DOMENICA 23 APRILE 2017

ANNO LXVIII – N° 801 – € 2,70

Il Giornale di BARGA

VOCE INDIPENDENTE DI UNITÀ IDEALE CON I BARGHIGIANI ALL'ESTERO

Direz. e Amm.: Via di Borgo, 2 - C.C.P. 1036775482
E-mail: **redazione@giornaledibarga.it**
URL: **www.giornaledibarga.it**

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

Abbonamenti: Italia € 27,00 – Europa € 32,00
Americhe € 42,00 – Australia € 47,00
Numero arretrato: € 3,50

57 CANDELINE PER LA GRANDE MANIFESTAZIONE

PRIMO MAGGIO A FORNACI, TRE GIORNI DI FESTA PER TUTTA LA VALLE

Dal 29 aprile al 1° maggio. Sarà alla fine una "tre giorni" l'edizione n. 57 di "Fornaci 1° Maggio", la grande manifestazione espositiva di Fornaci organizzata, anno dopo anno, con passione immutata dal Comitato 1° Maggio che mette insieme tante associazioni del paese, ma anche e soprattutto tanti uomini di buona volontà. Peraltro da quest'anno con un direttivo caratterizzato da tanti volti nuovi che hanno tutta l'intenzione di proseguire e di accrescere il successo della grande expo Fornacina.

Si parte il pomeriggio di sabato 29 aprile e si chiude la sera del 1° maggio, come da tradizione. Le mostre del fiore, della motorizzazione, e le altre classiche esposizioni del 1° Maggio occuperanno i soliti ampi spazi che vanno da Piazza IV Novembre, all'intero complesso della scuola elementare, alla sala dell'ex consiglio di frazione, a Piazza don Minzoni ed al Parco Felice Menichini. Un'area espositiva vastissima, insomma, che a girarla accuratamente ci vogliono tutti i tre giorni in calendario quest'anno!

E non mancheranno come sempre le novità, a cominciare da una proposta espositiva di cui vi parliamo in queste pagine, da una nuova mostra tematica e da tante altre piccole cose che potrete scoprire leggendo questo numero speciale che anche quest'anno vi proponiamo nella speranza, come sempre, di fornirvi tutte le informazioni e le indicazioni necessarie, per godervi al megli questo appuntamento immancabile.

KME
L' EVOLUZIONE DEL RAME
Stabilimento di Fornaci di Barga (Lucca)

Primo Maggio a Fornaci due giorni (e mezzo) di gran festa

Carissimi lettori,

in rappresentanza di tutto il Comitato 1° Maggio a Fornaci, com'è ormai tradizione, ci affacciamo alla "finestra" del Giornale di Barga, per porgervi un caloroso saluto ed invitarvi a partecipare alla 57ª edizione di "Primo Maggio a Fornaci", che si svolgerà nei giorni 29 -30 Aprile e 1 Maggio prossimi, con apertura degli stand nel pomeriggio del 29 Aprile.

Per questa edizione abbiamo deciso di dedicare soltanto due giorni e mezzo alla manifestazione, poiché diversamente avremmo chiesto un onere troppo gravoso ai nostri espositori. Speriamo con questa soluzione di aver conciliato impegno ed opportunità nella giusta misura.

Ci preme far sapere che durante questo anno trascorso è stato rinnovato il nostro consiglio direttivo, ed abbiamo inoltre proseguito la riflessione sull'esigenza di allargare la struttura organizzativa della manifestazione, esigenza emersa nell'ambito delle considerazioni avviate da tempo sul futuro dell'evento e sugli ambiti di miglioramento possibili. Intendiamo far fronte a questa esigenza con l'inserimento nel nostro comitato di nuovi componenti, che possano acquisire le competenze necessarie per affrontare gli impegni sempre più crescenti, anche da un punto di vista burocratico, che la preparazione della festa comporta.

Continueremo a lavorare in tal senso nei prossimi mesi.

Se da una parte, infatti, ci sentiamo molto orgogliosi di aver creato un appuntamento che gli espositori stessi riconoscono essere rimasto unico nella nostra provincia per affluenza di visitatori, dall'altra ne sentiamo la responsabilità.

Responsabilità che cerchiamo di portare avanti confermando ogni anno i servizi e le offerte che hanno sempre riscosso più successo e sforzandoci di portare qualche piccola novità sempre diversa e allettante.

Prima però di dare qualche anticipazione sull'edizione 2017, vorrei sottolineare quanto è stato fatto dopo lo scorso maggio: finalmente è stata ridata vita ai locali della ex Scuola Elementare.

Il Comitato I° Maggio e l'associazione Fornaci 2.0 hanno infatti siglato con l'Amministrazione Comunale un contratto di comodato che riguarda alcuni locali dell'edificio. Tali locali attualmente ospitano, per la parte gestita dall'associazione Fornaci 2.0, il circolo ricreativo, mentre per la parte gestita dal nostro Comitato è stata allestita una sala riunioni, che rimarrà a disposizione di tutte le Associazioni del Paese che ne facciano richiesta.

Ci auguriamo che questo sia il punto di partenza per creare sinergie tra le varie associazioni paesane, con lo sguardo sempre volto al miglioramento, affinché ciò che è stato fatto negli ultimi anni sia soltanto parte di una "storia" più lunga e duratura.

Ritorniamo quindi all'allestimento di questa edizione 2017, che ci vede impegnati con lo stesso spirito di sempre e con lo scopo ben preciso di attrarre molti visitatori, vedere vie e piazze di Fornaci brulicanti di persone e creare un'atmosfera di serenità e divertimento, confidando nell'aiuto di condizioni atmosferiche favorevoli.

Non dimentichiamo infatti che un'esposizione all'aperto di queste dimensioni è soprattutto una celebrazione ed un benvenuto alla bella stagione.

Questa cinquantasettesima Mostra Mercato, come detto in precedenza, si svolgerà in due giorni e mezzo, poiché il calendario propone un lungo fine settimana festivo, che offrirà maggiori opportunità di partecipazione ed un ventaglio di iniziative distribuite nei vari giorni di apertura.

Grande novità di quest'anno è la riqualificazione dell'area espositiva al coperto e precisamente la palestra della ex Scuola Elementare, adibita in passato alla mostra del mobile. Il settore del mobile è stato colpito molto duramente dalla crisi economica degli ultimi anni, al punto che per noi era divenuto quasi impossibile trovare un discreto numero di espositori per organizzare un allestimento di qualità.

Come tentativo di soluzione a questo problema, abbiamo avviato una ricerca per individuare un nuovo settore merceologico che potesse risultare interessante e di gradimento.

Confidiamo di aver centrato l'obiettivo e di incontrare il favore dei visitatori: da quest'anno, nei locali della palestra troverete un'esposizione di prodotti tipici dal titolo ***I sapori della nostra terra****. Abbiamo selezionato una quindicina di espositori locali e non, appartenenti a vari settori di produzione (vino, olio, miele, salumi, formaggi, etc.). Tre di questi spazi saranno riservati ad espositori provenienti dal Comune di Amatrice, che saranno gli ospiti speciali dell'edizione 2017, un piccolo gesto di solidarietà che ci auguriamo venga apprezzato ed accolto con favore dalla comunità fornacina e dal pubblico.*

Gli stand espositivi esterni, saranno numerosi come nelle precedenti edizioni e ci forniranno l'anteprima di tutto ciò che è offerto alla clientela nei

Ricci Style footwear
Abbigliamento Calzature Accessori
Fornaci di Barga_ via della Repubblica 215 e 196
Castelnuovo Garfagnana_via Garibaldi 22a

ristorante | pizzeria con forno a legna | music pub
d'AltroCanto
29, 30 aprile e 1 maggio:
aperti a pranzo e cena con orario continuato
30 aprile: Èna'banda live dalle 16:00
more on facebook.com/daltro.canto.3
FORNACI DI BARGA via della Repubblica - TEL. 338.95.55.685

GUCCI
NOTINI OTTICA
nuovo negozio
Via della Repubblica, 136 Fornaci di Barga
OAKLEY
Ray-Ban
PRADA

vari settori di competenza, nonché offerte ad hoc valide solo nei giorni della manifestazione. Come nelle precedenti edizioni, a corredo delle mostre classiche, abbiamo predisposto all'interno dell'ex Scuola Elementare di Piazza IV Novembre, nei locali del circolo ricreativo, una mostra fotografica dal titolo ***Lavoro ed artigianato*** *a cura del Gruppo fotografico L'Ora Blu di Bagni di Lucca.*

Per quanto riguarda invece gli appuntamenti, la sera di domenica 30 aprile, in Piazza IV Novembre, non mancherà l'ormai consueta degustazione dei prodotti di presidio Slow Food con la collaborazione dell'Antica Norcineria di Bellandi e dell'Associazione Culturale Polentari di Filecchio.

Riconfermato inoltre, tra i servizi offerti, quello della navetta gratuita dall'area del Chitarrino a Piazza IV Novembre e ritorno, a disposizione dei visitatori nel pomeriggio del I° maggio. Prima di concludere questo saluto, voglio ringraziare tutti i membri del Comitato impegnati per la riuscita della festa con la passione di sempre, ma anche tutti i Fornacini che nei giorni dell'allestimento ci supportano e ci sopportano, offrendo il loro contributo per la buona riuscita della manifestazione.

Doveroso è anche il ringraziamento a tutti coloro che collaborano con noi per la realizzazione dell'evento: in primo luogo l'Amministrazione Comunale di Barga che ci sostiene ed aiuta nelle varie iniziative, il Banco BPM in qualità di storico sostenitore anche per quest'anno, le forze dell'ordine per la loro insostituibile collaborazione, gli espositori che ci confermano ogni anno una numerosa adesione, e non ultimi i visitatori, a cui è rivolto e dedicato il lavoro di tutti.

Le motivazioni sono davvero tante per non mancare questo appuntamento. Vi aspettiamo!

Il Presidente
Nicola Barsotti

FORNACI FESTEGGIA LA 57ª EDIZIONE

Sono ormai passati 57 anni da quel lontano 1961 che vide l'allora presidente Vando Bonfanti dare il via ad una manifestazione cresciuta negli anni in maniera esponenziale, diventando una delle fiere-expo più importanti della nostra valle e della Provincia di Lucca. Una tradizione che va avanti, che non si arrende, si rinnova anche con giovani collaboratori che sono entrati a far parte del direttivo, creando un gruppo affiatato e con tanta voglia di fare.

Lo spirito della festa è di dare un contributo per la promozione del territorio e incrementare il commercio locale. Un pensiero va al mondo economico che sta ancora vivendo momenti di difficoltà, anche se ci sono dei piccoli segnali di ripresa. Sul versante dell'occupazione invece, l'Amministrazione Comunale, congiuntamente alle altre istituzioni e ai sindacati, sta seguendo sotto ogni punto di vista la situazione di KME; l'auspicio di tutti è di arrivare al 2018, termine ultimo degli ammortizzatori sociali, con l'obiettivo di un aumento della produzione in modo da mantenere gli attuali livelli occupazionali.

Con queste premesse andiamo ad aprire una manifestazione che durerà da sabato 29 aprile a lunedì 1° maggio con tante novità per tutti. Oltre alla mostra mercato e agli stand dedicati alle quattro ruote, si terrà una esposizione fotografica sul lavoro e artigianato. La palestra dell'ex scuola elementare ospiterà numerosi stand di prodotti tipici e uno spazio dedicato alla cittadina di Amatrice, come segno di ospitalità e generosità verso tutte le popolazioni dell' Italia centrale colpite dal sisma degli ultimi mesi.

A questo punto non ci resta che invitare tutti a Fornaci in occasione di questa bellissima festa. Un caro saluto e buon primo maggio a tutti.

Il Sindaco Marco Bonini
L' Assessore Giampiero Passini

Cosa, dove, quando: tutte le info sul Primo Maggio

FORNACI – Per il 2017 le date da segnare in calendario per non perdere la nuova edizione del Primo Maggio a Fornaci sono quelle di sabato 29, domenica 30 aprile e lunedì 1° maggio. Due giorni e mezzo in cui il paese di Fornaci si trasformerà, come da tradizione, in un crocevia di esposizioni, iniziative, mostre, incontri. Ad organizzare, a vigilare, a coordinare il tutto sarà come sempre il Comitato 1° Maggio.

Quello che bolle in pentola è il solito gustoso menù che prevede centinaia di stand con tutte le novità per quanto riguarda motorizzazione, mezzi per il lavoro, dispositivi per il risparmio energetico, edilizia, articoli da campeggio e per il tempo libero, arredamento e ovviamente, fiori, piante, ortaggi.

Per quanto riguarda gli espositori sono previsti centinaia di stand, in linea con i numeri registrati negli anni passati.

Si inizia il 29 aprile con la prima apertura degli stand espositivi che avverrà dalle 15 fino alle 20. L'expo fornacina sarà poi aperta dalle 9,30 alle 19 di domenica 30 aprile e stesso orario per il 1° maggio.

