

Il Giornale di BARGA

VOCE INDIPENDENTE DI UNITÀ IDEALE CON I BARGHIGIANI ALL'ESTERO

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

MENSILE FONDATA NEL MAGGIO 1949 DA BRUNO SERENI
Telefono: **0583.723.003** Fax: **0583.17.16.283**
Sped. in A.P. - 45% - art. 2 - comma 20/B - Legge 662/96 - filiale di Lucca

Abbonamenti: Italia € 25,00 - Europa € 30,00
Americhe € 40,00 - Australia € 45,00
Numero arretrato: € 3,00

PROSEGUE L'ITER PER DECIDERE LA LOCALIZZAZIONE, MA EMERGONO DUBBI SULLA EFFETTIVA TIPOLOGIA DEL NUOVO PRESIDIO

Ospedale unico, tra le ipotesi anche Mologno. Quattro proposte presentate alla commissione

BARGA - La questione della localizzazione dell'ospedale unico. Adesso si gioca a carte scoperte. Entro il 31 luglio le Amministrazioni dovevano indicare all'apposita commissione nominata per dare le indicazioni alla conferenza dei sindaci sul dove e sul come sarebbe meglio poter realizzare il nuovo ospedale unico, le aree che rispondevano ai requisiti richiesti dal progetto di massima approvato nei mesi scorsi. Sono in tutto quattro: una si trova a Castiglione Garfagnana, due sul Piano Pieve, in terreni comunque contigui, proposti dalle Amministrazioni Comunali di Castelnuovo e di Pieve Fosciana ed una nel nostro territorio: a Mologno. Proposta questa che è stata presentata dalla nostra Amministrazione Comunale e unica ipotesi avanzata per il territorio della Media Valle del Serchio.

Adesso la Commissione dovrà vagliare il tutto e dovrà successivamente indicare le varie possibilità previste, sulla base dei terreni indicati, per la realizzazione nelle stesse dell'ospedale unico. Sarà poi la conferenza dei sindaci a doversi esprimere in via definitiva sul luogo ideale per accogliere il nuovo presidio ospedaliero. Il primo step di questi passaggi dovrebbe avvenire entro un paio di mesi.

Barga dunque, che fino all'ultimo aveva sempre mantenuto un profilo basso nella questione più volte dibattuta invece in Garfagnana circa la rivendicazione del luogo su cui far sorgere l'Ospedale, alla fine ha detto la sua: "La nostra - ha dichiarato sulla stampa il sindaco Marco Bonini - è una proposta importante, adeguata alle finalità che si vuole ottenere con la nuova struttura. L'area è in prossimità di Mologno, molto vicino sia alla statale che alla ferrovia e risponderebbe in pieno a tutte le caratteristiche richieste dal progetto di fattibilità. È assente da qualsiasi tipo di problema idrogeologico; in più è centrale rispetto al bacino di utenza della Valle, considerato tutti e ventuno i comuni che ne fanno parte. Ci sono poi tutti gli spazi richiesti dal progetto di fattibilità. La zona a cui pensiamo mette a disposizione ben oltre i 50 mila metri quadrati previsti e può essere dotata di tutte le infrastrutture necessarie".

Comunque sia questa è una delle ipotesi e non è detto che sia quella che piacerà di più alla commissione tecnica. Certo è che sulle scelte finali e anche sul come sarà il nuovo ospedale molto peseranno secondo noi certi aspetti proprio legati al luogo dove sorgerà. Luogo che potrebbe essere scelto ad hoc da tecnici e da Regione proprio per giustificare la realizzazione di un ospedale "minore" con meno dotazioni e quindi di costo minore. Ci riferiamo al bacino di utenza del nuovo ospedale unico.



AUMENTO DI ALCUNE ALIQUOTE IMU, RITOCO DELL'ADDIZIONALE IRPEF

Approvato il bilancio di previsione 2012

BARGA - Siamo in piena estate, in pieno periodo di ferie, ma a livello istituzionale e politico i lavori non si fermano e proprio nei giorni in cui andava stampa questo giornale (la seduta era convocata per il 7 agosto) in consiglio comunale si è approvato il bilancio di previsione 2012. Del documento siamo in grado di darvi ovviamente solo delle anticipazioni relative ad una manovra che in totale preve-

de un bilancio di circa 7 milioni di euro. Una manovra comunque di una certa importanza realizzata con non pochi problemi per far quadrare i conti, in un anno difficile di crisi in cui anche l'Amministrazione Comunale si è trovata a fare i conti con nuovi tagli sulle entrate e con un lavoro supplementare per ridurre le spese al minimo e per trovare i soldi mancanti.

Come ci ha dichiarato il sindaco Marco Bonini, si sono garantiti comunque i servizi andando invece a trovare i fondi mancanti (circa un milione di euro in meno sulla spesa corrente), dopo le manovre sulla spending review decisa dal Governo, con l'aumento di alcune imposte.

Si tratta di aumenti riguardanti ovviamente l'IMU come ci si aspettava. L'Amministrazione Comunale ha deciso di lasciare immutata l'aliquota per la prima casa al 4 per mille, ma aumenti sensibili sono previsti per le aliquote relative a seconda casa, altri immobili e terreni edificabili per il quali il Comune ha deciso l'aumento massimo con aliquota che salirà al 10,6%. In più è stato approvato un ritocco sull'addizionale IRPEF passata dallo 0,7 allo 0,8%.

Dunque qualche nuovo sacrificio in vista per le nostre tasche, richiesto da un bilancio dove non mancheranno comunque importanti investimenti pubblici, almeno sulla carta. Tutto dipenderà infatti anche dai finanziamenti che l'Amministrazione Comunale riuscirà ad ottenere per sostenere i vari progetti tra i quali spicca ancora il prosieguo dell'adeguamento antisismico delle scuole comunali con la costruzione definitiva della nuova materna di Fornaci ed un nuovo passo in avanti per la nuova scuola elementare del paese dove gli alunni potrebbero già entrare a partire dall'anno scolastico 2013-2014.

CONTINUA A PAGINA 15

4,50%

Certe cose non succedono solo nei film

- Pronti Contro Termine con rendimento del 4,50% lordo su somme depositate per 12 mesi
- Accredito trimestrale degli interessi

Sportello di Barga
Via G. Pascoli 23/25
55051 Barga (LU)
Tel. 0583/724133

A Passion to Perform. Deutsche Bank

L'offerta è composta da un massimo di 4 operazioni in PCT trimestrali, con rinnovo automatico, per una durata massima dell'investimento di 12 mesi. Investimento minimo solo 5.000 euro. L'offerta è riservata ai nuovi clienti e ai già clienti che apportino nuovi capitali. Offerta valida fino ad esaurimento plafond. Messaggio pubblicitario. Prima dell'adesione leggere le condizioni contrattuali disponibili presso gli Sportelli Deutsche Bank S.p.A.

CONTINUA A PAGINA 15

SAGRE E FESTE: COME INQUINARE MENO

BARGA – Ai primi di luglio l'Amministrazione Comunale ha riunito associazioni e comitati per affrontare una questione legata alla raccolta differenziata che si acuisce durante i mesi estivi: quella dei rifiuti prodotti nelle tante sagre gastronomiche; spesso gestiti non proprio accuratamente e quindi fonte di maggiore inquinamento ed anche di maggiore spesa per lo smaltimento.



Scopo della riunione, dunque, trovare strategie utili per gestire al meglio la raccolta differenziata e soprattutto per ridurre il volume di rifiuti prodotti.

Come ci ha spiegato l'assessore all'ambiente del Comune, Giorgio Salvateci, che ha promosso l'iniziativa: "Sono emerse proposte interessanti che provvederemo a mettere in pratica, prima tra tutte l'utilizzo di materiali biodegradabili invece della classica plastica, per ovviare al grande spreco di questo materiale dovuto a piatti, posate e bicchieri. Tra i presenti qualcuno ha anche portato prezzi e preventivi per questo tipo di materiale, ed è emerso che i costi non sono poi molto maggiori confronto alle stoviglie di plastica. Tra le altre cose, le stoviglie biodegradabili vengono smaltite assieme al cosiddetto "umido" e quindi poi trasformate in compost".

Alla fine nell'incontro sono state quanto meno avanzate le linee guida per cercare di ridurre o differenziare meglio i rifiuti, almeno dalla prossima estate, con qualche innovazione già da quest'anno. Come cercare di "recuperare" nell'umido tutti i resti di cibo che rimangono nei piatti dei commensali e la possibilità di smaltire piatti e bicchieri di plastica che possono far parte della raccolta del multi materiale.

DIVERRÀ UN OSTELLO PER LA GIOVENTÙ PER FAVORIRE IL TURISMO GIOVANILE A BARGA

Ad agosto pronta Villa Gherardi

BARGA – Entro il mese di agosto avverrà l'inaugurazione dei lavori per l'adeguamento antisismico di Villa Gherardi, lo storico palazzo che si trova a ridosso del polo scolastico superiore.

La notizia è stata resa nota nelle settimane scorse dal sindaco del comune di Barga Marco Bonini, insieme all'assessore alla protezione civile Pietro Onesti.

Utilizzata per le attività didattiche della scuola alberghiera, Villa Gherardi venne chiusa nel 2002 per la mancanza dei requisiti di sicurezza antisismica dopo la tragedia di San Giuliano di Puglia. I lavori iniziarono nel 2008 e sono ancora in corso, anche se ormai siamo alle battute finali almeno per il lotto principale.

L'investimento finale ammonta a circa 1 milione e 300 mila euro, ma per il momento l'intervento

principale è costato circa 800 mila euro e riguarda l'edificio centrale di Villa Gherardi (primo e secondo piano). Il rimanente intervento riguarderà invece il piano terra.

Lo stabile di Villa Gherardi, recuperato e rimosso completamente a nuovo ed adeguato alle più severe normative antisismiche, diverrà in un prossimo futuro un ostello della gioventù con 23 posti letto e camere dotate di tutti i servizi per favorire lo sviluppo di un turismo giovanile.

Il Comune sta già lavorando alla redazione del bando di concorso con il quale si intende affidare ad un'associazione del territorio la gestione dell'ostello che potrebbe già entrare in funzione dal prossimo anno.

L'inaugurazione di Villa Gherardi non è ancora stata fissata sulla carta, ma



dovrebbe avvenire sicuramente entro agosto. Successivamente dovrebbero poi prendere il via i lavori per l'adeguamento dell'ala ancora non interessata dagli interventi.

I soldi per l'adeguamento sismico e la ristrutturazione sono venuti principalmente dalla Regione Toscana con fondi quadro CIPE ed in parte minore dalla provincia di

Lucca e dal Comune di Barga. L'intervento ormai in fase conclusiva riguarderà anche la messa a nuovo del grande parco della villa nel quale sono in corso anche i lavori per la ristrutturazione della monumentale fontana. Questo ultimo intervento non rientra nei finanziamenti pubblici, ma viene realizzato a totale carico della locale associazione Alpini di Barga.

GRAZIE AD UN PROGETTO CHE SFRUTTA LE TECNOLOGIE DEL WEB

Salvo il Liceo Classico

BARGA – Buone notizie per il Liceo Classico di Barga che dal prossimo anno scolastico entrerà nella rete Erre Cubo, un progetto pilota ideato per ampliare l'offerta formativa evitando il rischio di chiusura degli istituti scolastici delle zone montane.

"Erre Cubo" è un progetto nato dalla collaborazione di UNCEM, Conferenza dell'istruzione della Valle del Serchio e dei comuni di Barga, Aulla e Massa Marittima per salvaguardare e valorizzare i piccoli istituti che non riescono a raggiungere il numero di iscritti previsti ma che, facendo "rete", possono essere mantenuti attivi tramite infrastrutture tecnologiche, che permetteranno lezioni in video con-



ferenza da condividere con le altre scuole del progetto, divenendo di fatto un unico istituto virtuale.

Le novità che porta l'adesione al progetto Erre Cubo non riguardano solo le modalità della didattica ma arricchiscono anche i programmi scolastici, dato che nei tre licei saranno

attivati speciali indirizzi che riguarderanno il giornalismo, l'educazione all'immagine, la storia del territorio e l'applicazione delle tecnologie informatiche alle lingue antiche, così da rendere l'offerta più ricca e interessante e quindi in grado di captare un numero maggiore di iscrizioni.

Riaperta la strada della Mocchia

LA MOCCHIA – È arrivata all'attesa conclusione la messa in sicurezza dei versanti a monte della strada comunale in località La Mocchia. Il 16 luglio scorso, con ordinanza del sindaco di Barga, è stata riaperta definitivamente al traffico la strada (fino ad ora il traffico era consentito solo attraverso un bypass).

La notizia è stata sottolineata dal Comune di Barga e dall'Unione dei Comuni che in questi mesi hanno lavorato di pari passo alla realizzazione dei lavori con un lavoro congiunto del presidente dell'Unione dei Comuni, Nicola Boggi, del sindaco del comune di Barga Marco Bonini e dell'assessore alla montagna ed alla protezione civile del comune di Barga Pietro Onesti.

La viabilità comunale fu chiusa circa un anno e mezzo fa a seguito degli eventi alluvionali che colpirono la Valle del Serchio a cavallo dei mesi di ottobre, novembre e dicembre 2010 costringendo l'amministrazione comunale, per garantire il transito di mezzi e persone, alla realizzazione, con opere di somma urgenza, di un bypass a valle del consistente movimento franoso staccatosi dalla montagna. L'intervento, ammontante a circa 160.000 euro, è stato reso



foto Massimo Pia

possibile grazie a finanziamenti intercettati dall'Unione dei Comuni della Media Valle all'interno dell'annualità 2011 del Piano di Sviluppo Rurale regionale 2007-2013.

Oltre ai lavori in località La Mocchia l'Unione dei Comuni, d'intesa con il Comune di Barga, è riuscita ad aprire (utilizzando analoghe misure di finanziamento regionali) altri due cantieri: in località Fontanamaggio, nel capoluogo, per un importo di circa 100.000 euro anch'esso recentemente completato; ed in località Tiglio e Fornioni, per un importo di altri 165.000: opere di sistemazione versanti boscati per le quali si prevede la conclusione entro la fine del mese di agosto.

immobiliare

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

VENDE IN ESCLUSIVA

PIANO DI COREGLIA Rif. 164 € 115.000,00 Tratt.
Appartamento seminuovo e arredato, posto al piano terra di più ampio edificio. E' composto da soggiorno con angolo cottura, camera matrimoniale e bagno. E' corredato da terreno edificabile.

MOLOGNO Rif. 115 € 130.000,00
Appartamento panoramico ed assolato posto al piano primo di edificio quadrifamiliare; è composto da ingresso, sala, cucina, tre camere e da bagno. E' corredato da giardino esclusivo e garage.

FORNACI Rif. 120 € 120.000,00
Appartamento in piano secondo con ingresso, cucina con terrazzino, ripostiglio, soggiorno con terrazzo, tre camere e bagno. Vano cantina in piano terra, posto auto esterno e giardino condominiale.

FORNACI Rif. 132 a partire da € 149.000,00
Appartamenti di nuova costruzione di varie tipologie e dimensioni. Sono composti da cucina, soggiorno, bagno e da due o tre camere da letto, posto auto e da giardino o terrazzi.

FORNACI Centro Rif. 15 € 100.000,00 Tratt.
Appartamento, in piano primo ed ultimo, costituito da ingresso, soggiorno, cucinotto, disimpegno, camera matrimoniale e bagno oltre a grande vano in P.T. ad uso garage/lavanderia/cantina.

AFFITTA appartamenti immobiliari e non per brevi e lunghi periodi.

Dott.ssa
Federica Del Carlo
Commercialista
Revisore dei Conti

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

DISSERVIZI NEL RECAPITO POSTALE: IL GIORNALE DI BARGA LANCIA UN'INIZIATIVA PER RAGGIUNGERE PIÙ CELERMENTE I SUOI ABBONATI

Non ci sono più le poste di una volta

BARGA – Un noto luogo comune afferma che: “si stava meglio quando si stava peggio”. Secondo me si stava meglio quando effettivamente si stava meglio. E parafrasando un altro modo di dire, possiamo aggiungere che: “non ci sono più le poste di una volta”...

Già, il problema delle poste, il servizio di recapito postale (e non mi riferisco tanto alle code chilometriche negli uffici postali né ai loro orari a scartamento ridotto di cui abbiamo già parlato a lungo), fa ormai parte della nostra vita quotidiana. È sotto gli occhi di tutti quanto il servizio sia peggiorato negli ultimi anni. Una volta, ma mica tanto tempo fa, spedivi oggi una lettera ed entro un paio di giorni eri sicuro che arrivasse a destinazione. Le bollette ti arrivavano per tempo e non dopo un mese dalla scadenza e ancora meglio le raccomandate arrivavano puntuali... e la posta, in generale, ti arrivava. Adesso non è più così. I problemi stanno nell'organizzazione del personale legata al fatto che spesso gli incarichi si ricoprono con incarichi a tempo (ed ogni volta bisogna quindi riformare il postino che non conosce le zone e che magari consegna così la posta a macchia

di leopardo), nel fatto che il personale sia sempre meno e che le zone ai portalettere riservate si allarghino a dismisura divenendo piano, piano ingestibili. C'è poi anche qualche pecora nera, non mi riferisco alla nostra zona ovviamente ma in generale, che spesso invece ci consegnare la posta preferisce disperderla o distruggerla.

Comunque sia i problemi, i disservizi, i ritardi nella consegna aumentano. Nel mese di luglio, caso davvero esemplare, anche il comune di Barga non è stato esente dal problema che ha visto i postini desaparecidos per diversi giorni. Con la gente che ha atteso l'arrivo della posta anche per più di dieci giorni. La situazione, oltre al problema legato al periodo di ferie era causata anche dal fatto che tra giugno e luglio c'è stata la scadenza di molti contratti a tempo, con un ricambio notevole di nuovi portalettere che ovviamente non sapevano districarsi bene nelle zone a loro assegnate in quanto non le conoscevano. C'è stato poi qualche ritardo nell'arrivo dei nuovi portalettere e così è nato il pasticcio.

Tutto risolto, almeno per questo caso, ma i ritardi continuano e tutti noi ne subiamo le conseguenze: bollette e scadenze che



arrivano dopo i termini previsti per il pagamento; comunicazioni importanti che non ci raggiungono mai ci danneggiano spesso anche economicamente.

Anche noi del Giornale di Barga rientriamo tra i danneggiati da questo servizio postale che non è nemmeno lontanamente parente di quello che avevamo solo qualche anno orsono. Per noi il fatto che il Giornale spesso arrivi agli abbonati con ritardi (nella zona Media Valle del Serchio) di anche dieci giorni e con ritardi di due mesi all'estero o in Italia è un grave danno economico che ci sta mettendo in difficoltà, insieme alla crisi generale dell'editoria.

Il rischio è una ulteriore perdita di lettori che questo piccolo foglio mensile non si può più permettere. In uno stato degno di chiamarsi civile, qualcuno dovrebbe rispondere di tutto questo ed assumersene la responsabilità. Anche pagando per il danno arrecato. Qui gli unici a pagare siamo noi e voi: voi lettori che non ricevete il servizio sottoscritto; noi editori che dobbiamo pagare, e saporitamente, la posta, ma che dalla stessa veniamo danneggiati econo-

micamente e come immagine. Purtroppo non c'è da aspettarsi cambiamenti in positivo in futuro. Sembra quasi che ai piani alti delle Poste abbiamo deciso, e forse è proprio così, che il servizio non è redditizio e non vale più il gioco. Tanto vale portarlo lentamente alla fine. Meglio giocare a fare i bancari con i risparmi di noi poveracci. Il mondo si fa sempre più tecnologico ed anche la posta viaggia sul web, ma c'è ancora tanta gente che si affida a questo servizio e che anche da questo trae o meno i motivi per vivere dignitosamente. È già così difficile sopravvivere oggi che almeno questo potrebbero evitarcelo.

