che si trova nell'elegante quartiere in loc. La Rinchiostro in viale Roma. La struttura è realizzata a moduli e progettata ed attrezzata per rispondere a tutte le esigenze assistenziali, offrendo 70 posti letto divisi in settori indipendenti, tutti dotati di servizi e sala da pranzo. Tutti i locali sono dotati di aria rigenerata e filodiffusione per un migliore comfort. Villa Belvedere offre anche un Hospice per malati terminali ed uno speciale settore dedicato all'assistenza delle malattie debilitanti gravi. L'elegante edificio è dotato anche di cappellina e di un grande parco esterno che rende ancora più confortevole il soggiorno.



Per informazioni rivolgersi alla direzione:  
sig. MARIO FLUPERI - BARGA - Tel. 0585 348147



# LA TRADIZIONE DEL PRESEPE



Il Presepe che lo scorso anno si trovava sul sagrato della chiesa di Ponte all'Ania.

Da più di cinquant'anni

*Bar Moscardini*

*di Alessandro e Serena*

Colazioni, Spuntini, Aperitivi,

Ricevitoria Superenalotto, Totocalcio,

Totogol, Tris, Totip

**PRIMI PIATTI CALDI DI PRODUZIONE PROPRIA ESPRESSI**

prezzi convenzionati per dipendenti ed operai

**PIZZA SU ORDINAZIONE**

**RICARICHE LA7 CARTAPIÙ - MEDIASET PREMIUM - ABBONAMENTI SKY**

Locale Climatizzato - Ampio Salone

**L' IDEALE PER UNA PIACEVOLE SOSTA A TUTTE LE ORE**

Barga, Via G. Pascoli, 21 Tel. 0583/723783

Augura a tutta la gentile clientela ed ai lettori de Il Giornale di Barga,

**Buone Feste!!!**

Dal 29 novembre a Barga c'è

# Lucchesia VIAGGI

Alberto e Laura ti augurano  
Buone Feste e ti aspettano  
con tante promozioni  
per il mese di dicembre  
con i cataloghi dedicati



Largo Roma, 12 - BARGA

Tel. 0583 711421

[www.lucchesiaviaggi.com](http://www.lucchesiaviaggi.com)

[info@lucchesiaviaggi.com](mailto:info@lucchesiaviaggi.com)

## trattoria da Riccardo

di Riccardo e Adele

**IL LOCALE DEI VOSTRI INCONTRI**

*Vi Augura Buone Feste!!!*

**AMPIA TERRAZZA PANORAMICA**

Via Marconi 6, Barga Tel. 0583/722345

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



# LA TRADIZIONE DEL PRESEPE



Il Presepe realizzato a Barga da Cesare Renzoni

**JEUNESSE**  
CENTRO ESTETICO

A Natale 2008

i tuoi **REGALI** fatti qui

scegli fra trattamenti viso e corpo, massaggi, solarium, pedicure, manicure, trucco, ecc.

e fai una **COCCOLA**

a chi ti sta a cuore

in più il Centro Estetico Jeunesse creerà per te il cofanetto di prodotti su misura per i tuoi regali.

AUGURI DI BUON NATALE E DI UN 2009 SPECIALE

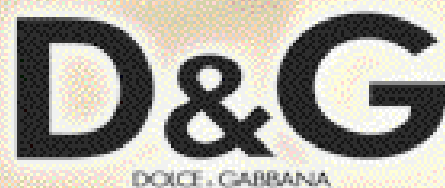
Barga - Piazza Matteotti Tel. 0583 711093



Gioielleria - Oreficeria

**BIAGIONI**

Via Mordini, 2 - BARGA - Tel. +39 0583 724141  
 info@oreficeria-biagioni.com - www.oreficeria-biagioni.com



NOMINATION

DonnaOro

ZIPPINI  
FIRENZE

MORELLATO

POLICE

CITIZEN

A tutta l'affezionata clientela ed ai lettori del Giornale di Barga augura Buone feste

CAFFÈ - PASTICCERIA

De Servi

Pasticceria De Servi  
Fornaci Vecchia



Le nostre specialità vi aspettano con i vecchi sapori nella nuova confezione.

Pasticceria De Servi  
Piazza Moss, Fornetti  
loc. Due Strade, Fornaci di Barga  
tel. 0583 708426

La nostra storia comincia nel 1992 quando Patrizio, pasticcere dal 1960, prima a Borgo a Mozzano, poi a New York, ritorna in Italia e trasmette al figlio Giordano la propria passione; nasce così il piccolo laboratorio di pasticceria all'ingrosso a Ghivizzano. Pensando a voi, nel 1995 abbiamo aperto il negozio di pasticceria per la vendita dei nostri prodotti artigianali e visto le vostre richieste abbiamo pensato di accompagnare il tutto con un buon caffè. Nel 1999 il nostro lavoro diventa ancora più impegnativo con l'arrivo a Fornaci di Barga, continuando a seguire i vostri desideri e crescendo insieme a voi. Oggi abbiamo deciso di servirvi ancora meglio avvolgendo le nostre specialità in una "nuova confezione"; il tutto ancora accompagnato da un buon caffè con qualche goccia di novità scelta con grande cura come sempre per voi!

Grazie, cari clienti,  
per il vostro affetto,  
la vostra considerazione,  
la vostra fedeltà,  
che sono la nostra vera forza!!!

Patrizio, Giordano, Beatrice

# LA BEFANA DI BARGA

(QUELLA DELLA FAMIGLIA PIA)

di Alessandra Pia

Ho trascorso la mia infanzia in Barga vecchia tra carraie e scalinate ed ho tanti bei ricordi della vita in via del Pretorio.

Mi ricordo dell'anticipo del Natale, quando nelle famiglie fare il presepe era un vanto, perché poi c'era un ambito premio; mi ricordo dei pomeriggi della vigilia dell'Epifania quando noi, bambini abbigliati con gonnellini, pantofole e vecchi scialli, andavamo cantando la befana per il paese con la gioia di quanto avremmo poi portato a casa e diviso tra noi.

Perché cantare al befana era fare una questua ed oltre ai tanti chicchi che avevamo nella cesta era un divertimento anche il sapere che in quella casa ci avrebbero dato e in quella invece no, e alle strofette che avremmo cantato...

Un ricordo particolare dell'infanzia è quando le zie e la mamma si ritrovavano intorno al tavolo nella casa della famiglia Pia, in via del pretorio n°23, per non confonderla con la falegnameria, per preparare quel dolce tipico e goloso chiamato proprio "Befana".

Ognuno in quell'operazione aveva il proprio ruolo: le donne preparavano la pasta, tirata ad arte col mattarello e coi giusti ingredienti per renderla gustosa al



La Befana: un dolce della nostra tradizione.

lato e malleabile, poi amalgamavano la pasta di mandorle per creare quella montagnola di gusto al centro del biscotto; infine cedevano a noi bimbi i lavori di manovalanza.

Con quanto entusiasmo noi bimbi sottostavamo agli ordini!!!

"Tu! Vai dal Paolo e prendi tre quarti di bottiglietta di archemise".

Il fortunato correva sul Fosso e al bar porgeva al

Paolo la bottiglietta e i soldi contati per tornarsene indietro detentore dell'ambrosia... per poi fermarsi sul terrazzino delle Giacchine ad inalare profondamente quel profumo esotico ed inebriante del rosso liquido.

Poi con le formine apposite incidevamo forme nella pasta spianata... qui una pecora... la una stella... e poi una nuvola... ed un alberello!

Quelle formine di latta conservate gelosamente di generazione in generazione

erano un legame col passato; la nonna Bruna ne andava fiera e la zia Anna le aveva in gran considerazione. Noi bimbi, maschi e femmi-

ne, lavoravamo insieme di buona lena. Per soddisfare le esigenze di Befana per una così numerosa famiglia bisognava darsi da fare!

I miei fratelli erano addetti alla pinzatura. Quanto ho loro invidiato quel lavoretto! Con una pinzetta creata ad arte disegnavano una clips sui biscotti seguendo le morbide curve delle figure incise nella dolce pasta e noi femmine completavamo l'opera ponendo sul marzapane piccoli decori di pasta, realizzati con un vecchio ditale.

Quanti pomeriggi trascorsi immersi nella calda cucina di quella casa! E quanti "dolci" "pensieri" Ma, a parte leccare i mestoli, raschiare il fondo delle pentole e mangiare gli avanzi della pasta dolce, ci era vietato mangiare il prodotto finito. Le Befane andavano conservate per il cenone della Vigilia, tradizione barghigiana ed ancora molto sentita nella mia famiglia... ma questa è un'altra storia...



Loc. LA MOCCHIA - Tel. 0583 722202

**BAR SPORT**  
di Franco, Riccardo e Andrea

**PUNTO scommesse ippiche e per tutti gli sport**

**SNAI**

aperitivi, cocktail, pizzeria

Augura a tutti Buone Feste

Piazzale Matteotti - Barga - Tel. 0583 710376  
e-mail: francoarrighi@virgilio.it

**IMPRESA EDILE**

**Giacchini Giuseppe S.r.l.**

Cap. Soc. Int. Vers. Euro 50.700,00  
Loc. LA QUERCIA - 55055 PONTE ALL'ANIA (LU)  
Tel. 0583 709418 - Fax 0583 709696  
E-mail: giacchinisrl@virgilio.it

*p. Auguri*

**IMPRESA EDILE**

**Giovannetti Claudio**

Specialista in muratura a sassi e pietra ricostruita

Augura BUONE FESTE a tutti

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

**EFFEGI**  
efficienza-energia-ambiente

Ti presenta in esclusiva due rivoluzioni per il risparmio energetico sia per l'illuminazione pubblica che per l'illuminazione industriale

**wirpreco polpreco**

Chiedici maggiori informazioni!

