

Domenica 7 DICEMBRE 2014

Anno LXV - n° 776 - € 2,70

# Il Giornale di BARGA

Direzione e Amministrazione Via di Borgo, 2 - C.C.P. 12319554 - Telefono: 0583.723.003 Fax: 0583.723.003 - E-mail: redazione@giornoledibarga.it - URL: www.giornoledibarga.it  
Direttore responsabile Luca Galeotti - autorizzazione n° 38 Trib. di Lucca 6/6/49 - stampa Nova Arti Grafiche - Spedizione in A.P. 45% art. 2 comma 20/B legge 662/96 - filiale di Lucca  
IN CASO DI MANCATO RECAPITO RINVIARE ALL'UFFICIO C.P.O. DI LUCCA, DETENTORE DEL CONTO, PER RESTITUZIONE AL MITTENTE, CHE SI IMPEGNA A PAGARE RELATIVA TARIFFA



*Buone feste*



## Un impegno costante verso l'ambiente

**U**n impegno costante dell'Amministrazione verso l'ambiente. Un'attenzione che in questi anni ha portato il nostro comune a raggiungere importanti traguardi, anche in termini di percentuale, nella raccolta differenziata dei rifiuti. Obiettivo reso possibile grazie all'estensione del servizio porta a porta in quasi tutto il territorio comunale e alla preziosa sinergia fra Comune e ATI Sistema Ambiente – Valfreddana Recupero, attuale gestore del servizio con il fattivo impegno dei cittadini che stanno rispondendo in maniera molto positiva a questa iniziativa.

Ma non solo questo. La percentuale di raccolta differenziata del nostro Comune in questo anno ha raggiunto l'82% circa su previsione annua, portandoci ai vertici dei comuni più virtuosi della provincia di Lucca. In questo anno abbiamo dato anche nuovi servizi ai nostri cittadini: ad agosto è iniziata la raccolta dell'olio vegetale esausto domiciliare (il primo mercoledì del mese), dando subito ottimi risultati. Operazione preziosa perché evita nocivi sversamenti di olii nelle fognature e nel terreno; abbiamo inoltre eliminato dal territorio le ultime campane presenti, causa di problematiche di svuotamento e abbandono di rifiuti; è stato potenziato il ritiro del verde coprendo tutto l'anno (nei mesi di novembre, dicembre, gennaio e febbraio il ritiro sarà il 2° e il 4° martedì di ogni mese).

Da non dimenticare la realizzazione dalla scorso anno dell'isola ecologica di San Pietro in Campo, a cui ogni cittadino, può conferire ogni tipo di rifiuto, riducendo così i tempi di attesa su appuntamento. Adesso l'isola ecologica si è dotata anche di un container refrigerato per lo smaltimento delle carcasse degli animali.

Inoltre, l'adesione alla strategia rifiuti zero ha prodotto la formazione della relativa commissione che si occupa a 360° dei rifiuti ed è formata da esponenti dell'amministrazione e da cittadini, e sta lavorando su progetti che riguardano: informazione dettagliata sulle tipologie e il loro corretto conferimento negli appositi contenitori, dei rifiuti (a breve verrà consegnato un opuscolo a tutte le famiglie, inoltre sul sito del Comune di Barga si può consultare la versione in inglese); il "riuso", ovvero la possibilità di poter recuperare quei manufatti inutilizzabili ma che con alcune riparazioni possono essere recuperati, prima che diventino rifiuti e riproposti a chi vorrà usufruirne; il progetto denominato "Il banco del non spreco" che consiste nel cercare di intercettare quei prodotti non più commerciabili, ma ancora commestibili, provenienti da negozi e centri commerciali, attraverso una rete di contatti che comprende tanti soggetti e tanti volontari del nostro territorio e non solo, i quali provvedono a ritirare i prodotti e a consegnarli a persone o famiglie che si trovano in difficoltà economiche.

A queste iniziative si aggiungono gli interventi di sensibilizzazione che come ogni anno vengono svolti in prima persona da ATI Sistema Ambiente Valfreddana Recupero in collaborazione con il Comune di Barga. Nell'anno 2014 gli alunni delle scuole elementari sono stati coinvolti in due importanti iniziative: il progetto "S...carta...ndo. educare all'arte del riciclo", che ha visto la raccolta da parte degli alunni negli appositi contenitori di materiale cartaceo e il progetto diario "Pinocchio ripensa il mondo" in collaborazione con la Cosea Ambiente e la Fondazione Nazionale Carlo Collodi, con le quali ad inizio anno sono stati consegnati agli alunni delle classi 3<sup>a</sup>, 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> elementari i diari che sviluppano in ogni loro parte una comunicazione sui valori del corretto comportamento di cui Pinocchio si fa promotore, con lo stesso stile immerso nella quotidianità e vicino alla fantasia dei bambini, che lo ha reso famoso nel mondo come modello educativo.

È da ricordare anche un'altra importante iniziativa di solidarietà svolta presso gli Impianti della Valfreddana Recupero Srl che ogni anno si distingue per eventi di questo genere. Il 6 settembre scorso è stata organizzata la serata "I nostri rifiuti, la vostra solidarietà..." che ha visto la presenza di circa 700 persone tra autorità, aziende, enti, cittadini ai quali sono state presentate le iniziative ed i processi di recupero dei rifiuti svolti dagli impianti di selezione dell'azienda. L'intero ricavato è andato a sostenere le iniziative della Misericordia Santa Gemma Galgani, dell'Associazione Down e Valfreddana Recupero quest'anno ha voluto dare il suo contributo anche ad una famiglia del Comune di Barga vittima degli eventi alluvionali.

Comune di Barga  
ATI Sistema Ambiente – Valfreddana Recupero



*Un grazie a tutti coloro che aderendo a questa iniziativa si impegnano per salvare il nostro ambiente e un augurio sincero di Buon Natale e di un nuovo anno portatore di speranze e buone pratiche.*

Il sindaco Marco Bonini  
l'assessore all'Ambiente Giorgio Salvateci  
ATI Sistema Ambiente – Valfreddana Recupero



# Gli eventi del Natale 2014

pagina a cura dell'Amministrazione Comunale



## Sabato 6 dicembre

**Fornaci:** Tutti al Centro Commerciale Naturale: negozi aperti e manifestazioni a tema.  
**Filecchio:** Festa degli auguri presso la canonica

## Domenica 7 dicembre

**Barga:** Mercato ambulante straordinario nella zona dle Giardino  
**Barga:** Piazzale Matteotti, dalle 9 alle 13. Babbo Natale in 500.  
**Barga:** Barga Cioccolata – Centro Storico, da Porta Reale a Piazza del Comune.  
**Fornaci:** Tutti al Centro Commerciale Naturale: negozi aperti e attrazioni.

## Lunedì 8 dicembre

**Barga:** Barga Cioccolata – Centro Storico, da Porta Reale a Piazza del Comune.  
**Fornaci:** Tutti al Centro Commerciale Naturale: negozi aperti e attrazioni.  
**Vicari:** Tradizionale festa sotto l'albero, davanti al presepe, degli abitanti di Vicari, ore 18,30.

## Giovedì 11 dicembre

**Barga:** Stagione di Prosa, Teatro dei Differenti, ore 21,15, "Arlecchino, saltimbanchi si muore" di e con Paolo Rossi.

## Sabato 13 dicembre

**Barga:** Museo stanze della Memoria, ore 11, inaugurazione mostra sulla Battaglia di Sommocolonia.  
**Barga:** dalle ore 17, piazza Salvi. Degustazione Castagnaccio e Trofeo "Il castagnaccio" a cura dei Lake Angels  
**Barga:** Teatro dei Differenti, ore 21, Concerto per la Pace con Voices of heaven gospel choir, Community of Jesus e Le Fortunate Eccezioni nel 70° della Battaglia di Sommocolonia.  
**Fornaci:** Tutti al Centro Commerciale Naturale.

## Domenica 14 dicembre

**Barga:** Mercatino dell'artigianato e di Natale nel centro storico  
**Fornaci:** Tutti al Centro Commerciale Naturale: Mercato straordinario e Mercatino natalizio; negozi aperti.

## Venerdì 19 dicembre

**Barga:** Stagione di Prosa, Teatro dei Differenti, ore 21,15, "Re Lear" con Michele Placido.

## Sabato 20 dicembre

**Barga:** Teatro dei Differenti, "Natale insieme con il G.V.S.", ore 21 spettacolo di beneficenza.  
**Fornaci:** Tutti al Centro Commerciale Naturale: negozi aperti e manifestazioni a tema.  
**Il Ciocco:** XXIII Rally Il Ciocchetto. Inizio gara ore 19,30 - Il Ciocco.

## Domenica 21 dicembre

**Barga:** VIII Fiaccolata in Vespa/moto con il Vespa Club Barga, Piazzale Matteotti, ore 21.  
**Fornaci:** Tutti al Centro Commerciale Naturale: negozi aperti e manifestazioni a tema. Mercato straordinario ambulante.  
**Il Ciocco:** XXIII Rally Il Ciocchetto. Inizio gara ore 7,30 - Castelvechio Pascoli

## Lunedì 22 dicembre

**Filecchio:** Chiesa SS. Nome di Maria, ore 21, rassegna corale a cura della Schola Cantorum.

## Martedì 23 dicembre

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

## 21, 22 e 23 dicembre

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

## Venerdì 26 dicembre

**Sommocolonia:** Celebrazione per il 70° anniversario della battaglia di Sommocolonia (26 dicembre 1944 – 26 dicembre 2014).  
**Castelvechio Pascoli:** Tombola di Santo Stefano a cura della Misericordia e dei Donatori di Sangue, ore 14.

## Lunedì 29 dicembre

**Barga:** Teatro dei Differenti, ore 21, serata musicale con la Filarmonica "Gaetano Luporini".

## Giovedì 1 Gennaio 2015

**Il Ciocco:** Auditorium, tradizionale concerto di Capodanno de Il Ciocco.

## Lunedì 5 Gennaio 2015

**Barga:** Centro Storico - Tradizionale Festa della Befana. Nel pomeriggio la festa dedicata ai più piccoli ed i canti di questua. La sera, ritrovo dei gruppi mascherati in piazza Angello.  
**Tradizionali canti di questua in tutto il territorio comunale.**

## Martedì 6 Gennaio 2015

**Fornaci:** Chiesa del SS. Nome di Maria in Fornaci Vecchia (ore 15), "Omaggio a Gesù Bambino"  
**Pegnana:** la Befana incontra i piccoli presso la sua casina (dalle ore 14.00).  
**Tiglio:** Chiesa di San Giusto, le poesie davanti al presepe.  
**Mologno e San Pietro in Campo:** Befanate di beneficenza a cura dei locali Comitati Paesani.



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





# La tradizione della Befana

Anche se è l'ultimo, a Barga quello della Befana è sicuramente uno dei più sentiti appuntamenti delle feste. Nel nostro territorio la tradizione si mantiene viva e radicata e nei nostri paesi sono davvero tanti gli appuntamenti per celebrare la festività sia il giorno della vigilia che il 6 gennaio.

Cuore della festa e della tradizione saranno Barga e Pagnana grazie all'impegno dell'Associazione "Perché la tradizione ritorni - La Befana", alla quale si deve la cura e la valorizzazione della "casina della Befana" di Pagnana, meta ogni anno di migliaia di bambini che vanno ad incontrare la cara, vecchia Befana.

A Barga e Pagnana le iniziative in programma saranno proprio organizzate da questa associazione con il rinforzo determinante dell'Amministrazione Comunale, della Pro Loco e dell'associazione "Per B.A.R.G.A".

A Barga, la festa si concentrerà nella giornata del 5 gennaio. Grande attenzione viene rivolta ai bambini che potranno incontrare la Befana già dal primo pomeriggio quando, come da tradizione, vestiti da befanine e befanotti, saranno in giro a cantare la questua ricevendo piccoli doni e dolciumi dai commercianti e dagli abitanti. Poi arriverà la Befana, che assieme ai bimbi si fermerà in alcuni punti del Giardino. Si parte alle 14 con il ritrovo con la Befana davanti alla Pasticceria Lucchesi.

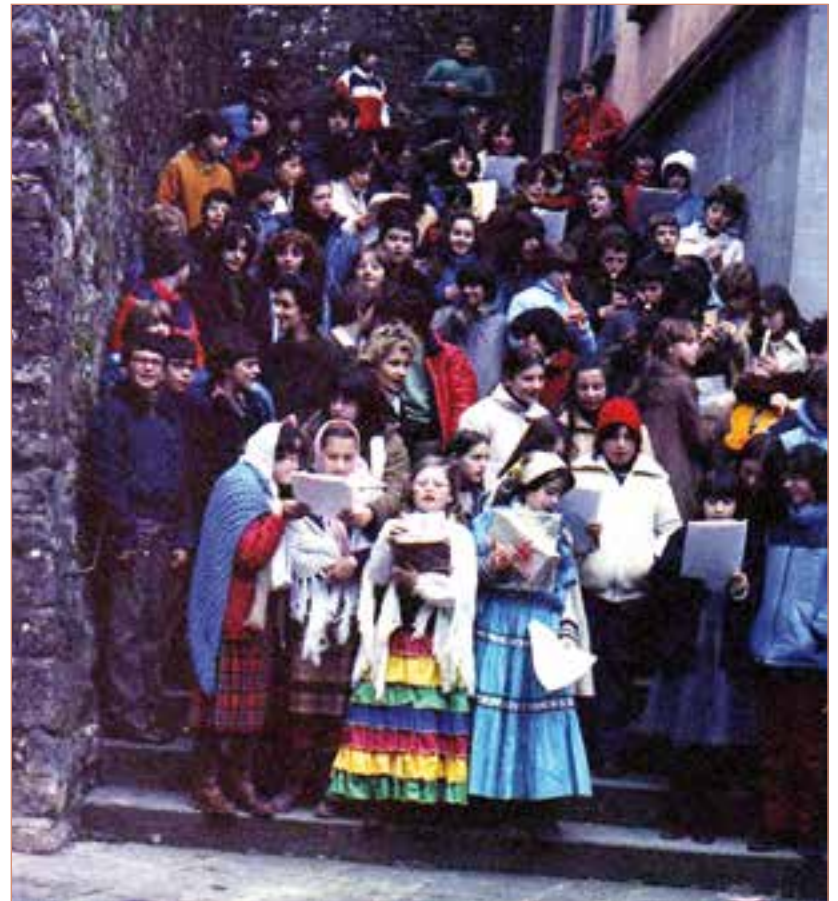
Poi tutti in Piazza Angelio davanti al falò dove la Befana non mancherà di dispensare una carezza e doni a tutti i bambini presenti.