Per quanto ci riguarda, come Giornale di Barga, l'unica cosa che possiamo fare è quella di offrire, almeno ai nostri abbonati più tecnologici, l'opzione di ricevere il giornale di Barga anche sulla propria posta elettronica in versione pdf. Non è come avere il giornale tra le mani e poterlo sfogliare sul divano, ma sicuramente è il modo più veloce per riceverlo, senza incappare in ritardi e smarrimenti postali.

Luca Galeotti

TAGLI UFFICI POSTALI IN TOSCANA

A rischio Mologno e Ponte all'Ania



MOLOGNO – “In un momento in cui la spending review la fa da padrona su più fronti, come il sociale, la sanità, i trasporti, la scuola ecc., Poste italiane prosegue imperterrita nel cammino senza freni verso la chiusura degli uffici postali creando non pochi disagi alle popolazioni di piccoli Comuni, frazioni e territori montani. Solo in Toscana, entro il 2012 oltre 120 uffici postali rischiano la chiusura”.

È quanto è emerso nel corso della conferenza stampa tenuta ai primi di luglio dal Presidente di UNCEM Toscana Oreste Giurlani e dall'On. Ermete Realacci deputato PD, durante la quale è stata annunciata una lista nera delle località toscane in cui entro l'anno sarà forte il rischio di chiusura degli uffici postali. Si tratta di frazioni e località marginali, quasi sempre montane dove il servizio, che già oggi ha subito una riduzione degli orari, entro la fine del 2012 potrebbe essere a rischio soppressione. Anche il comune di Barga verrebbe toccato da questi tagli con la possibile chiusura degli uffici postali di Ponte all'Ania e Mologno. Peraltro, quest'ultimo è uno degli uffici postali più frequentati dagli utenti.

La scure si abbatterebbe infatti in modo pesante sulla provincia di Lucca con possibili chiusure per 13 uffici postali di cui ben 13 collocati nell'area tra la Media Valle del Serchio e la Garfagnana (Gorfigliano, Minucciano, Carpinelli a Minucciano; San Cassiano di Controne, Ponte a Serraglio, Casabasciana e Montefegatesi a Bagni di Lucca; Loppeggia a Pescaglia; Filicaia a Camporgiano; Tereglio e Calavorno a Coreglia Antelminelli; Mologno a Barga e Valdottavo a Borgo a Mozzano).

Preoccupazione dunque per i disagi ai cittadini, soprattutto per le fasce deboli della popolazione. È necessario un intervento immediato per non mettere ulteriormente in ginocchio i territori già disagiati, lo dicono in tanti tra istituzioni e parlamentari e ci auguriamo che non siano solo parole gettate al vento, ma che si riesca a fare qualcosa.

Dai parlamentari toscani del PD è stata inviata un'interrogazione al ministro per lo sviluppo economico Passera, per sapere come intenda intervenire per evitare che le decisioni di Poste Italiane procurino seri disagi alla popolazione toscana e per garantire un servizio pubblico di qualità.

Lo scorso 13 luglio l'Unione dei Comuni ha approvato anche un ordine del giorno che ha inviato alla Giunta Regionale invitandola a farsi promotrice, nei confronti di Poste Italiane spa, di rappresentare con forza le esigenze del mantenimento di un servizio essenziale quale quello rappresentato dagli uffici postali. Analoga iniziativa è stata intrapresa anche dal Comune di Barga.

Ricevi il giornale di Barga in tempo reale

Sei abbonato del Giornale e ricevi in ritardo il tuo numero?
Abbonati gratis al servizio pdf

Ti invieremo ogni mese, non appena il numero nuovo del Giornale è in stampa, una copia in versione pdf, oltre alla tradizionale edizione cartacea, direttamente sulla tua posta elettronica. In tempo reale.

Per informazioni

puoi telefonare alla redazione (0583.723.003)
oppure scriverci a: redazione@giornaledibarga.it

L'IDRAULICO
dei F.lli Lazzarini

**PANNELLI SOLARI
SOTTOVUOTO E NON**

**IMPIANTI A BASSA
TEMPERATURA**

**CALDAIE A LEGNA E
CONDENSAZIONE**

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

DALLA SAGRA DEL FISH & CHIPS ALLA SAGRA DELLA POLENTA

Appuntamenti gastronomici a Barga e dintorni

BARGA – Anche se ormai sono appuntamenti fissi che nessun barghigiano vuol perdere, cogliamo l'occasione per rimettervi in mente le date delle prossime sagre e feste paesane che si svolgeranno sul territorio nel mese di agosto.

Quando questo giornale arriverà nelle vostre case sarà ancora in corso la sagra del Fish & Chips presso il campo sportivo di Barga, organizzata come ogni anno dall'A.S. Barga per ricordare le tradizioni importate dagli emigranti rientrati a Barga; si tratta infatti di pesce fritto e patatine cucinate secondo la tradizione scozzese, affiancato nel menù anche da ricette locali.

La sagra del Fish & Chips, ogni sera accompagnata da musica da Ballo, proseguirà fino al 17 agosto.

Sarà invece il 24 agosto la "Cena per le vie del villaggio", la festa paesana organizzata a Mologno con una lunga tavolata apparecchiata lungo via del Serchio per stare tutti in compagnia gustando piatti caserecci.

Immane appuntamento gastronomico anche a San Pietro in Campo, dove tornerà la Sagra del Maiale nelle serate del 18 e 19 ed il 25 e 26 agosto nella location del Campo Polivalente adiacente alla chiesa. Come sempre l'ingrediente principe sarà la carne di maiale, declinata in salsicce alla griglia, rosticciana, porchetta al forno, fegatelli in umido ed in altre ricette ancora, affiancata da succulenti primi piatti e ottimi contorni e dolci. Nei giorni infrasettimanali sarà poi organizzata la "crostinata" - cena a base di soli crostini preparati con un'infinità di salse diverse, ed una sera sarà dedicata al fish and chips.

Le feste paesane non si esauriscono qui e proseguono in settembre con la Sagra della polenta e uccelli a Filecchio (di cui parliamo più dettagliatamente in altra parte di questo giornale) e che si terrà nei due fine settimana che iniziano il 31 agosto ed il 7 settembre.

Da ricordare anche il 2 settembre a Cagnana, dove in onore del santo patrono



San Regolo si terranno celebrazioni religiose, una gara podistica ed una bella cena.

Infine Pedona, dove il 23 settembre si svolgerà la festa del patrono San Maurizio con diverse iniziative in programma.

Ci sarà la S. Messa solenne prevista per la mattina della domenica 23; seguirà presso le sale parrocchiali di Filecchio il tradizionale pranzo organizzato dai volontari dell'Unità Pastorale.

FESTA DELLA ROVELLA E "C'È MUSICA NELL'A(R)IA"

FORNACI – Fornaci Vecchia, nelle sere del 22 e 23 giugno scorso, è tornata ad ospitare la Festa della Rovella, l'ormai tradizionale iniziativa organizzata dai volontari dell'Unità Pastorale all'ombra del campanile della Chiesa del santissimo Nome di Maria per rievocare una delle feste paesane più antiche della valle.

Come sempre, anche se anticipata al mese di giugno, la festa è stata introdotta, nei giorni precedenti, dalla serata dedicata al Torneo delle porticine, la sfida di calcetto da giocare sul terreno di piazza della chiesa, quest'anno arricchita da una graditissima presenza: don Lido Batini, il cappellano che tra la fine degli anni Sessanta e l'inizio dei Settanta crebbe, educò e fece divertire i ragazzi che oggi, ad ogni edizione della festa, tanto si danno da fare per metter su l'iniziativa.

Iniziativa che forse non è andata come ci si attendeva, data la tiepida risposta



di pubblico che i due giorni di pesciolini e patate fritte hanno avuto, ma che si spera possa trovare una nuova identità.

Grande adesione invece per la serata "C'è musica nell'a(r)ia" che si è tenuta nell'Aia del Beniamino sabato 23 giugno in concomitanza con la Festa della Rovella, un lungo concerto tenuto da voci locali per ricordare Elio Rigali, storica figura del Comitato Fornaci Vecchia che negli anni si è speso per valorizzare i talenti, la cultura, la socialità del paese.

Sul palco un gran numero di musicisti, a partire dal figlio Gabriele e Gian Piero Passini, organizzatori della serata; ma l'Aia del Begna ha visto anche le esibizioni di Paolo Donati, dei Bang Over, di Sara Bergamini, di Tommaso Ghislotti, di Massimo Salotti e di Alessandro Giusti, tutti insieme per riportare musica e calore nel cuore di Fornaci Vecchia.

Insomma, non solo musica, ma anche movimento, nell'a(r)ia e dintorni, con un grande impegno da parte dei volontari e dei residenti.

BUONA TAVOLA ALLA FESTA DI CASTELVECCHIO

CASTELVECCHIO PASCOLI – Tutto come da programma dal 6 all'8 luglio a Castelvecchio Pascoli, per la classica sagra paesana organizzata da Misericordia e Donatori di Sangue con il rinforzo di tutti i giovani del paese.

Il campetto polivalente di Castelvecchio ha accolto tanta gente che ha gustato le specialità di questo appuntamento gastronomico, dagli stinchi del venerdì alla trippa ed ai grigliati degli altri giorni.

Tutto è filato via liscio come l'olio e sono andate bene anche le altre iniziative come la pesca di beneficenza e la classica gara delle torte, dedicata quest'anno a ricette legate ai tempi dei Pascoli e soprattutto caratterizzata da tanta bontà.

Da lodare anche l'iniziativa della domenica sera, grazie alla collaborazione con la



locale associazione AIC, con uno speciale menù gluten-free (privo di glutine), per tutti gli affetti da celiachia. È la prima volta che nel nostro comune una sagra gastronomica pensa anche a questo problema. Bravi.

LA CENA CON GLI STINCHI

FILECCHIO – Una splendida serata estiva ha richiamato tanta e tanta gente il 16 giugno scorso alla tradizionale cena con gli stinchi che gli abitanti di Filecchio ed in particolare il comitato della sagra della Polenta e Uccelli hanno organizzato presso la tensostruttura degli impianti sportivi.

Solo un piccolo assaggio di quello che succederà a settembre con la sagra della Polenta e Uccelli e appunto un nuovo appuntamento anche con gli stinchi, ma sicuramente un buon inizio ed un pieno successo per questo momento gastronomico dove sono stati sopperiti qualcosa come circa 350 stinchi di maiale cucinati alla perfezione. Ottimi anche gli altri piatti in menù cucinati abilmente dalle donne



filecchiesi. Il tutto servito con cura e tanto impegno dai volontari della sagra filecchiese che anche in questa occasione hanno offerto una organizzazione impeccabile.

LA FESTA DEL MAGNA MAGNA A MOLOGNO

MOLOGNO – A Mologno, dal 6 all'8 luglio è stata festa della gastronomia. Qui si è svolta la prima edizione della Sagra del Magna Magna, un titolo che è tutto un programma. Di scena i componenti del locale comitato paesano che nella piazza antistante la chiesa del paese, in un luogo veramente accogliente e che è divenuto un po' il simbolo della comunità in questi anni, hanno allestito questo appuntamento gastronomico che ha già richiamato tanta gente.

Piatto forte della sagra, come sempre a Mologno per gli appuntamenti gastronomici dell'estate, le focacce leve. Oltre a questo piatto grande richiesta anche per i grigliati, tutta



carne di maiale di ottima qualità fornita dalla macelleria Il barroccio Rosso di Mologno.

La gente non si è fatta scappare l'occasione e si è attardata volentieri a Mologno per il proseguo del

la serata a base di musica liscio e ballo all'aperto. La sera del 6 c'era stato un prologo con "happy Night" una speciale serata per i giovani ed organizzata proprio dai giovani che fanno parte del comitato paesano.

TANTA GENTE ALLA SAGRA DI PEGNANA

PEGNANA – Grande afflusso di gente nei due weekend della tradizionale sagra gastronomica di Pagnana a cavallo tra giugno e luglio.

Tanta gente, soprattutto nell'ultimo fine settimana, ha preso d'assalto il classico appuntamento gastronomico organizzato dal Comitato paesano che il 29 giugno ha visto anche il ritorno dell'appuntamento giovani "Pagnana a tutta Birra".

Insomma tanta gente e tanta buona cucina sotto i castagni del Piano, sulle



barghigiana per la piena soddisfazione di tutti gli organizzatori che anche quest'anno hanno dato il meglio.

Nasce a Filecchio la casa dei Giovani e del Volontariato

FILECCHIO – Novità importanti per i giovani del territorio. È stato infatti presentato nelle settimane scorse, presso la sala

consiliare di Palazzo Pancrazi, il progetto di quello che diverrà il primo Centro per l'infanzia, l'adolescenza e la famiglia del

comune. Questa innovativa infrastruttura sorgerà a Filecchio dalla ristrutturazione dei locali dell'ex scuola materna siti in via comunale, ormai già da molti anni utilizzata quale sede istituzionale delle locali associazioni di volontariato della Misericordia di Loppia, dei donatori di Sangue di Filecchio, del Consorzio Pluvio-Irriguo e dell'associazione umanitaria Amatafrica.

Introdotta da Nicola Boggi nella duplice veste di presidente dell'Unione dei Comuni e delegato comunale alle politiche giovanili e dal sindaco Marco Bonini, alla presentazione del progetto hanno preso parte numerosi cittadini di Filecchio e dintorni insieme ai rappresentanti delle associazioni coinvolte nell'iniziativa.

L'operazione nasce infatti dalla stretta collaborazione maturata fra le istituzioni pubbliche (Amministrazione Comunale ed Unione dei Comuni della Media Valle) ed il mondo del volontariato filecchiese. Oltre infatti a continuare ad ospitare le attività di questi storici sodalizi, questi ambienti diverranno un vero e proprio centro di ag-

gregazione rivolto in particolare ai giovani del territorio.

Nelle stanze della "Casa dei Giovani e del Volontariato" – questa la denominazione utilizzata durante la presentazione – verranno messe a disposizione ben 6 postazioni informatiche fra fisse e mobili, una lavagna digitale ed altre attrezzature multimediali per passare il tempo in compagnia guidati dai volontari della Misericordia e dei Donatori di Sangue che, oltre a partecipare economicamente al progetto insieme al Consorzio Pluvio Irriguo di Filecchio e Piano di Coreglia, diverranno i veri gestori ed animatori di questi ambienti completamente rinnovati.

Gli interventi di ristrutturazione prevedono un costo complessivo di 70 mila euro con i quali verranno approntati interventi sia esterni che interni, alle stanze al piano terra oltre alla totale sostituzione di impianti, infissi ed arredi.

Si presume che l'opera potrà essere consegnata alla cittadinanza intorno alla fine dell'anno in corso.



RINGRAZIAMENTO

BARGA – Dalle colonne di questo giornale la signora Antonietta Aurori di Barga desidera rivolgere un caloroso saluto e ringraziamento alla prof.ssa Gloria Lazzarini Nardini di Chicago per tutta la sua disponibilità e la sua simpatia e con lei ringraziare tutta la sua famiglia. Antonietta ha infatti preso parte recentemente ad un viaggio a Chicago organizzato da Lucchesia Viaggi di Barga e che ha toccato la capitale dell'Illinois, Toronto, New York, Philadelphia e le Niagara Falls.

Gloria è stata l'impeccabile guida del tour a Chicago per il gruppo di partecipanti provenienti dalla Valle del Serchio e per questo Antonietta desidera ringraziarla anche a nome degli altri partecipanti.



Nella foto, un momento del viaggio: Antonietta, insieme a Nicola Guidotti ed alla signora Rosanna, è ripresa al Club Lago di Chicago insieme al titolare Giancarlo Nardini, il figlio di Gloria.

Sant'Antonio a Montebono

MONTEBONO – Montebono è uno di quei posti della montagna barghigiana che traspira spiritualità. La sua bellezza, la sua pace, il suo fascino, la sua magia, ti fanno sentire più vicino a qualcosa di superiore a noi. Che ci si creda oppure no. Fanno per questo e non solo per questo bene gli abitanti della zona a festeggiare con tanto impegno e devozione Sant'Antonio da Padova, il patrono della piccola località della nostra montagna. Lo fanno in un luogo altrettanto affascinante e spirituale quale è la piccola chiesina di Montebono dove il 16 giugno si sono tenute le celebrazioni religiose con la santa messa officiata dal proposto di Barga, don Stefano Serafini.



Accompagnata dalla corale di Catagnana, S. Pietro in Campo, Mologno e Montebono, la messa ha visto la presenza immancabile di tutti gli abitanti della zona e di tanta gente che pur avendo lasciato Montebono, questo luogo se lo porta nel cuore. Si è festeggiato anche l'arrivo nella chiesi-

na di un artistico crocifisso realizzato e donato alla comunità dal regista milanese Marco Poma, oramai legato a Barga da tanti anni. Il Crocifisso che unisce vecchio e nuovo, natura e tecnologia, è stato benedetto durante la Santa Messa alla quale è seguita una breve processione attorno alla chiesa.

NUOVO MAGISTRATO PER L'ARCICONFRATERNITA DI MISERICORDIA

BARGA – Sono state rinnovate le cariche del direttivo dell'Arciconfraternita di Misericordia di Barga. L'elezione è avvenuta nel corso dell'assemblea generale svoltasi nelle settimane scorse.

Nell'assemblea è stata presentata la relazione del Governatore uscente Enrico Cosimini circa l'attività svolta nel quinquennio 2007-2011, cui ha fatto seguito quella dell'Economista Gianmarco Girardi che prevedeva anche il bilancio preventivo 2012. Infine, c'è stato il voto per il rinnovo degli organi dell'Arciconfraternita, con seggio aperto anche la domenica.

Questi i nomi del nuovo Magistrato: Enrico Cosimini, Fortunata Barsotti, Gianmarco Girardi, Miriam Moretto, Cristian Tognarelli, Pier Giuliano Cecchi, Nilo Nanini, Giuseppe Lazzarini, Maila Pellegrinucci, Giovanni Giannini e Mirna Magrini, ai quali per lo Statuto si unisce

con pari diritto il proposto di Barga in carica, cioè mons. Stefano Serafini. Ecco i componenti del Collegio dei Revisori (effettivi e supplenti): Luigi Moscardini, Tommaso Lemmi, Paola Pia, Nello Borghesi e Carla Redini. Collegio Provisori: Anna Maria Biagi, Graziella Cosimini e Anna Maria Fiori.

Nella seduta del nuovo Magistrato svoltasi nei giorni successivi all'elezione, sono stati poi assegnati gli incarichi amministrativi che hanno visto innanzi tutto la riconferma del Governatore Enrico Cosimini. Insieme a lui sono stati eletti: Vicegovernatore Pier Giuliano Cecchi, Economista Gianmarco Girardi, Segretario Cristian Tognarelli e Vice Segretario Nilo Nanini.

Complimenti a tutti ed auguri di buon lavoro, soprattutto al Governatore Cosimini.

Ai campionati italiani di Ballo

RIMINI – Ai campionati italiani di Ballo di categoria, svoltisi a Rimini in giugno, ha preso parte anche l'associazione Ballomania Free Dance di Borgo a Mozzano che ha fatto man bassa di ottimi risultati.