3 EFFEGI srl Via A. De Gasperi s.n.c. 55051 Fornaci di Barga (LU)  
Tel. e fax 0583 70 93 28 - cell. 320 7197118 - e-mail: info@3effegi.it - www:3effegi.it

VICENDA NATALIZIA

**UN GREGGE DAVANTI ALLA PORTA**

di Gualtiero Pia

Numerosi greggi pascolano anche ai nostri giorni sulle pendici dell'Appennino, d'estate e d'inverno.

Guidati da pastori e pastorelle con l'aiuto di abili cani, brucano la tenera erbetta nei luminosi giorni estivi, alimento che dopo la mungitura darà particolare aroma allo squisito formaggio pecorino e alla bianca ricotta, mentre con la bella stagione avviene la faccenda della tosatura e i sacchi si riempiono di morbida e utile lana.

Nelle fredde giornate invernali per i greggi si fanno rari i pascoli all'aperto, stando quindi negli ovili ben forniti di formaggio.



Gregge al pascolo sull'Appennino.

Foto di Angelo Pellegrini

Il suono dei campanacci appesi al collo dei montoni sovrasta i timidi belati delle pecore e degli agnellini, rendendo l'atmosfera viva e animata.

Tanti pastori, sistemati gli ovili, nelle lunghe e buie serate invernali vegliano davanti ai focolari dove ardono i ceppi accesi, mentre, in attesa del dolce evento del Natale,

preparano i loro presepi con la gioiosa collaborazione dei piccoli della famiglia, incantati dall'ammirare paesaggi popolati da tutti quei personaggi tipici della tradizione.

Alcuni anni orsono un pastore aveva costruito, ancora una volta come di consueto fin dalla sua infanzia, un presepio nell'ampia capanna adiacente al casolare.

Le statuine, di discrete dimensioni realizzate da abili artigiani del gesso del suo paese, i quali nei secoli passati erano andati "alle figure" in tanti paesi del mondo, raffiguravano il Bambino Gesù, la Madonna, San Giuseppe, il bue, l'asinello, i Re Magi Gaspare, Melchiorre, Baldassar recanti in dono oro, incenso e mirra e un grande Angelo osannante dall'alto, nel cielo.

Proprio in quei giorni dell'avvento del Natale la famiglia del pastore era stata allietata dalla nascita di un vispo maschietto, per cui uno dei figlioletti più grandicelli manifestò l'idea che sarebbe stato bello la notte di natale porre il neonato fratellino in mezzo al-

la Madonna e Giuseppe, come fosse anche lui un Bambino Gesù.

L'idea fu calorosamente accolta da tutta la famiglia e tanto fu l'entusiasmo che il capoccia decise di condurre a mezzanotte il gregge davanti alla capanna per rendere omaggio da parte di tutti al Salvatore del Mondo. E così avvenne.

Mentre la stella cometa brillava nel cielo per indicare la strada al luogo della nascita prodigiosa il neonato della famiglia fu deposto sulla nuda paglia dai genitori che lo guardavano teneramente.

Dai campanili delle chiese della valle giungevano festosi suoni di campane.

Allora il gregge fu portato davanti alla capanna e fra i vagiti del neonato e i belati delle pecorelle e degli agnellini sembrò levarsi nell'alto del cielo il canto soave di una schiera di Angeli che lodavano il Salvatore fattosi uomo per la redenzione dell'umanità e implorando "pace" sulla terra.

Intanto era cominciato a nevischiare e l'indomani la terra sarebbe stata ricoperta da una candida coltre di neve.



**B.F.**  
di Biagioni Federico

MOVIMENTO TERRA E LAVORI STRADALI  
BIOINGEGNERIE E PALIFICAZIONI

o tutti auguri di Buone Feste

Loc. Montebono - 55051 BARGA - Tel. 0583 723075 Cell. 347 3806675

**PACIONI P. Luigi e figlio****TERMIDRAULICA****FORNACI DI BARGA LOC. LOPPORA****Tel. 0583.709307***A tutti i lettori ed ai clienti Buone Feste***MENNUCCI****la Pasta****che sfida la cottura.***Porge a tutti i lettori AUGURI di BUONE FESTE***FRANCESCO PELLEGRINI**Articoli per Presepe  
Soprammobili

★ Augura BUONE FESTE

Fornaci 55052 - Via della Repubblica, 262 - Tel. 0583/75.216

MARMI E GRANITI

**DINI PIER LUIGI**

LAVORAZIONE ARTIGIANA  
PER MONUMENTI E LAPIDI

Esposizione e vendita  
GHIVIZZANO (Lucca) - 77.001

★ p.AUGURI

COME ERAVAMO

# UNA TRADIZIONE DEL NATALE: "IL PONCINO"

di Giuseppina Iacopucci Marroni

Una delle tradizioni più simpatiche del periodo natalizio, era quella del "poncino".

La sera della vigilia della grande Festa, in attesa di salire fino al Duomo per la messa di mezzanotte, gli amici si riunivano a gruppetti e passavano dalle loro case sia per fare gli auguri alle famiglie, sia per gustare un "poncino", che metteva loro allegria e calduccio per affrontare il freddo della chiesa.

I gruppi iniziavano a 'visitare' le famiglie che abitavano al Giardino poi, di casa in casa, salivano fino al Duomo..

Le donne restavano in casa: le giovani per prepararsi per andare alla messa, le persone anziane per accogliere i visitatori. Sul fornello rosso per la bracia presa dai 'tizzoni' dei ciocchi, che bruciavano nel camino, stava il pentolino dell'acqua che doveva essere bollente, ma non bollita, con la quale si faceva il 'poncino bianco' e il 'bricco' del caffè. Il poncino bianco si faceva con acqua, una buona dose di rum Nardini e una fetta di limone e zucchero. Il 'poncino nero' pure conteneva una buona dose di rum Nardini, zucchero acqua che doveva, insieme alla polvere di caffè, alzare il bollore nel bricco per tre volte. Sul tavolino apparecchiato facevano bella mostra il vassoio con il tipico 'colombo' e quello dei 'brutti buoni' (\*) che si compravano al Capretz o al caffè dell'Onelia Renzoni in via di Mezzo.



In questa foto d'altri tempi sono ritratti Franco Nutini, Piero Castelvechi, Primo Pierantoni, Antonio Biagiotti (foto archivio Associazione La Befana)

Quando arrivavano i visitatori esplodeva l'allegria: si raccontavano episodi felici vissuti durante l'anno, si faceva un po' di maldicenza, ma con un'ironia bonaria, si scopriva qualche birbonata nascosta fino ad allora. Tutto si svolgeva in un clima d'allegria che faceva pregustare la festa del giorno dopo e tutto il magico tempo delle festività.

Poi il doppio del Duomo vuotava le case, i caffè e empiva la chiesa. Tutti ci si sentiva più buoni, con una speranza nel meglio che dava sicurezza e forza e allontanava il non bello vissuto.

Il primo Natale dopo la guerra fu speciale per gli abitanti di Porta Macchiaia. Le strade non erano ancora

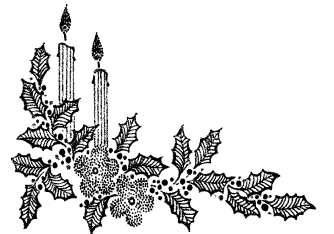
completamente sgombrare dalle macerie, molte case avevano ancora i segni delle cannonate, molte finestre erano senza vetri, ma era tornata la luce elettrica, l'acqua nei rubinetti, arrivavano i primi pacchi inviati dai nostri emigranti, ci si riuniva di nuovo davanti ai camini accesi, non mancavano le ballotte e le mondine; tutto dava un senso di voler dimenticare il passato e guardare con speranza al futuro. Poi c'era il suono delle campane che invitavano alle novene, suono che a volte ora disturba, ma in quel periodo significava il ritorno alla vita, alla speranza che finalmente tutti tornassero nelle loro famiglie.

piettavano, li chiamavano 'le ballerine'.

La sera di quella vigilia i ragazzi avevano messo le 'ballerine' su tutto il muro retto che dalla Volta del Casciani arriva fino alla svolta, poi sul muro delle Mura fino a Porta Macchiaia e su quello che prosegue fino alla via della Fornacetta. Al primo tocco del 'doppio' per la messa di mezzanotte, dettero fuoco alle ballerine che iniziavano la fila. In un lampo fu come una scia luminosa tutta scoppiettante che richiamò la gente alle finestre e nella strada. I ragazzi saltavano e urlavano 'Buon Natale!' Allora tutti ce lo gridammo con gli occhi pieni di lacrime di gioia e col cuore colmo di una felicità difficilmente ripetibile.

(\*) I 'brutti buoni' sono biscotti fatti con mandorle e zucchero, caratteristici delle tradizioni di Barga, nella confezione dei quali erano specializzati il Caffè Capretz e quello dell'Onelia Renzoni.

Il 'Colombo' era il dolce delle feste barghigiane, era confezionato con farina di grano, lievito, uova, zucchero e buccia grattata di limone.



**Gianni Mattiello**  
ACCESSORI AUTO CICLI CAMPEGGIO  
Columbia  
Abbigliamento tecnico sportivo  
Vi Augura Buone Feste  
Fornaci di Barga (Lu) Via della Repubblica 201  
Tel e fax 0583 75737

Albergo Ristorante - Enoteca **ALPINO**  
✓ Family run Hotel  
✓ Restaurant  
✓ Wine Shop  
55051 BARGA  
Lucca - Via G. Pascoli, 41  
Phone +39 0583 723336  
Telefax +39 0583 723792  
Enquiries to:  
www.bargaholiday.com  
e-mail: alpino@bargaholiday.com

In the Country side:  
Self Catering Apartments  
Swimming pool  
Garden and Parking  
*Auguri!*

Residence Chez-Moi  
**La Vignola**  
TUSCAN HOLIDAY APARTMENTS  
55051 BARGA - Lucca  
Strada per Castelvecchio P.  
Via Mordini, 3  
Phone +39 0583 766291  
Telefax +39 0583 723792  
Enquiries to:  
www.bargaholiday.com  
e-mail: vignola@bargaholiday.com

A Porta Reale  
**LIBRERIA MARIO NARDINI**  
Libri, periodici, rivista di storia ed arte  
vasta assortimento di volumi, periodici e di storia locale  
Barga Tel. (0583) 723.880  
teleggiornale giornale mensile "Il Ponte"

ACCONCIATURE FEMMINILI  
**B new look**  
di Manuella e Barbara  
Il mirislob, personal e solista su appuntamento  
Piazza della Vittoria (sul Fosso) Tel. (0583) 724064  
Inaugurazione: Giovedì 12 dicembre 2003 TUGNI FESTE

# COME ERAVAMO RICORDO DI NATALE

di Maria Francioni

Quando l'inverno nel suo corso ci regalava via, via qualche giornata di sole, incontrandoci per le strade ci si salutava dicendo: "Oggi è bello" quasi congratolandoci a vicenda come per una buona notizia. "E intanto andiamo avanti" si aggiungeva. Significava che con questo si accorciava il periodo più difficile dell'anno.