Come vuole la tradizione, l'inaugurazione ufficiale è in programma per Lunedì 1° Maggio alle 10,30. Al suono della banda, sarà tagliato il nastro da parte del Comitato Primo Maggio assieme agli amministratori locali, agli sponsor e a tanti fornacini. Ovviamente per tutta la giornata di lunedì che da sempre è il giorno clou della manifestazione via della Repubblica e le aree dedicate all'expo saranno chiuse al traffico per garantire la massima fruibilità dell'expo e delle molte iniziative che proporranno i negozi e i locali del Centro Commerciale Naturale.

Lunedì 1° maggio in programma anche l'arrivo di un treno speciale a vapore che porterà visitatori da La Spezia.

LA MOSTRA DELLA MOTORIZZAZIONE

È il nucleo centrale della mostra mercato e l'iniziativa più "antica" che si tiene senza interruzioni dal lontano 1961. Curata dal Moto Club Fornaci, la mostra della motorizzazione copre le aree di via Medi, parco Menichini, il vicino campo Polivalente, Piazzale don Minzoni e le aree limitrofe. In mostra ci saranno i modelli di auto e moto più recenti praticamente di ogni casa produttrice, ma anche macchine ed attrezzi agricoli, veicoli commerciali, biciclette, nautica, veicoli ricreazionali, articoli per il campeggio.

A questi settori, si unisce anche un'ampia rassegna sugli ultimi ritrovati in merito di fonti di energia tradizionale ed alternativa.

I SAPORI DELLA NOSTRA TERRA

Ci sono importanti novità quest'anno che riguardano il settore espositivo al coperto della expo fornacina. Non ci sarà più Fornaci Arreda che ha lasciato il posto a "I sapori della nostra terra": una nuova proposta nata anche dalla voglia di voler dare una mano agli allevatori di Amatrice e del centro Italia, a cui il terremoto, la neve e tutto il resto ha portato via tutto. Tre di queste aziende saranno presenti ed esporranno i propri prodotti: l'Azienda agricola Bio Casale Nibbi, La Macionara e l'azienda Giacomo Guerrini. Oltre alla loro presenza, in totale in questa mostra sono stati selezionati una quindicina di espositori locali e non, appartenenti a vari settori di produzione (vino, olio, miele, salumi, formaggi, etc.).

Franchi Tessuti
di Sabrina Corfini
Via della Repubblica, 234 Fornaci di Barga
Tel. 0583 709838 - franchitessuti@email.it
www.franchitessuti.it
VENDITA TESSUTI PER ARREDO CASA:
tendaggi, tovagliati, tappezzeria
VENDITA TESSUTI PER ABBIGLIAMENTO
gomitoli lana e cotone, bottoni e merceria

La Bottega del Fattore
Enoteca, Vino sfuso,Prodotti tipici,
Spuntini, Aperitivi, Bisteccheria
www.labottegadelfattore.it
Fornaci di Barga, via Medi / Tel e fax 0583 709841

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 sulla qualità dei prodotti.
Produce liquori divenuti famosi, come il rinomato **Leone 70**, speciale per punch bianchi e al caffè.
Inoltre presenta una vasta gamma liquori dolci e secchi.
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

La nuova proposta espositiva è un segno di una manifestazione attenta alle nuove tendenze; tendenze che indubbiamente in questi anni, a livello nazionale ed anche locale, hanno a che fare proprio con la valorizzazione dei prodotti tipici nazionali e locali.

AGRICOLTURA E ARTIGIANATO IN MOSTRA

La mostra tematica di quest'anno si inserire a pieno titolo nella celebrazione più alta del 1° maggio quale festa dei lavoratori. Del resto a Fornaci da quasi sessant'anni si celebra il mondo del lavoro nel senso delle tante imprese e dei tanti lavoratori impegnati sul territorio nello stare al passo con i tempi

In tal senso si inserisce l'interessante mostra fotografica che sarà ospitata all'interno del Circolino di Fornaci 2.0, nei locali della ex scuola elementare. Qui l'esposizione "Agricoltura e artigianato" a cura del Gruppo fotografico L'Ora Blu che, presieduto dal dott. Serafino Viviani. Circa una quarantina le foto esposte, in bianco e nero ed a colori. Il tema dell'agricoltura, il lavoro nei campi, gli uomini, gli attrezzi, ma anche il lavoro dell'artigiano in tutte le sue sfaccettature, sono i soggetti e gli argomenti trattati dalle opere in mostra. Da non perdere.

MOSTRA DEL FIORE

Nata nei primi anni Settanta per volontà dell'allora sindaco Felice Menichini, la mostra del fiore ad ogni edizione trasforma piazza IV Novembre in un variopinto giardino. Nello spazio della piazza principale arriveranno vivaisti da tutta la provincia che proporranno piante verdi o fiorite, ortaggi, piante da frutto, composizioni floreali e i variopinti gerani che andranno ad abbellire i davanzali con l'arrivo della stagione più calda. Assieme a loro anche produttori di composizioni floreali sintetiche o secche, ed altri stand dedicati al mondo del giardinaggio.

Tra rose, azalee, petunie, gerani e quant'altro troverà spazio anche l'aiuola didattica che ogni anno viene allestita dall'Unione dei Comuni della Mediavalle, per mezzo della quale viene riprodotto l'habitat delle nostre colline e la sua flora.

FOSSILI E MINERALI

Il Primo Maggio a Fornaci è nato e continua a vivere anche grazie alla collaborazione di diverse associazioni del territorio che non solo danno una mano nell'organizzazione ma portano anche in mostra i frutti del proprio lavoro. Imperdibile è la mostra di minerali e fossili che il Gruppo Mineralogico capitanato dal fondatore Raffaello Lucchesi ha raccolto in cinquanta anni di attività.

Allestita presso i locali dell'ex consiglio di frazione sopra la farmacia, in mostra troverete reperti locali e non riguardanti il mondo animale, vegetale e minerale.

SHOPPING E MERCATO

Oltre alla ricca offerta commerciale dei negozi del Centro Commerciale Naturale, che scenderanno anche in strada con le proprie proposte e con tante promozioni, domenica 30 aprile e lunedì primo maggio non mancherà il vasto mercato di generi vari che viene allestito ogni anno nella parte finale di via Enrico Medi e in piazzale del Frate. Spazio anche all'antiquariato e all'artigianato, in questo caso però nel viale della Stazione, che ospiterà banchi e banchetti con antichità e creazioni fatte a mano.

VIA DELLA REPUBBLICA, UNA GRANDE ISOLA PEDONALE

Visti i due giorni festivi quest'anno sarà spalmata nelle giornate di domenica 30 aprile e di lunedì 1° maggio la chiusura al traffico di via della Repubblica. Domenica 30 aprile la strada verrà chiusa dalle 15 alle 20; lunedì 1° maggio, il giorno clou della manifestazione fornacina, la chiusura sarà dalle 9 alle 20. La strada che accoglie quasi tutti i negozi fornacini diverrà così in questi due giorni una grande isola pedonale, luogo ideale per passeggiare, frequentare in tutta comodità i locali di Fornaci, fare acquisti e dedicarsi a tutto quello che c'è attorno al mondo di Fornaci 1° Maggio, prima di una *full immersion* tra i settori espositivi.

DOVE PARCHEGGIARE

Nei giorni di festa non sarà un problema parcheggiare la propria auto: sabato 29 aprile saranno disponibili tutti gli stalli di via della Repubblica, il parcheggio dalla Chiesa (area mercato contadino), il parcheggio Del Frate (zona Eurospin-scuole medie) e i posti disponibili in Fornaci Vecchia, da cui si raggiunge la Festa in pochissimi minuti. Domenica 30 aprile da ricordare che nel pomeriggio sarà chiusa al traffico via della Repubblica. Lunedì 1° maggio verrà allestito un parcheggio (a pagamento) presso il campo sportivo (uscita ponte di Bolognana) ed un altro presso l'area PIP del Chitarrino a nord del paese, dove una navetta gratuita farà la spola fino ai margini dell'area dell'expo. Da considerare che Fornaci è facilmente raggiungibile anche con il treno e la stazione dista pochissimo dal cuore del Primo Maggio.

DEGUSTAZIONE SLOW FOOD E ASSOCIAZIONI

La sera di domenica 30 Aprile, in Piazza IV Novembre, non mancherà l'ormai consueta degustazione dei prodotti di presidio Slow Food con la collaborazione dell'Antica Norcineria di Bellandi e dell'Associazione Culturale Potentari di Filecchio. L'appuntamento è dalle 18,30 e siete tutti invitati.

Per quanto riguarda le associazioni, anche Fornaci 2.0 sarà al Primo Maggio: l'appuntamento nel prato antistante la palestra con gazebo dedicato al rinnovo tessere ed un'area dedicata alle attività circolino, momentaneamente spostato al di fuori della sua sede naturale.

Presso i locali della ex scuola elementare troverete anche la mostra itinerante dedicata ai sei nidi di infanzia presenti sul territorio della Valle del Serchio; sei, tra strutture pubbliche e private, che operano sotto il coordinamento pedagogico zonale. Realizzata per i contenuti, dal Coordinamento Pedagogico Zonale, in collaborazione con lo studio di grafica Conmecom (che cura anche il sito www.nidivalleserchio.it) e la società pubblicitaria Civas la mostra tocca anche Fornaci.

IL COMITATO

Se volete ringraziare qualcuno per come sarà andata questa edizione numero 57, sappiate che da quest'anno è quasi completamente nuovo il Comitato Primo Maggio, l'organismo che organizza la manifestazione.

La vecchia guardia ha fatto in parte un passo indietro nella convinzione di dover ringiovanire ed allargare la struttura organizzativa della manifestazione per rendere sempre più al passo con i tempi la grande expo fornacina. Nomi di esperienza e volti nuovi sono ora fianco a fianco nel portare avanti il grande sforzo organizzativo che sta dietro a questo evento.

Nel direttivo è stato riconfermato presidente Nicola Barsotti. Nuovo è il vice presidente che adesso è Renato Zanelli, ex commerciante di Fornaci; nuovo anche il cassiere nominato nella persona di Luca Campani, mentre segretario del Comitato 1° Maggio è rimasto Adolfo Biagiotti. Nuovo è poi l'addetto stampa. A sostituire Alessandro Marchi c'è ora Marco Bonetta. Consiglieri attivi sono anche Antonio Cecchini e Patrizio Giovannelli, anche loro nomi nuovi. Il tutto avvalendosi comunque dei consigli, dell'esperienza ed anche del supporti dei nomi storici del Comitato 1° Maggio che vogliamo ricordare in questa occasione per tutto quello che hanno fatto in questi anni: Milvio Sainati, Maurizio Bianchi, Alessandro Marchi, Carlo Zanelli, tra gli altri.

LA MAPPA DELL'EXPO

Lunedì 1 maggio: aree sosta presso il PIP del Frascone (con servizio navetta dalle 14.00 alle 20.00) e presso il campo sportivo

- Ambulanza Misericordia
- Mercato ambulante
- Mostra della Motorizzazione
- Mostra Minerealogica
- Mostra Lavoro Artigianato
- Mostra mercato giardinaggio / campreggio
- Segreteria ed esposizioni
- I sapori della nostra terra
- Mostra mercato del fiore

Primo maggio a fornaci. Un po' di storia

FORNACI – Per raccontare i 57 anni del 1° maggio a Fornaci sarebbe necessario un libro, ma anche se vogliamo limitarci a poche righe una cosa è certa e va sottolineata: la storia del paese è segnata in modo inconfutabile da questo appuntamento.

Era il 1960 quando un gruppo di amici, facenti capo al Moto Club presieduto dall'infaticabile Wambo Bonfanti, si ritrovavano per fare "una festa a Fornaci"; una festa che, ripetuta nel tempo, avrebbe scandito una data importante quale la "festa del lavoro".

È bello oggi constatare che quella idea, quel significato della manifestazione è rimasto invariato. Senza influenze politiche, senza motivazioni diverse, la festa di Fornaci ha mantenuto lo stesso obiettivo ed in questo si è ampliata e rafforzata.

Oggi si compiono 57 anni della mostra della Motorizzazione, ma durante gli anni altre associazioni del paese e non hanno offerto la propria collaborazione, dando un contributo notevole allo sviluppo di questo appuntamento.

Ripercorrendo a ritroso la storia della "festa di Fornaci", da ricordare che dopo poco, dopo qualche anno, si affiancava al Moto Club il Gruppo Mineralogico, dando un tocco di cultura alla manifestazione che continua ancora oggi. Nel 1972 nasce poi la Mostra del Fiore, opera dell'indimenticabile sindaco Felice Menichini: un vero e proprio appassionato della natura che riesce a riempire Piazza IV Novembre di quel caleidoscopio di colori che solo i fiori sanno creare. Oggi la mostra si avvale per la sua organizzazione di un'altra associazione fornacina: il Volley Club Fornaci

Alcuni anni più tardi l'Unione Sportiva Fornaci, sotto la presidenza di Gino Giovannelli, dà il via alla "Mostra del Mobile" che, in un crescendo qualitativo. Fornaci Arreda, come era chiamata adesso, ha concluso il suo lungo percorso nel 2016, oggi sostituita dall'esposizione "I prodotti della nostra terra" organizzata dal Comitato 1° Maggio. Da ricordare naturalmente anche la Pesca Sportiva che ha organizzato per tanti anni speciali mostre a tema e che fa ancora parte della manifestazione a livello organizzativo.