Tra questi anche quello ottenuto dalla coppia castelvecchiese composta da Fabrizio Ferrarini e Roberta Poli, nella categoria Senior con un validissimo 22° posto a livello nazionale. Complimenti.

Prenditi cura di te anche in vacanza

- ✓ kit viso/corpo x vacanza in aereo
- ✓ kit trattante viso/corpo x vacanza al mare
- ✓ kit trattante viso/corpo x vacanza al lago
- ✓ kit trattante viso/corpo x vacanza in montagna

a partire da 10 euro

Centro Estetico Jeunesse Barga, Piazzale Matteotti - Tel. 0583 711093

LA LUNA DEL WEST
(Pizza Pub)

STEAKHOUSE :: PIZZERIA :: SALOON

IMMERSI NELL'ATMOSFERA DEL VECCHIO WEST

LA DOMENICA SU PRENOTAZIONE COWBOY BRUNCH
SERATE CON MUSICA DAL VIVO ... FESTE PER BIMBI CON ANIMAZIONE

ROOMS FOR RENT: APPARTAMENTI LA MEZZALUNA
La Luna del West - Via Nazionale - Mologno
(tel. 0583 710476 - 3473227571)

CON LA TESTA TRA LE NUVOLE

Meteorologi improvvisati



BARGA – Vi avverto da subito, sono arrabbiato, molto arrabbiato. Sin da bambino c'è in me un qualcosa che mi ha spinto, e mi spinge tutt'ora, a seguire, anche più volte al giorno, l'evolversi del tempo. Ricordo le arrabbiate e la delusione, profonde e sincere, quando non riuscivo ad essere a casa davanti alla tv per le 19,30, per vedere Guido Caroselli: 3-4 minuti con un susseguirsi di immagini del satellite, le temperature massime e minime, la carta sinottica ed infine la cartina di previsione sull'Italia per i seguenti due, massimo tre giorni.

L'anno 2000 ha segnato una svolta profonda nel mio rapporto con la meteorologia: il pc ed internet mi hanno aperto infinite possibilità di studio, approfondimento, di accesso ad informazioni in tempo reale e di condivisione con altri della mia stessa passione che, diciamo francamente, non è poi così diffusa tra la popolazione. Così si rischia di essere sempre etichettati come "uno un po' strambo che guarda il cielo".

Beh, e arriviamo al dunque, per uno come me, che alla scienza della meteorologia dedica quasi ogni ora del suo tempo libero, i titoli dei giornali, i lanci in tv ed alcuni siti internet in particolare che ho avuto la sventura di visitare in questi giorni, rendono il fegato amaro. Ed allora, sì: mi arrabbio. Poi la rabbia, lentamente, passa e sento salire un sentimento ancora peggiore: la delusione.

Scipione, Caronte, Minosse, tutti nomi altisonanti, resi famosi da chi sta facendo della meteorologia un autentico scempio, riducendola a gossip degno della saga "Battelli-Raffaella Fico". Attenzione, arriva Caronte, ci saranno 40 gradi ma la temperatura percepita sarà di 45 gradi; certo, viviamo nel deserto del Sahara ormai. E certi personaggi sono gli stessi che all'arrivo dei primi sbuffi freddi e dei primi intensi temporali lanceranno allarmi catastrofici; sempre così, sempre estremi, sempre alla ricerca dello scoop.

Quando ho iniziato la rubrica meteo sul sito giornaledibarganews, e successivamente anche sull'edizione cartacea de Il Giornale di Barga, mi sono ripromesso di cercare di trasmettere la mia passione nel modo più chiaro possibile, ma nel contem-

po mi sono posto l'obiettivo, sicuramente ambizioso, di rendere questa scienza così bella e spesso imprevedibile alla portata di tutti, depurandola dai toni sensazionalistici e tentando di far comprendere al massimo i meccanismi e le dinamiche basilari che determinano, lo dico in modo banale, l'alternanza di depressioni ed anticicloni, di fasi piovose e di fasi di bel tempo.

Poi però sento parlare le persone e mi accorgo che la disinformazione, il sensazionalismo, il gossip meteo hanno il sopravvento. Non posso certo pretendere che alla maggior parte delle persone interessi questa scienza ma in questo modo riesco a comprendere bene il perché, sempre i soliti personaggi, continuamente impertentiti a diffondere informazioni non veritiere, volutamente esagerate con il solo scopo di avere più "clic" sui loro siti e, conseguentemente, generare maggiori introiti pubblicitari: i soldi signori, sempre loro. Ed allora, in nome del maggior guadagno che importa fare disinformazione, che importa se poi escono articoli di giornalisti, totalmente impreparati in materia, che sostengono che sia in arrivo "il terzo anticiclone africano" e che questo determinerà forti temporali su alcune zone del nord?

Così, tanto per chiarire: di anticicloni africani ne esiste soltanto uno e, casomai, possono essere le ondate di caldo ad essere numerate. Che poi un anticiclone, sinonimo di tempo generalmente stabile e soleggiato, possa determinare forti temporali, beh, è un evento impossibile, un po' come voler accendere il fuoco dentro al mare.

Chiudo questo sfogo, scusandomi con voi per il taglio particolare che ho voluto dare a questo articolo, chiedendovi di non farvi abbindolare. Da millenni il clima sulla Terra è in evoluzione, si alternano fasi calde e siccitose ad altre più fredde ed instabili. Se il mese di Luglio, statisticamente il più caldo e stabile di tutto l'anno, fa registrare temperature massime di 35-36 gradi, non è certamente un evento eccezionale. Prendo in prestito una frase di Margherita Hack che, interpellata in merito all'ondata di caldo, ha così risposto "Scipione, Caronte, Minosse? Io lo chiamerei solo caldo boia". E se lo dice lei...

David Sesto

Il raduno del Vespa Club

BARGA – Dopo il raduno delle Lotus il sabato 30 giugno con i loro rombanti motori, il piazzale del Fosso, domenica 1° luglio ha di nuovo ospitato dei motori, rombanti anch'essi, ma sicuramente più fumosi e tossicanti, con il V raduno interregionale dei Vespa Club organizzato dal Vespa Club Barga.

Barga ha così nuovamente celebrato un mito tutto italiano, del design tricolore, ma anche della sua rinascita dopo la guerra. Quest'anno l'appuntamento ha fatto registrare il record di presenze con oltre 200 Vespa di tutti i tipi e di tutte le età che hanno preso parte al raduno. Sono venute da diverse località della Toscana e

se la sera non ci fosse stata la finale Italia-Spagna sicuramente si sarebbero registrate molte più adesioni. Sono mancati infatti i vespisti provenienti dalle località toscane più lontane, che se fossero venuti a Barga la sera avrebbero avuto difficoltà a rientrare in tempo per la partita.

Comunque sia è stato appunto un successo. Tantissimi partecipanti che dopo il ritrovo sul Fosso con la foto di gruppo di rito, hanno scorrazzato per le strade barghigiane con una puntata a Cardoso e poi l'arrivo presso gli impianti sportivi di Filecchio dove si è tenuto come lo scorso anno il ritrovo conviviale all'ombra dei tendoni della sagra (ma che caldo lo stesso!!!).



DIGITALE TERRESTRE E PROBLEMI DI RICEZIONE

Pochi canali Rai a Barga

BARGA – Stanno crescendo, nel comune di Barga, soprattutto a Barga capoluogo, le proteste per la mancata ricezione di buona parte dei canali Rai sul digitale terrestre.

Alcuni si sono rivolti anche al nostro giornale per denunciare il problema. A Barga, per la stragrande maggioranza della gente che ha in casa una tv, con l'antenna direzionata verso il ripetitore di Molazzana, i canali RAI non sono tutti visibili. Va già bene se si vedono i tre canali tradizionali e RAI News, ma per tutti gli altri quasi sempre non esiste alcuna possibilità.

Da zona a zona poi le cose cambiano, anche se si è puntati verso il solito ripetitore; per esempio nella zona del Piangrande si vedono a volte anche Rai 4 o Rai Movie, mentre in Canteo questo non è possibile. E comunque anche per quelli che li vedono ci sono frequenti problemi di ricezione del segnale.

Comunque per la maggioranza i canali RAI visibili sono ben pochi. Eppure l'abbonamento, o meglio il canone, si paga e come si sbrighano a mandarti un sollecito

se non lo fai! È il commento che si sente spesso.

Sul sito di Rai Way si possono chiedere delucidazioni sul problema e la risposta in linea di massima è che: "il comune di Barga è servito da 5 ripetitori, 2 dei quali trasmettono Mux1 - Mux2 - Mux3 - Mux4, e sono: Bagni Di Lucca, Lugliano e Garfagnana; gli altri tre (Bassa Garfagnana, Galliciano e Molazzana) trasmettono solo il Mux 1.

E siccome la maggioranza delle antenne sono girate verso Molazzana si ha solo il Mux 1, il che vuole dire che gli unici canali che appunto si vedono (abbastanza) bene sono Rai Uno, Rai Due e Rai Tre oltre a Rai News. Questo spiega il perché, ma non se il problema verrà risolto. Nemmeno a chiederlo agli operatori di Rai Way.

La risposta, in linea di massima è che: "Non c'è un calendario preciso - la risposta di una operatrice - piano, piano anche quel ripetitore verrà abilitato, ma non c'è una data certa".

Quando sarà quindi? Nessuno lo sa. Ma intanto continuiamo a pagare il canone...

LAVORAZIONE MARMI & GRANITI

DINI MARMI

di Pierluigi Dini & C. snc

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

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

CARRARA L.A.

VORWERK

Folletto

Assistenza Autorizzata

FORNACI DI BARGA - TEL. 0583 709919 FAX 0583 1798141

NOTE D'ARTE

A Barga tante esposizioni per tutta l'estate

BARGA – L'estate barghigiana non avrebbe la stessa atmosfera senza le mostre d'arte che vengono organizzate dentro e fuori il Castello.

Ne abbiamo viste tante in queste settimane e tante se ne avranno. Tra le varie esposizioni abbiamo notato ed apprezzato soprattutto i lavori di tanti artisti locali e di questi, almeno in parte, ci piace riportare un breve accenno, nonostante l'esiguità di spazi di questo numero pieno zeppo di notizie estive.

La prima che vogliamo ricordare è "Una magnifica presenza", la nuova ricerca pascoliana di Sandra Rigali e Caterina Salvi. Dal 30 giugno al 14 luglio, i lavori di Sandra, pittrice e Caterina, fotografa sono stati in mostra presso il museo Stanze della Memoria. Un grandissimo omaggio a Giovanni Pascoli ed alla sua presenza a Castelvecchio che si è basato sull'ispirazione e la reinterpretazione di scritti autografi, schizzi, fotografie d'epoca. La mostra, formata da dipinti, scatti fotografici e interessanti sovrapposizioni dei due mezzi espressivi, è poi proseguita presso i locali della foresteria di Casa Pascoli in occasione della Serata Omaggio del 10 agosto dove rimarrà aperta per tutto il mese.

Una esposizione fuori dagli schemi e sicuramente originale anche quella presentata dal 12 luglio nel suo studio in via di Borgo da Swietlan Kraczyna, che ha dedicato una serie di incisioni e dipinti che si ispirano alle parole della canzone "Coming Up Easy" di Paolo Nutini e che fino al 15 agosto è visitabile tutti i giorni. Sempre presso lo studio for Color Etching di Kraczyna, il 3 agosto è stata anche inaugurata la mostra degli allievi che hanno preso parte ai suoi corsi di perfezionamento.

Interessanti anche le sculture in legno del barghigianissimo Luigi Paolini con la sua esposizione de "La montagna racconta", andata in scena dal 7 al 14 luglio nella galleria



Paolo Nutini e Swietlan Kraczyna

comunale di Via di Borgo.

Con i suoi "legni" Gigi ci ha raccontato con tanta bravura le storie e le leggende della nostra montagna.

Dal 7 al 29 luglio nel fondo Stefani in via di Mezzo, si è tenuta anche la mostra di un altro artista barghigiano, Paolo Biagioni con la sua nuova personale, un trionfo di blu e di mare dal titolo "Il blu e il mare - dedicato al mare in blu ftalo".

Dal 15 al 22 luglio la galleria Comunale di via di Borgo ha ospitato anche le ultime opere di Riccardo Pieri, artista barghigiano conosciuto dai più come musicista ma ormai affermato pittore di atmosfere agresti fuori dal tempo.

Dedicata a Pascoli anche la mostra di Nazareno Giusti il quale, per ricordare il Poeta, ha realizzato dodici acquerelli che ripercorrono i fatti intimi e la vita pubblica del poeta, esposti nelle serate del festival letterario Tra le Righe di Barga presso l'androne di Palazzo Pancrazi.

Altra mostra pascoliana è stata quella ospitata presso il Museo Stanze della memoria dal titolo "I luoghi del Pascoli", che ha riportato a Barga (dal 17 al 31 luglio) il valido artista Salvatore Magazzini con una serie di opere davvero interessanti. Nella serata inaugurale la mostra è stata preceduta da un video sul Pascoli del regista milanese, molto legato a Barga, Marco Poma.

Ultima mostra in ordine di tempo prima della chiusura di questo numero la sorprendente esposizione di Eleonora Menconi, fresca di laurea in belle arti che alla sua prima esposizione ha rivelato tutto il suo talento fondendo le sue più grandi passioni: danza e pittura.

Ospite d'eccezione della mostra di Eleonora niente meno che il cantautore Francesco Guccini, amico di famiglia che ha visto crescere la giovane artista.

Per quello che ancora rimane da vedere si ricorda che a Barga si terrà (S)passo tra l'Arte, il festival di arte contemporanea promosso dall'associazione culturale Ventid'Arte per portare nelle strade e nelle piazze arte e artisti emergenti. L'evento si svolgerà nelle serate dell'11, 12 e 13 e 14 agosto nel centro storico di Barga proponendo figuratività, live music e performance dei molti talenti che prenderanno parte alle quattro serate. Proseguiamo: in via di Borgo, nella galleria comunale, si terrà dal 18 al 26 agosto l'esposizione di Roberto Fiori e dal 28 agosto al 7 settembre quella di Luigi Saracino e Maria Grazia Donati. Presso il museo "Stanze della memoria" in via di mezzo - Piazza Garibaldi la personale di Michele Lovi dal 22 agosto al 2 settembre.

Presso l'atrio di Palazzo Pancrazi si segnala inoltre dal 5 al 19 agosto un'altra interessante mostra dedicata a Giovanni Pascoli con le opere dell'artista Susanna Biagioni. Presso la scuola dell'infanzia di piazza Pascoli, dopo l'esposizione di Francesco Guerrini rimasta aperta dal 21 al 29 luglio, saranno Anita Cheloni e Roberto Funai ad esporre le proprie tele nei giorni dal 10 agosto al 19 agosto.



Eleonora Menconi e Francesco Guccini

Infine, da segnalare presso la chiesa del SS Crocifisso, per tutto agosto, la mostra fotografica di Angelo Pellegrini dal titolo "Lungo l'Auser".

UN RICONOSCIMENTO PER "IL MANGIAR BENE"

BARGA – Un importante riconoscimento per la rosticceria "Il Mangiar Bene" aperto solo un anno fa in largo Biondi a Barga.

A questo locale barghigiano che nel giro di pochi mesi si è fatto largamente apprezzare, è stato assegnato il 5° premio nella graduatoria della Media Valle – Garfagnana per il concorso "Il Re della Pizza" proposto da La Nazione e dall'associazione Confartigianato di Lucca.

Simona Ercolini e Michele Cherubini, i due titolari, hanno partecipato alla gran cerimonia finale lunedì 4 giugno presso la sede del Confartigianato per ritirare la loro ben meritata pergamena. In questa occasione il Direttore della Confartigianato Roberto Favilla ha sottolineato che sono arrivate per il concorso oltre 100 mila preferenze per le tre graduatorie in lizza e quindi già in sé, l'essere arrivati primi nella graduatoria, ha significato un grande riconoscimento per tutti i partecipanti del concorso.



Cani e gatti avvelenati

BARGA – Castelvecchio e Barga come l'Ucraina, dove per far più belle le città per gli Europei sono stati avvelenati e sterminati i cani randagi. Qui la questione è un po' diversa, ma la crudeltà è la medesima. Decine e decine di gatti negli ultimi anni sono stati sistematicamente avvelenati in quel di Castelvecchio utilizzando un veleno per lumache, la Metaldeide.

Come se non bastasse anche a Barga, principalmente in centro storico, cinque cani sono deceduti nel giro di pochi giorni facendo pensare, anche in questo caso, all'avvelenamento, anche se solo una carcassa è stata analizzata, dando ragione alle ipotesi.

Mentre ancora ci si interrogava su chi poteva aver compiuto tali gesti – e se nel caso di Barga vecchia l'avvelenamento potesse essere volontario o accidentale – un altro fatto di inaudita

crudeltà ha scosso la comunità, con la notizia di uno dei cani dell'allevatrice Karin Schirmer trovato brutalmente eviscerato.

In tutti e tre casi, per i quali ancora non si è capito se ci sia un legame, autorità e forze dell'ordine stanno indagando anche per mezzo di analisi specifiche per giungere finalmente in fondo a una vicenda che mette i brividi.



Un momento del sopralluogo dell'Anpana con cani addestrati per individuare tracce di veleno nell'ambiente

ENGLISH SPEAKING PHOTOGRAPHERS

VIA DELLA REPUBBLICA 205
FORNACI DI BARGA
TEL. 0583 708121

ARTEIMMAGINE
FOTO&GRAFICA

WWW.ARTEIMMAGINEBARGA.IT
INFO@ARTEIMMAGINEBARGA.IT

Dal 1881 la tradizione lucchese



Il buccellato TADDEUCCI
è sempre stato il preferito

La Ditta Taddeucci
non ha succursali

LUCCA

Piazza S. Michele - Tel. 0583 494933

Grande spettacolo per la quarta edizione

FORNACI – Lo spettacolo della buona musica è tornato anche quest'anno in quel di Fornaci, con la quarta edizione del concorso musicale Fornaci in...canto, tenutosi nelle serate del 27, 28 e 29 luglio in piazza IV Novembre.

Come sempre organizzato da Massimo Salotti (direttore artistico) e Lucia Morelli (segretaria di produzione) con la collaborazione dell'amministrazione comunale ed in particolare dell'assessore Gianpiero Passini, Fornaci in...canto ha avuto il patrocinio del progetto provinciale e regionale "Creativi di Natura", nato per legare le progettualità del territorio attraverso una prospettiva che rafforzi le attività creative.

Tanti i talenti selezionati alle audizioni a porte chiuse tenutesi nei giorni precedenti alle eliminatorie, che hanno poi permesso a 14 solisti, 10 "kids" e 3 band di calcare il grande palco di piazza IV Novembre, quest'anno sistemato sotto all'obelisco. Tutti in lizza per esprimere il loro potenziale e contendersi il ricco montepremi consistente in 2mila euro in borse di studio e riconoscimenti speciali tra i quali il premio Elio Rigali, assegnato dal pubblico al più talentuoso e il premio Giovanni Pascoli (istituito quest'anno) andato al miglior testo inedito.

Le due serate delle eliminatorie per la sezione Solisti, per la sezione kids e band e la finalissima sono state accompagnate da numerosi ospiti e dagli interventi di personalità del mondo della cultura e della musica, molte delle quali hanno anche fatto parte della giuria, ogni sera composta da membri diversi. Ognuna delle tre serate è stata arricchita anche dalle esibizioni della Palestra Judo Club, e la serata finale ha visto anche la presenza, a sorpresa, di Valentina Paradiso, miss estate Italia 2011.