La sera in giro per le case, tradizione che vale in tutto il comune, arriva di nuovo la Befana con la collaborazione di tanti assistenti, a portare i regali ai bambini.

E per i più grandi invece, dopo il tramonto tanti appuntamenti da non perdere. Dalle 18,30, giro di aperitivi a suon di befanate. In più, nel centro storico, degustazione di prodotti tipici e un po' di animazione e di chiacchiere davanti al falò in piazza Angelio, con la festa dedicata ad accogliere i gruppi mascherati in giro per il Castello. Il tutto davanti ad un bel falò e con l'accompagnamento musicale di Popy Dj.

I canti di questua dei giovani ed i gruppi che la sera della vigilia porteranno la befanina ai piccini sono naturalmente previsti anche per le vie di Filecchio, Pedona, Ponte all'Ania, ma anche a Fornaci, Albiano e a Castelvecchio Pascoli. A Castelvecchio Pascoli da ricordare il 5 gennaio anche il tradizionale "Veglione della Scopa d'Oro" e che si svolge nella bella sede del Renaissance Ciocco.

Spostiamoci al 6 gennaio quando a Fornaci, nella chiesa del SS. Nome di Maria, in Fornaci Vecchia, verrà riproposto "Omaggio a Gesù Bambino": musica, canti, riflessioni sulla festa dell'Epifania. Il tutto a cura dei ragazzi del catechismo ed allestito dagli attivi collaboratori



**Vigilia della Befana agli inizi degli anni '80: i bambini si ritrovano in Piazza Angelio dopo i canti di questua (foto Archivio Pietro Rigali concessa dall'associazione "La Befana")**

dell'Unità Pastorale. Tornerà anche l'appuntamento nella chiesa di Tiglio, con i bambini che reciteranno poesie davanti al presepe. A San Pietro in Campo, il giorno dell'Epifania, torna pure l'iniziativa del Comitato Paesano che formerà un grande gruppo per raccogliere offerte e doni da devolvere in beneficenza. Così avverrà anche a Mologno, sempre a cura del locale comitato paesano.

Per il giorno 6 non è poi da mancare l'ultimo saluto con la Befana che riceverà tutti, grandi e piccini, presso la sua casina a Pagnana. Si comincia dalle 14.



CAFFÈ PASTICCERIA

De Servi

FORNACI DI BARGA - Piazza monsignor Lido Ferretti, Loc. Due Strade | tel. 0583 708126



**MONDIALSABBIA**  
calcestruzzi  
MOLOGNO BARGA TEL. 0583 710207

Calcestruzzi alleggeriti - Leca- Polistirolo  
solai, intercapedini, sottotetti, isolamento termico acustico

Calcestruzzo architettonico colorato  
viali, piazzali, strade

CALCESTRUZZO E INNOVAZIONE



Augura alla gentile clientela ed ai lettori BUONE FESTE



# Per il Natale, non ricordi: riflessioni

di Antonio Corsi

**N**atale; nascita: festa. È così da sempre. Certo, fu festa per Maria e Giuseppe: resa ancora più splendida, splendente, dalla cometa e dalla visita stupita dei pastori che pure, all'epoca, erano esclusi, emarginati dalla società delle "brave persone" (ma anche in questa visita era implicita una sorta di premonizione sulla "scelta di campo" che Gesù, una volta fattosi il Cristo, avrebbe compiuto.

Ma allora né Maria né Giuseppe si interrogarono, pensarono a quale sarebbe potuto essere il futuro del "loro" figlio; eppure fin da quei giorni si allungava su di lui l'ombra di una croce.

Anche oggi, ovviamente, una nascita è una festa nelle famiglie; e anche oggi, nelle luci della festa, nessuno - né i genitori né i nonni né alcun altro dei parenti e degli amici pensa a che cosa mai l'avvenire potrà riserbare a quel piccolo/a. Più avanti, magari, inizieranno i vagheggiamenti: chi diverrà, che cosa diventerà nella comunità... E presto cominceranno a impegnarsi, anche a sacrificarsi perché quell'avvenire gli/le sia propizio.

Però quei sogni, quei progetti cercheranno di realizzarli da soli, dimenticando che generalmente è l'unione, allargata alla società tutta (o alla sua maggioranza) che "fa la forza" e permette che la realizzazione dei sogni, degli ideali, diventi meno utopistica, meno carica di ostacoli pronti a frapponersi a che la realtà abbia poi le caratteristiche sognate, immaginate.



Pania innevata da Barga (foto Pier Luigi Tortelli)

È forse una tristezza di fondo la nota di riflessioni come queste, che ad ogni Natale, col crescere dell'età, mi si affacciano, anche impertinenti alla gioia che dovrebbe segnare di sé il periodo?

Permettete di ritenere che no, che c'è invece, in esse, un buon tasso di realismo; e c'è

una prospettiva di possibile realizzabilità di quei sogni, di quei progetti, di quegli ideali; possibile: ma non da soli; e nemmeno se l'unità si limiti entro i confini della famiglia, anche estesa al parentato più solidale.

Dio voglia, peraltro, che la mia sia una riflessione, un'interpretazione sbagliata.

**Immagine Uomo e Donna**  
di Mirko Abate  
MINERAL treatment

*...Che questo Natale e l'anno a venire siano per tutti voi forieri di gioia e serenità*

via della Repubblica 226 Fornaci di Barga | Parrucchiere Immagine Uomo Donna | 345 8637311

**Il Bar di Ponte di Catagnana**  
Via G. Pascoli, 140 Tel. 0583 1798443  
*colazioni, spuntini merende, aperitivi, primi piatti freschi*

**sosta de' diavoli**

Da noi tutte le partite **Serie A, Champions League, Europa League**

Lorenzo e Francesca augurano Buone Feste

**A.R. MACCHINE AGRICOLE S.r.l.**  
Zona Industriale PIP Rio del Chitarrino  
55051 Fornaci di Barga (Lu)  
Tel. 0583 724421  
info@armacchine.com

**GOLDONI**  
Tecnologia per passione

**Augura a tutti i lettori Buon Natale e Felice 2015**



# Natale nella casa dei nonni

di Vincenzo Pardini

Alfonso Figuri, invecchiando, cominciò a vivere di ricordi. Giovane, aveva invece vissuto di sogni. Non solo durante il sonno, ma anche ad occhi aperti. Moglie e figli, adesso adulti, ne erano consapevoli. Sovente, mentre gli parlavano, immerso quale era nei suoi itinerari fantastici, poteva infatti accadere che non gli rispondesse. Ma erano state queste evasioni a fargli capire meglio la vita e il suo lavoro di dirigente in un'azienda petrolifera, per la quale aveva viaggiato nel mondo.

Tra i ricordi, il più bello, era quando, bambino, trascorse il Natale dai nonni materni. I genitori, emigrati in Scozia, l'avevano lasciato da loro, nella casa alle pendici della montagna, che si innalzava nel cielo, fino a incappare nel sole dell'alba e nei raggi della Luna piena. I pomeriggi li trascorreva tra aia e prati, in compagnia di un Pastore Apuano, che mai lo abbandonava. I nonni lavoravano. Se lo chiamavano, le loro voci gli pareva fossero portate dal vento. Ma ai primi di dicembre iniziò il freddo, la montagna era incappucciata di nubi e dovette rinunciare a star fuori. Alla pioggia seguiva la tramontana, che la notte sembrava volesse entrare nella cappa del camino, tanto strideva e urlava.

Nevicò.

La nonna, agucchiando, gli raccontava di quando da quei luoghi passavano i briganti; vestiti in abiti di pelle, con pugnali e pistole, chiedevano vitto e alloggio. Alla stregua di bestie selvatiche, come erano venuti, sparivano. Sovente, coi lunghi fucili a tracolla, arrivavano i carabinieri, che perlustravano la montagna, e talvolta, si udivano degli spari. Il nonno gli raccontava, invece, del giorno in cui vide a Barga Giovanni Pascoli tenere il discorso per l'inaugurazione al monumento di Antonio Mordini. Giunto in calesse, il poeta andò nei praticelli sottostanti le mura della città. Era una giornata di gran calura, le cicale cantavano forte, e la voce del Pascoli, con accento romagnolo, irruppe nel gran silenzio della folla in attesa. Nella sue parole c'era come una musica. Poi il nonno passava a raccontargli di quando aveva combattuto sul Carso, e molti commilitoni gli erano caduti attorno. Si chiedeva

ancora come fosse riuscito a rimanere vivo.

In mezzo a queste storie venne Natale. Il cielo s'era schiarito, ma la neve restava dura e compatta eguale alla roccia. Una sera Alfonso vide la luna piena irrompere da dietro la montagna: non era rossa, ma più bianca e luminosa della neve ed emanava una luce così tersa e trasparente che lo spaventò, quasi avesse voluto dirgli chissà cosa. Si sentì solo quanto impotente, e scoppiò a piangere, preda di un dolore che non riusciva a capire. Gli venne accanto il cane, che lo guardò, mugolando.

All'indomani, scese in paese con il nonno. Da una sua piazza, abbarbicata su un'altura, si vedeva Barga, che il nonno non mancava di indicargli, promettendogli che un giorno ce lo avrebbe portato.

In paese c'era un gran vociare, le donne cuocevano pane e dolci nei forni. Una, alta e sottile, la faccia avvolta nel fazzoletto, gli disse che, presto, dalla Pania sarebbe arrivata la Befana.

Tornarono a casa che era buio. Ma quella sera non si coricò presto come al solito. Era la vigilia di Natale, e andò alla messa di mezzanotte coi nonni. Il freddo, tanto era tagliente, quasi gli faceva dolere gambe e volto. In chiesa, piccola e incavata nella roccia, respirò odore di fiori e di incenso. Oltre dalle luci, gli altari erano illuminati dalle candele, e in un angolo si trovava il presepe.

Rannicchiato sulla panca, in mezzo ai nonni, il freddo poco a poco lo abbandonò, e fu rapito dal canto e dalle musiche della funzione. Suoni, voci e parole gli entravano nell'anima, dandogli un senso di armonia, che lo acquietava.

Tornato a casa, durante la notte sognò l'attimo in cui, insieme alla folla, aveva baciato Gesù Bambino, che non aveva sentito freddo, ma caldo, come fosse vivo. Un sogno che non avrebbe più dimenticato, e che gli era sembrato interminabile, perché svanì quando si destò.

Alzatosi, trovò i parenti, tra cui alcuni suoi coetanei, coi quali si mise a giocare. Era una bellissima giornata di sole, che faceva riflettere la neve.

## A FORNACI IL DISCOUNT ALIMENTARE



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

Via della Repubblica  
Fornaci di Barga (Lu)  
Tel. 0583 75373



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

**BUONE FESTE!**

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





Gli anni erano passati. Dirigente di un'azienda petrolifera, Alfonso Figuri aveva viaggiato nel mondo. Un lavoro che lo teneva lontano dalla famiglia. Ci fu un periodo che la moglie Emirena, sentitasi trascurata, avrebbe voluto piantarlo. Ma lui riuscì a dimostrarle quanto, invece, l'amasse. Il loro amore ritornò fanciullo. Uomo di fiducia e di speranza, gli sembrava di aver ereditato queste doti dalle rocce e le querce della sua terra. Adesso, ultranovantenne, abitava da anni a Montreal, in Canada. Ma ogni giorno, con mente e fantasia, tornava nella casa dei nonni che, un amico con cui era in corrispondenza, gli diceva che ancora esisteva.

Quella sera, vigilia di Natale, in attesa dei figli, mentre Emirena guardava la televisione, si era seduto in salotto, di fronte alla finestra rivolta verso la montagna. Il cielo era immenso e tempestato di stelle, tante quante non ne aveva mai viste. All'improvviso, gli parve di essere tornato indietro nel tempo, e sentì riaffiorare un'emozione dimenticata. La luna piena stava librandosi tra le stelle, ed ebbe l'impressione che lo stesse guardando. Commosso, prese a recitare le preghiere che gli aveva insegnato la nonna.



Barga sotto la neve (foto Mariano Moriconi)



**Dovunque e Dintorni**  
www.dddovunqueedintorniviaggi.com  
**Viaggi**

Vi aspettiamo con tante idee per i regali di Natale e per il Capodanno  
Fornaci di Barga Via della Repubblica 125  
tel. 0583 709225 info@dddovunqueedintorniviaggi.com



**Parrucchiera**  
**Maria Cristina e Ilaria**  
uomo e donna  
Ogni mese nuove promozioni!  
**AUGURI DI BUONE FESTE**  
Barga, Via Piero Gobetti, 21 Tel. 346 948904



*Buone Feste*

**NOTINI**  
GIOIELLERIA - OTTICA

**BARGA**, Via Pascoli, 39 Tel. 0583 723203  
**FORNACI**, Via della Repubblica, 134 Tel. 0583 709918  
**CASTELNUOVO GARFAGNANA**, Via F. Testi, 4 Tel. 0583 644615  
**CASTELNUOVO GARFAGNANA**, Piazza Umberto I Tel. 0583 639561



# C'erano una volta le botteghe

di Graziella Cosimini

Quando l'inverno era inverno, quello che portava i geloni, quando il centro storico si chiamava Barga vecchia, i negozi erano le botteghe e prendevano il nome dal proprietario: la bottega del Rigo di Giulio, quella dell'Angiolino Cardosi, il Bresciano, del Mazzolini, dell'Onelia e così via.

La nostra, quella della mia famiglia, era il Consorzio agrario prima, Agraria del Cosimini poi.

**La bottega.** Punto centrale della vita familiare. Al vertice di ogni interesse e di ogni azione. Ogni altra cosa veniva dopo di lei. Si prendeva tutto, la bottega: energia, tempo, sogni, tutto.

Sempre aperta, anche la domenica mattina per i mezzadri e i contadini. Dopo la messa, con la camicia bianca e il cappello in testa, facevano una capatina dall'Alfredo. C'era da regolare "quel conticino".

"Certo, certo - diceva mio padre - ma voi lo sapete che con me non c'è furia... comunque, vediamo". E cercava il nominativo, sfogliando per ordine alfabetico le ricevute tenute in una custodia di cuoio stretta da un grosso elastico.

**I conti, appunto.** Capitolo importante da cui dipendeva l'umore del babbo. Quasi ogni sera, dopo cena, scendeva di nuovo in bottega e nel

piccolo cerchio della luce a braccio, sistemava ricevute, buoni di consegna, debiti, crediti affastellati sulla scrivania dal rettangolo centrale di pelle scura.