Foto archivio Milvio Sainati

Questa è solo una breve cronologia che riporta le tappe della crescita della manifestazione grazie al sempre crescente apporto dell'associazionismo fornacino, ma la storia del 1° Maggio a Fornaci non finisce qui. Oggi tante cose sono cambiate, altri nomi si sono aggiunti all'organizzazione, altre associazioni hanno cominciato a dare supporto. Lo scorso anno c'è stato anche un importante rinnovo generazionale nel direttivo che comunque prosegue nello stesso spirito dei predecessori, l'impegno per rendere sempre più accattivante e soprattutto a far resistere al tempo che passa ed a tutte le crisi economiche possibili, questa manifestazione

Ogni anno si aggiunge un capitolo fatto di tante novità, nella speranza, anzi, nella certezza che questa festa lega e legherà sempre di più il nostro paese, il nostro comune, i nostri connazionali sparsi in tutto il mondo. Già molti colgono questa occasione per potersi ritrovare a Fornaci e anche questo è un successo del 1° Maggio di Fornaci.

100 NEGOZI UNA SOLA VETRINA
FORNACI DI BARGA
CENTRO COMMERCIALE NATURALE
EVENTI A FORNACI 2017
02GIUGNOFORNACILANDIA27.28.29LUGLIOFORNACIINCANTO
03.04.05AGOSTOAGOSTOAFORNACI31OTTOBREHALLOWEEN
24NOVEMBREBLACKFRIDAYWEEKENDDICEMBRENATALEAFORNACI

L'Antica Norcineria
Alta Qualità in Garfagnana dal 1945
www.anticanorcineria.it

57 anni di festa: non sono pochi

Inizio questi miei pensieri ringraziando l'amico Luca Galetti, Direttore del Giornale di Barga, per avermi consentito di esprimere la mia gioia per questa 57ª edizione della Festa del 1° maggio a Fornaci. Molti la chiamano Fiera altri Expo ma il vero nome è Festa, ovvero momenti per godere tutti insieme di questo inizio di primavera per i tre giorni della manifestazione. I nostri detrattori assai spesso chi dicono che la festa è sempre uguale, ma non è così perché sia nella parte dei Fiori che in quella della Motorizzazione il 1° maggio è l'occasione per esporre le diverse novità nei settori specifici. E vi garantiamo che le novità saranno tante.

In più quest'anno cambia completamente l'esposizione in palestra: non ci saranno più i mobili e l'arredamento ma una nuova proposta nata anche dalla voglia di voler dare una mano agli allevatori di Amatrice a cui il terremoto, la neve e tutto il resto ha portato via tutto. Tre di queste aziende, che non si sono piegate alla cattiveria della natura, saranno presenti ed esporranno i propri prodotti. A questo settore è stato dato il nome di: I sapori della nostra terra.

Quindi non sarà tutto uguale ma soprattutto ci sarà l'occasione per una operazione benefica.

Qualche tempo fa avevo deciso che era giusto ritirarmi pur rimanendo uno dei papà dell'iniziativa: l'ho vista nascere, ho fatto la mia parte perché potesse avere una struttura rispettosa della legge ed oggi, alla mia bella età di 77, forse ho più poco da dare.

Saranno altri che si accolleranno l'onere di portarla avanti ma io sarò sempre uno che non mollerà mai perché l'amore per questa festa è troppo grande perché abbandoni. E poi ci sono anche altri motivi che mi invitano a rimanere: cosa mi direbbero Vambo Bonfanti e Saverio Fiori, gli altri due che con me l'hanno progettata e realizzata, se io mollassi? Sicuramente non sarebbero contenti. Io allora ci sono e ci sarò, sperando di potervi salutare per il 1° maggio e ringraziarvi per l'amicizia che dimostrate a questa nostra festa.

Milvio Sainati

Nelle foto, i prodotti dell'azienda agricola Nibbi di Amatrice

CONAD
Persone oltre le cose
ORARIO DI APERTURA
Lunedì 1° maggio 2017: dalle 8.30 alle 19.30 orario continuato
tutti i giorni: dalle 8.00 alle 20.00 orario continuato
aperto tutte le domeniche: dalle 8.30 alle 13.00
Via Risorgimento 12 FORNACI DI BARGA Tel. 0583 75143

FORNACI IN CANTO

Fornacini in video e tante novità

FORNACI – Sarà una manifestazione caratterizzata quest'anno dalle novità, e la prima è indubbiamente quella a cui si è assistito nelle settimane scorse: la voglia di far sì che Fornaci in canto sia sempre di più patrimonio, condivisione e orgoglio per tutti i Fornacini.

Parola di Massimo Salotti e Lucia Morelli, le due figure attorno alle quali ruota tutta la manifestazione, che di fronte a tanti dei protagonisti diretti, hanno anticipato al Cinema Puccini quella che sarà l'edizione n. 9 di Fornaci in canto, con la presentazione di un simpatico videoclip nel quale sono stati coinvolti i commercianti e la gente di Fornaci.

Ispirati da uno dei talenti usciti proprio dal festival fornacino, il video è liberamente tratto dalla canzone 'Agosto' inserita nell'ultimo ED del cantautore Andrea Maestrelli. Proprio lui ha tenuto a battesimo la presentazione del video clip che si caratterizza soprattutto per la simpatia e la capacità di mettersi in gioco dimostrata da tanti commercianti di Fornaci, ma anche da altri componenti la vita fornacina. Prima del video, Lucia Morelli e Massimo Salotti Presidente e Direttore Artistico hanno illustrato la prossima edizione della manifestazione. Tra le altre novoità l'avvio di una campagna di *crowdfunding*, una forma di finanziamento collettivo, per permettere alla manifestazione di crescere e di lasciare un segno tangibile. Per contribuire al successo del Festival basterà cercare "Fornaci in.. Canto" sul sito di Musicraiser (www.musicraiser.com).

Il Concorso, che si terrà in piazza IV Novembre a Fornaci di Barga nelle serate del 27,28 e 29 luglio 2017, è aperto a cantanti e cantautori ed è suddiviso nelle tre categorie Canto, Cantautori, Kids (under 14). Tra i premi, le borse di studio in denaro permetteranno ai vincitori di proseguire il proprio percorso di perfezionamento musicale. Tra le novità, anche la presenza sul palco, la sera della finale, di una band che accompagnerà live i finalisti.

Lucia Morelli e Massimo Salotti con il cantante Andrea Maestrelli

Nuovo studio dentistico Sara Marganti

FORNACI – A Fornaci di Barga c'è un nuovo studio dentistico. Lo ha inaugurato nelle settimane scorse la dottoressa Sara Marganti, filecchiese doc, già con una notevole esperienza lavorativa in quel di Livorno dove lavora da tempo e dove continuerà a svolgere la sua professione, ma alternandosi adesso, per tre giorni alla settimana, anche nella sede di Fornaci di Barga.

La dottoressa Marganti la trovate in via Giuseppe Verdi al civico 1, in locali moderni ed accoglienti.

Tanti auguri di bene operare al servizio della comunità.

CAFFE' PASTICCERIA
De Servi
Piazza Mons. Lido Ferretti, Loc. Due Strade
FORNACI DI BARGA
tel. 0583 708426

Trattoria - Pizzeria
LA BIONDA DI NONNA MARY
www.labiondadinonnamary.it
Via della Repubblica, Fornaci di Barga - Tel. 0583 75624
RISTORANTE TIPICO · MENÚ SENZA GLUTINE
PIZZA NEL FORNO A LEGNA
SPECIALITÁ DI PESCE *da venerdì a domenica*
MENÚ TURISTICO *a pranzo escluso festivi*

AUTOSCUOLE - AGENZIE PRATICHE - AUTONOLEGGIO
AQUILINI simone
www.simoneaquilini.it
Conseguimento patenti AM - A - B - C - D - E
Corsi recupero punti - Corsi CQC
C'è ancora l'esame di teoria per la patente E...?
Promozione patenti BE - CE - DE
Chiama e ti daremo tutte le informazioni!
ACI
Automobile Club Lucca
Delegazione Castelnuovo G.
TESSERE ACI - ASSISTENZA SOCI
CASTELNUOVO DI GARFAGNANA - LUCCA - FORNACI DI BARGA - BARGA - Tel. 0583 639039

60 anni per la Ferramenta Mucci

FORNACI – Forse è la seconda partita iva iscritta a Fornaci di Barga. Sicuramente è tra i negozi più longevi di sempre nella storia di Fornaci con 60 anni di ininterrotta attività. È la Ferramenta Mucci di via della Repubblica, dal 1956 portata avanti a Fornaci dall'inossidabile Franco Mucci, con il supporto della moglie Olga Cardosi. Due bravissime persone, gente perbene che a Fornaci tutti conoscono e tutti stimano anche per la loro serietà professionale.

A marzo, la ferramenta di Franco ha festeggiato i 60 anni di attività e in loro onore è stata organizzata al ristorante il Bugno una bella festa con una cinquantina di persone giunte anche da fuori regione: clienti e parenti ed amici.

Durante i festeggiamenti, a ricordare la storia di Franco e della sua ferramenta è stato Milvio Sainati, indubbiamente una delle memorie della storia di Fornaci che a queste cose ci tiene e fa bene.

Franco aprì la sua prima ferramenta nella zona opposta a quella dove si trova adesso, ma sempre in via della Repubblica, vicino all'attuale sede della Cassa di Risparmio. Era appunto il 1956, ma la sua esperienza nel campo della ferramenta risaliva già agli anni della prima gioventù. Era poco più di un bimbo quando lavorava dopo la scuola presso la grande ferramenta Ghiloni che una volta si trovava a Ponte all'Ania; qui in poco tempo, pur se giovanissimo, si era meritato la stima di clienti e proprietari.

Sempre alla fine degli anni '50 il trasferimento nell'attuale sede a pochi metri dai cancelli della Metallurgia dove l'attività continua ad operare ancora oggi, portata avanti adesso dalla figlia Giovanna e dal nipote Matteo che Franco vorrebbe tanto fosse il suo erede e che forse proprio lo sarà.

Anche nelle settimane scorse si è parlato tanto di attività storiche che non ce l'hanno fatta, per vari motivi, ad andare avanti ed hanno chiuso i battenti. Parlare quindi di una attività che celebra i suoi 60 anni e che vuole proseguire il suo cammino è sicuramente una bella cosa, che ci fa piacere. E che speriamo venga tenuta in considerazione anche dalla nostra amministrazione Comunale. Franco ed Olga un bel riconoscimento a nome di tutta la comunità fornacina e barghigiana per i primi 60 anni della Ferramenta Mucci e per l'insegnamento e la testimonianza che danno alla vitalità del commercio locale, se lo meriterebbero davvero!

Musica e solidarietà a Fornaci

FORNACI –Nel pomeriggio di domenica 19 marzo, al cinema-teatro Puccini di Fornaci di Barga (dato in uso gratuito – anche il service audio non ha voluto alcun compenso), esibizione della Rockestra Band, un gruppo di fornacini e non che hanno deliziato il pubblico presente con brani di Battisti, dei Beatles, di Lucio Dalla, di De Gregori, dei Dobbie Brothers, dei Pink Floyd e molti altri.

I componenti la band che si sono esibiti sul palco - Marco Bonetta, Paolo Donati, Patrizio Giovannelli, Nico Lombardi, Lisa Lucchesi, Luca Mantica, Andrea Pellegrineschi, Gabriele Rigali e Massimo Salotti - ringraziano gli intervenuti allo spettacolo all'interno del quale c'è stato un affettuoso omaggio a Claudio Marchi con un filmato accompagnato dalla colonna sonora "La leva calcistica della classe '68".

Il pomeriggio musicale, all'insegna della solidarietà, è stato organizzato per gli abitanti del centro Italia colpiti dal terremoto e in seguito dalle avverse condizioni atmosferiche. Il ricavato (oltre 500 euro) è stato consegnato ai responsabili della protezione civile di Gallicano che, convertito in materiale alimentare, è stato consegnato direttamente alle popolazioni dei luoghi devastati dal sisma.

Un ringraziamento, oltre che ai titolari del cinema Puccini e al service Delta Music di Simone Marigliani, a Graziano Salotti per la collaborazione organizzativa, all'Associazione Smaskerando, a Luca e Nico per l'impianto voci e luci, a Flavio Michi per il filmato dedicato a Claudio e ad Amerigo Santi per le riprese video.

Ivano Stefani

UN NUOVO LAVORO DEI MERCANTIDARTE

In scena "Il marito di mio figlio"

FORNACI – I Mercantidarte tornano in scena con questo aprile con una nuova prova che li attende a cominciare dal 22 aprile prossimo.