Il bel tempo, via della Repubblica chiusa al traffico e le prime serate di Agosto a Fornaci hanno contribuito a portare un numerosissimo pubblico in piazza IV Novembre soprattutto la sera della finale, quando le persone che hanno assistito alle esibizioni erano davvero innumerevoli.

La conduzione delle serate – che andranno in onda su Bonus TV canale Sky 590, con la finale ripresa da Noi TV – è stata affidata a Sandra Barsanti che ha perfettamente introdotto ospiti, concorrenti e gli interventi dell'amministrazione comunale, nell'ultima serata affiancata anche dall'assessore provinciale alle politiche giovanili Federica Maineri.

Altissime le qualità canore dei concorrenti in gara e ancora più stringenti le prove per la valutazione: da quest'anno, infatti, oltre a un brano eseguito con accompagnamento musicale, gli 8 solisti e i 6 kids giunti in finale sono stati selezionati una prima volta e i migliori tre per categoria hanno dovuto affrontare una seconda prova a cappella; discorso diverso ma prova "speciale" anche per le band (arrivate in finale ognuna con un pezzo inedito) che dopo il brano scelto sono tornate sul palco per misurarsi con un brano dei Beatles arrangiato a piacere.

Grande l'emozione e l'energia sprigionata da tutti i concorrenti, ma i punteggi assegnati dalla giuria sono stati ovviamente molto chiari. Prima delle premiazioni per categoria, l'assegnazione dei premi speciali, andati ai "migliori", che sono risultati Christian Riccetti (miglior giovane); i Fearless (miglior presenza scenica, tastierista e arrangiamento); i Violet Rush (miglior bassista); i barghigiani The Strangers, premiati per il miglior batterista e chitarrista. A loro anche il premio Elio Rigali, assegnato dal pubblico (che in loro supporto è arrivato in massa con tanto di striscioni).

Miglior brano inedito (premiato con una borsa di studio di 150 euro) è stato ritenuto il brano "Lascia Stare" di Andrea Maestrelli, mentre il miglior testo inedito, ricompensato con il Premio Pascoli (borsa di studio di 150 euro) è andato a Marco Dianda con "Per chi non è stato mai come me".

Infine i premi per categoria, che hanno visto altre presenze locali: Caterina Pieretti, prima tra i Kids (2° Sofia Cappelli e 3° Linda Raffaetà) che si è aggiudicata una borsa di studio di 250 euro per proseguire nei suoi studi musicali.

Vincitori per la categoria "band" sono risultati invece i Violet Rush (2° The Strangers, 3° Fearless) premiati con una borsa di studio di 800 euro, mentre tra i solisti il primo premio, consistente in 250 euro, è andato a Elisa Pucci, seguita da Marco Dianda e Andrea Maestrelli.

Si è conclusa così la quarta edizione del concorso musicale Fornaci in...canto, quest'anno supportata da numerosi sponsor privati che hanno creduto (senza sbagliare) nella qualità dell'evento, grazie ai quali è stato possibile mantenere alto il livello dell'organizzazione e dei premi in palio. E già si pensa alla prossima edizione, che segnerà il primo lustro di questo concorso nato, come ormai tutti sappiamo, davanti a un gelato in una torrida giornata di quattro anni fa.



Cronaca, foto e video delle tre serate su <http://www.giornaledibarganews.com/tag/fornaci-in-canto/>

Agosto a Fornaci: shopping, musica, danza e degustazioni

FORNACI – È sempre festa quando si parla di Agosto a Fornaci, e così è stato per i due fine settimana del 28 e 29 luglio e del 3 e 4 agosto, quando il Centro Commerciale Naturale si è trasformato in una grande isola pedonale ricca di iniziative e promozioni.

Il primo weekend è stato soprattutto all'insegna della buona musica grazie a Fornaci in...canto, mentre il secondo ha avuto come tema centrale la danza, con le esibizioni delle scuole della zona che hanno portato in piazza IV Novembre anche alcuni campioni, che hanno poi coinvolto il pubblico in competizioni e balli di gruppo. Il tutto grazie alla collaborazione tra CIPAF e polisportiva Valdilago che nelle due serate hanno fatto "il pienone" in piazza.

A fare da cornice, le tante iniziative dei locali fornacini, quest'anno dedicate alle eccellenze enogastronomiche locali e alle birre artigianali, in ogni caso accompagnate da musica e intrattenimento, con alcuni mini concerti che si sono tenuti in mezzo alla strada, per qualche ora tornata in possesso dei cittadini.

Aperti fino a tarda notte gli oltre cento negozi del paese, con offerte, promozioni, sconti e le prime collezioni autunnali che già fanno capolino dalle vetrine.

Tra una "puntata" e l'altra di Agosto a Fornaci è tornato anche il Bicitruzzo, la sgangherata pedalata enogastrono-



mica ideata tre anni fa da Paolo Orlandi e Denis Monti per portare a Fornaci un po' di carnevale fuori stagione. Circa quaranta i partecipanti che si sono presentati mercoledì 1° agosto all'appuntamento presso il caffè Deja Vu, ognuno vestito e in sella a biciclette a "tema". Nutrita quest'anno anche la partecipazione dei commercianti del Centro Commerciale Naturale che poi, assieme ai pionieri di questa strampalato tour, hanno sfilato e brindato nei locali di via della Repubblica.

SAN CRISTOFORO D'ORO DEDICATO A PASCOLI E ALL'IMPEGNO SOCIALE

Tante iniziative per la festa del Patrono

BARGA – È stato un San Cristoforo d'Oro particolare quello di questo 2012, che ha significato la posa della prima pietra per la creazione di un "club" delle città pascoliane che in questo modo potranno continuare nell'opera di promozione della memoria del grande poeta e far conoscere i luoghi dove visse.

Ma la cerimonia per la consegna della maggiore onorificenza cittadina ha visto anche un'altra importante presenza, quella di Vincenzo Manes, in qualità presidente e ideatore della Fondazione Dynamo Camp, un camp di terapia ricreativa per bambini affetti da patologie gravi e croniche sostenuto da KME Group. Manes è anche vice presidente esecutivo e azionista di controllo di KME, e la consegna del "San Cristoforo" è stata anche un riconoscimento della collaborazione e dei buoni rapporti esistenti con la comunità barghigiana ed il gruppo, legame avvalorato anche dalla pre-

senza, in platea, dei vertici dello stabilimento fornacino.

Cultura e impegno sociale, dunque, celebrati presso il Teatro dei Differenti il 24 luglio scorso, vigilia del giorno di San Cristoforo, patrono della cittadina.

Nell'anno del Centenario Pascoliano, la medaglia celebrativa dell'evento è stata consegnata ai sindaci di San Mauro Pascoli e Matera e ai rappresentanti dei comuni di Firenze, Pisa e Massa che, unitamente alle città di Bologna, Livorno, Messina, Urbino hanno aderito all'invito del comune di Barga e della Fondazione Pascoli per creare un progetto comune.

La medaglia del centenario è stata consegnata anche a chi, nel piccolo della nostra comunità, ha saputo mantenere viva l'immagine e la presenza del poeta, come lo storico custode della casa Museo, Giuseppe Bertoncini (alla memoria); a Claudio Bernardini, al professor Gianluigi Ruggio, alla

dottorssa Diana Toccafondi, sovrintendente ai beni culturali, a Guelfo Marcucci, presidente Onorario della Fondazione Pascoli, e a Lucia Pascoli, erede del poeta.

In questo anno di grandi celebrazioni pascoliane, il San Cristoforo d'oro non poteva poi non andare al presidente della fondazione Pascoli Alessandro Adami, che in pochi mesi ha saputo dimostrare grande passione e competenza nel valorizzare l'uomo e il poeta Giovanni Pascoli.

Durante la cerimonia, sono stati consegnati attestati di merito anche a tanti cittadini del comune che, nel piccolo delle loro attività hanno saputo distinguersi e arricchire il tessuto sociale.

La giornata di martedì 24 luglio, vigilia del santo patrono, si è conclusa come da tradizione con la suggestiva e molto partecipata processione che ha portato il "braccio del Santo" fino in Duomo con un solenne corteo che ha attraversato le vie illuminate da ceri. Come sempre uno spettacolo bellissimo e coinvolgente.

Assieme ai rappresentanti dell'amministrazione comunale di Barga – per la quale era presente anche il vice sindaco di Hayange – anche tante personalità dei comuni della Provincia e delle istituzioni locali, unitamente ai sindaci delle città pascoliane che hanno preso parte alla cerimonia del San Cristoforo d'Oro.



Vincenzo Manes (foto Massimo Pia)



Bonini ed Adami (foto Massimo Pia)

Ad arricchire la processione, oltre ai membri delle diverse parrocchie del vicariato, i bellissimi figuranti del Calcio Storico Fiorentino, del comune di Pisa e della Historica Lucense di Lucca.

FESTA DEL CENTRO STORICO 2012

Una edizione da incorniciare



BARGA – Festa del Centro storico 2012: un successo da incorniciare. La conferma viene dai numeri e dalle riflessioni finali degli organizzatori, che quest'anno hanno saputo davvero creare un mix riuscitissimo fondendo gastronomia, musica, cultura, intrattenimento.

Tra i soggetti impegnati nella programmazione e l'organizzazione della Festa, l'associazione dei commercianti Per B.A.R.G.A., il Barga Jazz, la Pro Loco e il Comune di Barga con l'assessore allo sport e turismo Gabriele Giovannetti, che lavorando in sinergia hanno saputo realizzare quella che non è più una festa paesana ma un evento che ha saputo attrarre migliaia di persone (la stima è di 50mila presenze) arrivate tra le vie del centro storico da tutta la valle, assieme a molti visitatori stranieri in vacanza in zona. Quaranta concerti, iniziative gastronomiche dei ristoranti del castello e delle associazioni – tra cui da sottolineare

il successo dei giovani dei Gatti Randagi con la novità della piazzetta del Crocifisso – happening artistici con i pannelli realizzati per ricoprire le impalcature di Palazzo Pancrazi, mercatini per le vie del centro storico e il festival letterario sono gli ingredienti di altissima qualità che hanno contribuito a far decollare la Festa del Centro Storico che sicuramente quest'anno ha trovato nuova identità.

Ma guai ad adagiarsi sugli allori: tutti i soggetti coinvolti sono ben consapevoli che questo è solo l'inizio, poiché ci sono ancora grandissimi margini di miglioramento e potenzialità inespresse che dovranno essere portate alla luce anche se l'inizio è senz'altro positivo, con la nascita di una collaborazione, molto evidente in questa edizione, tra amministrazione pubblica, soggetti privati e realtà associazionistiche. La strada giusta su cui procedere per fare il salto di qualità e crescere non solo a livello locale.



foto Massimo Pia



Dovunque e Dintorni Viaggi

...Vieni a Trovarci

www.dddovunqueedintorniviaggi.com

FORNACI DI BARGA - Via della Repubblica 125
tel. 0583 709225 / fax 0583 75756 - info@dddovunqueedintorniviaggi.com



Via del Brennero, 996 - LUCCA Tel. 0583 432511



Frazione Chifenti - BORG A MOZZANO Tel. 0583 87548



Via Roma 10/a - BARGA Tel. 0583 723063



Via Pesciatina 880 - GRAGNANO Tel. 0583 975115

info@lunatici.it :::: www.lunatici.it

UNA SAGRA SPECIALE PER CHIUDERE UN'ESTATE SPECIALE

Dedichiamo le due pagine centrali di questo numero di agosto del giornale ad un evento speciale, la Sagra della polenta di Filecchio.

Lo facciamo in quanto "sponsorizzati" proprio dagli organizzatori della manifestazione filecchiese che hanno voluto affittare due pagine del nostro giornale per fare un po' di sana pubblicità alla manifestazione.

Permettetemi di sottolineare che se realizziamo queste due pagine è anche perché lo vogliamo, e lo facciamo volentieri, come iniziativa editoriale di questo giornale. La sagra di Filecchio, dopo quella altrettanto importante e valida che si terrà prossimamente a San Pietro in Campo (la sagra del maiale di cui parliamo in altra parte di questo giornale), è l'ultimo scoppiettante appuntamento degli eventi gastronomici di questa lunga estate 2012. Un'estate ricca, ricchissima e partecipatissima dalla gente. Dedicare due pagine all'ultima festa estiva del 2012, ci è sembrato quindi come mettere la ciliegina sulla torta su una stagione che difficilmente ci dimenticheremo. Che è stata bella come mai, nonostante i mesi, i tempi e gli anni difficili che stiamo vivendo.

Detto questo ringraziamo di cuore gli amici di Filecchio per la loro attenzione, perché tirare avanti di questi tempi difficili non è certo facile nemmeno per noi e quindi l'aiuto che ci viene è quanto mai provvidenziale. Auguriamo a tutta la squadra Filecchiese un pieno successo per questa manifestazione più che mai variegata, come vedrete in queste pagine, e pronta a regalarvi altre giornate intense, divertenti, di buona cucina, di svago e di sport.

Il Giornale di Barga

BUON CIBO, SPORT, TRADIZIONE E ALLEGRIA: GLI INGREDIENTI

Tutti alla sagra della Polenta

La Sagra Polenta e Uccelli si appresta a tagliare il traguardo delle quarantaquattro edizioni. L'appuntamento, a cura dei volontari dell'Unità Pastorale di Fornaci di Barga, Loppia e Ponte all'Ania, avrà luogo quest'anno nei giorni dal 31 agosto al 9 Settembre presso gli impianti parrocchiali di Filecchio chiudendo, come ormai tradizione, il calendario dell'estate barghigiana. Un anno particolarmente importante, in quanto negli scorsi mesi è avvenuta l'affiliazione all'Associazione Culturale Polentari d'Ita-

lia, che raccoglie realtà che vedono nella polenta, cibo povero che ha sfamato generazioni di nostri avi in tutta Italia, un veicolo di unione e di scambio culturale tra regioni e territori diversi: un ritratto che calza a pennello ad una realtà come quella della Sagra Polenta e Uccelli.

Anche nel 2012 gli organizzatori sono riusciti a stilare un ricco calendario di appuntamenti ricreativi oltreché gastronomici. Si parte Venerdì 31 agosto con una serata tutta dedicata ai giovani:



IL SALUTO DEL SINDACO

Un caro saluto a tutti i volontari e gli organizzatori della sagra gastronomica "Polenta e Uccelli", che da oltre quarant'anni animano il paese di Filecchio nelle prime settimane del mese di settembre.

L'Amministrazione Comunale è lieta del successo e della professionalità che in questi anni ha raggiunto questa manifestazione, che richiama non solo i cittadini del nostro comune, ma anche quelli delle comunità limitrofe.

Da anni si fanno promotori delle tradizioni culinarie che hanno caratterizzato e hanno fatto la storia della popolazione della "Valle del Bello e del Buono" e contribuiscono ad arricchire il calendario turistico-culturale del Comune di Barga.

Quest'anno l'evento assume un importante significato per l'affiliazione fra la sagra di Filecchio e l'Associazione Polentari d'Italia. Grazie a questo ingresso, la città di Barga sarà valorizzata in tutto il territorio nazionale.

In attesa di degustare le prelibatezze e le tipicità che contraddistinguono i vostri piatti, formulo un augurio per la buona riuscita della manifestazione.

Il Sindaco di Barga
Marco Bonini



A PROPOSITO DEL RADUNO DEI POLENTARI A VILLA D'ADIGE

Il lusinghiero bilancio tracciato dal Presidente

Cari amici,

il Raduno Nazionale che si è recentemente tenuto a Villa d'Adige è stato un importante momento che ha valorizzato l'attività che ogni singola realtà associata sviluppa per la promozione turistica dei rispettivi territori.

È stato un incontro che ha messo ancora una volta in evidenza la capacità e la competenza organizzativa di ogni delegazione, consentendo così importanti momenti di confronto e di riflessione.

Mi piace soprattutto sottolineare l'impegno organizzativo messo in campo dagli amici di Villa d'Adige e in particolare dal Presidente Angelo Brenzan, impegno non solo da apprezzare, ma anche da prendere ad esempio per le prossime manifestazioni.

Ci siamo trovati bene, l'organizzazione ha valorizzato tutte le delegazioni consentendo loro di ricevere la massima visibilità.

Grazie, grazie a tutti la nostra Associazione è una bella realtà fatta di persone motivate, umili ma tanto competenti e con la voglia di crescere.

Nell'occasione si è tenuta anche l'Assemblea dei Soci che ha ratificato la richiesta di adesione all'Associazione da parte di nuovi Soci: Loppia-Filecchio (Lucca) e Carbonese (Perugia) che con le altre delegazioni hanno preso parte al Raduno, evidenziando la loro capacità organizzativa e mettendo in mostra le peculiarità dei loro territori.

Ciò dimostra che l'Associazione è in continua crescita a conferma del fatto che in tutti questi anni abbiamo operato bene.



Saluti a tutti e di nuovo grazie per il vostro impegno.

Sebastiano Arcai, Presidente
Associazione Culturale Polentari d'Italia

DELL'EDIZIONE 2012

a Filecchio

sul palco di Filecchio si esibiranno per la prima volta i Cerveza Acoustic Project.

Sabato 1 settembre, con la seconda edizione della gara giovanile in MTB "Rampichino" - Primo trofeo Sagra Polenta e Uccelli, si apre invece "Di corsa a Filecchio": il calendario autunnale degli eventi sportivi promossi dal locale Gruppo Fratres e dalla Misericordia di Loppia.

Domenica 2 si terrà la quarta edizione del raduno di moto ed auto d'epoca "Memorial Adolfo Notini"; gli storici mezzi si ritroveranno per l'ora di colazione e di pranzo a Filecchio, dove sarà possibile ammirarli, per poi partire alla scoperta del territorio. Nella stessa giornata dalle 16.30 si terrà una gara/esibizione di Tiro della Forma di Parmigiano da 25 Kg organizzata dall'ASD Gruppo Sportivo Lancio del formaggio Lucca - Garfagnana.

Mercoledì 5 sarà la volta della celebre serata gastronomica a tema; assieme al menu tradizionale, sarà preparato lo stinco di maiale al forno con patate, bagnato da buona birra. Per partecipare alla cena è richiesta la prenotazione nei giorni precedenti, presso le casse della sagra o contattando gli organizzatori.

La sera di venerdì 7 sarà dedicata interamente ai bambini, con l'animazione proposta dai ragazzi di Smaskerando.

La mattina di domenica 9 avrà luogo la 19ª edizione del trofeo MTB Filecchio che, come ogni anno, porterà i migliori bikers della zona a confrontarsi sul selettivo circuito filecchiese. A partire dalla mattina verrà invece proposta una sfilata ed un'esposizione di trattori e macchine agricole per le vie del paese, con partenza prevista da Fornaci di Barga; seguirà nel primo pomeriggio la rievocazione della sgranatura del granturco.

Oltre agli eventi "straordinari", in ognuno dei due fine settimana ed in occasione della "cena degli stinchi" si esibiranno sul palco alcune delle migliori orchestre di liscio della zona così da consentire ai tanti appassionati di sperimentare la nuovissima pista da ballo inaugurata proprio con l'inizio di questa estate; inoltre per tutto il periodo della festa i più piccini potranno divertirsi con la ricchissima pesca di beneficenza allestita all'interno dei locali parrocchiali, o giocare nel parco divertimenti presso gli stand gastronomici.