Il freddo si intensificava nel mese di dicembre; giorno per giorno la temperatura si abbassava; non si calcolava in gradi sopra o sotto zero, ma si avvertiva addosso a noi, si giudicava dallo spessore della brina formatasi durante la notte. I camini fumavano tutto il giorno; non c'erano altri mezzi per riscaldare le case. Un unico focolare era il punto dove rientrando ci avvicinavamo e vi si allungavamo per un attimo le mani spesso intirizite.

Il focolare ci accoglieva poi intorno, nelle ore della sera, dandoci un certo viatico di calore per affrontare le camere fredde.



Siamo attorno agli anni '30 - '35 nel giardino di casa Agostini. La foto ritrae i lavoratori della sartoria di Giocondo Agostini.

Da sinistra Beppina Piacentini, Derna Rocchi, Rina Marroni, Adolfo Angelini e in basso Beppino Simonini.

Questa immagine fa parte dell'archivio fotografico dell'Associazione "Perché la tradizione ritorni - La Befana" che ringraziamo

Come richiedeva la stagione, ci si copriva e si badava che i piedi fossero asciutti e caldi. Una bottega di sottopiazza, in questa circostanza esponeva al muro esterno un'asta su cui erano appesi zoccoli a pianella, zoccoli a scarpa tenuti insie-

me due a due con una striscetta di cuoio inchiodata ai tacchi. Niente di meglio specie per i bambini che dovevano andare a scuola; una suola di legno alta due dita, impediva di sentire il freddo del terreno.

La tomaia era di vacchetta rigida col suo spunterbo e una certa pretesa di somigliare alle scarpe vere. Spesso in-

vece era uno stivaletto cinese e le mamme allora per renderla più morbida, la sera vi passavano sopra un poco di grasso che faceva anche scivolare meglio l'acqua nei giorni di pioggia.

E i passi risuonavano sulle pietre della strada e su per le scale di legno delle case dove i bambini salivano in fretta al ritorno dalla scuola invitati dall'odore del desinare.

Sul focolare in un paiolo appeso alla catena stava cuocendo la polenta di neccio, fatta

con la farina di castagne, la polenta dolce, buona e gradita nell'inverno; il suo odore si spandeva per tutta la casa e sembrava quasi che ne mitigasse l'aria. Era così buona che si poteva mangiare anche schietta, ma non mancava mai il companatico.

Nella casa un giorno, con grande traffico, era stato cucinato il maiale: salsicce; sala-

mi; mondiolate chiuse ad anello con una foglia di orbaco in mezzo; prosciutto con uno strato di pepe, sale, spezie; mallegato; lardo; rosticciana si conservavano in uno stanzino dove per tutto l'anno rimaneva l'odore delle droghe usate per la conservazione e si consumavano via, via secondo un programma. Parte di queste provviste si univano bene alla polenta dolce diventando un desinare gustoso e nutriente.

Le giornate brevi e le notti sempre più lunghe trascorrevano una dietro l'altra.

Ci si alzava col buio sebbene fossero quasi le sette. Ciascuno tuttavia riusciva a disimpegnare i propri lavori e i propri incarichi.

Meno movimento, meno affaccendarsi della estate, questo sì, ma anche la natura sonnecchiava muta.

Suonava il Duomo per la festa della Concezione; qualcosa dentro si rianimava, la preghiera si faceva con più devozione, si avvicinava anche il Natale che predisponne il cuore ad un ripensamento di pace e di bontà, tutto interiore.

Chi non poteva frequentare le novene, le seguiva sopra un libriccino un po' ingiallito e dalle pagine consunte; se lo erano certo tramandato i vecchi di casa.

Da un giorno all'altro si aspettava la neve. Fino che soffiava la tramontana non c'era pericolo, ma cessata quella se nulla, nulla l'aria addolciva, un silenzio insolito, rumori ovattati al nostro risveglio, ci facevano intuire la sua presenza.

Tutto intorno a noi era bianco e l'occhio si perdeva in un mare candido.

"Presto è Natale". Era anche questa una frase di saluto. E continuava: "Poi quanto si fa ad arrivare all'anno nuovo; le giornate si allungano...".

C'era in queste espressioni un invito alla sopportazione, all'accettazione, al volere di Dio, alla speranza.

AUTOFFICINA

**Baldacci**  
di Sandro Baldacci

PNEUMATICI AUTO DELLE MIGLIORI MARCHE  
BATTERIE VARTA • AMMORTIZZATORI MONROE

Via del Serchio, 1 - PIANO DI COREGLIA Tel. 0583/779126  
☆ Invia l'augurio di Buon Natale e Felice 2009 a tutti

Via G. Pascoli 50/52  
55051 Barga (Lucca)  
Tel. 0583 723035  
Fax 0583 1798064

**L'Agraria di Barga**  
dal 1940

Augura a tutti Buon Natale  
e Felice Anno Nuovo

www.agrariadibarga.it - agraria1940@fastwebnet.it

**LA CANTINA DEL VINO**

vasta scelta di vini sfusi ed in bottiglia  
SI CONFEZIONANO CESTI NATALIZI

Augura a tutti Buone Feste

A Barga, in via Pascoli ed in Loc. Lato, 2  
Tel. 3383100772 - 3339940264

AUGURI

enoteca, frutta  
e verdura  
PRODOTTI  
TIPICI

Il Frutteto si confezionano  
cesti natalizi

di CAVANI - BIAGIONI

Via G. Pascoli, 8 - Barga - Tel. 0583 710329

PARAKKCHEN

New

ogni a tutto  
lo offesicento ciebela

**BUN NATALE È  
FELICE ANNO NUOVO**

TYLE

Via Canipaia  
BARGA  
tel. 0583 724328

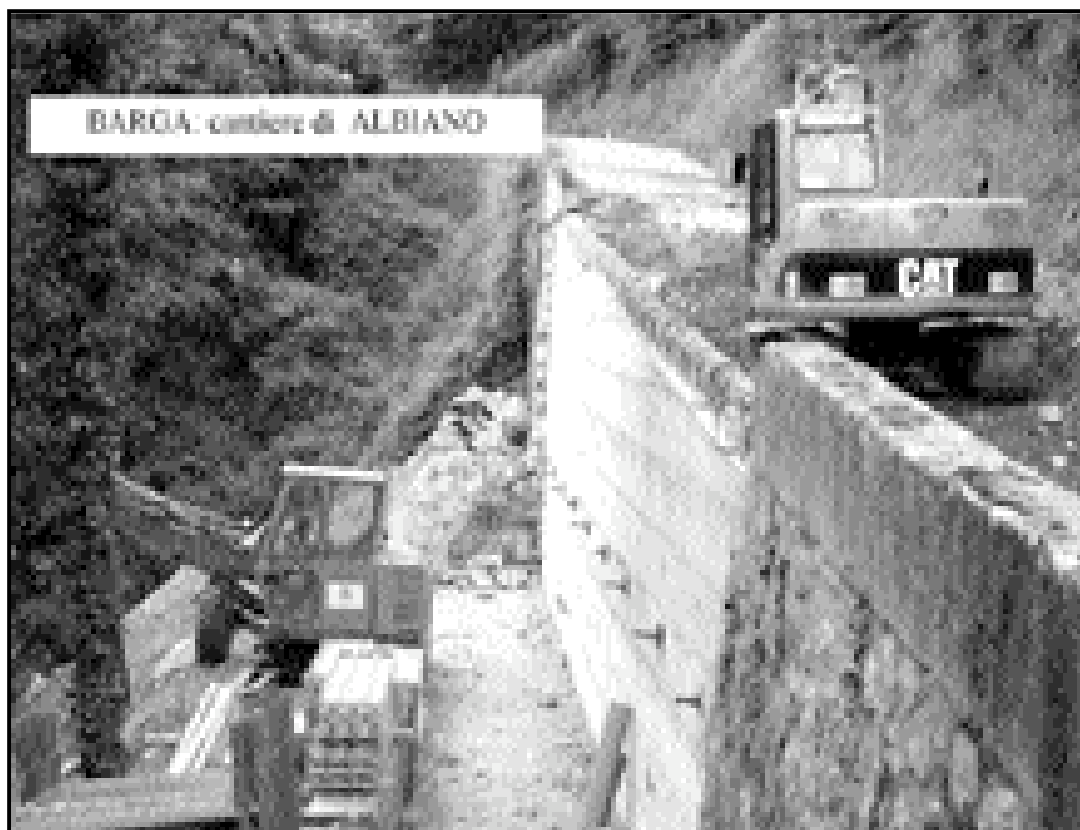
**Karisma**  
ABBIGLIAMENTO

abbigliamento classico e da cerimonia per la donna  
nuove collezioni autunno/inverno 2009

Augura ai lettori ed ai clienti Buone Feste

Via della Repubblica, 165 - Fornaci di Barga - Tel. 0583 708106 - Fax 0583 707410





BARGA: cantiere di ALBIANO



BARGA: cantiere di FONTANAMAGGIO



# TERRA

UOMINI E AMBIENTE

UN'IMPRESA AL SERVIZIO DELLA  
TUTELA E DELLA  
DIFESA DELL'AMBIENTE

30 anni di esperienza  
300 soci/occupati  
di cui **200** nella  
Valle del Serchio

La Cooperativa  
Terra Uomini e Ambiente  
Da 30 anni, attraverso un  
percorso di innovazione della  
multifunzionalità delle attività  
agricole-forestali, svolge la-  
vori di ingegneria naturalisti-  
ca nella difesa del suolo, di  
bonifica, di manutenzione  
idraulica forestale e di qualifi-  
cazione del verde urbano.