Si tratta dello spettacolo "Il marito di mio figlio" applauditissima e piacevole commedia scritta da Daniele Falleri, noto sceneggiatore e regista originario di Pontedera.

La regia è di Carla Riani mentre il cast è composto da Nicola Grisanti, Paolo Del Grande, Paola Tognini, Sabatino Romagnoli, Antonella Camerlingo, Giacomo Casillo, Elena Bertoncini. Dopo la "prima" del 22 aprile, le repliche sono previste il 24, 29 e 30 aprile, 6 maggio.

Appuntamento naturalmente al teatro "Giovanni Pascoli di Fornaci. Prevendita dei biglietti presso l'erboristeria Le Centerbe di via della Repubblica a Fornaci.

Per il Campone di Fornaci avanti tutta

FORNACI – La data non è ancora certa, ma quasi sicuramente potrebbe verso la fine di aprile, i primi di maggio, giorni a Fornaci intensi per il ritorno della grande expo del Primo maggio. Di sicuro entro la metà di maggio sarà comunque cosa fatta.

L'apertura di cui parliamo è comunque quella del Campone di Fornaci, l'impianto sportivo preso in gestione dal Judo Club Fornaci e nel quale sono in corso da mesi importanti lavori per restituire alla comunità fornacina un luogo storico dove hanno fatto sport e si sono incontrate generazioni di fornacini.

Dopo che KME ha acconsentito di affidarne la gestione al Judo Club, dopo anni in cui il Campone è stato abbandonato, con le settimane scorse è partito un ambizioso progetto che vuole riportare l'impianto ai suoi antichi splendori. Il tutto sostenuto con i soldi del Judo Club Fornaci che in tal senso non ha chiesto niente a nessuno, se non il lavoro dei volontari dello stesso Judo Club che hanno prestato e stanno prestando gratuitamente la propria opera.

I lavori procedono spediti. A breve saranno aperti un campo da tennis, un campo da calcetto, un bocciodromo, un campo da beach volley, novità degli ultimi giorni ed un campo da pallavolo. Verrà allestito al centro del Campone un grande spazio da utilizzare per eventi e manifestazioni; verrà rimessa a nuovo la vecchia pista di atletica in graniglia; verranno realizzati tre percorsi salute dotate di attrezzi nuovissimi.

Nel frattempo tutta l'area è stata ripulita ed abbellita ed alla fine vi si troveranno anche, stile stadio dei Marmi, delle statue raffiguranti gli sport, realizzate nel frattempo a Pietrasanta.

E non è finita, nell'impianto apriranno anche un bar, pizzeria, tortelleria dal nome "La fabbrica dei pinoli" in omaggio alle dipendenti della Metallurgica che diversi decenni orsono venivano al Campone a raccogliere i pinoli.

Il tutto funzionante per il momento solo nei mesi estivi ed affidato gratuitamente ad alcuni giovani in orbita Judo Club, disoccupati e quindi bisognosi di lavoro.

La curiosità e l'attesa per i fornacini, di Fornaci ed in tutto il mondo, è tanta. Negli anni quello del campone, il suo rilancio, è stato argomento e desiderio che tanti hanno dibattuto. Ora tutto questo sarà presto realtà, grazie a KME e soprattutto al Judo Club Fornaci.

IL "CAMPONE" FORNACINO: LA STORIA

Il primo campo sportivo a Fornaci, e sembra della Valle del Serchio, fu costruito negli Anni '20 nel piazzale di fronte all'hotel Gorizia. Avvenne dopo la costituzione della Unione Sportiva Football Club Fornaci. Lì si giocarono anche partite tra i dipendenti della società metallurgica degli Orlando, la SMI.

Solo con il 1935 sorgerà un vero e proprio complesso sportivo. In quell'anno fu inaugurato insieme a una struttura scolastica, intitolata a Luigi Orlando deceduto due anni prima dove erano situati l'asilo nido, la scuola materna e quella elementare, una scuola di lavoro, una di avviamento professionale e una ad indirizzo tecnico-professionale.

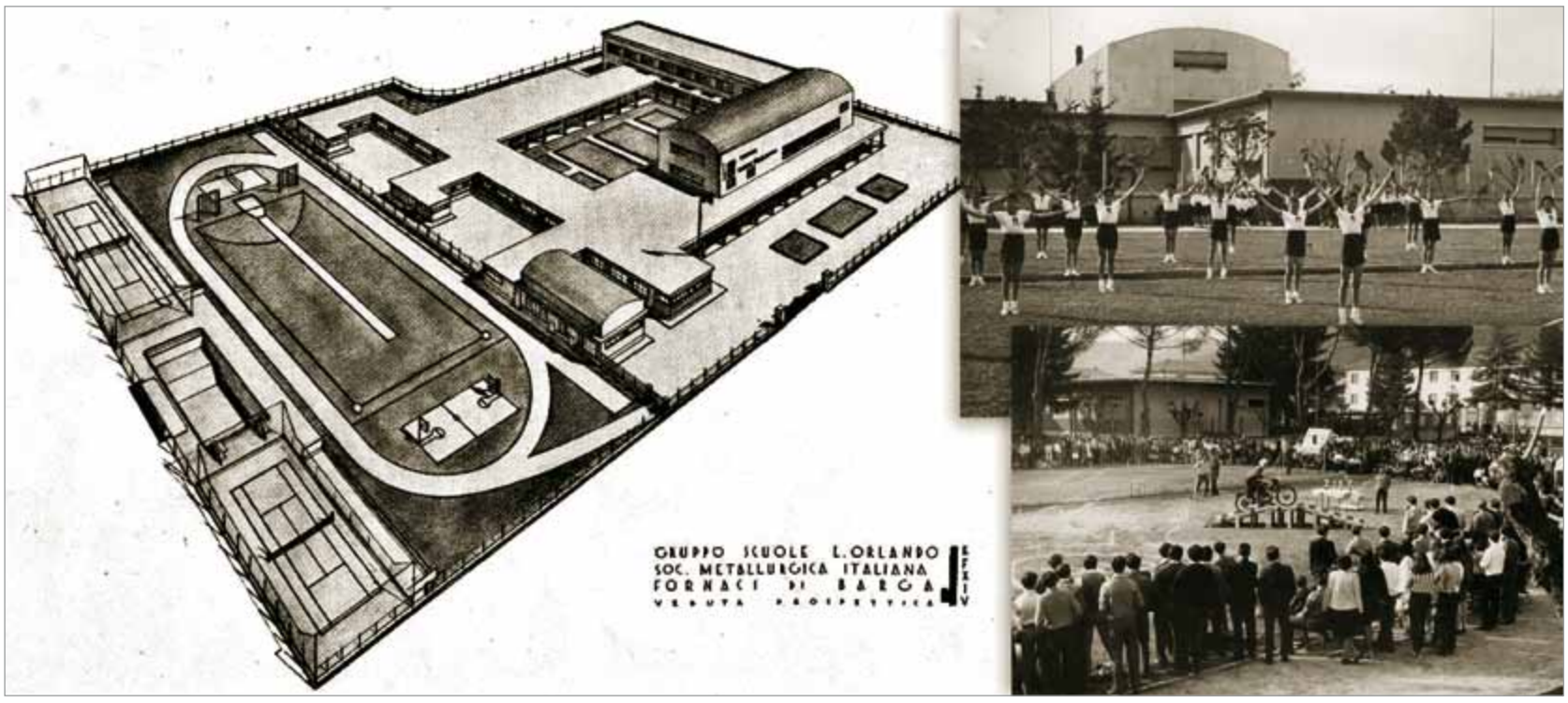
Quell'impianto, dotato di una pista da atletica, due campi da bocce, due campi da tennis, un campo da calcio di dimensioni ridotte, ad uso e consumo della élite locale, che mantenne una rigida distanza tra gli operai e gli impiegati e dirigenti fino ad almeno inizio Anni '70 del secolo scorso, per i fornacini fu (e sarà soprattutto in seguito) il Campone.

Nel Campone, prima ed unica volta fuori dalla sua storica collocazione, in occasione della mostra-mercato del 1° Maggio 1969 vi si svolse una gimkana motoristica, mentre l'esposizione moto-floreale si tenne nel piazzale antistante il centro ricerche, le ex scuole Orlando.

La struttura polivalente del Campone si trova più o meno ubicata al centro del paese e si estende su una superficie di circa 7.000 mq.

La finalità dell'azienda degli Orlando, nel corso degli anni promotrice di molti interventi urbanistici e socio-ludici, fu quella di mettere a disposizione delle famiglie dei dipendenti un'area adeguatamente attrezzata. Come visto, originariamente, fu utilizzabile esclusivamente dai non operai. Per fortuna in seguito il Campone divenne una opportunità di aggregazione per tutti – e in primis se ne giovarono i fornacini – rappresentando così uno dei progetti più importanti dal punto di vista sociale.

Ivano Stefani



**Sopra, il progetto originario del Campone.
Di fianco, una manifestazione di giovani "balilla" nel 1939
In basso, la gimkana motociclistica organizzata dal Moto Club Fornaci in occasione del 1° Maggio del 1969**

LUFRA
INFISSI
IN ALLUMINIO E PVC
Tel. 0583 / 730194
PORTE INTERNE IN LEGNO
AVVOLGIBILI IN ALLUMINIO E PVC
PORTE BASCULANTI - ZANZARIERE
Loc. Zinepri GALLICANO (Lucca)

parrucchiere immagine uomo donna di Mirko Abate
Lunedì 1° maggio dalle 15 in poi
una giornata speciale con e per i bambini.
Musica e divertimento con gli Smaskerando
Ammonia Free, colore senza ammoniaca
Amino Complex per la ricostruzione capello
Trattamenti SPA per cute e capello
Gate Man per viso e barba
| Via della Repubblica 226 | Fornaci di Barga | tel. 345 8637311 |

Italia Coni
Judo Club Fornaci A.S.D.
Premiata Palestra Ginnica ...dal 1963. Stella di Bronzo e d'Argento al Merito Sportivo
Viale C. Battisti 36 Fornaci di Barga Tel. 347/6701667
FEDERAZIONE ITALIANA JUDO LOTTA KARATE ARTI MARZIALI FIJLKAM
Il Presidente ed il C.D. del Judo Club Fornaci ringraziano tutti coloro che con il loro impegno personale stanno permettendo che la struttura denominata "Il CAMPONE" torni presto a risplendere.

L'Agraria di Barga

IL MULTISHOP

LOC.FRASCONE - MOLOGNO

Caffitaly system

PROMO

il giro del mondo

CON I MIGLIORI CAFFÈ

MACCHINA **AMBRA**

TUTTO A SOLI **59€** ANZICHÈ ~~140€~~

50 CAPSULE DI CAFFÈ MONORIGINE DAL VALORE DI 21€

Monorigine COSTARICA
Molto delicato, unico per la sua dolce fragranza e dal tipico retrogusto floreale.

Monorigine INDIA
Aromi speziati, note di pan tostato dolce e retrogusto di cioccolato.

Macchina AMBRA
Disponibile in bianco e nero
Concilia design moderno, dimensioni compatte e facilità d'uso.

Monorigine BRASILE
Gusto dolce, acidità fine, aroma fruttato con sentori di mandorla, nocciola e cacao.

Monorigine MESSICO
Aroma intenso, note di cioccolato fondente e sentori di foglia di tabacco.

Monorigine CUBA
Corposità importante, gusto equilibrato, addolcito da una nota di cacao e tabacco da pipa.

L'Agraria di Barga

IL MULTISHOP

LOC.FRASCONE - MOLOGNO

3 NEGOZI IN 1

Nuovo reparto TUTTO a 1 €uro

Sport Division Calcio

ABBIGLIAMENTO per CALCIO e SPORT
FORNITURE e STAMPE PERSONALIZZATE

PELLET ORTO ANIMALI

L'Agraria di Barga

Il Giornale di BARGA

SUPPLEMENTO AL NUMERO 801 (ANNO LXVIII) DELL'APRILE 2017

Piazza Pascoli pomo della discordia

BARGA – Ha creato divisioni e malcontento quando il comune ha deciso di rivoluzionarla cambiandone completamente l'immagine, tra chi sosteneva e sostiene che l'Amministrazione ha fatto bene e chi ancora oggi è convinto che sia stato realizzato un obbrobrio; lo ha fatto anche quando i ragazzi hanno cominciato a scorrazzarci con gli skateboard; ha creato divisioni, infine, quando hanno cominciato a giocarci a pallone. Divisioni, contrasti, partiti dei favorevoli e dei contrari. Guelfi e ghibellini di una piazza Pascoli che non conosce pace da quando il comune ha deciso di rivoluzionarla. Un popolo il subbuglio e tutto rigorosamente… social, dove le polemiche in questi mesi sono dilagate

A far pericolosamente avvicinare la miccia all'esplosivo è stato giovedì 30 marzo l'incidente che è accaduto ad una signora barghigiana che è stata colpita alla testa da una pallonata che l'ha fatta cadere a terra. C'è stato bisogno per lei del pronto soccorso. Ha riportato la frattura del setto ed un taglio suturato con otto punti e la sua non è stata insomma una bella esperienza..