Dal ritorno a veglio della Vittoria, attaccata alla veste della mamma, vedevamo filtrare la luce dalla finestrella bassa e lei con un filo di preoccupazione diceva: "Non ha ancora finito, fate piano per le scale".

Era crudele la bottega ai miei occhi di bimba: si prendeva tutto, anche il babbo e, qualche volta, avevo l'impressione di essergli d'intralcio se reclamavo un po' di attenzione.

La mattina della Prima Comunione, nel mio vestito candido, con i guantini di pizzo e le trecce fatte con cura da mia sorella Angiolina, con qualcosa che mi tremava dentro, la mamma mi disse: "Vai a farti vedere dal babbo". Scesi le scale e feci la mia apparizione sulla soglia della bottega. Qualche parola di lode e il babbo tornò ai suoi clienti.

**I clienti.** Ne aveva tanti, li rispettava, li curava, Sapeva trattarli, si diceva.

Si avvicinavano le feste e con esse, insieme agli auguri, veniva il momento, come ogni fine anno, di pareggiare i conti. I primi a scendere al Giardino erano i fornai e i negozianti di Porta Macchiaia: i Caproni, i Marchetti, i Dianda, grandi consumatori di farina del Molino Pardini.

Ai miei occhi di bimba avevano l'aspetto di patriarchi. A quel punto dell'anno la loro visita era attesa.

Arrivavano, puntuali, uno alla volta, con le giacchette abbottonate e i bottoni messi a dura prova di resistenza. Si portavano dietro l'odore buono del pane e dei salumi. Il babbo, festoso, li salutava con il nome di battesimo, preceduto da Sor: "Ecco il Sor Pietro!", "Sor Leonetto, si accomodi!".

Seduti di rimpetto alla scrivania, mentre si scambiavano le frasi che, di anno in anno, erano le stesse: "Tempi duri, Alfredo", "A chi lo dite", mettevano a confronto le proprie carte con le cifre e i numeri ben incolonnati e il totale sottolineato più volte.



# Smurfit Kappa

da sessant'anni produciamo carta



Augura a tutti Buone Feste





"Torna tutto alla perfezione".

"Con voi, Sor Pietro, non c'è pericolo".

"Fra galantuomini ci si intende!". E una poderosa stretta di mano rinsaldava fiducia ed amicizia.

Prima che uscissero lo zio Marino, indispensabile collaboratore che della bottega conosceva tutto e tutti, faceva scendere dallo scaffale una bottiglia di Cognac al latte, l'avvolgeva, rapido, nella carta blu e: "Il ceppo. Auguri".

La bottega era di nuovo pronta ad accogliere nella sua semioscurità e nell'odore di granaglie e di crusca altri, i fattori, per esempio.

**I fattori delle grandi famiglie barghigiane.** Inconfondibili nei loro completi di velluto a costa, provenivano da fuori e già questo era un elemento di curiosità. Accompagnavano in bottega, per farcele conoscere, le loro signore. Che bella ventata di aria cittadina portavano in mezzo alle balle di iuta e ai sacchi di riso! L'accento era spiccatamente toscano e il loro abbigliamento aveva un tocco in più, come il foulard della signora Grassellini, annodato alla borsetta. La signora Luisa, bionda, delicata, trasformata in brevissimo tempo in amica di tutti.

Se poi, un bel mattino, sulla porta si stagliava la figura aristocratica, eretta, della signora Gramigna con il bastoncino dal pomello bianco, la bottega si sentiva nobilitata. Il babbo si prodigava per farle spazio e stava attento a scegliere le parole. Con orgoglio, tra un ordinativo e l'altro, riusciva a metterla al corrente che una delle sue figlie studiava bene. Soddisfazione di padre e di nonno fattosi da sé, che vedeva la scala sociale diventare più corta. Come la gran parte dei commercianti di quella generazione e di quella razza che faceva tutt'uno con le loro botteghe. Ne erano l'anima.

**Andare in Farmacia in Barga Vecchia** significava essere accolti dalla signora Mariuccia e dal dottor Simonini, imponenti, nel camice bianco, dietro l'alto bancone; sempre sorridenti, pazienti, prodighi di spiegazioni: "Dica, Signorina", quando entravo, "Mi saluti i suoi", prima di uscire. Ti regalavano tutto il tempo che ti era necessario e in più la gentilezza.

"Angiolino, per favore, guardi un po' se può rimediare".

Eri nella bottega del Bresciano, dalle cui mani dipendeva la seconda vita o di una pentola a cui si era rotto il manico, o di un vassoio che si



**Anni '60: Piazza Angello con la Farmacia Simonini sullo sfondo**

era sbreccato. Prima di buttarlo si passava da lui che avrebbe potuto anche venderteli nuovi, ma non prima di riconsegnarti quelli vecchi restaurati.

C'era un altro Angiolino, l'orefice del Giardino. Sembrava vivere prigioniero nel retrobottega, nel silenzio rotto, a intervalli regolari, dal suono mesto degli orologi a pendolo che facevano sempre sobbalzare il cliente.

Con passo lento, quasi riluttante, al rumore della porta che si apriva (qualche volta era necessario un colpo di tosse per avvertirlo della nostra presenza) lasciava il tavolo da lavoro ed emergeva dall'oscurità.

"Ah, siete voi?! Aspettavo che veniste per dirvi che l'altro giorno mi sono sbagliato sul prezzo. È arrivata la fattura e ho visto che il binocolo costa meno di quello che avete pagato. Eccovi la differenza".

Con questo tipo di negozianti avevamo a che fare. Quando? Quando a Barga le botteghe erano tante, di diverso genere. Quando contavano più le persone che le cose.

Quando l'atmosfera di Natale si cominciava a sentire nel momento in cui le campane del Duomo annunciavano la prima novena.

"Venite, Adoremus" avrebbe intonato il coro degli uomini.



# Lucchesia Viaggi



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

**Le nostre Crociere**

**Visita nave, Costa Diadema:**  
**"La regina del Mediterraneo" (€ 58 - 23 genn. 2015)**  
**Le perle del Caribe, Costa Magica (€ 1599 a pers. - 20 dic.)**  
**Crociera di Natale nel Mediterraneo, Costa Deliziosa,**  
 (€ 399 a pers. - 20 dic.)  
**Costa Deliziosa, con trasferimento al porto.**  
 (€ 1135 a persona - 5 lug. 2015)

**Capodanno, alcune proposte in bus**

Roma € 80 (31 dicembre / 1° gennaio)  
 Rimini € 80 (31 dicembre / 1° gennaio)  
 Parigi € 360 (29 dicembre / 2 gennaio)  
 Barcellona € 340 (29 dicembre / 2 gennaio)

**Natale e Epifania**

Natale sulla neve, 4 notti a partire da € 180  
 Capodanno sulla neve, 3 notti a partire da € 245  
 EPIFANIA, in Slovenia, sul Lago di Costanza, a Milano...

**Mete lontane - partenze di gruppo**

New York, la "Grande Mela" - 26 febbraio 2015 -  
 € 1450 a persona (trasferimenti, hotel in b/b, 3 escursioni)  
 Cuba Mare (Varadero) - 15/23 marzo 2015 - € 1450 a persona  
 vi aspettiamo per trovare insieme a Voi il viaggio da sogno

**Concerti**

VIOLETTA 3 feb.15 Firenze;  
 SPANAU BALLET 28 mar. 15 Firenze;  
 MENGONI 12 mag. 15 Firenze; DEEP PURPLE 5 nov. 15 Firenze

**Alberto, Laura, Cristina, Paola e Jessica**  
**vi augurano BUONE FESTE**

**I nostri servizi...**

- Biglietteria ferroviaria
- Pacchetti Viaggi
- Biglietteria aerea linea e low-cost
- Biglietteria marittima
- Biglietteria pullman Italia ed Estero
- Lista nozze personalizzata
- Noleggio pullman, auto
- Visti e assicurazioni di viaggio
- Biglietteria eventi sportivi e concerti
- Novità: biglietteria ferroviaria c/o
- Stazione di Mologno (tel. 0583 723071)

**WELCOMETRAVEL**



SPOSI

Vi aspettiamo per un viaggio da sogno,  
 liste di nozze innovative  
 con quote speciali e omaggi

Largo Roma, 12 - BARGA - Tel. 0583 711421 - [www.lucchesiaviaggi.com](http://www.lucchesiaviaggi.com) - [info@lucchesiaviaggi.com](mailto:info@lucchesiaviaggi.com)



# Tevet

di Paolo Giannotti

Nei suoi molti anni non ricordava un mese di Tevet per lui così infausto. A nulla erano valsi i ricchissimi sacrifici offerti nel grande tempio per la festa di Chanukkah, la festa delle luci. Ciò che temeva da tempo si stava così avverando. Era dunque quello il presagio? il presagio di cui parlavano le antiche scritture?

Veniva da Oriente, quel tristo segno: una stella lucente che da due notti viaggiava nel cielo della sua Gerusalemme. Bella e splendente come un'immenso fermaglio, essa non perdeva vigore neppure in quella chiarissima notte di plenilunio. Gliene avevano annunziato l'arrivo i tre Magi, qualche giorno addietro. Quei tre scorpioni velenosi di Babilonia, a cui avrebbe volentieri mozzato la testa se non avesse temuto lo scontento di Roma, sempre attenta a una politica d'equilibrio nei propri domini.

Specialmente quello dalla faccia volpina, quel... come si chiamava?... Balthazar, forse. Specie quel Balthazar lo aveva irritato e, quel che è peggio, gettato nello sgomento chiedendogli dove fosse il re dei Giudei appena nato, così da poterlo adorare. Adorare... un nuovo re? Io sono l'unico re dei Giudei! Io e nessun altro. Nessuno! avrebbe voluto ruggire in faccia ai tre visitatori, per poi aprir loro la gola con la sua scimitarra. Ma pensò agli amici romani; al divo Ottaviano Augusto che lo aveva incoronato re di Giudea sul Campidoglio; a quanto sangue aveva versato; a quanta carne della sua carne aveva divorato per possedere e mantenere quella corona. A questo pensò e mutò atteggiamento. Divenne affabile, ospitale. Chiese, s'informò, offrì il proprio aiuto. Ma quei tre cani parevano aver annusato l'esca. S'erano fatti schivi, reticenti; e infine una notte, segretamente, erano scomparsi.

La notte avanti aveva chiamato a raccolta i sacerdoti più ispirati e gli scribi più dotti del tempio, il suo tempio. Aveva puntato l'indice, tremante di rabbia, verso la stella. "Voglio sapere!", aveva sibilato loro dalla sua bocca schiumante. "Sapere!". Gli avevano riferito ciò che Dio

aveva detto per mezzo del profeta: da Betlemme sarebbe uscito un capo che avrebbe guidato il popolo d'Israele.

Betlemme... quel grumo di catapecchie!, pensava adesso.

Erode scrutò ancora una volta la stella, colmo di rancore. Quella luce quasi gli accecava gli occhi, mentre gli oscurava l'anima. Aveva costruito la sua fortuna basandosi sul sospetto; ma davvero avrebbe dovuto dar credito alla profezia? Davvero in Betlemme, quella nullità, si nascondeva il suo nemico?

"Ardashir! Specie d'omicciattolo, dove ti sei cacciato?" gridò a un tratto il re di Giudea. "Conducetemi Ardashir, subito!"

Poco dopo due servi portarono un uomo, o quel che ne restava, posto su una specie di portantina. Costui, infatti, pareva più che altro una sorta di mozzicone umano avvolto in un manto di seta. Indossava un lungo copricapo cilindrico, di quelli in uso presso maghi e sacerdoti di Babilonia. Ardashir, privo di entrambe le gambe e del braccio sinistro, maestro nelle più complesse arti mantiche, era l'astrologo personale di Erode il Grande.

"Allora, ho atteso il tempo che mi avevi chiesto. Ebbene, di': qual è il responso?" domandò Erode, in preda a una smania irrefrenabile.

"Magnifica Maestà..." rispose con flemma Ardashir, levando verso il re la coppa che gli era stata porta da un servo. "Uhm, buono. Vino di Creta, mi pare...".

"Cipro. Bada però di non trascinarvi nei tuoi soliti, vuoti dedali di parole. Ho atteso e adesso pretendo un responso. Nessun arzigogolo, nessuna sciarada. Voglio una tua risposta chiara. E bada di non sbagliare...".

"Oh, Vostra Magnificenza, io..."

"Lo hai già fatto" lo interruppe il re.

"Sì, sì... ehm... certo, certo: Vostra Lucentezza mi ha già degnato della sua magnanima benevolenza privandomi infatti di alcuni inutili arti..."

"Potrei superarmi e tagliarti anche l'ultimo!"





"Beh... ehm ehm... ne deriverebbe ahimè l'unico inconveniente di non poter più brindare alla lunga vita di Vostra Maestà..." rispose mellifluo l'astrologo.

Diavolo d'uno mago! pensò il re. Costui aveva il dono dell'ironia e riusciva a divertirlo anche in un simile momento. Forse era per questo che lo aveva lasciato in vita. Già. O forse perché una volta gli aveva salvato la vita, leggendo nelle viscere di un capro l'oscuro complotto tramato dai suoi due figli prediletti al fine di spodestarlo. Era stato un valido motivo per strangolarli entrambi.

"Dunque? Che hai visto? Rispondi, dannato cialtrone!", riprese Erode. Il malumore, o piuttosto un sordo malessere si era nuovamente impossessato di lui.

"Parla! Che ti han detto le tue stupide stelle!".

"Niente".

"Niente?" ripeté esterrefatto re Erode. "Come! Tutti parlan di prodigi accaduti e tu..."

"Niente che possa impensierirti" osò interromperlo Ardashir. Aveva il tono flemmatico e compassato di chi è sicuro delle proprie affermazioni. "È vero, grande Sire, qualcosa di portentoso sta avvenendo su questa terra, e il cielo ne è lo specchio. Qualcosa di rivoluzionario, forse. Ma posso assicurarti che nessuno potrà muovere le armi contro di te; nessun re guerriero potrà toglierti il titolo di re di Giudea..."

"Ma allora?... La profezia..."

"Oh, Unica Magnificenza! Le profezie... che dire: vanno e vengono!..."

E se il gaglioffo avesse ragione? pensava adesso Erode, che aveva assoluto desiderio di credergli.