Sede legale e operativa  
Via E. Fermi, 25 Castelnuovo Garfagnana-L.L.  
Tel. 0585 641344 Fax 0585 641346

E-Mail: [terra@tin.it](mailto:terra@tin.it) [www. Terra.it](http://www.Terra.it)



COME ERAVAMO

**CANTO AL VENTO**

di Beatrice Gimorri

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

Lo studio mi gratificava e mi trovavo bene in quella cerchia di compagni di scuola che oggi non incontro più. Ne sono rimasti soltanto alcuni, isolati e sparuti, con abitudini e ritmi radicati nel tempo. Amiche dell'ultimo percorso: la Luisa Macciantelli e la Marisa Angelini che torna da Chicago in estate. L'ho incontrata una volta, cercandola affannosamente tra la folla, in occasione della mostra del pittore Magri. Era la mia compagna di banco e tra noi c'era quella complicità propria di un tempo in cui si comunicava soltanto con gli sguardi, gli ammiccamenti, i fogglietti, i gesti e non c'erano cellulari a interrompere pensieri,

stati d'animo, facili risate. Soltanto il traffico sempre crescente ai nostri giorni, ha modificato in parte Canteo, il cui nome significa "canto al vento".

Allora biciclette, vespe, lambrette, qualche taxi: motori lenti e poco sicuri.

Non mi sono mai chiesta perché il viale più accogliente della città avesse quel nome.

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

Oggi Canteo, nel settembre ancora verde e prorompente del 2002, m'invita a percorrere l'abituale tratto di strada che conduce in via dell'Acquedotto, alla "mia casa". I rami intrecciati dei tigli, uno di fronte all'altro, formano un tunnel che incanta e rapisce ogni volta. Le ville, più o meno le stesse, alcune ristrutturate o tingeggiate, sono distanziate, sobrie, eleganti.

All'automobilista frettoloso sfuggono le piccole traverse che si affacciano in zone interne dove appaiono, quasi all'improvviso, numerose costruzioni circondate da spazi erbosi. La loro veste moderna è però in

armonia con le "vecchie" abitazioni che fiancheggiano il viale principale.

Barga si è molto estesa: bellissima ai miei tempi, continua a destare stupore e meraviglia.

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

Puntuale, nel primo pomeriggio, alla stessa ora, come tacita intesa, si apriva una finestra e suadenti note giungevano alla mia mente ed al mio cuore. Le emozioni si accavallavano per tutto ciò che mi stava accadendo: il "mio ragazzo" (linguaggio moderno) suonava esclusivamente per me ed in



Una bella immagine dell'indimenticato fotografo borghigiano Pietrino Rigali: una veduta di Canteo sotto la neve.

questo modo m'invitava a conoscerlo meglio e forse ad amarlo. Lo feci con quella riservatezza e quel pudore che mi hanno accompagnato sempre lungo il cammino. Sbocciò un amore ai primi albori, pulito, delicato, che mi gratificava e nello stesso tempo mi riempiva di paura. Avrei potuto confida-

re soltanto alla mamma, (lontana molti chilometri e impegnata nel lavoro) ciò che mi accadeva dentro.

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



**Bar - Pizza  
Focacce  
Biscotti  
casalinghi  
dolci tipici  
e naturali**

**tradizionale "BEFANA DI BARGA"**  
vasto assortimento di prodotti inglesi

Cadbury - Heinz - Irn Bru ed altri ancora

Martelli  
Cristoforo

Via G. Pascoli, 18 - Barga - Tel. 0583 723119

Martelli  
Cristoforo



**ALIMENTARI CAPRONI**

Largo Roma, 5 - 55051 BARGA  
Tel. +39 0583 711269  
Fax +39 0583 722215  
agostinocaproni@libero.it  
www.alimentaricaproni.com

A tutto b gantle elanteb agni di Buone Feste

Siamo lieti di condividere con voi i gusti della nostra bellissima regione. Vi presentiamo prosciutti locali, alcune varietà di salicce, carni secche e affumicate e formaggi di pecora delle nostre montagne. I vini lucchesi con i classici vini toscani formano la nostra cantina



Associato  INTERFLORA

**PIERANTONI**

FIORI, PIANTE, VIVAI

★ Invia a tutti i lettori AUGURI DI BUON NATALE e FELICE 2009

FIORISTA PIERANTONI  
Pierantoni Pietro s.r.l.  
Via della Repubblica, 191/7  
Fornaci di Barga (LU)  
Tel. (0583) 75073

PIERANTONI La Guercia  
Pierantoni Pietro s.r.l.  
Via Provinciale, loc. La Guercia  
Ponte all'Ania (LU)  
Tel. (0583) 709853

MACCHINE PER CUCIRE - ELETTRODOMESTICI



FORNACI DI BARGA (LUCCA) - Tel. e Fax 0583 70.99.19

2: Arrivate a tutto BUONE FESTE



# COME ERAVAMO DALLE PIETRE E DALLE GENTI DEL CASTELLO SONO STATO CRESCIUTO

di René Arrighi

Ogni mattina prendo le persiane dopo l'occhiata al Duomo e alla Pania, se non sono avvolti dalle nebbie, sporgendomi un po' di più dalla finestra, guardo in basso verso quello spicchio di selciato dato dalla confluenza delle vie dei due piani nobili di Barga vecchia, di fronte alla porta Reale. Dove quanto di quello spazio appartenga alla specifica strada o non sia spazio comune o addirittura da ascrivere alla porta è cosa impossibile da decidere. Metaforici e intricati percorsi che si trovano dentro ogni uomo. In via di Mezzo ampie facciate, sovrapposte in numerosi piani, si susseguono a delimitare uno spazio angusto che trova nelle piazze il suo momento di respiro, di luce. Oltre il Comune le strade di nuovo, qualunque sia la direzione che si vuole prendere, si restringono fino a Porta Macchiaia. Da lì Barga si apriva alla campagna.

Da quel Palazzo si amministra il Comune e da qualche anno è divenuto per molte coppie di cittadini luogo dove viene sancito il matrimonio. Alle coppie che prendono la strada in salita di Via del Pretorio, che porta al Duomo, altre preferiscono quella laica della Via di Mezzo. Non si vede grossa differenza tra queste genti, entrambi i gruppi lasciano la macchina sul Fosso tutta infiocchettata e passano la porta Reale certi che quello è il loro giorno fortunato. Lo sfavillio dei loro occhi mostra un fuoco che arde dentro di loro. L'affaccendarsi dei paggi movimentava la scena. Senti che emanano felicità e gioia e il fermo convincimento di volere far perdurare per la vita quei sentimenti. Non puoi non guardali con una certa invidia.

La via del Pretorio è più frastagliata, intersecata da più carraie che scendono o salgono, le stesse facciate delle case sono più modeste, an-



Un ricordo del vecchio Cedro in questa bella immagine scattata dal fotografo Pietro Rigali

che se sul lato sinistro, molte delle rientranze sono determinate dall'ultimo piano, del primo saldamente ancorato sulla Via di Mezzo. Questo si potevano permettere quei Signori, di delimitare due vie. Le pietre e i denari certamente aiutavano la realizzazione di queste auguste residenze, ma indubbiamente in quel modo di costruire c'erano sicuramente altre ragioni, che al momento non so dire. Mi piacerebbe tanto sapere se la strettola vicina a casa, quasi parallela a quel gomito sulla via di Mezzo, c'è sempre stata o è stata determinata da successivi ampliamenti. Non c'è turista che in quel pezzo di via non fotografi la facciata della casa del Galletti, dove non sai se sono colpiti dalle bifore o dalla fluttuante verzura che la Gabriella cura con tanto amore.

Da ragazzo sul davanzale della finestra di cucina, che si affaccia su un angusto parallelepipedo di luce, hanno visto passerotti e ranocchi. Un periodo inebriato dalla scienza trovò spazio anche una coltura di drosophile dagli occhi rossi e bianchi. Tra quelle mura non bene illuminate, dal sole irrorate solo in certi periodi dell'anno, la geografia astronomica, equinozi, rotazioni e assi di inclinazioni della terra trovavano

concreta dimostrazione.

Sarà stato perché si abitava racchiusi tra queste due vie e forse perché avevamo come spazio di gioco un grande camino di pietra, dove tranquillamente si sarebbe potuto bruciare un quarto del tronco del cedro "scomparso", che all'altare della Madonna nel mese di Maggio si alternavano momenti creativi con personali di pittura o giornate di impegnativi esperimenti. Sperimenta e impara era il messaggio che ci veniva dato anche dal libro di testo di scienze. E la scienza si ammantava di magia quando si ripetevano esperimenti, che pur risultando incomprensibili, si concretizzavano sotto i nostri occhi. C'era poi la stanzetta di lavoro di mio padre dove i molti attrezzi presenti permettevano di sperimentare più di un mestiere. Importante in quei casi era che niente si vedesse al ritorno di mio padre la sera. E' in quella stessa cucina, dove ci si riuniva per mangiare, che sul mettitutto il piatto di un giradischi collegato con una radio ci permise di ascoltare e conoscere la musica classica e di altro genere.

Troppo forse abbiamo divagato.