Gli organizzatori non si sono però preoccupati di creare un'offerta solamente ricca, ma anche di qualità: infatti in questa edizione come in passato, nell'ottica della valorizzazione dei prodotti tipici del territorio, sarà utilizzata per la preparazione del piatto centrale della sagra l'ottima farina garfagnina di granturco "otto file"; l'altra bella novità è che quest'anno presso la Sagra sarà utilizzato esclusivamente materiale biodegradabile.

Ogni sera gli stands gastronomici apriranno dalle ore 19,00 mentre per le due domeniche della manifestazione sarà possibile anche pranzare a partire dalle ore 12,30.

Sara Moscardini

FILECCHIO DAL 31 AGOSTO
AL 9 SETTEMBRE

**SAGRA
POLENTA
e uccelli**

44°
EDIZIONE

Polentari
d'Italia

VENERDÌ 31
Apertura Stand Gastronomici ore 19,00
Ore 21,30 Cerveza Acoustic Project in concert

SABATO 1
Apertura Stand Gastronomici ore 19,00
Ore 16,00 Gara a carattere regionale giovanile in mountain bike "Rampichino"
Primo trofeo Sagra Polenta e Uccelli

DOMENICA 2
Apertura Stand Gastronomici ore 12,30-19,30
Ore 8,30 Raduno d'auto d'epoca "Adolfo Notini"
Ore 16,30 Gara di tiro della forma di parmigiano da 25 kg

MERCOLEDÌ 5
Apertura Stand Gastronomici ore 19,00
Stinchi di Maiale al Forno
Prenotazione obbligatoria con cessione

VENERDÌ 7
Apertura Stand Gastronomici ore 19,00
Ore 21,00 Animazione per bambini

SABATO 8
Apertura Stand Gastronomici ore 19,00

DOMENICA 9
Apertura Stand Gastronomici ore 12,30-19,30
Ore 10,00 19° Trofeo MTE Filecchio
Ore 11,00 Sfilata ed esposizione di trattori e macchine agricole
Ore 15,00 Rievocazione della sgranatura del granturco

**TUTTE LE SERE
MUSICA DAL VIVO
NUOVA PISTA DA BALLO**

La Sagra utilizza esclusivamente materiale biodegradabile

Filecchio fra i Polentari d'Italia per promuovere Barga ed il suo territorio

La Sagra della Polenta e Uccelli di Filecchio nasce nel 1966 all'interno della parrocchia di Santa Maria Assunta in Loppia; attraverso l'organizzazione di questa manifestazione, si intendeva favorire il dialogo e l'amalgama fra gli abitanti dei tre paesi facenti parte della parrocchia, Filecchio, Loppia e Pedona, fino ad allora ancora troppo poco integrati e disposti ad operare insieme.

I caratteri principali che accomunavano le tre piccole comunità erano certamente il lavoro della terra e la passione di tanti paesani per lo sport della caccia. Fu così deciso di scegliere come tema gastronomico della festa il piatto povero per eccellenza: la polenta, simbolo dell'estrazione contadina e popolare della nostra gente, abbinato alla cacciagione cucinata in umido, alimento tipico della cucina toscana. In pochi anni la Sagra della Polenta e Uccelli di Filecchio diventa conosciuta come la "festa dei cacciatori". Le prime edizioni si tennero a cavallo del primo fine settimana del mese di ottobre; dopo pochi anni fu però deciso di anticipare la festa al primo fine settimana di settembre. Oggi la manifestazione si sviluppa su circa dieci giorni che vanno dal primo al secondo fine settimana di settembre.

Con l'edizione 2012 la sagra taglierà il prestigioso traguardo delle quarantaquattro edizioni (dal 1966 ad oggi solo in due annate non fu possibile organizzare l'evento); la festa di Filecchio rappresenta quindi la più longeva di tutto il territorio del comune di Barga e una delle prime in Valle del Serchio.

L'iniziativa, che continua ad essere tutt'oggi attivamente promossa e sostenuta dalla parrocchia di Loppia, ha visto nascere negli ultimi anni nuove forme di colla-

borazione. In primis, la Sagra ha affrontato con grande spirito di condivisione la nuova esperienza dell'Unità Pastorale per cui, grazie al costante impegno e alla disponibilità del parroco don Antonio Pieraccini, a fianco dei "paesani" sono accorsi nuovi collaboratori dalle parrocchie di Fornaci di Barga e Ponte all'Ania: la manifestazione in questo modo è divenuta una delle prime occasioni per coagulare insieme i parrocchiani dell'Unità Pastorale che con entusiasmo hanno risposto a questo invito. In secondo luogo, è sorto un proficuo rapporto con le locali associazioni di volontariato: la Misericordia di Loppia e i Donatori di Sangue di Filecchio hanno coinvolto un notevole numero di volontari del paese, rappresentando



Nella foto, riconosciamo alcuni "pionieri" della sagra quali Settimo Fabbri, Sirio Groppi e Gino Lammarì

in tal modo un altissimo esempio di come il mondo del volontariato, così a Filecchio come in tutto il Barghigiano, sia fortemente radicato nella comunità e funga da collettore di uomini ed energie attorno ad una fitta rete benefica di attività.

L'imponente dispiego di forze sorto negli ultimi anni ha consentito così di dare concreta vita ad un progetto a lungo concepito, vale a dire l'affiliazione della Sagra Polenta e Uccelli all'Associazione Culturale "Polentari d'Italia", gruppo costituitosi nel 1996 a livello nazionale e che comprende sedici sodalizi che spaziano geograficamente dal Trentino alla Sicilia, passando per tutta la penisola, uniti dall'amore per lo stesso piatto, una pietanza dal linguaggio universale: la polenta. I membri dell'associazione Polentari d'Italia si incontrano periodicamente, organizzando in particolar modo un raduno nazionale, di cadenza biennale, che vede i vari gruppi incontrarsi in uno dei centri affiliati: si tratta di un evento di proporzioni notevoli e di forte richiamo turistico e gastronomico, che nell'ultima occasione è arrivato a richiamare ben 25.000 visitatori. Quest'anno Filecchio ha celebrato il proprio ingresso ufficiale nell'Associazione partecipando al Raduno Nazionale tenutosi a giugno a Badia Polesine (Rovigo), con una folta delegazione di volontari ed amici che hanno esportato, con grande successo, la bontà del granturco garfagnino 8 file, della cucina nostrana e della genuinità degli alimenti della terra "del bello e del buono" che, insomma, contraddistinguono la nostra Valle.

Mauro Gemignani
Coordinatore volontari Sagra Polenta e Uccelli

RIEVOCAZIONE STORICA A SAN PIETRO IN CAMPO

La "Trebbiatura", come sempre un successo

BARGA – Edizione insuperabile e come sempre accuratissima per la "Trebbiatura del grano", manifestazione che rievoca uno dei momenti culmine della vita contadina di una volta e che è stata celebrata il 22 luglio scorso a San Pietro in campo, sotto l'organizzazione del Comitato Paesano.

La giornata si è aperta in tarda mattinata con il corteo dei trattori e dei macchinari agricoli storici (ben 68, tra i quali anche diversi mezzi antichi provenienti dall'associazione Trattori d'Epoca di Lucca) che da Barga, con tanti figuranti in costume, ha raggiunto la zona degli impianti sportivi di San Pietro in Campo. Qui nel pomeriggio si è rievocato la trebbiatura come si faceva una volta, utilizzando una vecchia trebbiatrice, azionata dalla ormai "special guest" di casa, la Locomobile a vapore del 1911 giunta anche quest'anno da Lucca.

Quella che sette anni fa era iniziata come una piccola festa paesana per festeggiare un'usanza dimenticata è diventata in pochi anni un vero e proprio festival dedicato al mondo, agli attrezzi ed ai macchi-



foto Massimo Pia

nari ed anche e soprattutto alle usanze contadine di casa nostra che richiama ogni anno un gran pubblico e che coinvolge nella sua realizzazione centinaia di persone che portano tanto entusiasmo e tanta genuinità all'evento.

Per tutto il pomeriggio i membri del comitato paesano hanno spiegato al pubblico le fasi e le modalità di questa antica lavorazione che un tempo impegnava le famiglie al termine del raccolto. Per raccontare meglio le nostre tradizioni sono stati proposte anche altre metodologie contadine di una volta, come la trebbiatura a mano, la tostatura dell'orzo o la preparazione del pane. La trebbiatura del Grano da

sempre ospita anche una parte artistica, che è stata riproposta con un'estemporanea di pittura alla quale da quest'anno erano invitati anche i giovanissimi. Grazie alla collaborazione con Sandra Rigali, infatti, i ragazzi dagli 8 ai 15 anni hanno potuto esprimere le suggestioni dettate dai pannorami agresti e dai versi di Giovanni Pascoli. Fuori concorso ma sempre ispirati alla vita rurale anche i lavori di Persio Da Parto, Emanuele Biagioni, Alba Calamari e Sandra Rigali.

E come ogni giornata legata alla trebbiatura che si rispetti, sia a pranzo che a cena non è mancata una robusta parte gastronomica e conviviale che ha incorciato il successo dell'evento.

TRA LE RIGHE DI BARGA

Nomi e temi importanti al Festival

BARGA – Dal 19 al 22 luglio a Barga si è celebrata la nuova edizione del festival letterario "Tra le righe di Barga" che da quest'anno si pregia anche di un logo davvero azzeccato realizzato per la manifestazione dall'artista Antonio Possenti. È stato un festival da incorniciare con tanti nomi importanti del giornalismo e dell'attualità italiana, ma anche con temi altrettanto interessanti.

Il via scoppiettante con Beppino Englaro, il padre di Eluana, la ragazza che, coinvolta in un tragico incidente stradale nel 1992, riportò lesioni tanto gravi da rimanere in stato vegetativo. Le cronache, i dibattiti, le prese di posizione a favore o contro la richiesta di applicare quanto espresso da Eluana stessa, coinvolsero tutta Italia nella battaglia portata avanti dal padre per rivendicare un diritto fondamentale e ovvio: quello di dire no all'offerta terapeutica.

Diritto alla libertà di cura e, di conseguenza, diritto a non essere più curati. Englaro ha portato, di fronte ad un pubblico da grandi occasioni, la testimonianza

della sua battaglia civile con la presentazione del suo libro "La vita senza limiti - La morte di Eluana in uno Stato di diritto". L'atrio di Palazzo Pancrazi ha ospitato nelle sere successive il noto giornalista Antonello Caporale (adesso in forza al Fatto Quotidiano) che in quella stessa sera era stato ospitato dalla nostra redazione per effettuare un collegamento in diretta con la trasmissione "In Onda" su La7. Al pubblico barghigiano ha presentato il suo libro "Controvento" parlando dello sfruttamento nelle regioni del sud (da parte di pochi) di un bene comune: il vento. Interessanti anche i temi e gli ospiti delle ultime due serate con il magistrato Rosario Priore che

ha presentato la sua verità e le verità indicibili degli anni di piombo con "Intrigo internazionale" ed infine con Alvaro Ranzoni che ha parlato di una sensazionale scoperta che potrebbe rivoluzionare la storia dell'arte: il ritrovamento, in un appartamento di Civita vecchia, di quello che probabilmente fu lo studio per la realizzazione dei magnificenti affreschi delle stanze vaticane, oggi conosciute da tutti come le stanze di Raffaello.

Tanta gente anche nelle sere successive del festival condotte con bravura dal giornalista Andrea Gianasi di Prospettiva Editrice che ha organizzato la manifestazione insieme a Edicola Poli e Comune di Barga.



FESTA DEI CAMPANARI PER LA "MEZZANA" DEL DUOMO

BARGA – Festa grande per il campanile del Duomo ed i suoi campanari per i duecento anni della campana "mezzana", prodotta nel 1812 nella Fonderia Bimbi.

Domenica 29 luglio si è celebrata questa importante ricorrenza, con l'arrivo di gruppi di campanari da San Sepolcro, Corsagna, Perpoli, Cardoso, Chiozza, Bargecchia, Cascio e Lucca per aiutare i campanari di Barga a festeggiare il bicentenario con un lungo concerto di campane iniziato alle 10 di mattina.

Nell'occasione il campanile è rimasto aperto al pubblico ed ha ospitato una mostra fotografica curata da Christian Tognarelli dedicata ai campanari del passato, ma è stato possibile ammirare anche il meccanismo dell'orologio che ogni ora spande nell'aria i rintocchi delle campane.

L'occasione è stata buona anche per raccogliere fondi in favore delle popolazioni emiliane colpite dai sismi di maggio scorso, grazie alle offerte lasciate per la pubblicazione di Christian Tognarelli e Pier Giuliano Cecchi "Oltre il suono delle campane", opuscolo che raccoglie fatti e personaggi legati alla tradizione campanaria di Barga.

Omaggio a San Rocco ed alla sua gente

BARGA – Dallo scorso 11 luglio chi si trovava a passare da Barga Giardino avrà sicuramente notato quelle

bandiere verdi che sventolano nella zona di San Rocco. Nessuna festa religiosa particolare, anche se quelle bandiere verdi riportano la simbologia religiosa legata al Santo protettore dalle pesti, ma anche di questa zona di Barga Giardino. Solo una iniziativa del fotografo barghigiano Mariano Moriconi che da quando ha trasferito il suo negozio da Porta

Reale a Piazza San Rocco, alcuni mesi orsono, si è innamorato di questo rione.

Nella ex tipografia Gasperetti ha realizzato un negozio di fotografia di prim'ordine, dove si trovano anche tante altre cose e nel frattempo si è innamorato del posto.

"Qui si respira ancora l'aria dei vecchi rioni in cui una volta si dividevano i paesi; c'è ancora la solidarietà e la vicinanza tra la gente, c'è ancora lo spirito di appartenenza ad un luogo. E' un mondo tutto

suo all'interno della vita di Barga - ci spiega Mariano - E siccome ritengo che la valorizzazione delle realtà rionali sia un valore aggiunto per la crescita e la caratterizzazione di un paese turistico come Barga, ho voluto realizzare le bandiere che simboleggiano, mi auguro, l'orgoglio di chi vive e si sente di San Rocco".

Mariano in realtà ha fatto molto di più. Da bravissimo fotografo quale è, ha realizzato una serie di scatti che ritraggono luoghi, angoli, genti di San Rocco. Ne è venuta fuori una mostra che ha esposto ogni mercoledì del Mercatino sotto le stelle, fino all'8 agosto scorso.

"E' stato un altro tributo - aggiunge Mariano - alla gente di questo posto ed anche alla particolarità di questo luogo che svela angoli davvero suggestivi".

Foto originali quelle di Mariano, che sono state veramente un bell'omaggio alla vita ed alla gente di San Rocco.



Lucchesia Viaggi

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

Sconti speciali 15% Welcome Travel & Lucchesia Viaggi per Mediterraneo, Tunisia, Baleari, Mar Rosso



Le nostre proposte in bus...

26 ago - 1 set: 2x1, tour della Sicilia € 880 / coppia

4 - 7 settembre: 4 giorni a San Giovanni Rotondo - santuario Padre Pio in hotel 4 stelle € 340

8 - 9 settembre: Lago di Bolsena € 165

22 - 23 settembre: tradizionale appuntamento con la raccolta delle mele € 185

Speciale Estate...

Sardegna dal 9 al 16 settembre: 3 x 1 € 445 nave inclusa

Crociere a prezzi speciali con sconti fino a € 200 a coppia

2x1 Mediterraneo: da € 500 a persona

Partenze di gruppo...

compresi i trasferimenti in bus

Creta, 8-15 settembre: volo + hotel

in pensione completa, € 650

Santo Domingo, 6-14 ottobre:

volo + hotel tutto incluso, € 1120

... i Parchi in Bus:

2 settembre: Gardaland € 60

7 settembre: Rainbow € 65

WELCOME TRAVEL

I nostri servizi...

Pacchetti Viaggi

Biglietteria marittima

Lista nozze personalizzata

Noleggio pullman, auto

Visti e assicurazioni di viaggio

Biglietteria aerea linea e low-cost

Biglietteria pullman Italia ed estero

Biglietteria eventi sportivi e concerti

Novità: biglietteria ferroviaria

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

ADAMI IACOPO
Tree-Climber

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

I NOSTRI SERVIZI

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



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

FESTIVAL ALL'INSEGNA DI MUSICA CLASSICA, LIRICA E MODERNA

45 anni di Opera Barga



BARGA – Si è conclusa domenica 15 luglio la quarantacinquesima edizione del Festival Opera Barga, come sempre incentrato alla scoperta e alla valorizzazione del repertorio musicale meno conosciuto.

In questa edizione il Festival ha avuto importanti collaborazioni che hanno portato a Barga realtà impegnate nella valorizzazione della musica come Teatro dello Scompiglio e Auser Musici, oltre che l'Ensemble Le Musiche di Simone Bernardini, formazione sempre presente durante la manifestazione. Il Festival è stato aperto proprio da quest'ultimo, che si è esibito con un concerto virtuosistico assieme alla pianista lettone Laura Skride e al corno di Deborah Kopp nella magnifica cornice del chiostro di Santa Elisabetta, dove nelle sere seguenti, con diverse formazioni e altri repertori, è tornata a risuonare la musica dell'Ensemble che ha fatto tappa anche a Fornaci nell'Aia del Beniamino.

Una grande novità nella programmazione di Opera Barga è stata apportata dalla collaborazione con l'associazione Teatro

dello Scompiglio, che ha eseguito a Barga un "Omaggio a John Cage" - questo il titolo della serata - e ad altri compositori moderni eseguendo, sempre presso il chiostro di Santa Elisabetta, "Living Room Music", uno spettacolo di musica contemporanea in uno spazio allestito a salotto, e la prima italiana di "Fads and Fancies in the Academy", assieme a brani di Giorgio Battistelli, Paolo Castaldi, Francesco Filidei.

La conclusione dei dieci giorni di Festival, che poi è proseguito a Bagnone (MS), è stata affidata invece all'opera di Alessandro Scarlatti "Gli equivoci nel sembiante" con la prima rappresentazione in tempi moderni che si è tenuta al Teatro dei Diferenti il 14 e 15 luglio, portata in scena dall'Associazione Musicale Auser Musici di Carlo Ipata e dai quattro giovani cantanti, selezionati attraverso audizioni tenutesi presso il Teatro Verdi di Pisa a marzo, che hanno interpretato un soggetto rappresentato per la prima volta nel 1679 con abiti e scenografie d'ispirazione contemporanea, sotto la regia di Dagny Müller.

Flash Mob a sorpresa in Barga

BARGA – Spettacolo fuori programma la sera del 18 luglio scorso durante la Festa del Centro Storico. Sul cielo di Barga si sono innalzate a sorpresa una ottantina di lanterne thailandesi, piccole mongolfiere riempite dal calore di una fiamma che possono volare anche a diverse centinaia di metri di altezza. L'iniziativa è stata di due giovani barghigiani, Stefano e Matte, che hanno organizzato un flash mob.

Flash mob (dall'inglese flash: rapido, improvviso, e mob: folla) è un termine coniato per indicare una riunione, che si dissolve nel giro di poco tempo, di un gruppo di persone in uno spazio pubblico, con la finalità comune di mettere in pratica un'azione insolita. Questo è quanto successo a Barga dove, richiamati dal tam tam dei social network e degli sms, si sono ritrovati un centinaio e più di giovani con l'obiettivo di lanciare nel cielo sopra Barga cento lanterne thailandesi. Tutte e cento forse non sono partite, ma una buona parte si



sono innalzate per uno spettacolo davvero unico e suggestivo, anche se un po' pericoloso, visti i tempi di siccità.

Comunque tutto è andato per il meglio e vista la buona riuscita di questo evento, gli organizzatori non hanno dubbi: a breve altri flash mob animeranno la vita di Barga.