Erano giorni che sui social i barghigiani dibatteva con trasporto sul problema; chi era convinto che i ragazzi andassero lasciati fare e che non ci fosse niente di male a farli giocare anche in piazza, e chi invece sosteneva che quel luogo essendo frequentato anche da bimbi piccoli ed anziani andasse regolamentato vietando il gioco del pallone.

Comprensibilmente quanto è successo ha ancor di più infuocato gli animi, le proteste, le posizioni contrapposte. Ed i toni sono ancora molto accesi sul problema.

A cercare di stemperare gli animi, senza troppo successo invero, è intervenuta anche l'Amministrazione Comunale per trovare una soluzione che in qualche modo possa mettere tutti d'accordo. Anche in questa occasione è stata accusata di essere stata "troppo" latinate nella vicenda gioco calcio in piazza Pascoli.

"La piazza vuole essere un luogo di aggregazione, che accoglie tutti: i giovani, come gli anziani o le mamme con i bambini nel passeggino – è stata comunque la presa di posizione del sindaco Marco Bonini – *Utilizzare questo luogo per vere e proprie partite di calcio tra giovani ormai grandicelli non è però cosa che può andare bene alla convivenza di tutti. Mi preme ribadire ancora una volta la mia vicinanza alla signora che è stata vittima dell' increscioso incidente* – ha aggiunto il sindaco che poi ha porto una mano anche ai ragazzi – *Tutti siamo stati ragazzi e tutti abbiamo giocato, ma quanto è accaduto dimostra che ci sono altri luoghi per fare questo. Nostra intenzione quella di realizzare una struttura idonea per loro utilizzando il vicino parco Kennedy".*

Si tratterebbe del vecchio campetto che una volta sorgeva sotto il ponte Lombardini.

Una buona idea, che permetterebbe ai ragazzi di giocare in un luogo sicuro ed adatto e magari anche di risollevare un po' le sorti del disastrato parco Kennedy.

Dalle brutte storie vien da pensare, può nascere anche il bene se lo vogliamo… lo testimonia anche l'AS Barga che con Leonardo Mori ha lanciato la bella idea di mettere insieme le forze per realizzare una struttura idonea per il gioco dei ragazzi. Anche e non solo di quei ragazzi che sono divenuti protagonisti della vicenda dei giorni scorsi e di una diatriba che va avanti da settimane.

L'AS Barga ha fatto sapere che sarebbe lieta di organizzare un evento o dedicare una quota di beneficenza come contributo al paese per la realizzazione di una struttura idonea L'occasione potrebbe essere proprio quella del campetto sotto il Ponte e sul progetto potrebbero confluire più forze e più idee.

Se son rose...

LA STRADA È ANCORA LUNGA E DIFFICILE, MA SI APRE UNO SPIRAGLIO PER L'OTTIMISMO

KME, i primi segnali sono positivi

FORNACI – Piedi saldamente per terra e sangue freddo, tutti d'accordo su questo, ma i primi tre mesi dell'anno il budget è stato rispettato, gli impegni pure, secondo quanto previsto dall'accordo di giugno 2016; la produzione è ripresa e fa ritenere di poter crescere ancora e questo fa guardare al futuro con più ottimismo. Anche nel corso del tavolo congiunto istituzioni, azienda, sindacati svoltosi a Lucca il 7 aprile scorso, ultimo capitolo di un mese dove si è tornati a parlare della vicenda KME con tanti nuovi sviluppi, l'opinione è stata questa. L'idea condivisa alla fine da tutti, pur se con qualche distinguo sindacale, è che si va avanti. Pur con la dovuta attenzione e senza alimentare falsi trionfalismi, guardando al prossimo step della relazione economica semestrale del 2017. Sarà quello l'ulteriore segno, se il trend positivo verrà confermato, che la strada intrapresa è proprio quella giusta.

I dati positivi come detto sono anche riguardanti le produzioni: sia per quanto riguarda i laminati e le lingottiere, gennaio, febbraio e marzo sono stati mesi positivi. Tra le novità emerse in queste settimane anche la questione relativa alle internalizzazioni di alcuni lavori prima affidati a ditte esterne, per recuperare posti di lavoro, in totale 8 tra Fornaci e lavoratori attualmente impegnati nella social Valley.

Tra le problematiche discusse anche con i lavoratori, che su questo aspetto hanno chiesto più attenzione, la mancanza di materia prima che di fatto ha cambiato in questi mesi il modo di concepire i giorni lavorativi in quanto si lavora quando arriva la materia prima e quindi può capitare che il lavoro si svolga il sabato anziché durante la settimana. Alimentando in questo senso le incertezze dei dipendenti.

Anche di questo si è parlato il 7 aprile scorso nel corso del tavolo istituzionale convocato a Palazzo Ducale, con la presenza per l'azienda dell'AD Claudio Pinassi, del direttore dello stabilimento Michele Manfredi e del direttore delle relazioni industriali Alessandro Innocenti; con la presenza per le istituzioni, tra gli altri del senatore Marcucci e dell'on. Raffaella Mariani oltre che di Nicola Boggi per la Provincia, i consiglieri regionali Baccelli, Giovannetti e Montemagni, e la vice sindaco Caterina Campani per Barga; e per i sindacati di tutti i rappresentanti della segreterie provinciali e della RSU.

Il clima alla fine, dopo un mese in cui la situazione è stata dibattuta su più fronti, è stato sereno e costruttivo tra tutte le parti in linea di massima, dopo la relazione presentata dall'AD Pinassi circa l'andamento dei primi tre mesi dell'anno. Auspicabilmente: *"Se si continua in questo trend* – ha sottolineato – *la speranza di arrivare alla fine del 2017 con un flusso di cassa positivo e successivamente di portare alla scadenza del 2018 lo stabilimento in pareggio"*.

È chiaro che il quadro generale è sempre molto delicato, il mercato sempre molto difficile e la situazione è quella che è, con il prezzo del rame ballerino, ma continuando di questo passo si potranno sempre più limitare anche i disagi dovuti alle difficoltà finanziarie a cominciare dall'approvvigionamento della materia prima, tema tanto caro anche alla FIOM, da cui sono arrivati i principali distinguo circa le problematiche relative alla materia prima ma anche sul raggiungimento di tutti gli obiettivi da qui al 2018, quando finiranno gli ammortizzatori sociali; con la preoccupazione che tutti e 600 i lavoratori possano tornare ad essere riassorbiti. In generale comunque, i sindacati hanno apprezzato questo andamento positivo ed hanno riconosciuto il buon lavoro svolto in questi mesi dal management di KME

Novità positive sono emerse anche dalle istituzioni. L'On. Mariani ha ribadito l'impegno del governo per il decreto che dovrebbe consentire di sostenere prossimamente le aziende nei costi energetici. Ci sono buone probabilità che si possa arrivare ad una soluzione, pur se provvisoria, ma fattibile e favorevole per KME. Il decreto dovrebbe uscire forse per maggio. Per quanto riguarda i finanziamenti sul risparmio energetico verrà tenuto conto non del fatturato, ma del valore aggiunto, cosa che fino ad ora non avveniva e che aveva sempre penalizzato l'azienda nel ricevere finanziamenti specifici.

Per una realtà come KME dove il deficit energetico è superiore di circa 2 milioni l'anno rispetto ad altre aziende europee, sarebbe manna dal cielo ed un concreto aiuto a competere con altre realtà europee.

Tornando alle istituzioni, nell'ambito del discorso social valley e dei dipendenti ora avviati a Campo Tizzoro e montagna pistoiese e comunque il solidarietà, presto la possibilità di vederli invece impiegati anche in lavori socialmente utili sul territorio della Valle del Serchio. E' pronta la bozza di una convenzione con l'azienda ed i sindacati, di cui è comune prima fila Barga, per l'impiego di 9 lavoratori. Altri comuni, da Gallicano a Castelnuovo, da Careggine a Coreglia, hanno confermato la volontà di avviare a loro volta questa convenzione.

Tante piccole buone cose, ma piedi in terra e sangue freddo però per tutti, perché la situazione è ancora complessa e le incertezze sono tante e riguardano tanti lavoratori. A settembre 2018 bisognerà arrivare con la migliore condizione possibile per scongiurare la scure esuberi e la strada è ancora lunga.

Tutta la riflessione e tutta l'attenzione ora viene demandata al prossimo mese di giugno quando verrà diffuso il report economico semestrale. Ci si spera in un prosieguo del trend positivo, anche perché appunto a settembre 2018 bisognerà tenere conto nel bilancio delle unità che saranno reimpiegate, sia dei lavoratori impiegati nello stabilimento che di quelli avviati al progetto social valley. Anche se proprio dalla social valley la speranza è che si aprano opportunità lavorative per almeno una cinquantina di dipendenti.

Anche il tavolo congiunto istituzioni, sindacati ed azienda, tornerà a riunirsi in estate, presumibilmente a luglio, per esaminare appunto i dati semestrali.

Le quarantore a Barga

BARGA – Grazie anche alla rinnovata spinta della Pro Loco di Barga e del suo vulcanico presidente Claudio Gonnelli, con il supporto validissimo di ArtCom Barga e con la collaborazione dell'Amministrazione Comunale, è stata un successo, soprattutto in presenze, ma anche in gradimento, la bella giornata di gioco e festa che ha accompagnato Barga per la ricorrenza delle Quarantore e della domenica delle Palme, lo scorso 9 aprile.

Oltre al mercatino dell'artigianato, ancora in attesa dell'edizione 2.0 prevista per il prossimo mese, Barga è stata caratterizzata da un bel pomeriggio dedicato a bambini e ragazzi con tanti giochi in piazza Pascoli. Il tutto, come detto, organizzato in modo particolare da Pro Loco e Commercianti che hanno offerto ai bambini alcune ore di gioco e di divertimento con tante belle iniziative; a cominciare dai giochi tradizionali come il rotolino ed il tiro ai barattoli, fino a tante belle novità, ma anche giochi di legno, animazioni varie, truccabimbi. In piazza Pascoli anche gli stand di tante associazioni di volontariato locale a promuovere le proprie realtà.

La piazza si è riempita di bambini, ragazzi e genitori e l'atmosfera è stata particolarmente vicace e bella. Poi, grazie al negozio dell'Erina che ha organizzato questa idea insieme alla Pro Loco, sorpresa finale per tutti i partecipanti, con ritrovo sotto il ponte Lombardini per uno spettacolare lancio di palloncini colorati con all'interno anche alcuni premi, offerti proprio dalla Cartoleria da Erina, che proprio con la domenica delle Palme ha anche inaugurato un nuovo angolo espositivo sempre in largo Biondi con tanti interessanti prodotti a metà prezzo, da quadri e cornici a borse ed altri oggetti.

Quello del lancio dei palloncini è stato un altro bel momento di un pomeriggio riuscito in ogni particolare e che ha regalato a tutta Barga una bella atmosfera di festa e di aria di primavera.

Un bravo tutti gli organizzatori se lo meritano davvero!

Quinto posto per Francesca Cei

FORNACI – Prestigioso quinto posto per la pittrice fornacina Francesca Cei al concorso *We are the world 2017* indetto dall'Accademia degli artisti. Il risultato è arrivato con il quadro dal titolo "Amicizia". Il tema da sviluppare era appunto la fratellanza e il rapporto fra i popoli e l'artista fornacina, dando sfoggio all'estro che la contraddistingue, ha raffigurato due bambine che giocano tenendosi per mano con una dolcezza di movimento e una delicatezza di colori che hanno ben raccontato il senso di questa opera. Colpita favorevolmente la giuria, composta da scrittori, poeti, pittori e uno psicologo, abile nell'intuire lo spessore del messaggio emotivo scaturito dal quadro. Decine di partecipanti al concorso, a gratificare ancor di più il quinto posto di Francesca Cei che dipinge come per magia e creatività con soggetto proprio i bambini; che sono pieni di curiosità e forniscono quindi all'artista sempre nuovi spunti per esternare sul quadro quello che poi in realtà è nel loro bagaglio di vita. La vena poetica di Francesca, espressa col pennello, viene apprezzata anche dai poeti stessi; ne è testimonianza la copertina del libro di David Bergamini che riporta proprio un quadro della pittrice fornacina. Il quinto posto in un concorso qualificato come il *We are the world* è il giusto riconoscimento per l'abnegazione con cui da un ventennio Francesca tiene alto il livello qualitativo della tradizione dei pittori barghigiani.