"E allora, di', in che consisterebbe questo prodigio?" chiese guardingo il sovrano.

"Non lo so, Maestà" rispose il mago "e ti prego d'apprezzare la mia onestà. Sono un professionista serio, in fondo. Ma un fatto è certo. Un fatto su cui son pronto..."

"A giocarti la testa, scommetto!" lo prevenne il re con ghigno rapace.

"Non osavo immaginar tanto" rispose Ardashir. "Più modestamente pensavo a quest'ultimo arto che mi rimane, ma Vostra Magnanimità è sempre così generoso..."



"Alle corte, specie di buffone, di che fatto vai blaterando?"

"Il fatto che nessun uomo, nessun guerriero, nessun re, nessun messia, nessuno, Maestà, potrà togliervi la corona!"

Ci fu un lungo silenzio. Doveva credergli? Doveva credere a quello spezzone d'uomo? Adesso Erode era presso il parapetto della grande terrazza su cui s'affacciava la sala del trono. I suoi occhi cercarono ancora la stella dal bagliore irresistibile. Poi si voltò verso Ardashir.

"Tu dici?"

"Non io: le stelle", rispose il mago.

"Bada a te. Bada..." sibilò Erode, nuovamente volto verso la sua Gerusalemme, le cui mille luci si specchiavano nella volta del cielo.

Ma Ardashir, nella penombra, non visto sorrideva. Questa volta il gran Re non lo avrebbe punito. La sua predizione era corretta. Ne era certo. Nessun essere prodigioso avrebbe mai spodestato Erode il Grande. Il nemico, il temuto nemico, non andava cercato in cielo, né tra le stamberghie di un misero villaggio. Il nemico, il gran Re, lo aveva già presso sé. In un punto vicino al cuore, scuro, piccolo come un seme di sesamo, esso stava germogliando a poco a poco, giorno dopo giorno, sempre più, sempre più...



Barga - Piazza Matteotti Tel. 0583 711093

Natale

Regalo

regalo

sogno

Sogno

Viaggio

... Viaggiare dove?

ogni 50 € spesi per "Coccole" o cofanetti di Natale avrai un assegno di 15 € da spendere a gennaio 2015

ogni 30 € spesi per "Coccole" o cofanetti di Natale avrai...?

vieni a curiosare nelle nostre vetrine, tante idee regalo a partire da 4€

a tutti voi Auguri per un 2015 speciale!



# Lunatici spa

## FORMULA ALL SHOP

Linea di vendita diretta multimarca auto aziendali e Km zero



AUDI A3



FIAT NEW PANDA



FIAT 500



GOLF 1.6 TDI



MERCEDES CLASSE B

LANCIA YPSILON 5P



FIAT QUBO



NEW QUASQUAI



AUDI A1



MERCEDES CLASSE A



IX35 1.7 CRDI

**TUTTE LE  
AUTO CHE VUOI  
DIRETTAMENTE  
DA NOI !!!**



NEW CHEROKEE



AUDI Q5

**CON SCONTI  
DEL  
30%**



FIAT GRANDE PUNTO



SMART PASSION



BMW 1.6 / 1.8



NEW SPORTAGE

**TASSO agevolato a interessi ZERO**



FIAT 500 L



POLO 1.2 TDI

FORD B-MAX



FORD C-MAX



GIULIETTA 1.6 MJET

# Lunatici

spa Concessionaria



www.lunatici.it e-mail: info@lunatici.it

Lucca: Via del Brennero, 996, Tel 0583.432511 - Barga: Lu, Via Roma 10/A Tel. 0583.723063

Gragnano: Lu, Via Pesciatina 880, Tel 0583.975115



# Il Giornale di BARGA

VOCE INDIPENDENTE DI UNITÀ IDEALE CON I BARGHIGIANI ALL'ESTERO

Direz. e Amm.: Via di Borgo, 2 - C.C.P. 12319554  
E-mail: [redazione@gioaledibarga.it](mailto:redazione@gioaledibarga.it)  
URL: [www.gioaledibarga.it](http://www.gioaledibarga.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

OSPEDALI DELLA VALLE

## Verso il piano di riorganizzazione

**BARGA** - Sanità in Valle del Serchio: la questione è tornata a riaccendersi.

A Barga ci ha pensato in queste settimane l'Osservatorio della sanità della Valle del Serchio che ha lanciato un grido di allarme a seguito del trasferimento del Day Hospital oncologico in funzione all'ospedale di Barga, presso il "Santa Croce" di Castelnuovo. Una notizia ripresa e rilanciata da cittadini e associazioni, preoccupati da una eventualità del genere.

A rassicurare gli animi il sindaco di Barga Marco Bonini che ha garantito che a gennaio 2015 non ci sarà nessun accorpamento del servizio a Castelnuovo e tantomeno si procederà a qualsivoglia riorganizzazione dei reparti degli ospedali di Barga e Castelnuovo. Questo, almeno, fino a che tutto il piano di riorganizzazione dei due ospedali, di cui si teme da tempo la realizzazione, non sarà stato discusso e approvato dalla conferenza zonale dei sindaci per la sanità.

Conferenza, aggiungiamo noi, che ancora non vede la nomina del presidente dato che non si è raggiunto ancora un accordo dei sindaci, ma che, secondo Bonini che ne è il presidente pro tempore, affronterà ugualmente presto l'intera questione riorganizzazione, anche in mancanza di un presidente nominato.

A scatenare i timori di Osservatorio ed altre associazioni erano state alcune dichiarazioni del direttore generale dell'ASL 2, Joseph Polimeni circa alcuni interventi in programma presso i presidi ospedalieri di Barga e Castelnuovo. Tra questi, infatti, anche il potenziamento e la rimodulazione del Day Hospital Oncologico presso il "Santa Croce" di Castelnuovo.

Tra gli interventi previsti, peraltro, ci sono anche alcune importanti novità per il "San Francesco" di Barga: verrà attuato nei prossimi mesi l'atteso intervento di ristrutturazione della sala chirurgica del blocco parto; previsto inoltre, un adeguamento del reparto di Riabilitazione, con alcuni miglioramenti strutturali che consentiranno di avere tutte stanze di degenza a due posti e di recuperare, con la residenzialità ex articolo 26, le fughe verso altri ospedali.



Infine, si sta realizzando una nuova Dialisi da 20 posti (quasi il doppio di quelli attuali).

Polimeni peraltro assicura che la necessaria riorganizzazione dei servizi sanitari in Valle del Serchio verrà concordata con la Conferenza Zonale dei Sindaci: "che quanto prima si dovrà esprimere sul piano di programmazione che sta predisponendo l'Azienda sanitaria lucchese". Un piano di cui a grandi linee si conoscono le tre ipotesi sul campo: spostare tutti i reparti presso l'ospedale di Castelnuovo la prima; trasferire tutto al "San Francesco" di Barga, la seconda e, la terza, integrare e razionalizzare meglio i servizi esistenti sui due ospedali.

Un argomento scottante, che metterà a dura prova il lavoro della conferenza zonale dei sindaci, con o senza il suo nuovo presidente.

Scopri le opportunità che Deutsche Bank riserva ai nuovi clienti

**MUTUI CASA DEUTSCHE BANK, UNO SPREAD PIÙ LEGGERO CHE MAI**

Un'offerta completa di mutui per l'acquisto della prima o della seconda casa (anche tramite asta giudiziaria), ristrutturazione o completamento dei lavori. L'eventuale trasferimento di un mutuo da un'altra banca è gratuito.

**Mutui a tasso Variabile/Misto\***

- Durata 5 a 40 anni
- Spread 2,85% + Euribor 3 mesi

**Mutui a tasso Fisso**

- Durata massima 30 anni
- Spread 3,05% + IRS in funzione della durata

**Mutui con Spread invariato in funzione della durata.**

Avvertenze: condizioni economiche indicate nei Fogli Informativi. Con il termine "spread" si intende la differenza tra il tasso di riferimento (per esempio l'Euribor o l'Eurint) ed il tasso di interesse (Tasso Annuo Nominale - T.A.N.) applicato al cliente. Importo minimo richiedibile 50.000 euro. Promozione valida fino al 30 giugno 2015. \*Esempio: mutuo con importo pari a 100.000 euro, durata 25 anni, a tasso variabile con parametro di riferimento Euribor 3 mesi, base 305, rilevato al 29/03/2013 - rata mensile pari a 477,40 euro - TAN 3,0610% - TAEG 3,2223%. Il TAEG tiene conto delle spese di pratica (390 euro) e di istruttoria (700 euro).

**0 CANONE**

**CONTI CORRENTI A CANONE GRATUITO**

Due conti gratuiti per sempre se accrediti lo stipendio o la pensione o se il patrimonio complessivo è pari o superiore a 50.000 euro. Alcuni servizi inclusi nel canone gratuito:

<p><b>Conto "Zero Canone"</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Operazioni illimitate</li> <li>■ Carte di pagamento</li> <li>■ Internet o Phone Banking</li> </ul>	<p><b>Conto "Più Investimenti"</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Operazioni illimitate</li> <li>■ Carte di pagamento</li> <li>■ Internet o Phone Banking</li> <li>■ Deposito Titoli</li> </ul>
---	---

Il canone è gratuito per 6 mesi. A partire dal 7° mese il canone sarà pari a 6,50 euro per il conto "Zero Canone" nel caso di mancato accredito dello stipendio o della pensione, per il conto "Più Investimenti" sarà pari a 8,50 euro qualora il patrimonio complessivamente investito e in garanzia non sia pari almeno a 50.000 euro. L'emissione delle carte è soggetta alla valutazione della banca.

Le due offerte sono sottoscrivibili anche separatamente.

Per informazioni: Sportello di Barga - Via G. Pascoli, 23/25 - 55051 Barga - Tel. 0583 724133

Messaggio pubblicitario prima dell'adesione leggere le condizioni contrattuali e, limitatamente alle offerte di conti correnti, la documentazione di Trasparenza e i Fogli Informativi disponibili presso gli Sportelli Deutsche Bank S.p.A. e pubblicati sul sito [www.mutuoasb.it](http://www.mutuoasb.it) nella sezione Trasparenza. Le vendite dei prodotti/servizi qui descritti è soggetta alla valutazione della Banca.

A Passion to Perform.



CHIUSA LA STAGIONE DI "COME LO FECI"

## Mercantidarte per Piaggiagrande

**FORNACI** – I Mercantidarte hanno chiuso la stagione di repliche di "Come lo Feci" sabato 8 novembre e si benendo davanti alla stessa platea gremita di sempre del teatro Pascoli di Fornaci.



In occasione dell'ultima serata (lo spettacolo andrà però ancora un po' in giro) la compagnia ha colto l'occasione per fare il punto della situazione su un'iniziativa parallela alla messa in scena della pièce tratta da Frankenstein Junior, e cioè la raccolta di fondi in favore delle famiglie di Piaggiagrande.

Grazie alle cinque repliche andate in scena ad aprile e alle cinque tenutesi tra ottobre e novembre i Mercanti hanno messo insieme circa mille e settecento euro. Una cifra di tutto rispetto.

Intanto, mentre "Come lo Feci" (regia di Elisa Bertucci e Debora Lemetti) continuerà le sue uscite in altre rassegne, la compagnia sta già preparando il prossimo spettacolo che sarà, per tutti i versi, inedito.

La regia sarà questa volta affidata a Carla Riani e Angela Gasperoni e avrà un concept molto particolare, studiato per coinvolgere nuovi attori in erba. Ben 12 le nuove persone che si sono avvicinate al palco tramite la compagnia dei Mercantidarte la quale, basandosi sui talenti di ogni nuovo membro, ha cucito su misura una commedia inedita e perfettamente calzante alle capacità dei nuovi arrivati come dei veterani. Un lavoro che sarà in scena dalla primavera prossima e che, sicuramente, andrà sold out ad ogni replica.

DAL GRUPPO "SEI DI FORNACI"

## Recuperiamo il "limbo" di Loppia

**FORNACI** – Un luogo che fa parte della storia del cimitero di Loppia, ma che è chiuso e versa in stato di degrado da decenni. Veniva chiamato "Limbo" perché qui trovavano sepoltura i bambini non battezzati. Ora da Fornaci parte la mobilitazione per il suo recupero.



La segnalazione è venuta nelle settimane scorse dal gruppo Facebook "Sei di Fornaci? Allora questo è il tuo gruppo", dove Marco Bertoncini, uno dei membri, ha scritto: *"Tanti fornacini e non, sanno che a destra della vecchia entrata del cimitero di Loppia c'è un altro cancello ora chiuso, che immette in un luogo chiamato 'limbo', adesso regno di sterpaglie e alberi"*.

In questo luogo, al di fuori dell'area consacrata del cimitero, ormai inutilizzato forse da decenni, come spiega lo stesso Bertoncini veniva data sepoltura ai bambini nati morti, o deceduti prima di essere battezzati: *"Io sfortunatamente - scrive ancora - ho lì sepolto Iacopo, mio fratello più piccolo nato morto e forse per questo sono rammaricato dall'incuria in cui versa questo luogo di pace ormai abbandonato"*.

*Sarà mai possibile restituire alla comunità questo "limbo"?"*.

Il post di Bertoncini è stato ripreso da tanti componenti del gruppo "Sei di Fornaci" che si sono detti disponibili a dare una mano per ripulire volontariamente questa parte del cimitero abbandonata. La notizia ha suscitato anche l'interesse e l'apprezzamento del Comune di Barga come dichiarato dal sindaco Marco Bonini: *"Saremo felicissimi di trovare, insieme anche ai componenti del gruppo 'Sei di Fornaci', una soluzione alla situazione e ringrazio il gruppo e Bertoncini per la segnalazione"*.

Concludendo, positiva l'attenzione al problema del sindaco e positiva anche la buona volontà dei membri di "Sei di Fornaci". La speranza è che in qualche modo un intervento venga realizzato, ma soprattutto che si avviino adeguate ricerche per capire se, prima dell'abbandono di questa area, le sepolture siano effettivamente state o meno rimosse. Se così non fosse l'intervento di ripulitura sarebbe non solo auspicabile, ma doveroso.