L'iniziativa è stata dedicata ai poveri animali vittime di crudeltà e rimasti uccisi nelle settimane precedenti a Barga.

SUCCESO PER L'ACQUISTO SOLIDALE DI PARMIGIANO REGGIANO

BARGA – L'adesione a "Una Forma di Solidarietà", l'iniziativa nata dalla collaborazione tra le associazioni di settore e le Pro Loco d'Italia per aiutare i caseifici emiliani colpiti dai sismi dei mesi scorsi, ha avuto un successo inatteso anche a Barga.

Coordinata nel nostro comune dalla Pro Loco Barga, "Una Forma di Solidarietà" ha permesso l'acquisto di parmigiano reggiano a prezzi solidali e, in una sola settimana, i cittadini del comune hanno dato vita a una vera e propria corsa alla solidarietà acquistando in totale 875 kg di parmigiano in singoli pezzi da un 1kg e 2 forme intere, per un totale di 14.050 euro. In Italia sono state 6mila le Pro Loco aderenti, per un totale di 1600 forme di parmigiano richieste, nel cui costo al chilo è compresa anche una piccola donazione che



i consorzi devolveranno per contribuire alla ricostruzione dei borghi colpiti dal sisma. Per quello acquistato a Barga la cifra che andrà in beneficenza sarà ancora maggiore, dato che la Pro Loco aveva già applicato un piccolo contributo sul prezzo di acquisto.

La consegna ha comportato un po' di attesa, ma dal 5 agosto quanto ordinato è stato consegnato ai punti di raccolta di Barga e di Fornaci.

Quando questo giornale sarà tra le vostre mani probabilmente la distribuzione sarà già a buon punto; vi ricordiamo comunque che è possibile ritirare il proprio parmigiano solidale a Barga, presso l'edicola Poli (0583 710270) tutti i giorni dalle 18.00 alle 19.30 o presso Arte nel Mobile a Fornaci (0583/75356) dalle 9.30 alle 12.00 e dalle 15.30 alle 19.00. Per tutte le altre informazioni: proloco@gmail.com

Il torneo di volley a Castelvechio

CASTELVECCHIO PASCOLI – Nel mese di Giugno si è svolto presso il campo polivalente di Castelvechio l'ormai collaudato torneo di pallavolo con squadre miste donne - uomini, organizzato dalla Misericordia e Donatori di Sangue sotto la regia del solito Marco Onesti.

Quest'anno si è avuta qualche defezione (colpa della crisi?): sette sono state le squadre partecipanti; presenti comunque quelle ormai storiche di questa manifestazione.

Si è scelta perciò la formula del girone unico con le squadre prime classificate a giocare la finale, dove hanno trionfato i "bargei" della trattoria Da Riccardo lasciando il secondo posto



foto Massimo Pia

agli YXY, che nonostante lo 0 a 3 hanno lottato palla su palla. Per il terzo posto il Manzo Team ha battuto i locali del Dedalo, che nonostante gli sforzi dello stesso Onesti e del Biondo non riescono mai a lottare per il primo posto. Le serate calde e serene non hanno

creato intoppi al torneo ed hanno favorito la presenza costante di numerosi spettatori, anche da altri paesi, che si sono potuti rifocillare con pasta fritta e sangria preparati dai ragazzi del paese, guidati come sempre dalla Martina.

Augusto Guadagnini

PROSSIMA PUBBLICAZIONE SULLE ANTICHE PORTE DI BARGA

BARGA – L'Associazione Polisportiva Valdilago, diretta da Florio Biagioni, ha consegnato alle stampe un testo di storia che parla delle antiche Porte di Barga e di altri aspetti che riguardano le fortificazioni del Castello.

La pubblicazione, curata da Pier Giuliano Cecchi e Pier Carlo Marroni, si è resa necessaria quale supporto al progetto dell'Associazione Valdilago che, accettato dal Comune, mira a dotare quelle antiche strutture di un'idonea pensilina turistica che illustri ai tanti ospiti di Barga ciò che vedranno e ciò che avrebbero potuto ammirare se la mano dell'uomo fosse stata meno devastante. Ovviamente alludiamo alla perdita delle antiche Porte di Borgo che, comunque, sono tornate a rivivere nel disegno grafico effettuato sulla base della carta del Territorio di Barga dell'anno 1539, il quale è stato pubblicato nel numero passato del nostro Giornale.

Chi volesse prenotare il volume può rivolgersi presso la nostra redazione (tel. 0583 723003 - redazione@gioornaledibarga.it).

Falegnameria VALDRIGHI s.n.c.

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

www.falegnameriavaldrighi.it

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

I nostri serramenti sono corredati di certificazione acustica e termica CE

PREPARATI AL SOLE
cattura l'energia con i pannelli solari

ti offriamo installazione e assistenza a prezzi vantaggiosi

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

PARA DIGMA

GIÀ INAUGURATI TRE IMPORTANTI RECUPERI DI ROCCHE E MONUMENTI DELLA VALLE

Va avanti il progetto Rocche e fortificazioni

FABBRICHE DI VALLICO – Nuovi passi in avanti per il progetto delle Rocche e delle Fortificazioni della Valle del Serchio, un'idea nata alcuni anni orsono, nel 2007, ai tempi del Governo Prodi, portata avanti dall'allora sottosegretario ai Beni Culturali, Andrea Marcucci e che adesso comincia a dare i primi frutti.

A Fabbriche di Vallico il 13 luglio sono stati inaugurati i lavori per il restauro del ponte medievale del '500 in Località Mulini. Pochi giorni prima a Molazzana, in Garfagnana c'era già stata l'inaugurazione per i lavori di recupero della Rocca Estense. Alla fine di luglio è poi avvenuta l'inaugurazione degli importanti lavori di restauro che hanno interessato, sempre in Garfagnana, la Fortezza delle Verrucole.

"Un progetto da 6 milioni di euro, il primo lotto che si chiuderà nelle prossime settimane di oltre 3 milioni di euro, il restauro di 20 fortezze in 17 comuni diversi, i primi tre cantieri che chiudono nei tempi previsti. Sono le cifre del piano di recupero delle antiche strutture militari della Valle del Serchio e della Garfagnana. Un fatto in assoluta controtendenza in questa stagione di tagli".

Lo afferma proprio il senatore del Pd Andrea Marcucci.

"Nel complesso la rete delle rocche e dei castelli della provincia di Lucca avrà l'ambizione di diventare – conclude Marcucci – uno degli itinerari turistico culturali più suggestivi del Paese".

Per quanto riguarda i fondi raccolti fino ad ora molto è stato possibile fare grazie alla disponibilità di Arcus e della Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca: 2 milioni di euro la prima ed un milione la seconda. Ne mancano ancora tre per completare l'operazione, ma quanto raccolto ha permesso almeno di portare avanti la prima tranche del progetto che entro la fine dell'anno vedrà l'inaugurazione di altri recuperi riguardanti le fortificazioni della valle del Serchio. Tra questi anche la realizzazione del museo documentale delle rocche e delle fortificazioni della vallata che verrà realizzato a Barga presso la Volta dei Menchi.



HIGHWOOD, IL. (U.S.A.)

Campioni nazionali di bocce

HIGHWOOD, IL. (U.S.A.) – Questa foto ritrae la formazione dell'Highwood Bocce Club, della cittadina di Highwood, Illinois, USA che è composta anche dal nostro concittadino ed abbonato, Marzio Piagentini. Recentemente la squadra ha conquistato la vittoria ai campionati nazionali di bocce.

La Highwood Bocce Club, oltre che dal nostro Marzio, è composta da Tony Biondi, Pauly Giannetti, Jack Grandi. A tutti loro i nostri complimenti.



I tornei sportivi di Filecchio

FILECCHIO – Lo scorso venerdì 13 luglio, presso il campo polivalente di Filecchio, si è tenuta la serata conclusiva dei tornei di calcetto e di pallavolo che per qualche settimana hanno animato la vita paesana, richiamando un notevole numero di partecipanti e curiosi spettatori da buona parte della Media Valle del Serchio, riversatisi ogni sera ad assistere alla disputa delle partite. La chiusura dei tornei è stata celebrata con una pizzata, cui hanno preso parte 180 commensali messi a tavola dai volontari dell'Unità Pastorale, e con la premiazione avvenuta per mano dell'assessore allo sport del Comune di Barga Gabriele Giovannetti

e del Presidente dell'Unione dei Comuni Nicola Boggi.

Sono stati sanciti i vincitori dei diversi tornei: il calcetto dei ragazzi, il calcetto "generazionale" che ha visto, alla faccia dell'età, la vittoria degli "anziani" del girone, il primo Trofeo Volley Filecchio, vinto dalla squadra Ypsilon&Ypsilon. A nome di tutti gli organizzatori, la promotrice del torneo di pallavolo Alessia Montanelli desidera esprimere un sentito ringraziamento a tutti coloro che hanno prestato il proprio tempo e la propria preziosa opera in queste splendide serate.

Sara Moscardini

ALLA VILLA DI RIPOSO GIOVANNI PASCOLI

Un'asta per la Misericordia del Barghigiano

BARGA – Da anni alla Villa di Riposo Giovanni Pascoli si fa arte con gli anziani ospiti, durante i laboratori di pittura tenuti da Sandra Rigali dedicati alla pittura dal vero o alla riproduzione di copie di opere d'arte.

Attività che permette momenti di svago ma che fornisce anche spunti terapeutici, restituendo, come risultato finale una gran numero di lavori che di stagione in stagione sono

stati utilizzati per creare le numerose pubblicazioni realizzate dalla Villa.

Adesso queste piccole opere d'arte, fatte soprattutto durante l'ultimo anno ed ispirate a Giovanni Pascoli, ai lavori di Alberto Magri ed ai fiori del parco, saranno messe in mostra e poi vendute durante un'asta benefica che si terrà sabato 18 agosto in favore della Misericordia del Barghigiano.

A partire dalle 18.00 la Villa sarà dunque aperta a tutti coloro che vorranno contribuire a questa bella iniziativa, che dimostra ancora una volta come gli anziani hanno ancora molto da dare agli altri; nell'occasione sarà possibile visitare anche le collezioni d'arte che il corpo centrale custodisce e prendere parte all'aperitivo che sarà offerto al termine dell'evento dagli organizzatori.

SPENDING REVIEW E RIORDINO DELLE PROVINCE

Quale destino per la provincia?

BARGA – Se ne dibatte in questi giorni mentre il governo lavora agli ultimi punti da chiarire su come il "riordino" delle province dovrà avvenire, come previsto nel decreto sulla spending review. Di certo, per il momento, c'è il fatto che le Province che non hanno i requisiti minimi non potranno salvarsi dal taglio. "Entro fine anno – dicono dallo staff del ministro Patroni Griffi – la geografia del Paese sarà ridisegnata".

E per la nostra Toscana le novità previste potrebbero non essere molto positive. Il rischio è una superprovincia Prato, Pistoia, Lucca e Massa-Carrara. Già con l'approvazione in Senato, il riordino delle Provin-

ce si basa su criteri rigidi, popolazione e chilometri quadrati, la cui meccanica applicazione porterà il nostro territorio a un'innaturale aggregazione dal confine ligure alla periferia di Firenze.

C'è preoccupazione e fermento tra le nostre istituzioni per scongiurare tale ipotesi e da queste parti, a cominciare dal presidente della provincia Baccelli che ha lanciato per primo la mobilitazione pur rivendicando l'autonomia della provincia di Lucca, si sperebbe almeno in un accorpamento tra le sole provincie di Massa e di Lucca.

Non ci sono però molti margini di manovra. "Occorre una modifica del testo

alla Camera, e quindi i tempi sono strettissimi, o un successivo intervento legislativo – ha affermato il presidente Baccelli, seguito un po' da tutti i nostri rappresentanti nelle varie istituzioni – che appare alquanto improbabile. In assenza di provvedimenti di questa natura, il Consiglio delle Autonomie Locali e la Regione non avrebbero margini di manovra per proporre un piano alternativo".

A settembre si saprà comunque di che morte dovremo morire, quando il piano di riordino sarà definitivamente approvato dal Governo e contestualmente sarà emanato un decreto con l'elenco dettagliato delle funzioni che saranno trasferite ai Comuni.

I DONATORI DI BARGA IN SOSTEGNO DEI COMUNI EMILIANI

BARGA – Lodevole iniziativa quella dei donatori di Sangue Fratres di Barga, che per quest'anno hanno deciso di rinunciare alla consueta festa sociale per utilizzare i fondi che avrebbero speso per riunire a cena tutti i soci. Quanto risparmiato sarà interamente devoluto alle popolazioni dell'Emilia Romagna, in adesione a un invito lanciato dall'Unione dei Comuni della Media Valle del Serchio.

Sarà poi un delegato dell'Ente a consegnare personalmente quanto raccolto al sindaco di uno dei comuni emiliani maggiormente colpiti.

Indubbiamente un'ottima iniziativa.



LA MIGLIORE MUSICA PASSA DA BARGA

Tutto pronto per BargaJazz 2012



BARGA – Conto alla rovescia per l'attissima e ricchissima edizione del Barga Jazz Festival 2012, quest'anno caratterizzato da un calendario particolarmente ricco che vedrà a Barga la presenza di grandi artisti come Karima (18 agosto) e Gegè Telesforo (19 agosto) con un gran finale affidato a Stefano Bollani in programma per il 23 agosto.

Oltre a questi specialissimi concerti il Festival proporrà anche l'evento che è divenuto il più coinvolgente appuntamento dell'estate di Barga, il Barga IN Jazz (19 agosto) giornata durante la quale ogni piazzetta e angolo di Barga ospiterà mini-concerti. Si terranno invece il 20 e 21 agosto le serate finali del Barga Jazz contest dedicato agli artisti emergenti, mentre il 24 e 25 agosto tornerà la venticinquesima edizione del concorso internazionale di composizione e arrangiamento jazz, quest'anno dedicato a Sun Ra. Ogni sera poi, dal 17 al 25 agosto non mancheranno le serate a base di buona musica e cucina presso Villa Moorings con Jazz for Dinner, che si trasformerà, alla fine dei concerti "ufficiali", in EnoJazz, luogo per le più sfrenate improvvisazioni fino a tarda notte.

zetta e angolo di Barga ospiterà mini-concerti. Si terranno invece il 20 e 21 agosto le serate finali del Barga Jazz contest dedicato agli artisti emergenti, mentre il 24 e 25 agosto tornerà la venticinquesima edizione del concorso internazionale di composizione e arrangiamento jazz, quest'anno dedicato a Sun Ra. Ogni sera poi, dal 17 al 25 agosto non mancheranno le serate a base di buona musica e cucina presso Villa Moorings con Jazz for Dinner, che si trasformerà, alla fine dei concerti "ufficiali", in EnoJazz, luogo per le più sfrenate improvvisazioni fino a tarda notte.

LA QUESTIONE OSPEDALE UNICO

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

La possibilità che si decida di realizzare un ospedale meno dotato sulla base della sua localizzazione è emersa dalle dichiarazioni dello stesso direttore generale dell'USL, Raffaele D'Urso, in un'intervista televisiva rilasciata a NoiTv il 25 luglio. D'Urso, al riguardo dell'Ospedale Unico della Valle, ha riferito che: "A seconda di dove i sindaci decideranno la localizzazione è chiaro che l'ospedale avrà caratteristiche e tipologie diverse".

E cioè? Secondo il progetto di massima si parlava di ospedale di tipologia B e quindi dotato di un pronto soccorso e della maggior parte dei reparti per il trattamento anche di casi acuti. Insomma di un buon ospedale, ma si potrebbe anche optare per un ospedale di tipo A (unica altra possibilità per la nostra zona) dove non ci sarebbe nemmeno il pronto soccorso. E la cosa non sembra del tutto improbabile.

Spieghiamoci meglio. Se alla fine la decisione sulla localizzazione fosse per una delle aree garfagnine, non si potrebbe escludere che buona parte del bacino degli utenti della Media Valle non utilizzerebbe più questo presidio; sicuramente la zona di Bagni di Lucca e Borgo a Mozzano, i cui abitanti si rivolgerebbero a Lucca. In questo caso il bacino di utenza diminuirebbe di molto, rispetto all'intera popolazione dei 21 comuni che compongono la Valle del Serchio e cambierebbero certi parametri. E non è da escludere che allora si decidesse per un ospedale che non garantirebbe nemmeno quel poco che ci danno adesso le due strutture presenti: un ospedale di tipo A, appunto, non dotato di pronto soccorso e nemmeno, forse, del punto nascita.

Vedremo, come vedremo anche in che modo verranno trovati i soldi per realizzare il nuovo ospedale.

La parola comunque adesso alla commissione che dovrà redigere le sue indicazioni per permettere ai sindaci di scannarsi poi sulla localizzazione. I prossimi mesi saranno comunque difficili, delicati ed agitati. E speriamo, comunque sia, che qualunque sarà la futura localizzazione, si faccia il possibile per garantirci un ospedale adeguato alle esigenze dei nostri cittadini.

APPROVATO IL BILANCIO DI PREVISIONE 2012

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

Sempre riguardo all'antisismica sono previsti i lavori di adeguamento della scuola elementare di Barga, ma anche quelli per il municipio. Palazzo Pancrazi è stato in queste settimane impalcato in via cautelativa, perché presenta problemi soprattutto al tetto che devono assolutamente essere risolti.

Nel bilancio figurano anche il completamento della bretellina KME di Fornaci; per la realizzazione dell'area mercatale, sempre a Fornaci; il completamento del restauro di Casa Pascoli per altri 700 mila euro (con i fondi già previsti ed in arrivo da Arcus); la copertura Wi-Fi del centro storico di Barga con un finanziamento richiesto. Il Comune richiederà anche un finanziamento per la riqualificazione dell'area mercatale di Barga, che, se concesso, dovrebbe portare al rifacimento di tutta l'illuminazione pubblica di Barga Giardino.

Maggiori dettagli sulla manovra li forniremo ovviamente nel prossimo numero di settembre.

Catagnana si prepara per San Regolo

CATAGNANA – Appuntamento a Catagnana il prossimo 1° settembre (ore 21.00) per la solenne processione biennale che si terrà alla vigilia del giorno di San Regolo, patrono del borgo.

Il corteo sarà aperto dalla banda Luporini di Barga e accompagnato, oltre che numerosi fedeli, dalle compagnie delle chiese del vicariato; le celebrazioni continueranno il 2 settembre, con la santa messa della mattina che sarà accompagnata dalla corale di Catagnana.

Nella stessa giornata, come da tradizione, tornerà il Campionato toscano di Corsa in montagna e alla sera sarà possibile cenare all'aperto e ballare sotto le stelle con l'orchestra di Renzo e Maria.



Albergo Ristorante
LA TERRAZZA

Albiano - Barga - (Lucca)

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

Tel. +39.0583.766141 +39.0583.766155 +39.0583.766175 Fax +39.0583766445

PACIOTTI 4US
PEUTEREY
Desigual
Manila Grace
blugirl
LIU·JO
AJ ARMANI JEANS
PINKO Calvin Klein
GHERARDINI
PIERO GUIDI
SIVIGLIA

abbigliamento e calzature_Fornaci di Barga 0583 75480 / Castelnuovo G.na 0583 644225 // accessori_Fornaci di Barga 0583 75083 // www.ricci-online.com

La processione del Perdono di Assisi

BARGA – Tra le iniziative di carattere religioso e solenne che caratterizzano l'estate barghigiana è tornata quest'anno anche la ricorrenza del Perdono di Assisi, festa francescana che a Barga, grazie alla presenza del convento di San Francesco,

si celebra con grande partecipazione e devozione. Nella chiesa di San Francesco si sono svolte a partire dal 1° agosto tante funzioni religiose, ma il momento più solenne è stato anche stavolta la processione che si è tenuta nella caldissima

e limpida sera del 2 agosto, con tanta partecipazione di devoti.