Vincenzo Passini

Lucchesia Viaggi
per i vostri viaggi affidatevi all'esperienza di Alberto e Laura
Largo Roma, 12 - BARGA -Tel. 0583 711421 - info@lucchesiaviaggi.com
Lucchesia VIAGGI
www.lucchesiaviaggi.com
IL VIAGGERE
Quando viaggiare diventa un piacere
SARDEGNA 2017
1 Bambino + Nave Gratis, e tante Offerte.. solo per VOI!
COSTA CROCIERE PRENOTAZIONI ENTRO IL 30 APRILE...
5 Escursioni ad € 69, prenotando una Crociera nel Mediterraneo min. 7 notti;
Credito di € 200 a spendere a bordo di Crociere Nord Europa, con Singola Gratuita. Chiedete le Crociere dedicate!
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 c/o Stazione di Mologno (tel. 0583 723071)
La nostra primavera...
LA TUSCIA: 13/14 Maggio € 160; VALENCIA: 23/24 Maggio € 199; La PUGLIA: 2/3/4 Giugno € 270;
LIVIGNO: 17/18 Giugno € 185; Le DOLOMITI: 24/25 Giugno € 175
SOGGIORNI MARE con TRASFERIMENTO...
Sardegna Hotel Marmorata (3° stelle): 16/23 Giugno da € 579;
Sardegna Cala Ginepro (4° stelle): 11/18 Luglio da € 800; 29 Agosto/5 Sett. da € 770;
Calabria Baia degli Dei (4° stelle): 1/8 Luglio da € 580;
Calabria Il Cormorano (4° stelle): 25 Giugno/2 Luglio da € 605
SPOSI: il vostro viaggio da Sogno vi aspetta;
per Voi in Omaggio: Lista Online, Album Dediche,
Valigie Esclusive e Buono di 100 € per prossima vacanza

LA REGIONE PER IL PROGETTO RIO VILLESE

BARGA – Il progetto di ripopolamento dei torrenti della provincia con la trota autoctona della Valle del Serchio ha compiuto un altro decisivo passo lo scorso 1 aprile, quando presso il centro ittiologico del Rio Villese, nel comune di Barga, è avvenuta la distribuzione di centotrentamila avannotti di trota fario selezionata, consegnati alle associazioni dei pescatori ed ai volontari della Valle del Serchio che hanno collaborato con l'Assessorato Regionale alla pesca a distribuirli in modo capillare su un gran numero di torrenti di Garfagnana e Media Valle. Una operazione in grande stile che ha coinvolto anche tante istituzioni; dall'assessorato regionale fino anche al comune di Barga, grazie soprattutto al lavoro portato avanti in questi anni dall'assessore Pietro Onesti. Un progetto ormai decennale curato da un esperto ittiologo il Dr. Pierpaolo Gibertoni.

Dopo questa esperienza, come ha reso noto l'assessore regionale Marco Remaschi presente il primo aprile al Rio Villese, l'Assessorato Regionale alla Pesca ritiene che siano maturi i tempi per una ulteriore espansione dell'incubatoio di Rio Villese che potrà così entrare a far parte di un ristretto numero di impianti selezionati a livello regionale per l'attività tecnico scientifica di produzione di salmonidi di qualità da immettere nelle acque toscane classificate a salmonidi.

Era peraltro la prima volta che avveniva dalle nostre parti una operazione di questa portata. Con l'obiettivo finale di avere negli anni a venire, da qui ad un paio di anni forse, una specie di trota fario "nativa" di questo territorio. E con già idee importanti anche nel campo della valorizzazione di un altro prodotto tipico di questo territorio, come ha anticipato proprio nel giorno della distribuzione degli avannotti per lo Slow Food Garfagnana, Rolando Bellandi, presente alla mattinata del Rio Villese.

LA PISCINA RIPARTE... MA SENZA RICCARDO BERTONI

BARGA – Con la prossima stagione estiva scadeva la convenzione per la gestione della Piscina Comunale di Barga e per questo motivo il Comune ha avviato nelle settimane scorse una manifestazione di interesse per il rinnovo, legata però stavolta anche a importanti lavori di ristrutturazione e di adeguamento dell'impiantistica. C'è, tra le altre cose, da rifare la copertura degli spogliatoi e dei locali che non è messa troppo bene; ma c'è anche da adeguare alle nuove normative tutto il sistema delle pompe ed anche il solarium. Lavori che sono stati stimati in circa 80 mila euro.

Alla manifestazione di interesse hanno risposto in quattro e adesso è stata indetta una gara vera e propria per arrivare prima di giugno all'affidamento.

Per il momento, come assicura comunque il comune, si sa solo che la piscina riaprirà con la nuova stagione estiva di giugno. Per chi la gestirà bisognerà attendere i prossimi sviluppi. Certo è che non ci sarà alla guida il gestore storico, Riccardo Bertoni che dirigeva l'impianto sin dalla sua apertura nel 1992. Ex olimpionico di tuffi, livornese verace ma barghigiano nel cuore, è stato l'anima attorno ala quale in questi anni si è sviluppata ed è cresciuta l'attività della piscina comunale che ogni estate richiama anche centinaia di turisti in visita a Barga. Ma in generale è stato indubbiamente una figura importante di riferimento per il nuoto in valle del Serchio. Riccardo non parteciperà alla gara, questo è sicuro: l'età si fa sentire e non se l'è sentita di buttarsi in un progetto di investimento a lungo termine.

Farà sicuramente un certo effetto a tutti i barghigiani ed ai frequentatori abituali della piscina, non vederlo in giro per l'impianto questa estate. Resta adesso, oltre a questo, la curiosità per la nuova gestione e per l'esecuzione dei lavori in programma. Per il momento però ci preme ringraziare Riccardo per tutto quello che ha saputo fare in questi anni per il nuoto a Barga.

L'ALBERGHIERO SI FA ONORE ALL'ACCADEMIA

BARGA – La trota Fario della Valle del Serchio è stata la protagonista del concorso "Valorizzare i prodotti tipici" indetto anche quest'anno dall'Accademia italiana della cucina, delegazione della Garfagnana e Valle del Serchio e rivolto agli studenti dell'Istituto Alberghiero "Fratelli Pieroni" di Barga. L'iniziativa, a carattere annuale e promossa dall'Accademia proprio per la valorizzazione delle tipicità locali, si è conclusa a marzo con la premiazione della squadra degli studenti vincitrice del concorso, ovvero la formazione composta da Gabriele Chiari, Tommaso Biagini e Vanessa Bertoncini (due allievi cuochi ed una studentessa del corso di sala) che ha presentato un menù a base di trota giudicato da una apposita giuria come meritevole di aggiudicarsi una borsa di studio di 900 euro. Seconda posizione per Arianna Ferrari, Egidio Laeza e Luca Lorenzetti e terza posizione per Francesco Paolini, Nicola Luchetti e Hannah Rabat.

La cerimonia di premiazione presso l'aula magna dell'ISI di Barga dove si è svolto anche il gran galà organizzato dalla scuola barghigiana in onore degli ospiti dell'Accademia e delle autorità.

Durante il pranzo di gala, organizzato e seguito senza una sbavatura dai docenti e dai ragazzi dell'alberghiero, nel menù preparato per l'occasione anche la presentazione di uno dei piatti della squadra vincente: il raviolo "Benvenuti in Garfagnana" a base di trota.

BARGA E PIEVEPELAGO: IL CRINALE CHE UNISCE

PIEVEPELAGO (MO) – Il crinale che unisce il territorio della Garfagnana e della Valle del Serchio da un lato e quello della provincia modenese dall'altro. Alla ricerca di sinergie che possano valorizzare e promuovere la crescita turistica ed economica di entrambe le realtà.

Su questi temi il 27 marzo si è svolto a Pievepelago un incontro a cui hanno preso parte il Sindaco di Pievepelago, Corrado Ferroni, il Sindaco di Barga Marco Bonini e il Presidente della Provincia di Modena Gian Carlo Muzzarelli. All'incontro, per il comune di Barga, ha preso parte anche l'assessore alle politiche della montagna del comune di Barga, Pietro Onesti.

Barga e Pievepelago hanno sempre avuto rapporti, spesso anche contrastanti; da secoli e secoli. Ad unirle anche il territorio del Lago Santo, dove ancora oggi esiste un rifugio montano di proprietà della comunità barghigiana; proprietaria tramite l'ASBUC anche di un altro rifugio per il quale da anni è in corso un contenzioso con i vecchi gestori.

L'incontro è stato però stavolta tutto incentrato a sviluppare insieme una politica di crescita reciproca: *"È stato un incontro positivo* – ha dichiarato proprio il presidente della provincia di Modena Muzzarelli – *a cui daremo seguito anche con il coinvolgimento necessario della Regione Emilia-Romagna e della Regione Toscana. Abbiamo parlato di sviluppo di politiche comuni per il crinale. Ci sono le condizioni perché sia elemento di unione e sviluppo, e non di divisione.*

Del resto, sia ragioni storiche che la viabilità ci inducono a rafforzare la collaborazione tra questi territori: ci sono vari settori che possono esserne interessati, dal turismo al commercio sino a possibili collaborazioni e sinergie tra istituti scolastici".

Le parole di Muzzarelli sono state condivise per Barga dal sindaco Bonini e dall'assessore Onesti. *"Le potenzialità per sviluppare un discorso di crescita comune sono enormi* – riconoscono i due – *ed in tal senso bisogna porre la giusta attenzione anche ai contributi ed ai bandi che mirano allo sviluppo delle collaborazioni tra territori di regioni diverse confinanti".*

Venticinque anni di Autoservizi Biagiotti

MOLOGNO – Venticinque anni sono tanti, ma passano in un baleno se li trascorri costantemente impegnato a far crescere la tua attività, ad ampliare il raggio di azione, i servizi, a potenziare il parco mezzi, il personale, a riscuotere crescenti consensi e fiducia. È la storia degli Autoservizi Biagiotti del carissimo amico Sergio Biagiotti che il 10 aprile, nella sua sede presso la zona artigianale del Frascone a Mologno, ha festeggiato i venticinque anni di attività.

Lo ha fatto inaugurando un nuovo bus granturismo da 53 posti, il gemello del mezzo già in servizio da tempo e che subito il giorno seguente ha cominciato a trasportare gente in giro per il mondo. C'era Sergio e c'erano i figli Stelya e Rudy che con lui portano avanti questa impresa. C'erano tutti i dipendenti, i familiari, c'era il sindaco di Barga, Marco Bonini e c'era anche il proposto di Barga don Stefano Serafini che ha benedetto il nuovo mezzo.

Su uno dei mezzi della Autoservizi Biagiotti da anni spicca una bellissima foto di Barga e quel giorno, accanto al bus si leggeva una scritta: *"Abbiamo portato l'immagine di Barga in tutta Europa"*. Proprio vero, perché indubbiamente Sergio, Rudy e Stelya hanno contribuito a promuoverne l'immagine anche grazie a questo bus in giro per le strade di tutto il continente. Per questo il sindaco Marco Bonini ha annunciato, nell'occasione, per che per questa azienda barghigiana, alle prossime premiazioni in occasione della consegna del San Cristoforo d'Oro a luglio, ci sarà una sorpresa anche per Sergio e la sua famiglia.

L'Autoservizi Biagiotti nasce esattamente nel 1992 e l'attività si svolge nell'ambito dei servizi di trasporto pubblico e privato. Dispone di un ampio parco automezzi che vanno dalle autovetture più prestigiose fino ai bus Gran Turismo permettendo di soddisfare qualsiasi esigenza della clientela come cerimonie, gite turistiche in ambito nazionale ed europeo e servizi di linea, transfert, ma anche possibilità di noleggio di minibus con o senza autista e di auto con o senza conducente.

Il Giornale di Barga la storia di questa azienda la conosce bene e l'ha seguita passo dopo passo. Fin dalla nascita di questa realtà non è mai mancato a questo giornale il loro appoggio; è sempre stata presente l'inserzione della Autoservizi Biagiotti. A Sergio ed alla sua famiglia questo giornale deve tanto ed anche per questo, ma soprattutto per la sincera amicizia che nutriamo per lui e per Stelya e Rudy, siamo particolarmente lieti di riportare della festa per i venticinque anni e di complimentarci con tutti loro per tutto quello che hanno saputo realizzare. Per la bellissima storia che hanno saputo scrivere.

CON I GATTI RANDAGI IN SCOZIA

Nel segno del Celtic

GLASGOW – Barga è sicuramente un po' più vicina alla Scozia ed alla storia dell'emigrazione bargo-scozzese, grazie al bel viaggio che dal 6 al 9 aprile hanno effettuato in Scozia i componenti dei Gatti Randagi, storico gruppo barghigiano di calcio amatoriale che da sempre si contraddistingue per una forte amicizia che tiene uniti "ragazzi" di ormai tre generazioni, ma anche per la passione per i colori biancoverdi; che sono i propri colori sociali ed anche e soprattutto quelli del Celtic di Glasgow.