Sul lato sinistro della via del Pretorio le case nobili hanno un giardino, perché ol-

tre non è possibile salire e la collina declina verso la campagna. Per anni davanti al Conservatorio Santa Elisabetta, e più giù verso il Belvedere ci sono state le macerie conseguenti ai bombardamenti del periodo bellico. Penso per quanti anni abbiamo giocato in quelle case pericolanti o quasi rasate al suolo senza provare orrore per la guerra, fuoco mai sopito che sempre si riaccende. Oggi c'è la bandiera della pace simbolo più neutrale rispetto ai racconti di guerra e di resistenza, sempre di sofferenza, di chi protagonista, aveva vissuti quei momenti. Sarà perché c'era stata la guerra da poco, quando sono nato io, ma a scuola molto si cantava l'Inno Nazionale. Una volta tutti in piedi, vicino al nostro banco, in collegamento radio con altre scuole. Sulla parete bianca, dietro la cattedra, sopra al Crocifisso, una piccola scatola bianca, con dei fori sul davanti, un altoparlante, cantava insieme a noi, testimone di un fenomeno globale.

Per anni la mattina mi sono alzato presto, prima di andare a scuola, per andare a servire la Messa in Conservatorio dove in un angolo sedeva Suor Marianna e adesso spesso salto anche quella domenicale. Come il passare del tempo ci cambia e che fatica si fa a mantenerci coerenti. La nonna già qualche tempo fa, diceva che ero diventato un baccalà.

Il pomeriggio ci si ritrovava all'Oratorio di Don Francesco, punto di riferimento per tutti noi di Barga che grosso modo abbiamo questa età. In pochissimi anni le nostre case si sono riempite di cose di ogni genere, tanto che più non bastando-

ci le stanze, abbiamo fatto del piazzale del Fosso, luogo di incontro per eccellenza, un parcheggio. Non si introduce poi il tema ecologista considerando le montagne di cose che ci rifiutiamo di tenere in casa. Cambia il mondo perché le persone sono diventate sempre più attente al proprio ambito ristretto, tanto da lasciare completamente la dimensione sociale a chi in cerca di nuove terre e di una sistemazione meno precaria ha trovato il deserto tra le case. Chiudersi nel proprio particolare, perdere la dimensione dell'accoglienza e del confronto è sicuramente causa del degrado sociale che ci circonda. Piccolo il mio grande il nostro è motto da non dimenticare, per ricostruire ogni dove un tessuto sociale fatto di pacifica convivenza. Barga è fatta di pietre legate da Valori condivisi, che le Genti del Castello e del Giardino ci hanno insegnato nel nostro quotidiano divenire. Ancora ne possiamo parlare di quelle morali, rimuginando nella memoria, quando ci si incontra al Cimitero, luogo che sempre, ad ogni età, comunica qualcosa di diverso. Nel quotidiano non manchi la speranza, che superi in ampiezza il saggio, ma rassegnato detto: "finché c'è vita c'è speranza", per attestarsi più in alto, verso quella determinazione, passione, rabbia, di chi si porta dentro la volontà di una vittoria.

Quest'anno seguì trepidante, anche se a tutti offro vicinanza, il mio più piccolo rampollo Maicol impegnato nella sua alfabetizzazione. Se avete un figlio o un nipote o un vicino, non vi perdetevi questo affascinante esperimento quasi miracolo, che trasforma segni in suoni riproducibili e condivisi. Lasciate stare se c'è gente così capace, che è riuscita a manipolarci, convincendoci a scrivere messaggi, il più delle volte inutili ma non per questo meno costosi, sui nostri cellulari.

Ogni mattina aperti gli occhi al nuovo giorno mi sgomenta e inorgoglisce al contempo pensare, che è in questo nostro quotidiano, dall'alba al tramonto, che possiamo costruire o dilapidare, come acqua che non leva la sete.



**Venite a trovarci per avere le informazioni e vedere tutte le novità**

Autorivendita e Officina autorizzata

**ROMITI ALDERANO**  
Via G. Pascoli - BARGA (LU)  
Tel. 0583 723194 - Fax 0585 710556  
peugeot.romiti@libero.it

*La Concessionaria Romiti augura Buone Feste*



**308 SW**



**207**

COME ERAVAMO

**IL GOL DEL BOB**

di Alfio Tofanelli

Nel 1949, quattro anni dopo la fine della guerra, il campo da calcio "Luigi Orlando" non c'era più perché era stato adibito in un primo tempo a semina e, in seguito, abbandonato al suo destino. Così quello che era stato un prato erboso calcato da numerosi calciatori che, negli anni anteguerra, avevano vestito i colori rossoblù del Fornaci, era divenuto un groviglio di arbusti, piante rinsecchite, costole di granturco contorte ed ingiallite, terriccio pantanoso. Nessuno si preoccupava di riassetarlo e riproporlo come terreno da attività sportiva. Tanto meno la SMI, sua proprietaria, che - non avendo più la squadra di calcio - aveva del tutto cessato di curarsene. A quel punto ci sarebbe voluto qualcuno di tanta buona volontà deciso ad affrontare e risolvere il problema con una coraggiosa iniziativa personale. Quella persona c'era: era il Lenci. Faceva il sarto ma non aveva molta voglia di adoperare ago e forbici ed invece era appassionato di calcio, quasi un maniaco. Per lui costruire una squadra e mandarla in campo a rincorrere il pallone era certo meglio che imbottire le spalle di una giacca o allungare un paio di pantaloni. Voglioso di far rinascere il calcio a Fornaci, s'impose come obiettivo immediato quello di ripristinare il campo. L'idea gli fu rafforzata dalla stessa smania di noi ragazzi che sentivamo fortemente l'esigenza di far parte di una squadra, di tornare a dar calci al pallone iscritti regolarmente ad un campionato. Il Durval detto Bronchite, Giulio Chiappatordi, Ivano Cartavelina, l'Armandino, lo "Spada", il "Bennike" e lui, il Bob Campoli, il bello della compagnia: ecco i rappresentanti più autorevoli e vogliosi di quel gruppo di amici.

Il Lenci captò i nostri desideri, ne orientò le ambizioni, le incoraggiò e le cementò al punto da riunirci, una bella sera, per lanciare la sua meditata proposta: insieme avremmo riportato il vecchio "Lui-



Anno 1948/49. Una formazione del Fornaci con i dirigenti Eugenio Lenci e Toloni a sinistra e Tronci a destra.

gi Orlando" alle sue funzioni primarie di terreno da gioco. Sarebbe stata necessaria tanta buona volontà, qualche amese da lavoro e olio di... gomiti. Iniziando a primavera saremmo riusciti a finire il lavoro a settembre, in tempo per costruire e preparare una squadra e farla partecipare al campionato di Lega Giovanile della stagione in principio di cominciare.

L'impresa ebbe inizio. L'estate fu lunga e molto faticosa. Man mano che i giorni passavano il sudore scendeva copioso dalle nostre fronti, anche da quelle dell'elegantissimo e stilizzato Bob, ed il lavoro andava avanti con sempre maggior soddisfazione generale nel mulinar di pale, rastrelli, vanghe, zappe per oltre dieci ore al giorno. I turni operativi erano due: un gruppo lavorava dalle otto del mattino alle due del pomeriggio, un altro dalle tre alle sette. Nessuno si lamentava, nessuno batteva la fiacca. Tutti insieme col miraggio di ritrovare su quel campo che stavamo rimettendo a nuovo, il gusto delle corse mozzafiato, dei palleggi più o meno eleganti, della voglia di vincere per i nostri colori. A metà settembre il campo era pronto, senza un fondo erboso solido e consistente, ma ripulito

dalla sterpaglia e pronto per essere segnato con la calce e riproposto come terreno di gioco.

Nel frattempo era rinata la società U.S. Fornaci ed era stata varata la squadra, composta dai migliori di noi con il Lenci, manco a dirlo, allenatore e presidente. Sul nuovo campo cominciammo i primi allenamenti, cercando al tempo stesso di ritrovare la grinta, le qualità tecniche e la forza per calpestare con maggior continuità possibile quel terreno che aveva bisogno di rassodarsi e ritrovare l'erba dopo le copiose annaffiature di cui lo gratificavamo. A metà ottobre il nuovo campo sportivo del Fornaci era pronto. All'apparenza decoroso, invitante, sufficientemente praticabile per essere presentato anche alle avversarie che di lì a poco vi sarebbero scese.

Il campionato di Lega Giovanile iniziò l'ultima domenica d'ottobre. Un evento storico, memorabile, e al tempo stesso festoso, atteso con trepidazione nei giorni di vigilia trascorsi durante la settimana a rifinire particolari per dare all'insieme un aspetto invogliante, finanche civettuolo. A casa sua il Lenci aveva messo le figlie a sistemare vecchie ma ancora presentabili maglie. Tutto stava procedendo nel mi-

gliore dei modi fino a quando, nel pomeriggio del sabato, Giove Pluvio ci dichiarò spietatamente guerriera. Tuoni, fulmini e saette, come nelle migliori tradizioni delle bufere di inizio autunno. L'acqua scrosciò per tante ore, anche durante la notte, con un impe-

rioso ritorno buroscoso la domenica mattina.

Il "Luigi Orlando" divenne poco alla volta un autentico acquitrino. Pozzanghere dappertutto, terreno allentato, alcune buche mal curate s'erano trasformate in pittoreschi laghetti di sinistro presagio. Nonostante tutto decidemmo di giocare la partita con il Castelnuovo Garfagnana, che il calendario del campionato ci assegnava come prima antagonista ufficiale della stagione. L'inaugurazione del rinnovato "Luigi Orlando" avvenne quindi sotto la pioggia. I paesani che attendevano l'evento da parecchi giorni accorsero numerosi nonostante il maltempo. Troppo grande era stata l'attesa, in quegli anni, per rivedere in partita il Fornaci perché fosse vanificata dai nuvoloni che scaricavano acqua a catinelle.

L'ingresso in campo delle squadre fu piovoso ma festoso, applaudissimo. Il nuovo Fornaci giocò una gara maschia, volenterosa, combattendo mirabilmente. Segnammo un gol che il Castelnuovo pareggiò a metà del secondo tempo. Il campo non favoriva certo il bel gioco, i passaggi precisi, la corsa e gli scatti. Oltretutto si deteriorava sempre di più, man mano che il tempo trascorreva e

la fine si avvicinava. Gli ultimi minuti furono disputati su una vera e propria palude, col pallone che a stento rimbalzava e molto spesso si fermava nelle pozzanghere. Ormai eravamo tutti rassegnati al pareggio. Ma ecco che, improvvisamente, avvenne il miracolo.