Immobilare

Via della Repubblica, 210  
Fornaci di Barga - Lucca  
☎ 0583.70.96.62

Porge a tutta la clientela ed ai lettori del  
Giornale di Barga gli auguri più sentiti di  
**BUON NATALE e FELICE 2015**

### Panificio Regio Bello

ogni mattina sforna per voi pane,  
focacce, pizza, brioches

il sabato mattina pane di patate caldo e  
durante le feste la **BEFANA DI BARGA**

Via Pascoli 33, Barga / 0583 710406

LAVORAZIONE MARMI & GRANITI

## DINI MARMI

di Pierluigi Dini & C. snc

Augura a tutti Buone Feste

www.dinimarmi.it - staff@dinimarmi.it

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

### L'IDRAULICO

dei F.lli Lazzarini

PANNELLI SOLARI SOTTOVUOTO E NON  
IMPIANTI A BASSA TEMPERATURA  
CALDAIE A LEGNA E CONDENSAZIONE

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

## ASD Divertirsi Ballando

augura a tutti gli amici ed ai lettori  
**BUON NATALE e FELICE 2015**

Via XXV Aprile, 23 - Barga Tel 347 7433468



## Il Forno Nutini e Roberto Salvateci al "panettone day"

PONTE ALL'ANIA – La tradizione pasticceria del territorio barghigiano ha colto un altro centro di prestigio. Nel comune dove sono presenti rinomate pasticcerie che sfornano prodotti di qualità, da registrare un bel riconoscimento ottenuto da un pasticcere di casa nostra in quel di Roma. Si tratta di Roberto Salvateci di Filecchio, meglio conosciuto come il Panda. Il suo panettone artigianale è risultato sesto al concorso nazionale Panettone Day, lo scorso 20 ottobre a Roma.



Roberto, filecchiese doc, è stato l'unico tra i venti finalisti a rappresentare la Toscana, ed alla fine il suo panettone ha staccato il biglietto del sesto posto.

Salvateci, conosciuto come il Panda, di professione fa il pasticcere: lavora allo storico Forno Nutini di Ponte all'Ania dove è specializzato appunto nella pasticceria. Da quindici anni sforna bontà a non finire per il paese e non solo. L'esperienza se l'è fatta sul campo, anche grazie ai preziosi insegnamenti che gli sono stati trasmessi dal compianto Roberto Nutini.

Il suo è stato un risultato di grande soddisfazione che è di riconoscimento per la sua professione ed anche della qualità dei prodotti del Forno Nutini per il quale gareggiava. Per sperimentare con mano, a questo punto, non ci resta che recarci a Ponte all'Ania e provare di persona la specialità di Roberto.

Vincenzo Passini

## La Pasticceria Lucchesi al concorso sul castagno

SAN ZENO (VR) – Sventola bandiera barghigiana sul IX Concorso nazionale sul Castagno tenutosi in provincia di Verona ai primi di novembre.



Ambasciatori della nostra terra le preparazioni della pasticceria Lucchesi di Barga e Ivo Poli (presidente dell'Associazione Nazionale Città del Castagno), che ha materialmente portato i dolci in concorso, piazzatisi, udite, udite, al primo, al secondo e al terzo posto nella categoria "dolci da forno".

La sfida, tenutosi a San Zeno di Montagna, aveva lo scopo di incoronare i migliori dolci preparati in tutta Italia che avessero come ingrediente di base la castagna. La Pasticceria Lucchesi ha presentato un panettone con lievito madre farcito da castagne (primissimo premio), gli ormai tradizionali frollini di castagne (secondo premio) e i "Barghigiani", una sorta di cantuccio morbido a base di farina di neccio farcito con uvetta o cioccolato (terzo premio). La ricetta del panettone vincitore è stata messa a punto in questa stagione ed è stata subito apprezzata anche dalla clientela. Provare per credere.

## CHIUSA LA STORICA BOTTEGA MAZZOLINI

### Un altro pezzo di vecchia Barga che se ne va



BARGA – In questa Barga Vecchia resa ancor più crepuscolare dalla stagione invernale, fa ancora più tristezza passare in via di Mezzo e vedere che non c'è più la storica bottega di alimentari di Andrea Mazzolini. Il 13 novembre l'ultimo giorno di questa attività che ha accompagnato la storia del castello di Barga e la vita della sua gente, dei castellani autentici, per 66 anni.

Il Mazzolini era rimasto l'unico alimentari di Barga Vecchia. L'unica attività nata e cresciuta nel dopoguerra e che fosse presente da così tanto tempo nel centro storico, oltre al Caffè Capretz e alla mescita del Casciani. La sua bottega di alimentari, ultima o tra le ultime a Barga rappresentanti di un vecchio modo di fare commercio e per questo fortemente tipica, era aperta sin dal 1947. Fu il babbo Lino ad avviare questa attività che poi dagli anni '60 ha visto l'ingresso di Andrea; prima insieme alla mamma Amalia e poi da solo.

Andrea ha mantenuto per tutti questi anni il fascino delle botteghe di una volta. Rimanendo sempre un punto di riferimento non solo per gli abitanti del centro storico, ma anche per tanti villeggianti.

Ogni tanto, davanti alla sua bottega, lungo via di Mezzo dove esponeva la sua merce, ci si trovava in bella vista anche qualche... "specialità particolare": i vecchi sci "usati" dalla valanga azzurra; ferri di cavallo portafortuna, baccalà norvegese della Valle del Serchio, banane nostrali... Proposte ironiche, come ironico sapeva essere l'Andrea, sotto quei grandi baffoni.

Ogni volta che passeremo davanti alla tua bottega, Andrea, non potremo non pensarti e non ricordarti. E non potremo non pensare che un altro piccolo spicchio di "vecchia Barga" se n'è irrimediabilmente andato.

IMPRESA EDILE

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

Loc. LA QUERCIA  
55055 PONTE ALL'ANIA (LU)  
Tel. 0583 709418 - Fax 0583 709696  
E-mail: giacchinisrl@virgilio.it



ALIMENTARI

**Franco Marchetti**

Specialità salumi e formaggi

SERVIZIO A DOMICILIO

BARGA - Via Pontevecchio, 13 - Tel. 0583 723.456

★ Augura alla spettabile clientela BUONE FESTE

**Luti Giuliano**

COSTRUZIONI s.r.l.

Augura alla gentile clientela ed ai lettori Buon Natale e Felice 2015

Via Pietro Funai, 4 - BARGA

TEL. 0583 71.00.82



## La scuola di musica ha la sua nuova sede



**BARGA** – Inaugurata la nuova sede (e che sede!) della scuola di musica Barga. La festa inaugurale la sera di domenica 9 novembre alla presenza della dirigenza della scuola, con la direttrice Roberta Popolani e la presidente dell'Associazione Musica Barga, Maria Alice Borghesi; del sindaco del comune di Barga, Marco Bonini, del senatore Andrea Marcucci e dell'assessore provinciale Mario Regoli.

Si tratta di un momento importante per la storica scuola di musica barghigiana, che nonostante i suoi trenta anni di vita da anni lamentava l'assenza di una sede propria dove poter impostare con regolarità e con spazi adeguati la propria attività didattica.

Ora questo è stato reso possibile grazie alla disponibilità dell'Amministrazione Comunale di Barga (e la collaborazione della Provincia di Lucca), che ha riorganizzato l'ampio locale che si trova nel seminterato delle scuole medie, quella che una volta era l'aula magna dell'ex ITC Magri.

Da quello che era un unico locale, sono state ricavate diverse sale che permetteranno di svolgere regolarmente e comodamente i vari corsi della scuola di musica.

A tagliare il nastro tricolore, uno dei fondatori della scuola di musica di Barga, il patron di Barga Jazz, Giancarlo Rizzardi.

Tanta la soddisfazione della direttrice della scuola di musica, Roberta Popolani che ha ringraziato pubblicamente l'Amministrazione Comunale per la sensibilità e la disponibilità dimostrata.

## Cittadinanza onoraria all'Arma dei Carabinieri



**BARGA** – Si è tenuta sabato 22 novembre al teatro dei Differenti, la consegna della cittadinanza onoraria del Comune di Barga all'Arma dei Carabinieri. Alla cerimonia, organizzata dal comune con la collaborazione della sezione di Fornaci dell'Associazione Nazionale Carabinieri ed il Comitato per il Bicentenario dell'Arma, hanno partecipato i massimi esponenti provinciali del mondo istituzionale: tra i presenti il prefetto Giovanna Cagliostro il senatore Andrea Marcucci, il questore di Lucca Vincenzo Ciarambino, il comandante provinciale dell'Arma dei Carabinieri colonnello Stefano Fedele, il colonnello Gianluca Filippi comandante provinciale della Guardia di Finanza di Lucca, il comandante della Compagnia di Castelnuovo, capitano Stefano Volontè. In sala anche molti Comuni della Media Valle e della Garfagnana, ma soprattutto un folto pubblico di appassionati ed estimatori della Bemerita che hanno gremito il teatro anche per ascoltare le musiche della Fanfara della Scuola Marescialli e Brigadieri di Firenze che ha tenuto un concerto subito dopo la fase di consegna della cittadinanza.

Il sindaco Marco Bonini, nell'occasione, ha ribadito i perché del conferimento della cittadinanza avvenuto ai primi di novembre con delibera unanime del consiglio comunale: non solo per gli alti meriti che può vantare l'Arma nell'assistenza e nella tutela alla popolazione a livello nazionale, ma per il grande supporto alla vita ed alla sicurezza pubblica fornita anche nel territorio del comune di Barga.

Assieme a lui, a ricevere dalle sue mani la cittadinanza onoraria sul palco del Differenti, il comandante provinciale col. Stefano Fedele.

Dopo la cerimonia la musica. La Fanfara, fondata nel 1920 e composta da musicisti professionisti, ha allietato il pubblico eseguendo con maestria brani di diversi generi musicali e il pubblico ha molto apprezzato la competenza artistica della Fanfara, diretta dal maresciallo aiutante Ennio Robbio.

In occasione della cerimonia, all'interno del teatro, è stata anche presentata una esposizione di uniformi ed oggetti della storia dell'Arma, provenienti dalla collezione privata dell'appuntato scelto in congedo Mauro Zanatta e da militari tuttora in servizio.

**Nardini**  
liquori, sciroppi  
e non solo

A tutti i migliori auguri di  
Buone Feste

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

**ADAMI IACOPO**  
Tree-Climber

MERRY CHRISTMAS

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

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

Barga (LU) - [www.adamipotature.it](http://www.adamipotature.it) - [info@adamipotature.it](mailto:info@adamipotature.it) - Tel. +39 331 2315701

Autofficina Gommauto

**Baldacci** Buone Feste

RICARICA ARIA CONDIZIONATA - TAGLIANDI SU  
VETTURE IN GARANZIA  
AUTORIZZATO POINT SERVICE

Via del Serchio 1, Piano di Coreglia - tel. 0583 779126



ALTRO TRAGUARDO PER IL JUDO CLUB

# I "primi" 40 anni di carriera di Ivano Carlesi

*All'anniversario per il 50° della palestra Judo Club di Fornaci segue, nel 2014, la ricorrenza dei 40 anni di abilitazione all'insegnamento del patron Ivano Carlesi, nel 1974 ammesso e "diplomato" all'Accademia nazionale di Judo. A questo traguardo di rilievo vanno poi aggiunti altri 7 anni di attività agonistica, intrapresa nel lontano 1967.*

*Con una così lunga e gloriosa storia non stupisce quindi che il Judo Club Fornaci sia stato insignito da parte del CONI della stella d'argento al merito sportivo, onorificenza che sarà consegnata ufficialmente il 15 dicembre prossimo e apposta sul labaro il 20 durante il consueto saggio di metà anno che si terrà presso il cinema SMI.*

*Per ripercorrere la storia che ha fatto di Ivano Carlesi un maestro di Judo e della sua palestra un importante e premiato centro per l'insegnamento delle arti marziali, vi proponiamo di seguito un estratto dal libro "Cinquanta anni di Judo, cinquanta anni di vita per lo sport", in cui lo stesso Ivano ricorda con emozione le tappe della sua formazione.*

Nel 1973 la Federazione Judo, Karate, Lotta, Arti Marziali, in accordo con il C.O.N.I. emanò una disposizione la quale decretava che ogni palestra, per avere l'abilitazione alla pratica del Judo in affiliazione alla federazione, doveva avere un insegnante tecnico di riferimento regolarmente qualificato.

Per poter ottenere questa qualifica bisognava essere almeno cintura nera, avere una anzianità di palestra e di affiliazione alla Federazione di almeno cinque anni, essere in possesso di un diploma di scuola superiore per accedere tramite concorso all'Accademia Nazionale Italiana Judo in Roma, la quale abilitava all'insegnamento del Judo.

Al Judo Club fu lo sgomento dato che lo storico insegnante tecnico, il maestro Franco Giraldi, nel 1970 aveva lasciato la palestra poiché la Federazione lo aveva chiamato come docente presso l'Accademia.

Pensammo veramente che il tutto fosse verso la fine. Ed invece una sera ritornò a farci vi-

sta il maestro Giraldi che si confrontò con tutti noi e, dopo aver avuto risposta negativa dall'amico Renzo Santini, al momento insegnante della palestra, girò l'invito al sottoscritto.

Con grande gioia accettai la sfida di partecipare al concorso per l'ammissione in Accademia, accompagnato dalla voglia di salvare il nostro ambiente da una chiusura ormai certa.

Affrontai il primo viaggio a Roma come se tutto fosse nuovo ed enorme, ma con una grande forza che avevo maturato in anni di insegnamento da parte del maestro Giraldi.

La prima prova di esame consisteva in un testo di italiano di cultura generale e chi fosse risultato idoneo, sarebbe stato ammesso, il giorno successivo, agli esami orali.

L'aula magna dell'Accademia era gremita e la preoccupazione degli allievi era molta, anche perché i posti per quello che era già stato battezzato il corso "Teta" erano solo 16.

Quella notte non dormii e quando l'indomani andai a scrutare i nomi di coloro che erano stati ammessi agli orali, mi sembrò di aver scalato l'Everest: ero idoneo per l'orale.

Alla prova orale mi trovai davanti la commissione esaminatrice al completo composta dal rettore dell'Accademia dottor Carlo Zanelli; dal preside dell'Accademia nonché presidente del settore Judo avvocato Augusto Ceracchini; dagli insegnanti Fati e Genolini ed infine dal maestro Franco Giraldi, docente del metodo globale Judo. Una strizzata d'occhio da parte sua fu per me la miglior dose di calmante per placare la mia emozione.

Il mio esame fu un successo e alla fine tutta la Commissione si congratulò augurandomi una buona permanenza in Accademia.

Il sogno era raggiunto, la prima fase era superata ed iniziai a frequentare il corso "Teta" che si rivelò una grande esperienza sia sotto il profilo umano che sportivo.