Circa 40 i "Gatti" in trasferta in Scozia con tanto di accompagnamento ufficiale del sindaco di Barga, Marco Bonini. Così il viaggio, organizzato in prima persona per gli amici barghigiani dall'imprenditore bargo-scozzese William Moriconi con il supporto dell'ex sindaco di Glasgow Alex Mosson, dell'imprenditore Michael Lemetti, ed in particolare dell'ex console onorario Leandro Franchi e con il sostegno di diverse aziende tra le quali Lucchesia Viaggi di Barga, Moriconi Italy; Dolce café; BattlefieldRest; S&S Argento; Franchi Law, i ristoranti Piccolo Mondo di Glasgow e Renfrew. Tra i momenti più significativi, nel segno della Barga-Scot Connection e dell'incontro con i bargo-scozzesi, l'incontro ufficiale con il vescovo di Glasgow, Filippo Tartaglia, alla presenza del vescovo emerito Mario Conti e del console onorario Ronnie Convery e la cena in un locale di Glasgow offerta dagli sponsor al quale insieme a William Moriconi e Leandro Franchi ed agli altri collaboratori, hanno preso parte tra gli altri anche i bargoscozzesi Gianmarco Marroni, Jo Pieraccini, John and Marco Guidi, e dall'Italia anche Ivo Moriconi.

Tra i momenti sportivi più belli, la visita al Celtic Park, la visione della partita Celtic-Kilmarnock.

È stata un'esperienza incredibile, letteralmente un sogno che è diventato realtà. Venticinque anni fa i Gatti Randagi hanno scelto il biancoverde per la simpatia verso il Celtic e la comunità italo-scozzese, in questi giorni questo legame è stato ufficializzato e celebrato nella maniera più bella possibile. Vedere il benvenuto che ci ha dato il Celtic sui tabelloni del Celtic Park, The Paradise come lo chiamano loro, durante la partita che celebrava la vittoria del sesto campionato consecutivo, ci ha letteralmente mandato al settimo cielo.

Ma molto più importante è stato l'affetto e la stima che ci hanno dimostrato, l'attenzione e l'accoglienza veramente sono state eccezionali. Vedere il volto dell'Amministratore delegato del Celtic Peter Lawwell, quando gli abbiamo mostrato la foto della nostra squadra che indossa le "Hoops" durate la finale del campionato italiano amatori, ci ha ripagato di ogni sforzo.

Ancora più emozionante è stata l'accoglienza che la comunità italo-scozzese ci ha mostrato: siamo arrivati a Glasgow e ci siamo sentiti subito a casa. Essere ricevuti dall'Arcivescovo di Glasgow Filippo Tartaglia con tutti gli onori del caso, visitare The Italian Cloister Garden, in memoria delle vittime dell'Arandora Star, è stata un'esperienza unica, che porteremo sempre nei nostri cuori.

Questo è quindi il momento dei ringraziamenti per quanti si sono messi a nostra completa disposizione e reso possibile il nostro sogno. Prima di tutto il nostro amico William Moriconi, che ha pensato a tutto in ogni singolo dettaglio, il Console onorario a Glasgow Ronnie Convery e il suo predecessore Leandro Franchi, per averci fatti sentire tutto il calore e l'orgoglio della comunità italiana a Glasgow. Infine Alex Mosson, la sua splendida famiglia, e Mike Lemetti, che ci hanno aiutato a far conoscere la nostra storia al Celtic ed alla Celtic Supporter Association che ha sancito un legame indissolubile tra Gatti Randagi, BargaCSC e Celtic FC.

Mon the Hoops!!

Francesco Talini

È BARGHIGIANA LA PRIMA AGRICHEF TOSCANA

FIRENZE – Valorizzare i prodotti agricoli di Campagna Amica e coniugare l'esperienza di essere dei veri agricoltori con l'autentica arte culinaria che deriva dalla civiltà contadina.

È la "ricetta" del 1° corso nazionale per Agrichef promosso da Campagna Amica e Terranostra per i migliori cuochi agrituristici. Sotto la guida del Presidente di Terranostra, Diego Scaramuzza, ideatore del progetto, sono così stati "laureati" i primi 20 agrichef. Spetterà a loro, ciascuno nel proprio territorio, essere i principali interpreti dell'autentica cucina "contadina" a km zero e stagionale, ma anche innovativa ed attenta alle nuove tendenze ed ai nuovi stili di vita che si stanno affermando nella società. Per la Toscana ha partecipato al corso, conseguendo l'ambito riconoscimento di primo agrichef regionale, anche la barghigiana Francesca Buonagurelli dell'Azienda Agrituristica Al Benefizio di Barga. Ormai da tanto, dopo anni trascorsi nell'ambito della grafica, ha deciso di dare una svolta alla sua vita scegliendo di gestire la propria azienda agricola, un piccolo e apprezzato agriturismo dove si producono miele e olio e dove i turisti alloggiano nelle ex stalle rimesse a nuovo.

"In occasione della recente e suggestiva manifestazione del Tuscany Food Awards 2017, nella quale è stato presentato il meglio del "made in" – ha detto nell'occasione Antonio De Concilio, Direttore Coldiretti Toscana – *abbiamo voluto riconoscere a Francesca un attestato speciale come prima agrichef regionale, quale ambasciatrice dell'arte culinaria rural-toscana nel "mondo" dei visitatori delle nostre realtà agrituristiche; una figura professionale che contribuirà a valorizzare in modo ancora più efficace e "globale" il legame tra prodotti agricoli e territorio".*

E brava, Francesca!

A PONTE ALL'ANIA L'AMBULATORIO PEDIATRICO

PONTE ALL'ANIA – Una buona notizia per Ponte all'Ania dove dallo scorso 3 aprile, ha aperto il suo ambulatorio la Dottoressa Antonella Fossi, pediatra del Comune di Barga convenzionata con l' ASL Toscana Nord Ovest.

Lo studio si trova in Piazza Giannini, vicino al negozio Elettroshop. La dottoressa riceverà i piccoli pazienti tutti i lunedì dalle ore 16.00 alle ore 17.30 ad accesso libero senza appuntamento. Inoltre come già attivo dallo scorso 1 settembre, le visite sono effettuate su appuntamento presso l'ambulatorio principale di Barga, in Via Giovanni Pascoli n. 20: lunedì, mercoledì, venerdì dalle 9 alle 12 e Martedì -giovedì dalle 15 alle 18, telefonando al numero 333.2778759.

Per questa novità ha espresso soddisfazione anche il sindaco di Barga Marco Bonini che ha voluto esprimere pubblicamente un ringraziamento alla dott.ssa Fossi per questa nuova opportunità offerta alla cittadinanza e per una maggiore copertura del territorio comunale, in modo da agevolare anche gli utenti che hanno difficoltà a raggiungere Barga.

I CINQUE ANNI DE L'ANGOLO DI BARGA

BARGA – Esattamente nello stesso giorno in cui avvenne l'inaugurazione cinque anni orsono, il 31 marzo, L'Angolo di Barga, il bel negozio di abbigliamento uomo-donna di Piera Bonugli, ha riaperto i battenti dopo un efficace ritocco degli interni. Nuovi colori di fondo, nuovo marchio a sottolineare le caratteristiche di stile e raffinatezza del negozio, ma soprattutto un nuovo modo di intendere questo piccolo locale che si affaccia, e ne arricchisce anche l'immagine, in via Mordini.

Grazie alla consulenza dell'architetto barghigiano Massimiliano Lanciani, i cinque anni di attività de L'angolo sono stati celebrati rivoluzionando il locale. Il negozio non dispone infatti di spazi enormi e proprio per questo lo studio è stato tutto rivolto nel far risaltare un vero e proprio percorso per la parte espositiva, per la vetrina che prima non c'era; ed al tempo stesso dividere la parte esterna dall'interno, creando a sua volta la giusta privacy.

Il risultato è stato sicuramente raggiunto e ora L'Angolo è ancora di più un gran bel negozio, dove si trovano il gusto nella proposta di Piera per tutti i capi di abbigliamento ed insieme un locale davvero elegante e raffinato.

QUEL PARCHEGGIO A PAGAMENTO NON S'HA DA FARE

BARGA – Artcombarga, associazione di commercianti ed artigiani di Barga, ha scritto una lettera al sindaco Marco Bonini circa la sosta a pagamento nel Piazzale Matteotti. Sosta che, per uno dei più grandi parcheggi di Barga è regolata dal pagamento del biglietto per la maggior parte e nella sosta a disco orario nella restante parte degli stalli.

ArtCom Barga ha chiesto al sindaco di "liberare" il piazzale dalla sosta a pagamento. Secondo i commercianti la messa a pagamento di buona parte degli stalli non soltanto è stata poco remunerativa per le casse comunali in quanto il numero delle auto parcheggiate nell'arco della giornata è irrisorio, ma ha anche gravemente danneggiato le attività commerciali che sorgono attorno al parcheggio.

MUSEO MULTIMEDIALE ROCCHE E FORTIFICAZIONI

Finalmente aperto alle scuole

BARGA – Da oggetto misterioso a meta di centinaia di alunni, soprattutto delle scuole medie. Questo il destino del Museo Virtuale e Multimediale Rocche e Fortificazioni della Valle del Serchio, ubicato nella Volta dei Menchi in via di Borgo, sotto al palazzo comunale.

Realizzato nell'ambito di un progetto più ampio finalizzato al recupero ed al restauro dei borghi e dei monumenti storici della valle, promosso da ARCUS spa ed unioni dei comuni di Garfagnana e Mediavalle e del Serchio con i contributi delle fondazioni Cassa di Risparmio di Lucca e Monte dei Paschi di Siena, dopo l'inaugurazione dell'ottobre 2015 il museo è stato aperto soltanto in rare occasioni. Nel 2016 il comune di Barga ha deciso di affidarne la gestione all'associazione Cento Lumi, già protagonista di diverse iniziative nella galleria comunale. Grazie soprattutto all'impegno dell'Unione dei Comuni della Media Valle del Serchio, capace fra le altre cose di reperire fondi per contribuire parzialmente alle spese di viaggio delle classi in visita, è quindi partita una campagna di informazione e promozione rivolta in particolare alle scuole medie. I frutti sono stati immediati: in questi ultimi due mesi, circa 200 studenti sono giunti in visita ed altrettanti sono già in lista d'attesa. Nelle intenzioni degli attuali gestori, il prossimo passo sarà quello di aprirsi alle associazioni ed ai turisti.

Il museo ospita al suo interno una serie di filmati realizzati dal Centro Interdisciplinare di Ricerche e servizi sulla comunicazione (C.I.Co.) dell'Università di Pisa, selezionabili dai visitatori grazie ad un grande monitor touch screen posto al centro della sala. La sezione più corposa è quella riguardante i castelli e i borghi della zona, con schede dedicate a Barga, Ghivizzano, fortezze di Verrucole e Mont'Alfonso, Ghivizzano, Lucchio, Trassilico e torre del Bargiglio. Non mancano però approfondimenti su chiese, ponti, strade ed antichi mestieri.

Altri contenuti sono in fase di realizzazione, così come è previsto un ulteriore ampliamento degli spazi sfruttando i locali adiacenti, già sede di uffici comunali.

Il museo è visitabile su prenotazione chiamando il numero 334.1672150 oppure scrivendo a centolumi@gmail.com.

ANGOLI PASCOLIANI A BARGA:
IL CONSERVATORIO DI S. ELISABETTA (PARTE II)

di Sara Moscardini – Istituto Storico Lucchese sez. di Barga

Dopo la morte di Giovanni Pascoli, la sorella Maria gli sopravvisse per 41 anni, tempo in cui ricoprì il ruolo di nume tutelare della memoria fraterna. Nella sua opera Maria portò avanti anche i rapporti con le maestre e le educande del Conservatorio di S. Elisabetta: dall'istituto le arrivavano puntualmente inviti a manifestazioni, auguri natalizi e pasquali, mentre lei spediva libri ad uso delle ragazze e doni per le fiere di beneficienza.

Mariù aveva frequenti contatti epistolari con le giovani, in particolar modo con le due sorelline castelvecchiesi Dina e Bruna Rocchiccioli, dalle cui lettere ben emerge non solo la confidenza tra le corrispondenti ma anche la vita quotidiana e le impressioni sulla vita di collegio.

I rapporti col Conservatorio non furono però solo personali, ma anche istituzionali. Molte volte coloro che erano preposti all'amministrazione chiesero a Maria di intervenire in occasione dei cambiamenti occorsi alla natura giuridica dell'istituto, come ricorda in un suo volume Tommaso Lemmi. A metà degli anni '30 si cominciò a esigerne infatti la regificazione e la conversione da esclusivamente femminile in misto, cose che Maria Pascoli ottenne scrivendo a più riprese a Giuseppe Bottai, Ministro dell'Educazione Nazionale, con cui era in rapporti amichevoli.

Maria intervenne anche appianando le difficoltà economiche dell'ente, ad esempio pagando di persona alcuni dei posti riservati alle alunne bisognose.

Negli anni '30 l'Istituto ebbe l'onore di ricevere una serie di visite illustri; ogni volta Mariù sembra ricoprire qualche ruolo.

La visita forse più famosa è quella di Mussolini; abbiamo due lettere della madre superiora Luisa del Nibbio; nella prima, scritta il 15 maggio 1930 giorno stesso della venuta del Duce, si chiede a Maria di intercedere perché egli faccia visita al Conservatorio. Così avvenne, e la Del Nibbio ne ringrazia alcuni giorni dopo Maria: *"Il Duce venne al nostro Conservatorio e noi tutte fummo beate per l'onore ricevuto e per la sua bontà. Questo immenso favore, questa grande soddisfazione la dobbiamo a lei, egregia signorina, che s'interpose presso quel grande che alla sorella del grande poeta nulla sa negare"*.