Mancavano pochi secondi alla fine. Un palla calciata con forza dai nostri difensori giunse in attacco e si impantanò a due passi dalla rete del Castelnuovo. Solo uno scatto imperioso avrebbe potuto imprimerle la forza giusta per trasformarsi in gol anticipando l'intervento del portiere avversario. E quello scatto lo andò ad inventare proprio il più elegante dei nostri, Bob Campoli, il bello della compagnia, quello che giocava in punta di bulloni ed anche in una simile giornata da tregenda era riuscito a rimanere quasi immacolato nel candore dei calzoncini e per niente inzacccherato nella maglia, con i capelli al loro posto, ancora ben pettinati nonostante l'uragano. Il Bob si avventò sulla palla incredulo della ghiotta occasione che gli stava capitando, chiuse gli occhi, calciò con tutta la forza che aveva e segnò il gol della vittoria. Divenne all'istante l'eroe del pomeriggio. Il Lenci gli corse incontro per abbracciarlo, gli saltammo tutti addosso trascinandolo nella fanghiglia, felici di poterlo festeggiare per la prodezza vittoriosa, ma anche sadicamente compiaciuti di avere l'occasione di inzacccherarlo nel pantano perché da "bello" si trasformasse automaticamente nel brutto anatroccolo della squadra. Ma il Bob non se ne affisse e si rotolò con noi nella fangosa gioia della vittoria. Grondante di pioggia s'impresse sul volto mascherato dal fango la fierezza di aver reso vincente quel gruppo di ragazzi che avevano riportato il calcio a Fornaci ed il "Luigi Orlando" alle sue antiche e ritrovate tradizioni.

(Dal libro "Granelli di Mamaia", 2008, Promos)

**Jeans & Strass**  
abbigliamento e accessori donna  
Via Repubblica, 247 - Fornaci di Barga (Lu)  
Tel. 0583 707123

**kocca** TWIN - SET  
PIANURASTUDIO LIU-JO  
L. trebor ? YUKO  
VDP MOSCHINO JEANS miss  
angelo marani claudio ORCIANI

**Buon Natale e felice 2009!!!**

**Buon Natale e felice 2009!!!**

**Babirusa**  
abbigliamento uomo - donna

ROBERTA PUCCINI  
**EKLE'** **EAN 13**  
COLLECTION  
Carinissima TRUSSARDI

Via Mordini, 7 - Barga - Tel. 0583 711296  
cell. 346 2290172 - 347 7618243

Pompeo  
**Batoni** 1708  
 1787  
 L'Europa delle Corti e il Grand Tour

Lucca Palazzo Ducale  
 6 dicembre 2008 - 29 marzo 2009

Comitato Nazionale del 20° Centenario della nascita di Pompeo Batoni

Ministero della Cultura

Repubblica Italiana

Unione Europea

Città di Lucca

www.pompeobatoni.it servizi@cvita.it  
 Tel. 199 199 111 dall'estero +39 2 43953522

Organizzazione CVITA

Lorenzo Silvani direttore



Fondazione  
 Cassa di Risparmio  
 di Lucca

la Fondazione  
 Cassa di Risparmio di Lucca  
 per l'arte e la cultura

I RACCONTI DI RINGO

**IL SOGNO DEI COLOMBACCI**

di Renato Ruggi detto "Ringo"



Cacciatori di cinghiale barghigiani. Nella foto si riconoscono Alderano Romiti con il padre e Giorgio Caproni.

Il verde dell'abettaia si confondeva con il bianco della neve che fioccava leggera ed aveva formato un piccolo strato sul sentiero che saliva verso la Basserella.

Quando ero partito a notte fonda da casa, il cielo era quasi sereno, era freddo, sì, ma non avevo pensato alla neve.

Comunque sono salito in cima, ho attraversato il passo e sono sceso sul sentiero che porta alla polla nella macchia di Sassorso.

Sono arrivato nella spianata dove erano ancora visibili le tracce degli accampamenti montati dai miei amici gli anni scorsi.

Adesso non nevicava più, ma il freddo era intenso e mi sono acceso un fuoco per scaldarmi con le ramaglie secche del bosco. Ho tirato fuori dallo zaino il mio pranzo: pane fatto in casa, prosciutto e formaggio ed un po' di vino rosso. Il tutto condito dalla speranza di incontrare un branco di colombacci.

Nella lunga attesa la stanchezza comincia ad avere il sopravvento... mi sto addormentando! Così tolgo dallo zaino una coperta che porto sempre con me nelle mie uscite, mi ci avvolgo dentro, poggio la testa sullo zaino divenuto un cuscino improvvisato e mi addormento come un bambino.

Sogno. Sogno di trovarmi in un'ampia vallata, ades-

so sgombra dalla neve come per magia. L'erba è verde, ma quello che mi colpisce sono gli alberi, alti nel cielo, con i rami pieni di colombacci... quasi una manna dal cielo...

Allora punto il fucile e premo il grilletto, ma il colpo non parte. Ci riprovo: premo e premo ancora il grilletto, ma niente! Il fucile rimane muto. Inoffensivo.

Sono esasperato, angosciato... mi sveglio di colpo, tutto sudato nonostante il freddo. Mi guardo intorno nella speranza che quella vi-

sione sia reale, ma tutto adesso è svanito: la vallata, l'erba verde, gli alberi colmi di colombacci...

Mi rendo conto che è quasi sera e che devo tornare a casa: i miei sicuramente sono già in pensiero.

Così mi avvio passo dopo passo verso il crinale che nel frattempo i raggi del sole, tornato a brillare al tramonto, illumina di una luce intensa.

Non riesco a togliermi dalla testa quel bellissimo sogno; così vivo che non potrò mai dimenticarlo.

**MOBILCASA**  
Expo

F.lli Zanelli s.n.c.

Via Traversi, 3 55052 Fornaci di Barga LUGA  
Tel. e fax 0583/712677

3 Auguri a tutti i lettori Giornale di Barga

**IL BAR ALIMENTARI**  
**F.LLI ROSSI**

Via P. Fusi, 30 • NEBBIANA  
Tel. postale pubblico n. 71.01.93

3 Ai cari clienti e agli amici vicini e lontani auguro  
BUON NATALE - felice ANNO NUOVO

**DA ARISTO**  
spuntineria e enoteca

Piazza Salvo Salvi - BARGA

Tel. 0583 723062

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

*A tutti i lettori Auguri di buone feste!!!*



TESSUTI per ARREDO CASA e ABBIGLIAMENTO

A tutti i migliori auguri di Buone Feste

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



Magrini e  
Piacentini

BARGA - Via S. Francesco, 18 - Tel. 0583.723808

*Auguri a tutti i migliori Auguri di Buone Feste*

**ARTIGIAN VETRO**

di Gonnella Giulio e Michel s.n.c.

Fornitura e posa in opera di vetrata isolante e vetri di ogni tipo

B  
U  
O  
N  
N  
A  
T  
A  
L  
E

F  
E  
L  
I  
C  
E  
2  
0  
0  
9



Per i tuoi regali di **Natale** vieni a trovarci a Fornaci in Via della Repubblica, 224 dove troverai la nostra mostra permanente di **articoli da regalo** e di arredamento in vetro da noi prodotti

Zona Artigianale Loppora - FORNACI  
tel. 0583 709073 - artigianvetro@tin.it

AL SERVIZIO DELLO SPORT  
**A.S.D. BARGA**



**In piedi da sinistra:** Marco Poletti (dir. Sportivo), Alan Renucci (ex. allenatore), Alfredo Turicchi (dir. Generale), Gianluca Billi, Daniele Compagnone, Tommaso Regoli, Federico Sartini, Daniele Porta, Daniele Puccetti, Guido Mori (presidente), Giovanni Radici (consigliere), Giulio Pucci (massaggiatore).

**Al centro da sinistra:** Luca Fontana, Roberto Renucci, Davide Barbuti, Paolo Serra, Simone Gavazzi, Andrea Tognocchi.

**Ultima fila da sinistra:** Andrea Carrari, Massimo Cardosi, Maicol Rinaldi, Denis Kramer, Alessandro Dianda, Paolo Cardosi. (Foto Matteo Casci).

**IL DIRETTIVO**

**Presidente:** Guido Mori; **Vicepresidenti:** Giuliano Luti e Francesco Angelini; **Dir. Generale:** Alfredo Turicchi; **Dir. Sportivo:** Marco Poletti; **Cassiere:** Umberto Pedrigi; **Segretari:** Roberto Orsucci e Massimiliano Falsini; **Responsabile settore giovanile:** Leonardo Barsotti; **Direttore responsabile attività agonistica:** Marco Fabbri; **Dirigente responsabile scuola calcio:** Francesco Talini; **Allenatore 1ª squadra:** Claudio Marchi; **Vice allenatore:** Michele Cavani; **Medico Sociale:** Corrado Mussini; **Massaggiatore:** Giulio Pucci; **Accompagnatore 1ª squadra:** Giovanni Radici; **Preparatore dei portieri 1ª squadra:** Daniele Marchi; **Preparatore dei portieri settore giovanile:** Antonio Franchi; **Istruttore tecnico settore giovanile:** Quinto Cavani. **Consiglieri:** Cavani Simone, Giovannetti Mario, Marchetti Luciano, Piacentini Ezio, Piagentini Giuseppe, Radici Giovanni, Salotti Michele, Simonini Enzo, Togneri Giancarlo, Togneri Sergio, Tortelli Luciano.

**LA SQUADRA**

**Portieri:** Federico Sartini, Tommaso Regoli. **Difensori:** Alessandro Dianda, Andrea Carrari, Andrea Tognocchi, Luca Fontana, Daniele Porta. **Centrocampisti:** Roberto Renucci, Daniele Puccetti, Denis Kramer, Maicol Rinaldi, Paolo Cardosi, Paolo Serra, Simone Gavazzi. **Attaccanti:** Cristian Pieraccini, Davide Barbuti, Daniele Compagnone, Massimo Cardosi.