Fu una grande soddisfazione poter scambiare esperienze con gli accademisti della Accademia Navale di Livorno, con quelli di Modena e non ultimi con quelli della Polizia di Stato di Roma.

Carlesi con il maestro Franco Giraldi, suo predecessore al Judo Club Fornaci



Ivano Carlesi nel 1974

Vivere quotidianamente con atleti dell'allora squadra nazionale del valore di Ezio Gamba, Felice Mariani, Mario Vecchi, Rosati e Daminelli mi diedero, oltre che il completamento di una evoluzione tecnica e fisica, che forse non avrei mai raggiunto, anche una formazione professionale che mi arricchì profondamente.

E fu così che sei mesi dopo il mio rientro in palestra a Fornaci, forte dell'insegnamento avuto e con l'entusiasmo alle stelle, ritrovai sul tatami gli amici Renzo Santini, Aladino D'Alfonso, Enzo Pardini, Ivo Guidi e Paolo Martinelli ad accogliermi con l'entusiasmo di chi aspettava da me grandi novità e i segreti del Judo.

Non era questo che volevo dar loro, era piuttosto il nuovo senso di fare attività sportiva all'insegna sì del risultato agonistico, ma anche dell'importanza nella formazione di un gruppo omogeneo, dove tutti potevamo crescere insieme.

Uscendo quella sera dalla palestra capii quanto lavoro mi aspettava. Bisognava ricostruire il tutto su quei principi che avevano visto passare atleti quali Filiberto Graziani sugli insegnamenti dei maestri Silvano e Franco Giraldi, su ciò che il professor Giovanni Nartarnicola mi aveva insegnato. Non c'era tempo da perdere.

**Macelleria** Buone Feste  
**F.lli ANGELINI**  
Da noi ogni giorno la carne di prima qualità  
**A Barga in via Mordini ☎ 0583 723112**

**Nutini**  
storico Forno Nutini  
panificio dal 1928  
solo prodotti artigianali  
Via Nazionale 78, Ponte all'Ania (LU) - tel. 0583 75028

**ELETTRAUTO**  
**CLAUDIO MASSEI**  
a Fornaci nella zona artigianale della Loppora  
**Ricarica impianti aria condizionata**  
per tutte le auto  
**Centraggio fari e messa**  
a punto con banco elettronico  
**Impianti GPL e Metano**  
per tutte le auto  
Tel. 0583 75013  
Auguri di Buon Natale e Felice Anno Nuovo



## UN CONCERTO BENEFICO PER INSTALLARE DEFIBRILLATORI A BARGA

## Per ricordare Federica

**BARGA** – Una serata speciale, una serata particolare. Fatta di tanta emozione e commozione, per il ricordo di Federica Del Carlo e per il vuoto lasciato dalla sua prematura quanto improvvisa scomparsa; fatta anche di tanta gioia di ritrovarsi tutti insieme per ricordare un'amica e per fare, come lei avrebbe voluto, del bene.

Così il "Concerto per Federica" tenutosi sabato 22 novembre all'aula magna "Carradini" di Barga. Una platea completamente gremita di tantissimi amici di Federica, di tanti giovani e meno giovani, di esponenti della vita cittadina a tutti i livelli, stretti attorno al suo Massimo ed alla sua famiglia che non hanno mancato questo appuntamento; uniti nel ricordo di questa splendida ragazza barghigiana che ora non c'è più. Strappata a tutti noi da una morte improvvisa. Da quel suo cuore che si è fermato all'improvviso e senza un perché.

Un colpo d'occhio veramente unico, che ti faceva venire il nodo in gola, come il nodo in gola è venuto a tante persone sedute sabato sera in sala ad ascoltare gli artisti barghigiani e non che hanno voluto tributare il loro speciale omaggio a Federica, grazie all'interessamento ed all'organizzazione dell'Associazione Pro Loco, ma anche di alcuni amici della nostra Fede, come Alessandro Campani che è stato un po' tra i trascinatori dell'evento. Sul palco si sono esibiti Lorenzo Giuliani ed Alessio Barsotti, Silvia Graziani e Nicola Rossi, Caterina Pieretti e Andrea Anfuso, The Strangers, The Salamanders, JoZenFeel, AfterGroove Trio e Barga Jazz Club House Band.

Ed è stato dolce, piacevole ascoltare le potenzialità di tanti nostri artisti, l'indubbia capacità musicale che a Barga e nei dintorni alberga nei cuori di tanti. Ed è stato struggente associare la loro musica nel ricordo di Fede.

Ma non è stata come detto una serata di sola musica e di ricordo. Con questo appuntamento, nato quasi per caso ed organizzato in pochissimi giorni solo sulla scia della grande voglia di ricordare Fede, si è voluto dare il via ad un progetto importantissimo: installare defibrillatori automatici nei punti nevralgici della cittadina, così da fornire uno strumento di primo soccorso fondamentale in caso di arresto cardiaco. Ad illustrare i benefici e le potenzialità del defibrillatore automatico, durante il concerto, il cardiologo dott. Maurizio Lunardi.

Un messaggio ed un progetto recepito, come dimostra il primo bilancio della raccolta di fondi che arriva a circa 4 mila euro. La raccolta è ancora aperta, ma già la cifra messa insieme permetterà di fare un ottimo lavoro sul territorio. Durante la serata, peraltro, anche la comunicazione dei Donatori di Sangue "Fratres" di Barga che hanno deciso l'acquisto di un altro defibrillatore che si andrà ad aggiungere a quelli che verranno acquistati con i proventi della serata.

Ottimo lavoro. Come sarebbe tanto piaciuto a Federica.



## UN FESTIVAL PER IL TRENTENNALE DI VIDEOMUSIC

## Si parte con la Gerini e Anellino



**IL CIOCCO** – Nella terra di "Videomusic", nel cuore del Ciocco, proprio là dove trent'anni fa prendeva le mosse la prima tv musicale d'Europa, fra meno di tre settimane ha trovato casa un nuovo format interamente dedicato alla musica. Si chiama "Unplugged d'autore" e si presenta come un vero e proprio festival, dove big della scena nazionale e nuovi talenti si alterneranno sul palco dell'Auditorium del Renaissance Tuscany Il Ciocco Resort & Spa nella Tenuta del Ciocco, a Castelvecchio Pascoli, replicando e attualizzando quella che fu la formula di successo di Videomusic, che in questi studi lanciava personaggi ancora oggi conosciuti, rivoluzionando i costumi e l'etere e consegnando dignità, potere e eccellenza ai giovani.

Lo show inaugurale è stato sabato 29 novembre, quando, a partire dalle 21, l'attrice Claudia Gerini nella veste di cantante e il chitarrista Giandomenico Anellino (famoso chitarrista italiano che ha accompagnato, tra i tanti, Claudio Baglioni, Renato Zero, Lionel Ritchie e Brian Adams), hanno deliziato il pubblico con una serata indimenticabile, offrendo un viaggio attraverso i grandi successi dei cantautori e delle hit internazionali e lanciando un connubio, proposto per la prima volta in esclusiva nazionale.

Prima del concerto, un tributo a Videomusic, alla presenza di alcuni dei protagonisti e conduttori della storica emittente, in una sorta di passaggio del testimone tra il 1984 e il 2014. Nell'occasione è stato presentato il calendario di artisti ed ospiti che prenderanno parte alla prima edizione di "Unplugged d'autore", che durerà fino a marzo. Una manifestazione che vuole essere un laboratorio all'interno del quale l'originalità delle proposte (grazie a concerti resi unici da inedite collaborazioni tra artisti di fama e figure emergenti) si sposerà con la qualità.

## Il Giornale di BARGA

giornaledibarga.it

**Direttore Responsabile:** Luca Galeotti**Capo Redattore:** Maria Elena Caproni**Redazione:** David Sesto, Nicola Boggi, Pier Giuliano Cecchi, Luigi Cosimini, Augusto Guadagnini, Flavio Guidi, Sara Moscardini, Antonio Nardini, Vincenzo Passini.**Foto:** Massimo Pia, Graziano Salotti, Foto Borghesi, giornaledibarga.it**Traduzioni in inglese:** Sonia Ercolini**Grafica e impaginazione:** CONMECOM di Marco Tortelli**Stampa:** Nova Arti Grafiche srl, Signa (FI)

Autorizzazione n. 38 Tribunale di Lucca in data 6 giugno 1949, n. 46054 C.C.I.A.

Iscrizione al R.O.C. (Registro operatori Comunicazione) n. 14871

## 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 per consentire esclusivamente la spedizione postale del periodico. I dati non sono ceduti, comunicati o diffusi a terzi.



# Atti vandalici in Duomo. Ingenti i danni causati

**BARGA** – Atti vandalici al palazzo mediceo al cui interno si trova il museo civico “Antonio Mordini” sull’aringo del Duomo di Barga. I danni causati sono ingenti visto il valore storico dei beni danneggiati.

I vandali hanno preso di mira la colonna medicea cinquecentesca che si trova all’esterno del museo, ma anche i muri del palazzo mediceo ed alcune sue pietre in travertino esterne che sono state riempite di scritte fatte con il pennarello. Hanno poi gettato alcune pietre sul tetto del campanile della chiesa del Crocifisso, sottostante l’aringo del Duomo. Solo per la riparazione del tetto sarà necessario montare un ponteggio spendendo diverse decine di migliaia di euro, mentre il danno ai muri ed alla colonna medicea è difficilmente quantificabile per il valore storico intrinseco del monumenti, ma è sicuramente di ingente portata. I vandali sono anche entrati all’interno del Duomo di Barga dove sono stati sparsi a terra lumi e ceri e sono state rinvenute cicche di sigaretta.

Serrate le indagini condotte dai Carabinieri della stazione di Barga, che sabato 15 novembre, non appena denunciato l’episodio, sono subito riusciti a risalire agli autori del tutto: si tratta di 6 studenti minorenni frequentanti le scuole superiori di Barga e di Borgo a Mozzano.

Dovranno adesso rispondere alla Procura dei minori di reati pesanti come danneggiamento di edificio di interesse storico e danneggiamento di patrimonio archeologico, storico e artistico nazionale.



Insomma potrebbero essere veramente pesanti le conseguenze per questo gesto sconsiderato. Un risvolto che confidiamo possa almeno scoraggiare coloro che troppo più di sovente si divertono a danneggiare la cosa pubblica, a Barga ed in tutto il comune.

## Nuovo calendario “Arca della Valle”



**BARGA** – È uscito il nuovo calendario dell’associazione Onlus per la difesa degli animali “L’Arca della Valle” di Barga. Per tutto il 2015 vi farà compagnia con tante belle foto di cani e gatti che vivono sereni con le loro famiglie. Come fa sapere l’associazione, questo calendario è dedicato a tutti gli animali indifesi che sono vittime della crudeltà dell’uomo e alle persone che combattono ogni giorno contro il maltrattamento e l’abbandono. Le foto incluse nella collezione, si possono vedere anche sul sito del sodalizio [www.arcadellavalle.it](http://www.arcadellavalle.it). Per acquistare il calendario, basterà recarsi presso il gazebo allestito durante le varie manifestazioni natalizie della zona e presso alcune edicole e negozi della zona. Il ricavato della vendita verrà utilizzato per aiutare gli animali bisognosi. Per l’elenco dei punti di distribuzione e delle manifestazioni, consultare la pagina Facebook dell’Arca della Valle, il sito, oppure scrivere a [arcacalendario@virgilio.it](mailto:arcacalendario@virgilio.it)

## Lavori in corso sulla Tiglio-Ferriera

**TIGLIO** – Lavori per oltre 100 mila euro sono stati recentemente affidati dall’Amministrazione Comunale (con procedura negoziata) alla ditta Intersonda di Castelnuovo Garfagnana per la ricostruzione della carreggiata della strada comunale Tiglio-Ferriera in Loc. Grifoglia. Questa strada comunale, nel corso delle ondate di maltempo dall’ottobre 2013 al gennaio 2014, è stata una delle più colpite nel comune di Barga con diverse frane di notevole entità che hanno interessato la carreggiata.



La strada è stata infatti interessata da ben 8 frane importanti; in più punti l’asfalto si è deformato in modo impressionante; in altri è stato mangiato dalle frane. L’ultima frana si è verificata a gennaio ed è stata la più distruttiva con una ampia porzione di strada, nella parte della strada più vicina al confine del comune di Coreglia, che è stata letteralmente abbassata o distrutta da un grande movimento franoso. Proprio a causa di questo grande smottamento la strada risulta ancora chiusa e gli abitanti di Grifoglia sono obbligati ad utilizzare il collegamento con Coreglia per poter scendere a Valle, allungando di molti chilometri il percorso.

Gli oltre 100 mila euro di lavori affidati alla Intersonda serviranno appunto per risolvere questa problematica e riaprire finalmente il collegamento.



**IL CENTAURO**  
**ABBIGLIAMENTO - RICAMBI - ACCESSORI**  
**OFFICINA RETTIFICHE AUTO & MOTO**



PIANO DI COREGLIA (LU) - tel.0583 779144 fax 0583779155 - [info@ilcentaurosnc.it](mailto:info@ilcentaurosnc.it)



# Graziella Cosimini legge Pascoli alla Villa di Riposo

**BARGA** – Non è volata una mosca mentre la professoressa Graziella Cosimini narra Giovanni Pascoli alla platea di canuti allievi. E la lezione-reading è stata ascoltata fino all'ultima parola dagli ospiti della villa di riposo G. Pascoli che, sabato 21 novembre, hanno potuto passare un pomeriggio in compagnia dei familiari e della poesia. Grazie all'organizzazione della direzione della Villa, i "nonni" hanno dunque approfondito la loro conoscenza verso un poeta al contempo locale e nazionale, proposto con parole semplici ed efficaci da una grande conoscitrice delle pascoliane vicende.

Impossibile cominciare a parlare di Giovanni Pascoli senza partire dalla sua primissima infanzia passata nella tenuta dei principi di Torlonia e l'omicidio del padre che sconvolse poi l'equilibrio dell'intera famiglia e determinò forti tratti del carattere del futuro poeta. Impossibile non contestualizzare queste vicende senza leggere le due poesie più rappresentative, il X Agosto e la Cavallina Storna, poi commentate con l'attenta platea.

E con questo tenore Giovanni Pascoli, la sorella Mariù e i suoi trascorsi in valle del Serchio, sono stati presentati agli ospiti della villa di riposo che in più occasioni hanno interrotto la lezione con applausi.