Partita dal convento di San Francesco ed accompagnata dalle compagnie delle chiese barghigiane e non solo con in testa la banda, la statua di San Francesco è stata portata in processione per tutta la zona dei Frati, arrivando come al solito sul Fosso per poi fare ritorno in chiesa dove, alla presenza anche delle autorità cittadine, c'è stata la chiusura della giornata con il proposito di Barga Don Stefano Serafini.

Come sempre un bel momento ed un appuntamento immancabile per tutti gli abitanti dei Frati e per tutti i fedeli barghigiani.



foto Massimo Pia

Gran finale per Music in Tuscany 2012

BARGA – Con il concerto finale degli allievi ed anche degli insegnanti, si è concluso domenica 8 luglio a Barga il festival "Music in Tuscany" master class tenute da validissimi musicisti italiani e scozzesi e concerti realizzati insieme ai loro allievi.

Ideata dal musicista barghigiano William Moriconi oggi residente in Scozia, l'iniziativa lo scorso anno fu ospitata a Barga, mentre per questa nuova edizione ha trovato in quel di Borgo a Mozzano la sua collocazione definitiva, anche se gli eventi, i concerti in particolare, si sono estesi alle altre cittadine della Media Valle.

Comunque Borgo a Mozzano si è distinta per l'ospitalità fornita agli insegnanti ed agli oltre 15 allievi che hanno preso parte alla Master Class. I concerti si sono invece tenuti a Borgo a Mozzano, Bagni di Lucca ed infine a Barga dove, nonostante il caldo davvero soffocante, l'Aula Magna ha registrato un discreto pubblico che ha seguito sino alla fine con attenzione il programma della serata.

Un programma di tutto rispetto e peraltro davvero interessante, iniziato con l'esibizione corale degli insegnanti di Music in Tuscany: William Moriconi (oboe),



Lawrence Gill (clarinetto), Grant McKay (fagotto), Timoty Brown (corno) ed il fornacino Massimo Salotti al piano che hanno proposto il Quintetto in Mi bemolle K.452 di Mozart.

Di seguito l'esibizione degli studenti che hanno presentato un repertorio davvero raffinato.

Patrocinata dall'Unione dei Comuni insieme al comune di Borgo a Mozzano e dall'istituto Italiano di Cultura di Edimburgo, la manifestazione tornerà in valle del Serchio nel luglio 2012.

NELLA TRASMISSIONE DI VISSANI E ROCCA DI TORREPADULA

Barga su La7 a "TiCiPortolo"

BARGA – Barga sarà protagonista della nuova edizione di "Ti ci porto io", la rubrica televisiva condotta dal noto chef Gianfranco Vissani e da Michela Rocca di Torrepadula alla scoperta delle prelibatezze di questa nostra Italia.

Le sue peculiarità, le sue curiosità, ma anche le bellezze del suo territorio e la sua cucina saranno ospitate in una puntata incentrata su Lucca dove non mancherà un omaggio alla nostra cittadina ed ovviamente all'onnipresente Pascoli. Le riprese saranno effettuate verso il 28 di agosto prossimo, ma la puntata in questione dovrebbe andare in onda tra settembre ed ottobre, la prima forse della nuova serie.

Il 31 luglio scorso un primo "assaggio" con un sopralluogo della troupe incaricata di realizzare la



puntata. C'erano tra gli altri l'autrice della puntata Susanna Baccetti, la regista Pilar Puccini, Carlo Cozzi della produzione e gli autori del territorio Enrico Barcellona ed Emanuele Mariani che hanno girato in lungo ed in largo la cittadina ed hanno toccato anche casa Pascoli alla ricerca di spunti e di storie interessanti.

Di sicuro nelle riprese non mancheranno Barga e

Casa Pascoli, ci sarà lo chef intagliatore Claudio Mencioni che interagirà con Vissani, si parlerà dell'aspetto più scozzese di Barga con il Paolo Gas ed i tifosi del Celtic Club nostrano e di altro ancora. E ci sarà anche un cenno al progetto lanciato da Keane "iBarga", poi cresciuto e sviluppatosi in questo anno del Centenario pascoliano con "iPascoli". Ne riparleremo.

A MOLOGNO "CADONO LE STELLE"

MOLOGNO – Successo a Mologno la sera del 29 luglio per "Cadono le stelle", spettacolo di varietà con

scopi benefici tenutosi in piazza della Chiesa giunto alla sua diciassettesima edizione.

L'appuntamento come sempre prevedeva musica, canti e sketch grazie alle esibizioni amatoriali dei membri del comitato paesano, negli ultimi anni "gemellato" con Ghivizzano, dove si organizza un evento analogo. Ospite speciale Gianpiro Passini, che si si è unito agli artisti per cantare uno dei suoi cavalli di battaglia.

Tantissimi gli spettatori presenti, le cui offerte lasciate all'entrata saranno consegnate all'Unione dei Comuni della Media Valle che provvederà poi a inviare quanto raccolto (quasi 800 euro) ai comuni terremotati dell'Emilia Romagna.





Nardini

liquori, sciroppi e non solo

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

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



TAXI AUTOBUS SERVIZI TURISTICI E DI LINEA

autoservizi

BIAGIOTTI

www.biagiottibus.it
info@biagiottibus.it
 Skype: biagiotti.bus
 fornaci di barga
 via della repubblica, 403
 tel. e fax +39 0583 75113

Servizio

TAXI

Sergio: 348 3580424
 Rudy: 348 3586640
 Stelya: 393 9451999

Bus da 16-19-20-36-56 POSTI
 Noleggio auto e minibus 8 posti



IMPRESA EDILE

Giovannetti

Claudio

Specialista in muratura a sassi e pietra ricostruita strutture in legno, tetti in legno ventilati

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

LA SCOMPARSA DI JOE PIERI



GLASGOW (Scozia) – Una triste notizia per tutta la comunità bargo-scozzese ed anche per Barga. Nelle prime ore del 3 luglio scorso si è spento a Glasgow in Scozia lo scrittore di origini barghigiane Joe Pieri che aveva più di 90 anni.

Joe era, lo possiamo affermare senza dubbi, la memoria storica dell'emigrazione barghigiana in Scozia, testimoniata in tanti suoi avvincenti libri, tra i quali "The Scots-Italians. Recollections of an immigrant", edito Mercat Press, poi ripubblicato nel 2008 in Italiani da Maria Pacini Fazzi.

Pieri ha vissuto gli anni forse più significativi, più duri, ma anche più importanti e ricchi di affermazioni della storia degli italiani emigrati in Scozia.

Aveva un anno quando i suoi genitori lo portarono in Scozia da Bacchionero. I suoi genitori avevano già vissuto una esperienza di emigrazione negli Stati Uniti, ma suo padre, Francesco, era rientrato per arruolarsi nell'esercito italiano durante la Prima Guerra Mondiale.

Finita la guerra e constatato nuovamente che in Italia non esistevano prospettive e possibilità, aveva di nuovo intrapreso la strada verso una nuova terra che lo aveva portato a Glasgow dove l'intraprendente Primo Marchi aveva aperto una serie di negozi di pesce e patate e stava cercando personale.

Da lì la strada è stata quella percorsa da tanti barghigiani. L'affitto prima dei locali in cui lavorava e poi l'acquisto dello stesso locale, il Savoy Café di Glasgow all'angolo di Glasgow Hope's e Renfrew Street, un caffè che divenne una vera e propria istituzione e che è rimasto aperto fino agli anni '70.

La storia di questo locale è narrata nel primo libro scritto da Joe Pieri, Tales of the Savoy, a cui poi sono seguiti Isle of the Displaced e The Big Men. Sono stati poi da lui scritti River of Memory e Wheel of Fortune ed anche The Scots-Italians: Recollections of an Immigrant, che è un grande omaggio alla memoria della nostra emigrazione.

Nel 2005 il sindaco Umberto Sereni, durante la festa italiana che fu organizzata a Troon dalla famiglia Cecchini per raccogliere fondi per il restauro della Chiesa delle Palme, lo insignì del riconoscimento "San Cristoforo d'oro" proprio per la pubblicazione del suo volume sulla storia degli italo-scozzesi.

Il tributo fornito al riconoscimento della memoria storica della nostra emigrazione è stato veramente alto e della nostra emigrazione è stato indubbiamente un rappresentante importante.

Ci auguriamo che adesso Barga non dimentichi il suo nome, magari con una iniziativa di riconoscimento pubblico per un grande uomo, un eccellente scrittore ed uno dei più importanti rappresentanti della nostra emigrazione in Scozia.

A tutti i parenti in Italia ed in Scozia, a cominciare dalla figlia Luisa residente a Massa Macinaia, giungano le nostre affettuose condoglianze.

RINGRAZIAMENTO

Dalle pagine di questo giornale desidero ringraziare tutte le persone che mi hanno dimostrato con affetto il loro cordoglio per la scomparsa di Gilberto; tutti i motociclisti che hanno partecipato così numerosi al funerale e che mi hanno fatto provare un'emozione che non potrò scordare; al nostro medico dott. Valiensi che è sempre stato presente in modo professionale e, cosa non comune, con umanità.

Vorrei inoltre ringraziare gli amici più intimi che lo hanno sempre incoraggiato ed ora lo fanno con me; Francesco ed Evelina che hanno voluto e saputo commemorare la vita e non la morte del loro amico; il loro figlio Milo che ha seguito la malattia di Gilberto con amore filiale; Andrea che, con il pianto negli occhi ha suonato con la sua tromba.

Non lo dimenticherò e non vi dimenticherò mai.

Infine un ringraziamento a questo giornale che di sua sponte ha riportato la triste notizia.

Patrizia Cervi

LA SCOMPARSA DI ALADINO D'ALFONSO



Nello scorso mese di giugno è venuto a mancare Aladino D'Alfonso, per tanti anni maestro di Judo presso la palestra Judo Club di Fornaci.

Originario di Coreglia Antelminelli, aveva iniziato la sua carriera sportiva nel lontano 1969 assieme a Ivano Carlesi; nel 1981, desideroso di dedicarsi all'insegnamento di questa disciplina, entrò all'Accademia Europea del Judo a Roma partecipando al corso per l'abilitazione all'insegnamento e alla pratica delle discipline dell'allora F.I.L.P.J.K. (Federazione Italiana Lotta Pesi Judo).

Rientrò poi tra le fila Judo Club Fornaci e ottenne l'incarico di seguire il settore bambini, dando inizio anche a un'attività che lo rese famoso: la ginnastica per gli adulti.

Negli anni, oltre alla collaborazione con il Judo Club, riuscì a coronare il sogno di aprire una palestra a Montefegatesi e una a Bagni di Lucca, sua terra d'adozione, dove poté divulgare con passione e dedizione lo sport che amava, ma soprattutto il concetto di una vita che rispettasse l'etica del vivere attraverso i principi di umiltà, eguaglianza e rispetto per gli altri. Tra i suoi allievi di judo tanti campioni italiani.

A ricordare Aladino D'Alfonso, "Maestro di Judo e di Vita", è soprattutto l'amico e collega Ivano Carlesi:

"Oggi ci manchi, manchi a me tuo fedele amico, manchi ai ragazzi del settore agonistico, manchi agli uomini e alle donne del gruppo della ginnastica, manchi al Judo Club Fornaci, che insieme a me pietra dopo pietra hai costruito, sicuramente manchi alle tue creature il Judo Club Montefegatesi e non ultimo al Judo Club Bagni di Lucca. Grazie di tutto, per quello che hai saputo darmi e per quello che hai saputo dare alla tua famiglia allargata".

Il Judo Club Fornaci

Aladino D'Alfonso lascia la moglie, il figlio e la figlia, anche loro studenti sulle orme del padre.

Alla famiglia giungano anche dal nostro giornale, unitamente agli amici del Judo Club, sentite condoglianze.

BARGA

Il 21 luglio ultimo scorso è venuto a mancare a soli 65 anni il caro Sergio Simonetti.

Nato a Bolognana, per molto tempo aveva abitato a Castelnuovo Garfagnana ma da qualche anno era rientrato a Barga dove in tanti lo conoscevano.

La famiglia, nell'annunciare affranta la sua scomparsa, desidera rivolgere un ringraziamento a tutti coloro che in vario modo hanno preso parte al suo dolore e quanti erano presenti il giorno delle esequie.

Un ringraziamento particolare lo rivolge al personale medico ed infermieristico del reparto di medicina



Sergio Simonetti

dell'ospedale "San Francesco" per tutta la dedizione nelle cure prestate.

Alla moglie, alla famiglia ed ai parenti tutti Il Giornale di Barga è vicino ed invia le sue commosse condoglianze.

BARGA

Lo scorso 8 giugno ci ha lasciato il caro Vittorio Giovannetti. Era nato a Barga il 9 settembre del 1929 e risiedeva nella nostra cittadina dove in tanti lo conoscevano e gli volevano bene.

Le figlie Manuela e Loredana, i nipoti Alessio e Ruggero, il genero Marco, unitamente ai parenti tutti, dalle colonne di questo giornale lo ricordano a tutti coloro che gli vollero bene. Si unisce al loro ricordo Il



Vittorio Giovannetti

Giornale di Barga che invia alla famiglia le sue affettuose condoglianze.

WICK (Scozia)

Il 2 giugno scorso è venuta a mancare a Wick (Scozia) dove risiedeva da tantissimi anni, la cara signora Anna Maria Valdirosa.

La signora Anna Maria era legata a Barga da un profondo affetto e nonostante mancasse dalla nostra terra da molti anni le erano rimasti nel cuore questa terra e la sua gente, tanto da tornarvi, quando le era stato possibile, per le vacanze estive.

Nella nostra cittadina aveva trascorso gli anni della gioventù. Aveva vissuto presso il Conservatorio Santa Elisabetta dove era arrivata da Piombino in tenera età, dopo la morte della mamma.

In Scozia si era trasferita dopo essersi sposata viven-



Anna Maria Valdirosa

do tutta la sua vita a Wick, ma Barga ha sempre avuto un ruolo particolare nella sua memoria.

Ai parenti tutti, in Italia ed in Scozia, e soprattutto ai tanti amici ed alle amiche che ancora aveva a Barga, giungano le nostre sincere condoglianze.

FORNACI



Ebe Geppetti

Il giorno 10 giugno u.s. in seguito ad un'inesorabile malattia, è venuta a mancare Ebe Geppetti in Vrabez. Era nata a Fornaci di Barga il 10 maggio 1938.

Da poco era ritornata a Fornaci, nella casa di Via Mozza dalla Svizzera, dove si era trasferita alla metà degli anni cinquanta con la famiglia.

Nonostante avesse vissuto per molti anni lontana, aveva mantenuto e integrato i legami e i sentimenti con parenti e amici e l'amore per la sua terra.

E proprio il suo modo di vivere, la sua disponibilità verso gli altri, il suo sorriso sempre presente e la sua gentilezza d'animo ci lasciano un ricordo luminoso e la certezza che sarà sempre accanto a noi.

Il marito Demetrio, la sorella Loredana, il cognato Piero e la nipote Marina, ringraziano tutti coloro che gli sono stati vicini in questi tristi momenti, il personale medico e paramedico e il dott. Daniele Ballati per le amorevoli cure prestate con tanto affetto e dedizione alla loro cara Ebe.

Il Giornale di Barga, nel riportare la notizia, si sente vicino a tutti i suoi cari, a cominciare dal marito Demetrio, ai quali invia le sue commosse condoglianze.

FILECCHIO

Il 14 luglio u.s. è venuto a mancare Costantino Frau di anni 61.

Lascia la moglie, il figlio, i fratelli ed i parenti tutti ai quali inviamo le condoglianze del Giornale di Barga.

Pacioni Pierluigi e Figlio
Termoidraulica
stufe e caminetti
caldaie a legna
pannelli solari
impianti di riscaldamento
a pavimento e sanitari



Fornaci di Barga, Loc. Loppora tel 0583 709307

NEL DICOTTESIMO ANNIVERSARIO DELLA SCOMPARSA DI BELLARMINO FRANCHI



Ci si avvicina oramai al ventennale della morte del caro ed indimenticabile Bellarmino Franchi. Diciotto ne ricorrono per l'esattezza in questa estate 2012.

Bellarmino viveva con la moglie Ulrica a Rosignano (LI) ed anche se non era di Barga, questa terra e la sua gente lo avevano conquistato fin negli angoli più reconditi del suo cuore.

Di Barga peraltro conosceva la parte migliore, quella lieve, quella solare e quella briosa dei nostri mesi estivi che ogni anno lo vedevano protagonista e spettatore, ospite dell'Albergo Alpino dove ha sempre trascorso, fino alla sua morte, le sue vacanze.

Con il suo acume e la sua intelligenza, con la sua simpatia condita da tanta signorilità si era fatto apprezzare dalla gente di Barga e negli anni i suoi amici erano divenuti davvero tanti. Tutti lo consideravano un barghigiano a tutti gli effetti, uno dei tanti che ritornava nel borgo durante l'estate e senza di cui l'estate non sarebbe stata la stessa.

In molti, ancora oggi, rimpiangono la sua assenza durante le nostre estati. Mitigata solo dal suo ricordo che suscita in tutti noi la ugualmente gradita presenza della sua inseparabile consorte Ulrica che è rimasta fedele a Barga e che ritorna anno dopo anno.

È proprio insieme a lei che questo Giornale, nella triste ricorrenza, desidera ricordarlo con immenso affetto a quanti gli vollero bene.

NEL QUARTO ANNIVERSARIO DELLA SCOMPARSA DI CARLO LUCCHESI



21 luglio 2012

Ognuno lascia una traccia sulla terra...

Il suo cammino è una storia che rimarrà incisa nel cuore di chi lo ha amato

Ma...come diceva Quasimodo:

"Ognuno sta solo sul cuor della terra trafitto da un raggio di sole ...ed è subito sera."

E la sera quando arriva prima lascia sgomenti quanti restano.

La famiglia

NEL NONO ANNIVERSARIO DELLA SCOMPARSA DI BRUNO GIOVANNINI



Lo scorso 23 luglio ricorreva il nono anniversario della morte del caro Bruno Giovannini, indimenticabile figura della nostra emigrazione in Svizzera, originario di Castelvecchio Pascoli.

Con immutato affetto e rimpianto, i figli Learco e Alessandro, con le rispettive famiglie, lo ricordano.

NEL NONO ANNIVERSARIO DELLA SCOMPARSA DI LUIGI GIANNASI



Lo scorso 23 luglio ricorreva il nono anniversario della scomparsa del buon Luigi Giannasi di Barga, da tutti conosciuto come il "Gigi del Merlo".

Con immutato affetto e rimpianto, il figlio Bruno con la moglie Sandra, le nipoti Eleonora ed Arianna, la sorella Marianna, la pronipote Giada ed i parenti tutti lo ricordano con tanto affetto.

NEL SESTO ANNIVERSARIO DELLA SCOMPARSA DI RENZO TURICCHI



29-08-2004 - 29-08-2012

A tutti coloro che lo conobbero e lo amarono perché rimanga vivo il suo ricordo con infinito rimpianto.

La moglie, le figlie, il figlio, i generi, gli adorati nipotini ed i parenti tutti.

IN RICORDO DI MARIO DEL CHECCOLO E ISABELLA TURICCHI

Nella doppia ricorrenza, la nipote Anna con la sua famiglia, unitamente a tutti i parenti e gli amici, li ricorda con immutato affetto.