**AUGURI DALLA ASSOCIAZIONE SPORTIVA BARGA**

L'Associazione Sportiva Barga è lieta di inviare tramite «Il Giornale di Barga» infiniti auguri di

**BUONE FESTE**

a tutti i suoi sostenitori in Italia e all'Estero.

Il Presidente Carlo Mori e il Consiglio dell'A.S. BARGA

**IL DOTT. ENZO SIMONINI CON IL PERSONALE DELLA**

*Farmacia Simonini*

AUGURA ALLA GENTILE CLIENTELA BUONE FESTE

**FARMACIA ERBORISTERIA DOTT. SIMONINI**

Prima Farmacia Sertifiata Dietetici Vegetariani

Via G. Marconi (Piazzale del Fosso) - BARGA - Tel. 0583.723096

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

Pannelli solari sottovuoto  
Impianti a pavimento - energie alternative  
caldaie a legna - pellet

Augura Buone Feste

Via Comunale per San Pietro in Campo - Loc. Diversi - Barga  
Tel & Fax 0583 724199 - e-mail: info@cs-impianti.it

**ELETTRIC MAN**  
DI NOTINI FRANCESCO

Via Mordini, 6  
55051 BARGA (LU)

CELL. 349.25.08.048  
TEL. 0583. 766245

FORNITURE E INSTALLAZIONE IMPIANTI ELETTRICI

INSTALLATORE ESCLUSIVISTA **FAAC**

**MONTANIELLO S.p.A.**

infissi in alluminio, PVC, porte da interno  
serramenti a taglio termico, zanzariere alluminio - legno

55052 Fornaci di Barga (Lucca)  
Via Guido Ressa, 27  
Tel. 0583 75558 - Fax 0583 708949

Auguri di Buon Feste

La GIOIELLERIA OTTICA

**NOTINI**

Augura Buone Feste

<b>BARGA</b>	Via Pascoli, 39	Tel. 0583 723.203
<b>FORNACI</b>	Via della Repubblica, 136	Tel. 0583 709.918
<b>CASTELNUOVO G.</b>	Via Fulvio Testi, 4	Tel. 0583 644.615

*Dimore Toscane*

agenzia immobiliare

roy@housesintuscany.com

Barga, via G. Marconi 14, tel +39 0583 723698 (fax 710824)  
Lucca, San Martino in Freddana, via per Carnaiore 50, tel.0583 38429

**Auguri di Buone Feste!**

**ARTEIMMAGINE FOTO&GRAFICA**

Fornaci di Barga, Via della Repubblica, 205  
Tel. 0583\_708121

SERVIZI FOTOGRAFICI - CALENDARI  
AGENDE - CARTOLINE D'AUGURI  
POSTER - IDEE REGALO

**BUON NATALE E FELICE ANNO NUOVO!!!**

**ALBA**  
PICCOLA SOC. COOP. R.L.

Lavori di piccola manutenzione edile  
piccoli traslochi  
pavimenti e rivestimenti per bagni

A tutti i migliori auguri di Buone Feste

Via di Borgo, 2 - BARGA - Tel. 0583/711318 - Fax 0583/724120

# OGGI SI CHIAMA KME MA RIMANE SEMPRE "LA METALLURGICA"

E' trascorso ormai più di un anno dalle solenni celebrazioni per il 90° anniversario della fondazione dello stabilimento della "Metallurgica" a Fornaci di Barga e senza troppi sforzi si può già cominciare ad intravedere la scadenza del centenario.

Nel frattempo, in questi pochi mesi molte altre cose si sono modificate. Innanzitutto il nome.

L'Europa Metalli, dallo scorso maggio, si chiama KME Italy, a seguito della decisione di unificare tutti i marchi delle varie società del gruppo sotto quello principale di KME.

E' il compimento del processo di integrazione avviato da un decennio che ha portato alla creazione del principale produttore mondiale di semilavorati in rame e leghe di rame, unendo storia, esperienza e competenza di gruppi nazionali di tradizione

secolare sotto l'unico marchio di KME Group (la ex SMI), un gruppo industriale quotato alla Borsa di Milano ma a base produttiva Europea, con i suoi 15 stabilimenti in Italia, Francia, Germania, Gran Bretagna, Spagna e Cina, 6800 dipendenti e due Centri Ricerche (il principale dei quali è proprio a Fornaci di Barga).

In questo contesto il ruolo svolto dallo stabilimento di Fornaci resta cruciale quale vero e proprio polmone produttivo per le attività non solo italiane.

Con i suoi circa 700 dipendenti in un'area di quasi mezzo milione di mq., lo stabilimento si conferma come la maggiore unità produttiva della provincia di Lucca.

I prodotti principali dello stabilimento sono: i laminati per l'edilizia, i tubi condensatori per gli impianti di desalinizza-



L'ingresso dello stabilimento KME di Fornaci di Barga

zione, i cavi ad isolamento minerale per gli impianti elettrici di massima sicurezza; le lingottiere per la siderurgia (prodotti ad alta tecnologia per i quali il Gruppo è leader di mercato), oltre naturalmente agli sbazzati destinati ad alimentare le produzioni di altri stabilimenti del Gruppo.

Nonostante gli oltre novanta anni di vita, dunque, la fabbrica di Fornaci di Barga continua a mostrare una grande vitalità, come testimoniano i costanti investimenti sia nel campo dell'innovazione produttiva sia in quelli, sempre più importanti nella strategia societaria, della tutela ambientale e dell'efficienza energetica.

Questi ultimi due punti sono da sottolineare in quanto sono basilari per le strategie societarie del prossimo futuro. La nascita nei mesi scorsi di una nuova società, la Greenergy Capital SpA, dedicata espressamente allo sviluppo di tecnologie e applicazioni per l'energia rinnovabile e alternativa rispetto alle tradizionali fonti fossili, è un importante impegno che il Gruppo ha preso e che vedrà coinvolto, tra gli altri, anche lo stabili-

mento di Fornaci di Barga per le possibili sinergie che si potrebbero creare con la nuova società.

Lo sguardo è dunque rivolto al futuro con determinazione, senza però dimenticare le proprie radici e la propria storia. Prosegue infatti il progetto di realizzazione della Fondazione intitolata all'Ing. Luigi Orlando che dovrà conservare e rendere fruibile il grande patrimonio documentale di una dinastia industriale e di un gruppo che hanno contribuito a scrivere la storia dell'Italia moderna.

Cambiano i nomi e gli assetti societari, ma la scelta fatta oltre novanta anni fa si conferma vincente anche per il futuro.

KME intende ribadire e rafforzare il proficuo rapporto creatosi tra la gente della valle del Serchio, le sue Istituzioni e la "Metallurgica".



L'impianto di laminazione a freddo Sesto in grado di laminare 1000 m/minuto.



# KME

KME Italy S.p.A.

Stabilimento di Fornaci di Barga (Lucca)







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

AL SERVIZIO DELLO SPORT  
**U.S.D. FORNACI 1928**



**In piedi da sinistra:** Luigi Angelini (Allenatore), Franceschini Nicola, Bacci Filippo, Suffredini Luca, Abdel El Aouada, Biagioni Marco, Pocai Matteo, (dietro Toni Flavio guardalinee), Puccetti Steano, Fabbiani Claudio, Alberigi Lorenzo, Biondi Nicola (Dir. Sportivo 1° sq.), Giannechini Daniele, Giannechini Giulio (Dir. Responsabile 1° sq.).  
**In basso da sinistra:** Cecchini Tommaso, Rocco Stefano, Cheloni Stefano, Casillo Marco, Casillo Andrea, Grassi Gabriele, Mazzanti Nicola, Toni Alessio, Togneri Giuseppe (Massaggiatore).

### IL DIRETTIVO

**Presidente:** Massimo Pastorini; **Vicepresidenti:** Biagioni Luciano e Mauro Cheloni; **Dir. Sportivo 1° sq.:** Biondi Nicola; **Segretario:** Lanzalotta Nicola; **Resp. Scuola calcio:** Carrari Ivo; **Cassiere:** Frassinetti Piero; **Dir. Sportivo:** Lanzalotta Nicola; **Dir. Resp. 1° sq.:** Giannechini Giulio; **Presidente del settore giovanile:** Michelotti Sergio; **Resp. Settore giovanile:** Franchi Marco; **Custode del campo sportivo:** Yanni Pietro; **Consiglieri:** Bertoncini Adolfo, Caselli Paolo, Cecchini Sergio, Bianchi Maurizio, Massei Claudio, Flavio Toni, Giannechini Giulio, Rossi Giuseppe, Togneri Giuseppe, Tognocchi Lino.

### LA SQUADRA

**Portieri:** Giannechini Daniele e Franceschini Nicola; **Difensori:** Fabbiani Claudio, Biagioni Marco, Mazzanti Nicola, Suffredini Luca, Toni Alessio, Andrea Casillo, Puccetti Stefano; **Centrocampisti:** Rocco Stefano, Bacci Filippo, Cheloni Stefano, Grassi Gabriele, Mazzanti Nicola, Alberigi Lorenzo; **Attaccanti:** Abdel El Aouada, Pocai Matteo, Casillo Marco, Cecchini Tommaso.

AL SERVIZIO DELLO SPORT  
**S.S.D. ANIA**



**In piedi da sinistra:** Mastronaldi (DS), Lemmi (Allenatore), Orsucci S., Ricci, Rocchiccioli, Batastini, Riva, Catoni, Rigali (Segretario), Stefani (Presidente), Salvateci (Consigliere), Fusai (Vice Presidente).  
**A sedere da sinistra:** Notini (segretario), Francesconi, Amaducci, Pucci, Marotta, Brucciani, Casci, Orsucci A., Rocchetta (Vice Presidente)  
**Prima fila da sinistra:** Riccardi, Petretti, Talini, Hartmann.  
 Nella foto mancano Menicucci e Pierantoni (Cassiere).