Nel 1935 fu il turno del ministro dell'istruzione Cesare Maria De Vecchi, in onore del quale in Conservatorio si servì un grandioso rinfresco. Quel giorno nell'ingresso fu addirittura scoperta una lapide ricordo, poi rimossa.

Una presenza eccellente è poi quella di Maria José di Savoia (20 maggio 1937), che in Conservatorio visitò la mostra di tessitura, dove erano esposti i pregiati parati opera di lavori secolari delle suore, e la mostra degli artisti barghiani Magri, Balduini, Cordati, Giuliani. Al termine della visita la preside Ghirlanda fece dono alla principessa di un corredino lavorato a mano per il principino Vittorio Emanuele.

ABC DATA
di Cavani Pamela e C. sas
ELABORAZIONE DATI
CONSULENZE FISCALI
E DEL LAVORO
Via Canipaia 4, 55051 BARGA
segreteria@abcdatasas.it
tel. 0583 710029 / 723482 fax 0583 724039

In memoria di Arrigo e Pieranna Arrighi

Pochi giorni di distanza separano le ricorrenze della morte di Pieranna e Arrigo Arrighi. Arrigo era per tutti il dottor Arrighi, da tutti conosciuto e benvoluto per il suo lavoro, la sua professionalità, la sua gentilezza e signorilità. Era un medico davvero in gamba ed in tanti ci ricordiamo ancora di lui con tanto affetto. Pieranna era la sua figlia, madre di due figli, che abitava a La Spezia e che era molto legata al babbo Arrigo ed alla mamma Maria Rosa Tamagnini.

Il 2 e 4 maggio prossimo il doppio triste anniversario. La mamma e moglie Maria Rosa desidera ricordarli insieme, in questo mestissimo momento, unitamente al marito di Pieranna, Paolo Andre ed ai due nipoti Matteo ed Anna. Insieme li ricordano ai parenti ed agli amici, ed a quanti hanno loro voluto bene. Si unisce al loro ricordo, con tanto affetto, Il Giornale di Barga.

SORRISI NATALIZI SUOR MARIANNA MARCUCCI APRILE 2017

SOMMA PRECEDENTE.....€ 580,00

BARGA
N.N. in memoria di Alberto Bianchi ..... € 50,00

CASTELVECCHIO PASCOLI
N.N. in memoria dei cari defunti
della famiglia Baldacci Biondi ..... € 30,00

TOTALE.....€ 660,00

Il Giornale di BARGA giornaledibarga.it
Direttore Responsabile: Luca Galeotti
Collaboratori: Nicola Boggi, Maria Elena Caproni, Pier Giuliano Cecchi, Luigi Cosimini, Raffaele Dinelli, Ubaldo Giannini, Augusto Guadagnini, Flavio Guidi, Sara Moscardini, Antonio Nardini, Giulia Paolini, Vincenzo Passini, Ivano Stefani
Foto: Massimo Pia, Graziano Salotti, Foto Borghesi, giornaledibarga.it
Traduzioni: Sonia Ercolini
Grafica e impaginazione: ConMeCom di Marco Tortelli
Stampa: San Marco Litotipo srl, Lucca
Autorizzazione n. 38/1949 Tribunale di Lucca
PREZZO DEGLI ABBONAMENTI

ITALIA	€ 27,00
EUROPA	€ 32,00
AMERICHE	€ 42,00
AUSTRALIA prioritaria	€ 47,00

GARANZIA DI RISERVATEZZA
Legge 675/96 sulla tutela dei dati personali.
I dati personali degli abbonati e dei lettori sono stati archiviati e vengono utilizzati da questo mensile esclusivamente per consentire la spedizione postale del periodico.
I dati non sono ceduti, comunicati o diffusi a terzi.

In ricordo di Alfio Bertoncini

Il 19 marzo sono trascorsi due anni da quanto te ne sei andato. Ti vogliamo ricordare a tutto e soprattutto a coloro che non hanno potuto o voluto conoscere la tua bontà, la tua disponibilità verso i più deboli, la tua generosità e la tua voglia di lottare contro le persone prepotenti, insensibili ed egoiste.

Il nostro dolore per la tua perdita e per la tua mancanza diventa ogni giorno sempre più insopportabile. Sarai sempre nei nostri cuori

Gli zii
Cesarina ed Enrico

Nel quarto anniversario della scomparsa di Dante Toti

Il prossimo 27 maggio ricorrerà il quarto anniversario della scomparsa del caro cav. Dante Toti di Paisley, una delle figure più significative della nostra emigrazione in Scozia.

Nella triste ricorrenza i figli Anna, Diana e Allan, i nipoti e la nuora Lynn, desiderano ricordarlo dalle colonne di questo giornale, con immutato affetto e rimpianto, a tutti coloro che conoscendolo gli hanno voluto bene.

Si unisce al suo ricordo anche la nostra redazione.

BARGA
Il 30 marzo u.s. è deceduta Enrica Ferranti in Casci di anni 73. Al marito, ai figli, alle nuore, al genero, alla sorella, al fratello, ai nipoti ed ai parenti tutti le condoglianze della redazione.

BARGA
Valentino Giovannetti è deceduto il 3 aprile scorso. Aveva 93 anni. Alla figlia, al genero, ai nipoti, ai pronipoti ed ai parenti tutti vicini e lontani le nostre condoglianze.

Nel secondo anniversario della scomparsa di Edda Borracchini

Il 20 aprile ricorreva il secondo anniversario della scomparsa della cara Edda Borracchini ved. Puccini.

La figlia Maria Rita la ricorda con immutato affetto e rimpianto a quanto conoscendola le vollero bene.

BARGA
Il giorno 7 marzo ultimo scorso ci ha lasciato un'altra cara figura della nostra Barga, la carissima ed indimenticabile Marta Agostini vedova Nutini.
Lascia la figlia Giovanna, il genero Vittorio, il nipote Giovanni con Greta, le nipoti Anna Alfreda con il marito Ugo e Danila con il marito Marino, Sara, i nipoti ed i parenti tutti ai quali ci sentiamo vicini ed inviamo le nostre affettuose condoglianze.

CASTELVECCHIO PASCOLI
A soli 57 anni il 26 marzo ultimo scorso si è spento Luigi Rossi.
Lascia la sorella Gloria, i fratelli Alessandro e Andrea ai quali ci sentiamo particolarmente vicini.
A loro ed ai parenti tutti giungano le nostre affettuose condoglianze.

QUANDO AMICIZA FA RIMA CON SPORTIVITÀ

Complimenti per il gol, sei un grande capitano

FORNACI – Con queste parole e con la foto che ritrae i due capitani prima del fischio di inizio, scattata in occasione del derby Fornaci-Filecchio, pubblicata su Facebook, si è meritato titoli anche dalla stampa provinciale per la grande sportività, il capitano del Fornaci, Alessio Toni. Davvero significative le sue parole rivolte al capitano del Filecchio Francesco Passini:

Non è stata da meno l'US Fornaci che ha sportivamente ripreso e rilanciato il gesto di Alessio. Una bella cosa quella di Alessio che nonostante la sconfitta ha voluto complimentarsi con il suo amico Francesco.

In campo però, quando si gioca, l'amicizia viene in secondo piano. Prima c'è l'agonismo e la voglia di segnare all'avversario. Francesco ci è riuscito segnando uno dei due gol che hanno regalato la vittoria al Filecchio. Alessio e Francesco si conoscono e conoscono quello che valgono: hanno vinto insieme 2 campionati di terza categoria e una coppa provinciale con il Fornaci e un campionato di terza categoria con il Sillicagnana; insieme hanno giocato all'esordio del Filecchio dopo di che Alessio ha preferito tornare a Fornaci. Da qui in poi le loro strade calcistiche si sono divise, fino al derbissimo

che li ha visti uno contro l'altro. Alla fine l'ha spuntata la formazione gialloverde del Filecchio, ma a vincere in sportività sono stati anche Alessio ed il Fornaci. Bravi.

Pioggia di medaglie per il Goshin-do

CAMPIGLIA M. (LI) – Continuano senza sosta gli appuntamenti agonistici per gli atleti barghigiani di Karate che, come previsto, hanno ottenuto ancora ottimi risultati. L'ultima competizione in ordine di tempo, il 1° Trofeo Etruscan Cup, si è disputata a Campiglia Marittima domenica 12 Marzo. Si trattava di una gara Interregionale organizzata dalla società Okinawa Karate Venturina con la collaborazione dell'Ente di Promozione Sportiva CSEN. Negli incontri, suddivisi nelle varie specialità per preagonisti e agonisti, il Goshin-Do ha schierato due bambini nella prova del palloncino e dodici agonisti suddivisi fra prove di Kata (Forme) e Kumite (Combattimento). La gara iniziata alle ore 9 si è protratta fino a sera: una giornata lunga ed estenuante per le lunghe attese dovute al gran numero di partecipanti (425) per un totale di 30 società, ma alla fine i risultati non sono mancati. Ecco quelli di **Kata e Kumite:** primi classificati Giacomo Ciabattari, Anna Angelini, Chantal Cortopassi, matteo Bertoncvini, Alessandro Nardi; secondi Gabriele Arghir, Anacleto Rossi, Mario bertoncini e Sofia Cirtoipassi; terzi, Aldo serra, Gianluca Tognarelli. **Kata a squadre:** primi classificati Mario Bertoncini, Alessandro Nardi e Gianluca Tognarelli. **Palloncino:** secondi classificati Jacopo Giuliani e Francesco Cuccu.

ATLETICA NEWS

BARGA – Quantità e qualità quella messa in mostra dall'atletica leggera *made in* Gruppo Marciatori Barga nell'ultima domenica di marzo. Impegnate nella gara di apertura della stagione all'aperto le due categorie di mezzo, cioè i ragazzi/e (12-13 anni) e i cadetti/e (14-15 anni): i primi a Pescia e i secondi a Pontedera hanno dimostrato la preparazione e la professionalità del gruppo barghigiano con gare da protagonisti. Cominciamo dai più grandicelli, che hanno gareggiato nel CDS regionale, emettendo due acuti di gran pregio con Idea Pieroni che ha stradominato la gara del salto in alto, vincendo a mani basse dall'alto (è il caso di dirlo) della sua classe con una misura che la pone attualmente in cima alle classifiche nazionali di categoria e Daiana Parducci che ha conquistato il terzo gradino del podio nel lancio del disco. Ma anche gli altri non hanno fatto da comparse nonostante molti fossero al debutto in categoria. Ecco quindi le migliori prestazioni personali di Chiara Filmon, Sonia Tazzioli, Samuele Greppi, Francesco Venchi, Filippo Giovannetti, Simio Martinelli, Cesare Gigli e Costanzo Gigli ottenute nell'alto, nel lungo, nel peso e negli 80 piani. Stesso copione nella città dei fiori dove i nostri erano impegnati nella prima prova di Coppa Toscana nel gruppo delle provincie di Lucca, Massa, Pisa, Pistoia e Prato. Podio finale al termine delle tre prove in programma per Jacopo Paladini e Ludovica Aglianò mentre prove nelle prime dieci posizioni (con circa duecento partecipanti fra maschi e femmine) per Gabriele Giunta nel vortex, Zoe Pieroni nell'alto, Giulia Cortopassi e Matilde Balducci al debutto nei 60 ostacoli.

Luigi Cosimini

FARMACIA DOTT. SIMONINI
A Barga nella nuova sede in Via Canipaia, 9 (accanto supermercato InCoop)
Tel. 0583 722700 - www.farmaciasimonini.it. - farmaciasimonini@virgilio.it
ALIMENTI SENZA GLUTINE, FRESCHI E SURGELATI
REPARTO COSMETICO ERBARIO TOSCANO
autoanalisi
consulenze e servizi sanitari

Che TIPO sei?

Vieni a sceglierla al "PRIMO MAGGIO A FORNACI"
Per te tante promozioni imperdibili
Ti aspettiamo dal 29 aprile al 1° maggio

CON SUPER ROTTAMAZIONE

TIPO

4 PORTE

A PARTIRE DA € 11.650
+ IPT E ONERI FINANZIARI
ANTICIPO ZERO
35 RATE DA € 196,12 + MAXI RATA

CON SUPER ROTTAMAZIONE

TIPO

5 PORTE

A PARTIRE DA € 12.550
+ IPT E ONERI FINANZIARI
ANTICIPO ZERO
35 RATE DA € 209,64 + MAXI RATA

CON SUPER ROTTAMAZIONE

TIPO

STATION WAGON

A PARTIRE DA € 13.400
+ IPT E ONERI FINANZIARI
ANTICIPO ZERO
35 RATE DA € 226,68 + MAXI RATA

Lunatici S.p.A.

A Barga in Via Roma 10/a Tel. 0583. 723063
A Lucca in Via del Brennero 996 Tel. 0583. 432511
A Gragnano in Via Statale Lucchese 880/882 Tel. 0583.975115