NEL DECIMO ANNIVERSARIO DELLA SCOMPARSA DI FRANCO ROMITI



Il 26 agosto prossimo saranno trascorsi dieci anni dalla improvvisa scomparsa del carissimo Franco Romiti, per tanti anni stella amatissima del calcio locale e da tutti stimato e conosciuto nella sua Barga anche per la sua simpatia e la sua generosità d'animo.

Con tanto rimpianto per averlo perduto e con grande affetto che il tempo non ha minimamente scalfito, lo ricordano la moglie Margherita, il figlio Andrea con la moglie Barbara e i nipotini Ginevra e Gabriel, la figlia Romina con il marito Stefano e la nipotina Viola, le sorelle, il fratello, i cognati, le cognate ed ai parenti tutti.

FILECCHIO

Il giorno 6 giugno è deceduta Argene Giuliani nei Notini di anni 86.

Al marito, ai figli, alle nuore, ai nipoti, alla pronipote, al fratello, alla sorella ed ai parenti tutti le nostre sentite condoglianze.

BARGA

All'età di 87 anni il 9 giugno è deceduta Dora Marganti vedova Innocenti.

Alla figlia, al figlio, al genero, alla nuora, ai nipoti, ai pronipoti ed ai parenti tutti giungano le nostre condoglianze più sentite.

Il Giornale di BARGA

Direttore Responsabile
Luca Galeotti

Capo Redattore
Maria Elena Caproni

Redazione
Nicola Boggi, Pier Giuliano Cecchi,
Luigi Cosimini, Nazareno Giusti,
Augusto Guadagnini, Flavio Guidi,
Sara Moscardini, Antonio Nardini,
Vincenzo Passini, David Sesto

Disegni
Tullio Bonuccelli,
Gian Piero Giannotti

Foto
Massimo Pia, Paolo Marroni,
giornaledibarganews.com

Grafica ed impaginazione
CONMECOM di Marco Tortelli

Stampa
Nuova Cesat Firenze

Autorizzazione n. 38
Tribunale di Lucca
in data 6 giugno 1949
n. 46054 C.C.I.A.
Iscrizione al R.O.C. n. 14871
(Registro Operatori Comunicazione)

PREZZO DEGLI ABBONAMENTI

ITALIA € 25,00
EUROPA € 30,00
per qualsiasi destinazione
GRAN BRETAGNA € 30,00 / £. 30,00
AMERICHE € 40,00 / \$ 50,00
per qualsiasi destinazione
AUSTRALIA € 40,00 / \$ 50,00

FORNACI

Angela Barsanti vedova Cheloni di anni 83 è deceduta il 23 giugno.

Ai figli, alle nuore, ai nipoti ed ai parenti tutti giungano le condoglianze sentite della redazione de Il Giornale di Barga.

SORRISI NATALIZI "SUOR MARIANNA MARCUCCI" LUGLIO - AGOSTO 2012

Somma precedente

€ 1.768,77

Stoccarda (Germania)

Dino Biagioni in memoria della compagna Hildegard, del cognato Piero Santi, del padre Giovanni, del fratello Franco e di tutti i suoi cari defunti

€ 50,00

Thornliebank (Scozia)

Mary Valdrighi in memoria dei cari defunti

€ 20,00

Newmils (Scozia)

Verena e Luigi Nardini in memoria dei cari defunti

€ 50,00

Totale

€ 1.888,77

AGENZIA FUNEBRE
MAGRINI & PIACENTINI

Via S. Francesco, 18
BARGA (LU)

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

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

PROBLEMI DI UDITO?
vuoi fare un controllo gratuito
nei nostri centri più vicini?

Centri Acustici **AUDIX**

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

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

Cancellone, vittoria ai Carlini **Giovani atleti in evidenza**



BARGA – Atto finale lo scorso 8 giugno per il classicissimo torneo di calcetto del Cancellone di Barga, organizzato dal GS Barga Amatori.

Il torneo quest'anno vedeva assegnare diversi trofei, quello per il torneo rionale, per gli over 40 ed anche per il femminile. Nel primo, diciamo subito, ha prevalso la formazione dei "Carlini" allenata da una vecchia gloria del calcio barghigiano, Mauro Moscardini, che si è imposto sulla formazione "Dimensione sport" del mister Pier Luigi Pucci, per due soli gol di scarto: 6 a 4 il punteggio finale in una partita molto combattuta ed anche ben equilibrata, che si è decisa solo negli ultimi dieci minuti di gioco. Nel torneo rionale, vittoria

non a sorpresa ma quasi della formazione People Electric Man, la squadra del Ciccì e del Lorenzo Renucci per intendersi, che si è imposta con una vittoria netta, per 9 a 4, contro la "Trattoria Da Riccardo". Un po' a sorpresa, dicevamo, perché la formazione dell'Electric Man ha dominato la gara dall'inizio alla fine. Le finalissime del Cancellone si sono svolte davanti ad una ragguardevole cornice di pubblico. Quasi 400 persone hanno assistito agli incontri, a dimostrazione dell'attenzione verso questo torneo che ogni anno richiama tantissima gente. Proclamato anche il capocannoniere del torneo: è il giovanissimo Dini della squadra "People Disco Pub Electric Man".

M.C.



BARGA – Continua il trend positivo per i giovani atleti del Gruppo Marciatori Barga che, nelle ultime gare disputate nelle categorie giovanili, ha lasciato il segno come quantità e qualità dei risultati. Cominciamo dai cadetti dove un superlativo Tommaso Boggi, che vestiva per la prima volta la maglia della rappresentativa toscana, ha realizzato a Campi Bisenzio in occasione dell'incontro tra le regioni del centro-nord, ben 14.39 m. nel getto del peso. Questo gli ha permesso di occupare la seconda piazza ma anche di stabilire il minimo per i campionati italiani di categoria, migliorandosi di 1 metro.

A Roma poi, negli stessi giorni, Lisa Jasmine Marchetti ha portato l'atletica di casa nostra nella finale nazionale dei Giochi Sportivi Studenteschi arrivando ad aggiudicarsi una importante quindicesima posizione, rimanendo purtroppo invischiata nella caduta di due avversarie che l'hanno danneggiata. In ultimo, ma solo in ordine di tempo, belle prove di ragazzi e ragazze a Cascina nella quarta prova di Coppa Toscana. Ottima nell'alto Valentina Bacci che ha vinto con il primato personale di 1.34; Alessia Gaudiomonte è stata terza nel vortex con 26.78, pure record personale; ottime prove poi nelle diverse gare per Noemi Cella (sfortunata nell'alto) e Viola Pieroni, mentre nel

la velocità si sono segnalate Matilde Viglione, Elisa Boggi e Alice Pinto Pais, con tempi interessanti e tutte al primo anno di categoria. Debutto in gara per Beatrice Storino che, ovviamente, ha siglato due record personali, anche lei classe 2000. Nei maschi hanno brillato Daniele Pieroni con un terzo posto nel lungo e il quinto negli ostacoli, Tommaso Monticelli ottavo nella marcia e Oreste Viti nei primi dieci in tutte e tre le gare disputate. Secondo posto poi delle ragazze nella classifica finale a squadre, dietro solo al Cus Pisa. I successi continuano: sono arrivate infatti altre interessanti prestazioni per i nostri lanciatori che si sono messi in mostra nella prestigiosa vetrina del Memorial Valvo disputato a Pisa il 17 giugno scorso.

In questa sorta di campionato toscano, visto che la partecipazione era riservata alle 10 compagini provinciali per le categorie ragazzi e cadetti, hanno spiccato i

giovani atleti della scuola del Gruppo Marciatori Barga con Edoardo Bertolli e Tommaso Boggi nel lancio del disco e Alessia Gaudiomonte con Elena Biscardi nel getto del peso.

Bertolli ha lanciato il disco a 30.56 m. guadagnando il secondo posto con un miglioramento di ben 6 metri dal precedente record personale e avvicinando considerevolmente il minimo richiesto per la partecipazione ai Campionati Italiani; precedendo il compagno Boggi che con 28.34 ha avvicinato il proprio personale, lui che più propriamente è un pesista (già in possesso del minimo per la rassegna nazionale).

Per le ragazze bravissime le nostre atlete che hanno ben difeso i colori provinciali con la Gaudiomonte al quinto posto finale mentre per la Biscardi, al debutto nell'atletica di livello, ottavo posto con il record personale a 9.09 m.

Luigi Cosimini

CALCIO MERCATO: ARRIVI E PARTENZE NELLE NOSTRE SQUADRE

BARGA – Un'estate ricca di colpi di scena. Tra arrivi e partenze le squadre calcistiche di Sacro Cuore, Barga e Fornaci sono ormai in fase di partenza. Le preparazioni sono alle porte e i campionati ormai prossimi.

Il Sacro Cuore riparte con la conferma dell'allenatore Enrico Nardini presente nello staff bianco-celeste da ormai quattro anni e con il quale ha collezionato una promozione e una finale playoff. I nuovi arrivi che vanno a rinforzare la squadra, sono Simone Arenile portiere, ex Borgo a Mozzano, Stefano Santini centrocampista, ex Fornoli, Sciacqua, esterno di fascia, ex Luccasette, Giannini, punta, ex Porcari. Da registrare anche il ritorno del portiere Bonaccorsi. Cinque nuovi arrivi per l'allenatore Nardini che a questo punto ha un imperativo: puntare su un miglior piazzamento rispetto all'anno passato dove già ha fatto tanto bene.

Tempesta in casa del Barga che dopo una stagione passata da dimenticare con la salvezza in extremis, nel campionato di Promozione, deve fare i conti con le numerose partenze e i non troppi arrivi, anche se questa pare, oltre che una scelta economica, anche una nuova filosofia. Tra le news troviamo il nuovo direttore sportivo Massimiliano Falsini e l'allenatore Alessio Bechelli che condurrà la formazione assieme a Claudio Marchi: il primo (barghigiano doc) ha alle spalle esperienze da allenatore in Seconda, in Prima e Promozione a Ghivizzano, oltre ad aver già allenato le Juniores di Fornaci e Luccasette; il secondo conta decine d'anni di esperienza in categoria, oltre a conoscere particolarmente bene buona parte dei ragazzi della rosa, avendoli allenati nella Juniores della scorsa stagione.

A ricomporre la squadra si leggono i nomi di Riccardo Contadini, ex Piazza al Serchio, Federico Marchetti, ex Folgor Marlia, Gonnella, ex Bagni di Lucca, Matteo Alcesti, ex Castelnuovo, Manfredi, ex Cuoioielli, Filippo Casci, ex Luccasette. Come uno sciame di api da Barga sono volati via Aquilante, Gallione, Casini, Fontana, Crudeli, Bianucci, Benlaidi, Salsini, Bottari, Sangregorio, Kramer, Lunardi e Regoli.

La filosofia della squadra, spiega il DS Falsini, sarà giovane e locale: si punta con forza sulle motivazioni, sulla "fame" e l'entusiasmo dei giovani, sul gruppo, sulla tranquillità dell'ambiente e sul lavoro a lungo termine di mister Bechelli e mister Marchi.

Passiamo al Fornaci, tornando di nuovo in seconda categoria. La squadra riparte con tra le sue file Matteo Poca, giovane bomber molognese, ma già esperto del campionato di Seconda e motivo di grandi speranze. Anche a Fornaci si punta molto sui giovani: Daniele Puccetti, Stefano Saisi, Tommaso Cecchini, Stefano Cheloni, Paolo Cardosi, Massimo Cardosi e Andrea Casillo. La società sta ancora lavorando per regalare a mister Amaducci un nuovo pezzo da novanta. Nessuno parla di obiettivi prestabiliti, ma un piazzamento tra le prime cinque sarebbe alla portata.

Matteo Casci

Real Lorenz vince a San Pietro in Campo

S. PIETRO IN CAMPO – Il 12 luglio scorso con la finalissima, si è concluso a San Pietro in Campo il torneo di calcetto a 5 organizzato dal Comitato Paesano, soprattutto i suoi giovani componenti e con il patrocinio del Comune di Barga.

Per la cronaca la vittoria è andata ai ragazzi seguiti da Lorenzo Renucci, la formazione "Real Lorenz one" che, al termine di una finale molto bella e combattuta, si sono imposti per 3 a 2 contro "Gli innominati". Preciso l'arbitraggio di Leonardo Barsotti che nonostante la forte tensione in campo è riuscito a tenere la



partita sotto controllo.

Sempre per la cronaca, il terzo posto è stato vinto al tavolino dai Dadda Boys; il trofeo per miglior giocatore è stato consegnato ad Andrea Gonnella mentre il

trofeo di capocannoniere è stato vinto da Cristian Lorenzetti.

Complimenti a tutti. Anche all'organizzazione della manifestazione.

M.C.

WE PLANNER
di Barbara Bonuccelli
info@weplanner.it
+39 349.6109814

ORGANIZZAZIONE di EVENTI e MATRIMONI
www.weplanner.it

Esperienza, professionalità e una selezionata agenda di fornitori al servizio dei vostri gusti
Scoprirai che tutto diventa più facile e piacevole con WE Planner

affidati alle nostre mani esperte
Centro Medico di Fisioterapia
Direttore Sanitario dr. Giuseppe Benigni

Riabilitazione • Laser di potenza NY • Tecar • Endosit Interix • Taping neuromuscolare • Linfodrenaggio •

Centro di riferimento dell'Istituto Oncologico Europeo (IEO) del prof. Veronesi per il trattamento esiti di interventi di mastectomia e altro tipo

Vieni a trovarci nella nuova sede presso il Poliambulatorio La Fornace

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

Cristina Marsili campionessa europea

FORNACI – L'avvicinarsi del 50° anno di attività del Judo Club Fornaci porta con se grandi soddisfazioni, non solo con il bel secondo posto che la crue di hip hop ha conquistato a Firenze il 26 maggio scorso come riportato anche dal nostro giornale nel numero di maggio scorso.

Anche il judo, ovviamente, sta portando in alto il nome della palestra fornacina, ambito dove spiccano in particolare Marco Gigli (pronto per il campionato mondiale) e Cristina Marsili, fresca campionessa europea, che all'inizio di maggio è volata in Polonia per partecipare alle competizioni riportando un risultato che anima di grande entusiasmo tutto lo staff del Judo Club e non solo.

Preparata durante i mesi invernali dal maestro Marco Gigli con il supporto dei componenti del settore agonistico della palestra, la Marsili è arrivata a Opole (Varsavia, Polonia) il 9 maggio scorso, forte di importanti risultati conseguiti in competizioni nazionali e internazionali.



Già dal primo giorno di competizioni Cristina ha dimostrato grande determinazione ed ha puntato dritto all'obiettivo, sbaragliando infine niente meno che la ex-campionessa mondiale e più volte titolata europea per la categoria 57 kg Master, grazie a due Yuko (i "punti" assegnati per l'esecuzione tecnica) che hanno fatto la differenza, permettendole di raggiungere il podio e quindi il titolo europeo.

Fabrizio Boggi campione del mondo

BARGA – Il Gruppo Marciatori Barga annovera tra le sue file un campione mondiale? Eh sì, tutto questo è proprio vero, l'atletica barghigiana ha scalato un altro gradino nei risultati ottenuti grazie al dentista volante (proprio il caso di dirlo) Fa-

brizio Boggi che in Turchia, in occasione del 33rd World Medical and Health Games per l'atletica leggera, si è imposto nei 200 metri col tempo di 25.68 portando a casa la medaglia d'oro.

L'occasione era davvero ghiotta per mettersi in evi-

denza in questo vero e proprio campionato mondiale per addetti al settore sanitario (medici, infermieri, farmacisti, fisioterapisti ecc.) e il nostro rappresentante non se la è lasciata sfuggire, portando a casa anche due medaglie d'argento nei 100 e nel salto in lungo, emergendo in un contesto difficile ed agguerrito con concorrenti provenienti da ogni parte del mondo.

Boggi ha gareggiato nella categoria MM45-55 anni e ad Antalya ha superato nei 200 una coppia di cileni molto forte. Complimenti al dottore che ora dovrà affrontare i campionati toscani federali per poi proiettarsi nel difficile scenario delle competizioni master assolute.

Luigi Cosimini



Diego Strina in evidenza alla Sky Race

BARGA – Alla Sky Race Alpi Apuane 2012, gara di corsa in montagna svoltasi domenica 15 luglio, grande prestazione dell'atleta del Gruppo Marciatori Barga, Diego Strina ed eccellenti prestazioni anche degli altri atleti del gruppo.

Sul durissimo percorso di 23 chilometri comportanti un dislivello complessivo di 1400 metri, Diego Strina si è classificato 14° assoluto con il tempo di 3.13.36, ponendosi subito dopo gli atleti dei club professionistici.

Bene anche Alberto Redini, nella categoria Veterani, piazzatosi 11° e 54° assoluto nella generale.

Daniele Ponziani, altra ottima prestazione, si classifica al 4° posto nella categoria Argento e 77° assoluto nella generale con il tempo di 3.58.13.



Nella categoria Donne, che comprende atleti da 18 a 99 anni, grande prestazione di Giuliana Pennacchi che si classifica 12ª assoluta.

Giuseppe Luti

La Scarpinata nell'Appennino

RENAIO – Il 21 luglio scorsi si è tenuta sulle nostre montagne la quarta edizione della Scarpinata nell'appennino barghigiano, organizzata da ASBUC e CAI Barga in collaborazione con il Trofeo podistico Lucchese.

Circa un centinaio di podisti, trekker e camminatori hanno preso parte a questo appuntamento organizzato per riscoprire o far scoprire la bellezza di alcuni dei luoghi più suggestivi dell'Appennino di Barga.

Non c'è stato un primo ed un ultimo. Nessuna sfida, ognuno con la sua strada ed il suo ritmo e tutti con l'unico scopo di camminare e sudare e correre un po' attraverso le nostre montagne.



L'organizzazione aveva allestito tre percorsi dai 4, ai 9, a 15 km. Il punto più alto lo si è raggiunto nel percorso più lungo, al Pian dell'Altaretto ad oltre 1600 metri, dove i partecipanti sono giunti dopo aver toccato Baita Morena.

Eccezionale Promozione Casa Sicura

Sistema di allarme wireless per abitazioni con funzione GSM

Con 6 sensori per porte e finestre
Un sensore ambientale
Una sirena - 2 telecomandi
Una base wireless con alloggio per 1 SIM
Un alimentatore

ECCEZIONALE IMPIANTO PROFESSIONALE, SENZA FILI. DISPOSITIVO AUTOALIMENTATO, FUNZIONA ANCHE CON INTERRUZIONE ELETTRICA. QUANDO SCATTA L'ALLARME TI AVVERTE IN TEMPO REALE SUL TUO CELLULARE. L'IMPIANTO HA UN VALORE REALE DI € 690,00. IN PROMOZIONE SOLO FINO AL 30 DI SETTEMBRE AL PREZZO INCREDIBILE DI

€ 390,00

CHIAMATE PER UNA DIMOSTRAZIONE GRATUITA PRESSO IL VOSTRO DOMICILIO, IL NOSTRO CONSULENTE DI ZONA, IN SOLI 10 MINUTI, VI ILLUSTRERÀ L'EFFICACIA DEL PRODOTTO, SENZA ALCUN OBBLIGO DI ACQUISTO

Tecnico Zona
320 6971343

ARTEX ELETTRONIC
Via Petri
55049 VIAREGGIO (LU)

Possibilità di pagamento in comodi bollettini postali
Prodotto garantito con certificazione CE