### IL DIRETTIVO

**Presidente:** Stefani Flavio; **Vice Presidenti:** Fusai Daniele, Rocchetta Pierluigi; **Direttore sportivo:** Mastronaldi Luca; **Cassiere:** Pierantoni Giovanni; **Segretario:** Notini Ubaldo, Rigali Stefano; **Consiglieri:** Cheli Paolo, Cosimini Nelida, Cosimini Lisetta, Ori Massimo, Querci Marco, Querci Michele, Salvateci Franco, Salvateci Roberto; **Allenatore:** Biagioni Iliano; **Allenatore in 2°:** Amaducci Michele, Rigali Stefano; **Preparatore dei portieri:** Salvateci Franco.

### LA SQUADRA

**Portieri:** Massimo Brucciani, Paolo Marotta; **Difensori:** Riccardo Batastini, Fabio Biagioni, Angelo Hartmann, Stefano Orsucci, Yari Ricci, Francesco Talini; **Centrocampisti:** Rossano Catoni, Gabrio Francesconi, Daniele Menicucci, Simone Petretti, Simone Pucci, Niccolò Riccardi, Marco Riva; **Attaccanti:** Michele Amaducci, Francesco Casci, Andrea Orsucci, Alessandro Rocchiccioli.

**L'UNIONE SPORTIVA  
 FORNACI**

Invia a tutti tramite  
 «Il Giornale di Barga»  
 i più calorosi auguri di  
**BUON NATALE**  
 e **FELICE 2009**



Il Presidente  
 Massimo Pastorini

Buon Natale  
 e Felice Anno Nuovo!

**IDEALMONTAGGI**  
 Gli specialisti in  
**Coperture e Bonifiche**  
 Via Provinciale - Bolognani (Lucca)  
 Tel. 0583/7006 - 70863  
 www.idealmontaggi.lucca.it  
 info@idealmontaggi.lucca.it

**BONIFICHE DA AMIANTO - RIFACIMENTO COPERTURE  
 IMPERMEABILIZZAZIONI - TRASPORTO RIFIUTI  
 LAVORI DI LATTONERIA - CARPENTERIA METALLICA**

Nel piazzale  
 Brico Io

**FLAVY BAR**

colazioni  
 PRIMI PIATTI  
 cocktail  
 APERITIVI

per la tua pausa... a tutte le ore  
 Loc. Mencagli, sn Ponte all'Ania

**A TUTTI I LETTORI BUONE FESTE!!!**

www.lagiornalera.it

**La Giornalera**  
 di Andrea

**CARTOLERIA • EDICOLA • LIBRERIA**  
 Via Nazionale, 16 - PONTE ALL'ANIA - Tel. 0583.75735

☆ Augura a tutta la spettabile clientela  
 un **BUON NATALE** e **FELICE ANNO NUOVO**

**CESARE  
 CASCI**  
 Loc. Arenalto

Allevamento - Macellazione - Trasformazione  
 carni suine, bovine ed altre

Tel. 0583/724291 Cell. 347/6633924

Augura a tutti Buon Natale e Felice 2009

**AUGURI DALLA  
 SOCIETÀ SPORTIVA ANIA**

La Società Sportiva Ania è lieta di inviare  
 tramite «Il Giornale di Barga»  
 i più sinceri auguri di

**Buon Natale e Felice 2009**  
 a tutti i suoi sostenitori in Italia e all'Estero.

Il Presidente della S.S. ANIA  
 Flavio Stefani

AL SERVIZIO DELLO SPORT  
**A.S.D. SACRO CUORE**



In piedi da sinistra: Andreuccetti (Allenatore), Notini (Direttore Sportivo), Saisi (Allenatore dei portieri), Pellegrineschi, Nardini, Marigliani Michele, Maistrello, Bonaccorsi, Biagioni, Monti, Guaspari, Lunardi, Mazzanti, Bartolomei (Presidente), Capannacci (Dirigente).

Accosciati da sinistra: Orsucci, Togneri, Marigliani Marco, Bertoli, Guidi, Notini, Capovani, Tulipano, Landi.

Nella foto sono assenti: Marroni, Baldacci e Comparini,

**IL DIRETTIVO**

**Presidente:** Bartolomei Oriano; **Vice Presidenti:** Barsanti Franco e Montesarchio Francesco; **Segretario:** Capannacci Paolo; **Cassiere:** Andreuccetti Fernando; **Sindaco Revisore:** Renucci Fabrizio; **Public Relation:** Andreuccetti Simone; **Consigliere legale esterno:** Gonnella Fabrizio; **Responsabile Botteghino:** Marchetti Marco; **Consiglieri:** Andreuccetti Fernando, Biagioni Umberto, Campani Bruno, Comparini Bruno, Gonnelli Claudio, Innocenti Tiziano, Notini Luca, Piacentini Marco, Rossi Sergio.

**LO STAFF TECNICO**

**Direttore Sportivo:** Notini Luca; **Allenatore:** Andreuccetti Fernando; **Direttore Area tecnica:** Mazzanti Fabio; **Allenatore dei portieri:** Saisi Giacomo; **Assistente arbitro:** Comparini Bruno.

**LA SQUADRA**

**Portieri:** Bonaccorsi Stefano e Monti Denis; **Difensori:** Comparini Jacopo, Maistrello Luca, Marigliani Marco, Nardini Daniele, Notini Francesco, Pellegrineschi Nicola; **Centrocampisti:** Baldacci Federico, Bertoli Giovanni, Franchi Pietro, Guidi Jacopo, Landi Alessio, Lunardi Andrea, Marigliani Michele, Marroni Maurizio, Mazzanti Fabio e Orsucci Daniele; **Attaccanti:** Biagioni Emanuele, Capovani Riccardo e Guaspari Gino.

L'Associazione Sportiva Dilettantistica  
**SACRO CUORE**  
india a tutti gli amici i migliori auguri di  
**BUONE FESTE**  
Il Presidente Oriano Bartolomei  
ed il consiglio direttivo dell'ASD Sacro Cuore

**Focus 2000 Barga**  
AUGURA A TUTTI GLI AMICI ED AI LETTORI  
BUON NATALE E FELICE 2009  
Via della Speranza, 16 - BARGA

**CLUB LAGO RESTAURANT**  
YOUR BEST:  
Giuseppina, Guido & Francesco Nardini  
THE FULL "CUCINA TOSCANA"  
IS READY FOR YOU  
331 West Street - CHICAGO, IL (U.S.A.)  
Tel. nr. (501) 337-7444  
Auguriamo a tutti i lettori Buone Feste

AL SERVIZIO DELLO SPORT  
**A.S.D. GOSHIN-DO KARATE BARGA**



**IL DIRETTIVO**

**Presidente:** Cassettari Loriana **Vice Presidente:** Bacci Nicola **Segretario:** Cassettari Giuliano **Rappresentante Insegnanti Tecnici M°** Bacci Rolando - **Rappresentante Atleti:** Pighini Andrea - **Consiglieri:** Pioli Maria Filomena - Rosatti Federico - Luti Luca - Bertini Michela - **Medico Sociale** Fiori Enrico **Ufficiale di Gara:** Donati Fabio **Direttore Tecnico dei Corsi:** M° Bacci Rolando **Allenatori:** Pighini Andrea - Mastronaldi

Pasquale - Bacci Nicola - Brizi Alessandro  
**Collaboratori:** Tognarelli Gianluca - Fiori Enrico - Donati Fabio - Rossi Sergio - Sartini Federico

**ATLETI PREGONISTI**

Conti Andrea - Coppedè Alessandro - Corazza Elena - Donato Mirko - Finetti Leonardo - Giannotti Diego - Ginestrelli Lorenzo - Guidi Nicola - Iacopi Lorenzo - Pierotti Lorenzo - Rossi Alessandro - Rossi Manuel - Vergamini Luca - Carrara Gianluigi - Moscardini Filippo - Arghir Cristian Gabriele - Donini Tommaso - Moscardini Ludovica - Biagioni Matteo - Aiosa Alessio - Togneri Tiziano.

**ATLETI AGONISTI**

Bacci Sara - Benedetti Elena - Bertogli Alessio - Bertoli Barsotti Giada - Bianchi Samuele - Bonsignori Franca - Bonini Daniela - Brizi Federica - Brogi Carla - Cardosi Patrizia - Casci Filippo - Casci Giose - Corti Roberta - De Sangro Paola - Donati Alessio - Donati Fabio - El Atmani Zakaria - Finetti Enrico - Fiori Leonardo - Fiori Lisa - Gonnella Matteo - Iacopi Veronica - Lemmi Christian - Liuzza Marina - Lotti Suffredini Anna - Lucchesi Elisa - Marini Matteo - Mori Giorgio - Onesti Alessio - Orsi Lanfranco - Pieroni Benedetta - Pieroni Lucia - Pieroni Veronica - Puccetti Pietro - Riva Maria Luisa - Rodriguez Javier - Rodriguez Maria - Rossi Anacleto - Serra Aldo - Togneri Andrea - Vergamini Graziano - Vesnaver Ylenia

*Auguri dalla*  
**A.S. GOSHIN-DO**  
L'Associazione sportiva  
GOSHIN-DO KARATE di Barga  
è lieta di inviare i migliori auguri di Buone Feste a tutti gli amici ed ai lettori del Giornale.  
La Presidente  
Loriana Cassettari

**LA BOTTEGA della COMPOSIZIONE**  
Fotocomposizione deplianti, libri, giornalini, listini, manifesti, volantini, biglietti da visita  
Stampa digitale a colori  
Progettazione grafica e design  
Lucca - via Viaccia, 160  
Loc. S. Anna  
Tel/Fax 0583/56770

**AUTOCARROZZERIA**  
RIPARAZIONE AUTO E VEICOLI INDUSTRIALI  
Via S. Pietro in Campo - BARGA - Tel. 0583.713043  
Auguri di BUONE FESTE



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

 Via del Brennero, 996 - LUCCA Tel. 0583 432511

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

*Buone Feste*