Giovanni Pascoli non è entrato però per la prima volta tra le mura della Villa. Già nei mesi scorsi, durante i laboratori artistici di Sandra Rigali, Giovanni Pascoli era stato studiato "per immagini" lavorando e illustrando le poesie che più parlavano della quotidianità della vita della Valle, familiare e ben nota agli ospiti.



Tra pochi giorni ci sarà un altro importante appuntamento alla Villa, con un asta di beneficenza per sostenere la Misericordia del Barghigiano, durante la quale saranno ceduti al miglior offerente le copie d'arte realizzate dai nonni e da Sandra durante l'anno. L'appuntamento, aperto a tutti, è per il 13 dicembre a partire dalle 15.00.

## Barga eletta in Canada tra le mete predilette del turismo culinario toscano grazie a "Da Aristo"

**BARGA** – Barga sulla stampa di settore canadese per quanto riguarda il buon mangiare. Ne parla la rivista EatDrink.

Tutto questo grazie ad uno specialissimo testimonial di casa nostra, il vulcanico Giovanni Togneri della Spuntineria Da Aristo in piazza Salvi, un luogo immancabile per la sosta di tanti turisti stranieri che visitano la cittadina.

L'articolo in questione si intitola Deliciously lost in Italy (Deliziosamente persi in Italia) a firma di Claudia Viani e Barga è finita nel resoconto culinario dei luoghi più belli di Toscana e dintorni, in compagnia di nomi illustri come San Gimignano, Siena, Montalcino, Firenze e Lucca, grazie proprio alla simpatia ed alla verve di Giovanni che è riuscito a farsi dedicare, facendosi promettere dalla giornalista, una foto sulla rivista.

La tappa culinaria alla Spuntineria Da Aristo è stata molto apprezzata e viene consigliata dal giornale canadese che parla molto bene anche del fascino e degli scorci del centro storico barghigiano.

Ottimo lavoro, Giovanni. Ti meriti senza dubbio il titolo testimonial speciale della cittadina.



Una lettera riportata nello scorso numero ha suscitato la decisa reazione del CAI di Barga di cui riportiamo la precisazione.

Dopo la sua pubblicazione online è giunta anche una replica.

Le pubblichiamo entrambe. Riteniamo a questo punto che l'argomento abbia avuto tutto lo spazio e le precisazioni che abbisognavano.

### PRECISAZIONI DAL CAI

A seguito dell'articolo apparso sulla stampa e sul sito web del Giornale di Barga riguardante i danneggiamenti alla segnaletica sui sentieri C.A.I. la Sezione di Barga del Club Alpino Italiano chiarisce e precisa: i soci che hanno redatto il suddetto comunicato, lo hanno fatto in modo arbitrario, non essendo stati autorizzati in nessun modo dal Direttivo della Sezione; il contenuto della chiusura dell'articolo, di evidente basso livello etico e morale, non deve essere assolutamente associato a una comunicazione da

parte della Sezione. Il direttivo prende fermamente le distanze da tali forme di incivile espressione; il danneggiamento e la rimozione della segnaletica dai sentieri descritto nell'articolo, pur rispecchiando realtà dei fatti, è purtroppo una problematica che la Sezione si trova a fronteggiare ormai da anni, ed è comune a quasi tutte le realtà nel territorio nazionale.

**Il direttivo della sezione CAI di Barga**

### SIAMO VANDALI O SOCI CAI?

*La denuncia del vandalismo è un atto doveroso, da esercitare con tutta la determinazione possibile. Chi si è prodigato per anni nell'offrire un servizio gratuito alla cittadinanza, quando vede vanificati i suoi sforzi dalla stupidità di pochi ha ben diritto di presentare denuncia pubblica, senza aspettare l'autorizzazione di qualche Consiglio Direttivo.*

*Definire "cretino" un vandalo non lede la sua dignità più di quanto questa non sia stata già svilita dagli atti che lui stesso compie. Peraltro, la formula "la madre dei cretini etc, etc" è utilizzata spesso nei giornali e nelle televisioni, quando si tratta di stigmatizzare comportamenti esecrabili di larga diffusione. E l'unica indignazione che suscita è quella che si indirizza agli atti denunciati dalla formula.*

*Desto stupore che, alla denuncia del vandalismo verso la segnaletica nei sentieri di montagna, il Consiglio Direttivo del CAI di Barga senta il bisogno di replicare prendendo le distanze dalla denuncia stessa, prodigandosi nel difendere la dignità dei vandali da un attacco "immorale" e "incivile".*

*Per il Direttivo del CAI di Barga, immorale e incivile non è chi distrugge la segnaletica, ma chi la mette. Questo paradosso è talmente abnorme che deve per forza avere una spiegazione.*

**Paolo Ruggi**



## Barga sulla Rai con lo chef Menconi

**BARGA** – Lo chef Claudio Menconi testimonial speciale della promozione turistica di Barga in casa RAI.

Nella puntata della trasmissione “Detto Fatto” in onda su Rai Due lunedì 3 novembre (al programma lo chef è ospite fisso ogni lunedì proponendo la sua specialissima arte di intagliatore e scultore di vegetali), Menconi ha parlato anche della sua cittadina e delle sue bellezze; promuovendo il tutto anche con una bellissima immagine di Barga che sé stata trasmessa dalla tv nazionale. Si tratta di una foto scattata dal fotografo barghigiano Pier Luigi Tortelli e che mostra una Barga autunnale che emerge dalla nebbia.

*“Non potevo non approfittare – ci ha raccontato – anche grazie alla disponibilità della conduttrice Caterina Balivo, di parlare della mia terra e delle sue bellezze e di invitare il pubblico a visitare la nostra Barga e la Valle del Serchio!”.*

Ben fatto, Claudio.



## “Garfagnana a Km 0”: i premiati Dell’Alberghiero



**BARGA** – Gran galà di premiazione all’Istituto Alberghiero Fratelli Pieroni di Barga, per il concorso “Garfagnana a chilometro 0: Valorizzare il prodotto tipico” organizzato dall’Accademia Italiana della cucina in collaborazione con l’ISI di Barga. La cerimonia il 15 novembre scorso.

Un concorso indetto non solo per testare le capacità degli allievi ma anche e soprattutto per dare spazio e valorizzazione alle eccellenze enogastronomiche della Valle del Serchio tra le quali la riscoperta “pecora bianca”, una varietà scomparsa negli anni Sessanta e da dieci anni re-introdotta con successo nei pascoli garfagnini.

Già annunciati nel marzo scorso i finalisti del concorso, in novembre la premiazione dei primi tre gruppi classificati con l’assegnazione inoltre di un premio speciale.

Hanno ottenuto il terzo posto e una borsa di studio Ubaldo Viti, Nicola Consani e Sebastian Varestiuc per il piatto “Spiedini di pecora bianca con polenta dolce”; secondo posto per Daniel Mugnaini, Kurti Klenis, Filippo Battaglia per il piatto “Maltagliati alle tre farine con ragù di pecora” e primo posto per Stefania Martinelli, Federico Gianecchini e Stefano Lunardi per la ricetta “Pappardelle matte al ragù di pecora bianca garfagnina”.

Premio speciale infine per la squadra composta da Diego Poccioni, Giacomo Rinaldi e Giuseppe Galatolo per la loro presentazione particolare di un piatto tipico: necci con la ricotta.

Le ricette ed i piatti vincitori del concorso sono poi tati presentati e serviti durante il pranzo di gala che ha brillantemente concluso la mattinata.

## I marinai in congedo in visita alla Caio Duilio



**LA SPEZIA** – Il 22 ottobre scorso i “nostri” marinai in congedo hanno visitato il cacciatorpediniere Caio Duilio a La Spezia. Il tutto in continuità con il legame che unisce Fornaci di Barga – dove ha sede un nutrito gruppo di marinai in congedo – con la vita della Marina Militare, in seno alla quale molti giovani di ieri hanno svolto il servizio militare.

Nella visita di ottobre scorso circa 50 marinai in congedo con le loro famiglie hanno preso parte alla gita che li ha condotti a La Spezia e poi sulla Caio Duilio, “sorella” della nave da guerra Andrea Doria varata nel 2004.

La più giovane Caio Duilio (il varo è del 2007) è stata dunque oggetto di visita da parte dei marinai fornacini che, accolti dal comandante, hanno potuto apprezzare i sofisticatissimi sistemi di bordo che la rendono uno dei vascelli più all’avanguardia in ambito NATO, con la quale ha anche partecipato, nel 2013, ad una campagna addestrativa svoltasi mari dell’Europa del Nord. La visita si è poi spostata presso il museo navale di La Spezia dove sono custoditi numerosi e importanti reperti storici.



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

**Augura BUONE FESTE a tutti**

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

**Cell. 347.8724886**



# Notizie commerciali e non solo

**OSTERIA BORGO 1.** Si allunga il percorso del buon mangiare a Barga: da sabato 25 ottobre anche via di Borgo è infatti "presidiata" da un posticino speciale dove pranzare e cenare tra colori neutri, atmosfera raccolta e piatti semplici ed efficaci.

Si tratta dell'Osteria Borgo 1 che si trova, appunto, al civico 1 di via di Borgo, proprio dove per anni c'è stata la "Rosticceria".

Il locale è gestito in cucina dal cuoco Nicola Michelini ed in sala dai titolari Annalisa e Michele Grandi. Con un partner tutto barghigiano: il jazz, al quale il locale è in gran parte dedicato.

**#TROVAPOSO.** Dopo gli esordi con il bar Calocchia, i trascorsi con il mitico pub La Galera, l'esperienza dance dell'Apesarica e l'epopea ancora in corso della "disco nel bosco" a Fobbia intervallata dal risto-pizzeria il Mulino, qualcuno deve aver detto loro: "trova poso!" (fermati).

E loro hanno detto, si va bene, #trovapos.

Così è nato il nome per l'ultima avventura di Floriano Pieroni e Carlo Rocchiccioli, storici soci, amici e inventori di quanto citato sopra, che questa volta hanno gettato l'ancora a Fornaci in via della Repubblica 83 con una pizzeria-spuntineria-insalatiera che dal 12 novembre sforna pizze, taglieri di salumi e altre preparazioni già ampiamente rodiate nelle passate esperienze. (Info e prenotazioni a Floriano: 393 9635676).

**NUOVO UFFICIO CISL.** È stato inaugurato lo scorso 15 novembre a Barga (in via Pascoli, 31) un nuovo ufficio CISL. Il nuovo punto CISL sarà a disposizione di tutti i cittadini per tutti i servizi previsti, funzionando come CAF (Centro assistenza Fiscale) per denunce dei redditi, calcolo imposte e ISEE; come patronato a cui rivolgersi per problemi previdenziali, assistenziali e per gli infortuni sul lavoro; come servizio per la tutela dei consumatori in materia di qualità e sicurezza dei prodotti, contratti di accettazione di eredità e quant'altro. All'inaugurazione era presente il segretario provinciale della FMP CISL Massimo Santoni, il capolega della Media Valle Franco Marocchini e Alessandro Marchi e Anna Poli della segreteria di Fornaci. L'ufficio è operativo dai primi di dicembre.

**LE SPOSE DI MARY.** A Fornaci da registrare anche l'apertura, da sabato 15 novembre del negozio "Le spose di Mary" che si trova in via della Repubblica, 93c.

Dopo anni di lavoro nel settore della moda sposa, la titolare Maria Grazia Bonini (che ci ricordiamo ai tempi del Negozio Migliorini di Fornaci) ha deciso di aprire un proprio punto vendita dove le future spose possano trovare un ambiente accogliente e sereno, adatto per



In alto da sx, sportello Cisl, Osteria Borgo1. Sotto, da sx, #Trovaposo. Le spose di Mary. A fianco Emblema Viaggi

scegliere l'abito e gli accessori del giorno più importante della loro vita. Le Spose di Mary è l'unico atelier in Mediavalle e Garfagnana dedicato interamente alla sposa.

**EMBLEMA VIAGGI.** Qui più che di novità si tratta di un consolidamento di attività: la festa per i 25 anni di di Emblema Viaggi, agenzia storica di Fornaci di Barga, nata nel 1989 e rilevata nel 2005 da Loretta Poli e Lucia Chesi, le attuali proprietarie che già da anni lavoravano all'interno. Sabato 22 novembre presso la sede dell'agenzia, al 107 di via della Repubblica, una bella festa appunto per il 25° anniversario di questa azienda fornacina.

Come hanno ricordato le titolari nel commentare le nozze d'argento della loro attività, da sempre Emblema Viaggi si occupa di progettare con il cliente la propria vacanza, viaggio di lavoro, di studio e lo assiste per soddisfare ogni altra richiesta relativa al mondo dei viaggi. E questo traguardo è per loro motivo di grande soddisfazione.

## SAN FREDIANO A SOMMOCOLONIA

**SOMMOCOLONIA** – Nonostante la giornata cupa e piovosa a Sommocolonia l'aveva promesso: la festa di San Frediano, con annessa mondinata e necciata finale, ci sarebbe stata. E così è stato domenica 16 novembre scorso quando il paese ha festeggiato il suo patrono San Frediano. Come al solito una santa messa è stata celebrata dal proposto di Barga, don Stefano Serafini nella chiesa di San Frediano, seguita dal classico pranzo dove si ritrovano tutti i sommocolonesi devoti al santo.

In barba alla pioggia, il pomeriggio, a cura dell'Associazione Ricreativa Sommocolonia sono poi stati accolti gli avventurosi visitatori che hanno scelto di salire ugualmente a Sommocolonia. Era stato allestito sotto il bellissimo sagrato della chiesa, da cui si ammira un panorama mozzafiato di Barga, un grande tendone dove sono stati serviti necci con la ricotta, castagnaccio e le mondine fatte a regola d'arte. Coma una volta, con la classica padella, girata con maestria dai mondinari sommocolonesi.

Dunque pioggia, tempo brutto, ma tradizione e bontà rispettate.



**BAR SPORT**  
aperitivi, cocktail, pizzeria  
Piazzale Matteotti - Barga, 0583 710376  
Augura Buone Feste

**CESARE CASCI**  
Loc. Arresale  
Allevamento - Macellazione - Trasformazione  
carni suine, bovine ed altre  
Tel. 0583/724291 Cell. 347/6633924  
Buon Natale e Felice 2015



## Largo Roma, quasi finiti i lavori

**BARGA** – Tempi rispettati a quanto sembra per l'operazione avviata in questi mesi dall'Amministrazione Comunale per il completo rifacimento del tetto e l'adeguamento antisismico ed energetico dell'edificio di Largo Roma che ospita le Poste, ma anche l'area Lavori Pubblici del Comune di Barga.

Stando agli ultimi rilievi sui lavori in corso, costati circa 700mila euro, gli interventi dovrebbero essere completati entro la fine del mese di dicembre. Per la riapertura di locali occupati dalle Poste forse bisognerà attendere più a lungo, ma sicuramente con gennaio i piani superiori dell'edificio potrebbero tornare ad ospitare gli uffici pubblici del comune.

La notizia ci è stata riferita dall'assessore ai lavori pubblici, Pietro Onesti insieme al primo cittadino Marco Bonini, che si sono detti molto soddisfatti per i tempi veloci dei lavori, iniziati alla fine dell'estate scorsa.

## Il nuovo supermercato InCoop è realtà



**BARGA** – Nei giorni in cui questo giornale era in stampa a Barga è stata aperta una nuova attività commerciale. Si tratta del supermercato InCoop che ha trovato sede in via Canipaia, dove una volta sorgeva il deposito degli autobus.

Il supermercato è una struttura definita di "media distribuzione", ha una superficie di vendita compresa entro i 400 metri quadri e sarà corredata da spazi per altri esercizi commerciali, tra cui un bar, anch'esso inaugurato il 4 dicembre, che sarà gestito dalla famiglia Nardini attuale proprietaria del Caffè Alpino.

L'operazione, nata per riqualificare un'area ormai in disuso nel centro della cittadina, è stata spesso accompagnata da timori e polemiche, soprattutto per quanto riguarda la concorrenzialità della grande distribuzione nei confronti del piccolo commercio locale. Solo i consumatori, a questo punto, sapranno indirizzare il futuro di botteghe e supermercati già presenti e solo i prossimi mesi permetteranno realmente di capire quale sarà il reale impatto sul tessuto commerciale della cittadina.

Positivo invece il giudizio dell'immobiliare costruttrice, che vede come capo cordata Leonardo Mori e Alfredo Cardella già titolari dell'Agraria in via Pascoli. Proprio loro, dalle colonne di questo giornale, hanno chiesto di ringraziare sia l'attuale amministrazione comunale guidata dal sindaco Marco Bonini che la passata, retta da Umberto Sereni, in quanto hanno condiviso il progetto di riqualificazione già proposto nel lontano 2005.

Dopo l'apertura di InCoop e del bar, seguirà, quando gli altri immobili saranno completi e le autorizzazioni rilasciate, l'arrivo di un'altra attività sulla quale, per il momento, c'è massimo riserbo.

## OLTRE LA SEMIFINALE?

# L'XFactor di Emma Morton



**BARGA** – Mentre leggete queste righe altra acqua è passata sotto i ponti di XFactor, e il destino di Emma Morton potrebbe essere molto cambiato confronto agli ultimi dati che possiamo registrare.

Ma, parafrasando il detto, "comunque sia andata a finire è stato un successo". Perché la scots-borghiana Emma Morton, la sera del 27 novembre ha conquistato la semifinale e la possibilità di cantare un suo inedito, mietendo grandi consensi e mostrando tutte le sue capacità durante uno dei più seguiti talent show d'Italia, quello che si prefigge di scegliere, ad ogni edizione, un cantante (o meglio un artista) che abbia l'"XFactor".

Ed Emma, in effetti, ha ampiamente dimostrato di avere questa scintilla, grazie alla quale ad ogni live ha strappato commenti lusinghieri da parte dei giudici del programma, centinaia di migliaia di voti da casa e applausi scroscianti dal pubblico.

Durante il suo percorso a XFactor, accompagnata dal giudice e mentore Mika, Emma ha lavorato durissimo ed è riuscita ad aggiungere al suo talento e al suo fascino altri importanti elementi, sperimentando interpretazioni inedite, cimentandosi non solo con quanto a lei più congeniale ma anche con la musica dance o pop e con performance impegnate come quella che l'ha resa indimenticabile nell'interpretare "strange fruit" di Billie Holiday.

Tutti punti che si aggiungono al suo curriculum di "artista", come più volte è stata definita dai quattro inflessibili giudici Morgan, Victoria Cabello, Mika, Fedez.

E "artista" è forse il titolo più importante da conquistare e mantenere, al di là dei piazzamenti in classifica che comunque non sono da snobbare, anche perché la vittoria a XFactor significa un contratto discografico. Ma noi che a Barga la conosciamo da tempo, lo sappiamo: merita sicuramente questa definizione. E qualunque sia l'esito dell'ottava edizione di XFactor la aspettiamo di nuovo tra noi per riaccoglierla nel tran tran della cittadina dove cinque anni fa ha scelto di vivere.

## RINGRAZIAMENTO

L'associazione Bel Canto in Barga ringrazia la ditta Tiziano Pandolfo di Fornaci di Barga per la collaborazione offerta in occasione del festival internazionale di canto tenutosi a Barga dal 3 al 14 settembre 2014.



Augura a tutti  
BUONE FESTE

Via Canipaia - 55051 Barga tel. 0583 710029/ 723482 fax 0583 724039 segreteria@abcdatasas



# Bacchionero: esempio di una comunità montana

Sembra ieri, ma è trascorso più di cinquant'anni da quando fu abbandonato l'angolo più estremo e remoto del territorio di Barga ai piedi del monte Giovo. Aveva come punto di riferimento la chiesa di Bacchionero, oramai caduta in rovina, che fu centro religioso d'incontro e di aggregazione per le numerose famiglie che abitavano nei casolari sparsi per la montagna. Fra gli anni 50-60 l'aumento dell'industrializzazione e il progressivo abbandono dell'attività agricolo-pastorale determinò l'esodo delle comunità montane verso le città per diventare operai nelle fabbriche o per emigrare all'estero, nella speranza di sfuggire alla miseria e alla vita dura e stentata, inseguendo un sogno di vita migliore. Fuggivano da una condizione di forzata autonomia, ma che riusciva con il corretto utilizzo delle poche risorse del luogo e con grande sforzo e fatica, a ricavare i prodotti necessari alla loro sopravvivenza. In quei luoghi dove restano i segni di secoli e secoli di lavoro, si caratterizzò la cultura del fare. La necessità di salvaguardare il poco terreno coltivabile, strappato ai declivi terrazzandolo, imponeva di costruire le abitazioni in spazi marginali all'agricoltura. Perso il senso di questa economia a spreco zero, negli ultimi decenni si sono cementificati i piani fertili, dimenticando quel mondo dal quale dovevamo trarne esempio. La civiltà dei consumi ha travolto e sconvolto usi, consuetudini e tradizioni che duravano da secoli. La testimonianza di Giovanni che abitava con la sua famiglia alla Focetta di Bacchionero fino al 1963, è un fantastico spaccato storico, una memoria scritta da un testimone diretto, da non contaminare rielaborandola. È un episodio di storia di vita vissuta durante il periodo bellico da un'operosa comunità montana, che seppe rafforzare nel bisogno i propri vincoli sociali.

Grazie a Giovanni per questa importante memoria giunta fino a noi, uno stupendo affresco di cui godere.

**Emilio Lammari**

**S**i era nell'anno 1941 quando si ideò questa piccola comunità formatasi per necessità di sopravvivenza.

I componenti della comunità non erano politici e sindaci e neppure presidenti di provincia o di altri enti, né consiglieri non rieletti o smessi. Questi "comunitari" erano semplici abitanti della montagna, in tutto otto famiglie che vivevano nella zona di Bacchionero nel comune di Barga.

La zona si trova nell'alta valle dell'Ania e va dal torrente Segaccia, affluente dell'Ania, a Piazzana, località che si trova nel comune di Coreglia.

La zona di Bacchionero era nominata così perché lì c'era la chiesa ed era il luogo di aggregazione domenicale e per altre feste. Ora è tutto ridotto a un rudere.

Le otto famiglie erano così distribuite: 9 persone erano di Bacchionero; sei del Colle di Bacchionero; 7 di Cerretella; 4 del Mulino dei Carletti; 5 di località Iacconi; 14 della Focetta dove stavano 3 famiglie. In tutto erano 45 persone.

Il motivo per cui fu ideata questa associazione fu un evento climatico eccezionale: nel mese di ottobre 1941 ci fu una forte gelata con neve e



**1952: uscita dalla messa a Bacchionero. In alto da sinistra: Giulio Gonnella, Cesare Quilici, Francesco Carani, Giovanni Donati, Giovanni Togneri, Giuseppe Quilici, Battista Quilici, Vincenzo Gonnella. In basso da sinistra: Donato Donati, Marco Nutini, Amerigo Santi, Vittorio Donati, Gianpiero Mazoni, Vittorio Togneri, Giuseppe Nutini, Giovanni Nutini**

vento di tramontana per 4 o 5 giorni. Le castagne che erano sugli alberi non erano ancora mature. Quando arrivarono a cadere erano per il novanta per cento di color nero e gelate, inutilizzabili anche per gli animali.

Come si sa il raccolto delle castagne per il popolo della montagna era importante, dato che costituiva il settanta per cento degli alimenti disponibili.

Quel misero raccolto fu comunque sufficiente per arrivare a maggio del 1942. A quel punto iniziò la solidarietà di chi aveva più scorte, come quelli che stavano al Mulino dei Carletti e altri. Questo aiuto permise a tutti di arrivare al nuovo raccolto, il quale fu abbastanza buono.

A quel punto si mise in pratica quello che era stato ideato già in precedenza e cioè un metato comunitario. Le otto famiglie si impegnarono a mettere una certa quantità di castagne in un unico metato, e fu scelto uno dei tre della Focetta, di proprietà dei Gonnella della Cerretella e ora di Patrizia Martinelli.

Passato il periodo dell'essiccazione, c'era però il problema della macinatura, che bisognava fare la notte.

Il motivo va specificato. Tutti sanno che dal 1940 l'Italia era stata trascinata in una sciagurata e disastrosa guerra dalla disumana dittatura fascista e così, per mantenere l'esercito, avevano istituito il cosiddetto "ammasso", tramite il quale obbligavano tutti i produttori e proprietari terrieri a dare a loro il raccolto. Con la promessa che avrebbero restituito 250 grammi di alimenti giornalieri a persona.

Come si vede, abbondante per morire di fame.

Ma per nostra fortuna questa idea infame non gli andò bene nella nostra montagna, per due motivi:

Il primo. Siamo a novembre 1942 e il nazifascismo che fino ad allora sembrava dominare il mondo iniziò a prendere dei colpi duri.

Il secondo motivo fu la distanza di Bacchionero da Barga, che era di 3 ore e 40 minuti, molto di più per i non abituati alla montagna.

Altro particolare da segnalare è che, al seguito dell'"ammasso", ci fu l'ordinanza di chiudere tutti i mulini. Il comune di Barga mandò un vigile urbano a compiere l'opera, il quale, molto umanamente, ci insegnò come fare per non morire di fame.

Il mulino dei Carletti aveva tre macine, due per le castagne e l'altra per tutte le altre cose come grano, segale, granturco. Questa macina in casi eccezionali poteva comunque essere usata anche per le castagne.

Il vigile ci consigliò di usare la macina del grano e non le altre, e di ripulirla bene quando veniva usata, e ci insegnò come disinserire la piombatura e come rimetterla a posto senza che si notasse niente.

Arrivato il momento della pulitura delle castagne essiccate, però, sorse il problema di come fare.

La macchina che lo faceva esisteva ma era lontanissima e mettersi in viaggio lungo molte ore era pericoloso e voleva dire esporsi al controllo delle spie fasciste. A quel punto fu deciso di adottare l'antico sistema del "sacco".

Il sacco era fatto in tessuto di canapa aperto da due parti. Da entrambe le parti veniva tenuto in mano da una persona e riempito di 6-8 kg di castagne. Poi veniva battuto 3 volte da una parte e 3 dall'altra, capovolgendolo in aria minimo 12 colpi per parte. Dopo questa fase le bucce erano macerate e venivano travasate in vassoie e, tramite un lavoro da artisti, le castagne venivano divise dalle bucce con la cosiddetta "spulatura". Questo era un lavoro assegnato alle donne.

Dopo questi lavori c'era ancora da ripassare tutte le castagne su di un tavolo per l'ultima pulitura.

La sera del giorno successivo bisognava poi portarle al mulino e, sempre di notte, veniva portata la farina nelle case.

Questo ricordo come testimonianza di un mondo scomparso ma ancora vivo nella memoria di chi fu presente.

**Giovanni Nutini**



**LA SCOMPARSA DI LAURA ROTELLINI**

Lo scorso 13 ottobre ci ha lasciati Laura Rotellini, moglie del dottor Raffaello Nardi. Nata a Castel del Piano il 22 maggio 1941, si trasferì a Barga da ragazza per seguire la mamma Vanda e il babbo Renato, allora maresciallo della stazione dei carabinieri.



Laura, con la sorella Miria e il fratello Mauro, strinse amicizie con la gioventù di Barga che sono durate per tutta la vita. Dopo aver conseguito il diploma magistrale diventò maestra all'asilo di San Pietro in Campo e poi trovò impiego presso gli uffici della ditta Lunatici, ma decise di lasciare il lavoro e dedicarsi volentieri alla famiglia nel momento in cui Raffaello le chiese di sposarla.

Si sposarono in Duomo il 9 luglio 1966 e da quel momento Laura si dedicò al marito e a crescere le loro tre figlie, Ilaria, Elisa ed Elena.

È stata una moglie, una madre e poi una nonna sempre presente, paziente e comprensiva ed ha saputo creare attorno a se una grande famiglia, unita e serena.

Oltre alla sua famiglia Laura amava Barga e, in modo sempre discreto, senza mai il desiderio di farsi notare, si dedicava al volontariato, partecipava alle iniziative promosse dalle associazioni locali e agli eventi culturali del nostro paese.

Poi una terribile e lunga malattia l'ha allontanata piano, piano da tutto questo. Sono stati anni difficili ma l'amore dei suoi cari per lei non è mai diminuito e l'ha accompagnata fino alla fine.

Lascia il carissimo marito dott. Raffaello Nardi, le figlie con le loro famiglie, i nipoti. A loro ed ai parenti tutti vicini e lontani Il Giornale di Barga esprime i sensi del suo più accorato cordoglio per la perdita di Laura che ricorderemo sempre sorridente e serena.

**RINGRAZIAMENTO**

La famiglia Nardi desidera ringraziare tutti per la grande partecipazione dimostrata nel doloroso momento della scomparsa della cara

**LAURA**

Sapere che dopo molti anni l'affetto per lei era immutato è stato motivo di grande conforto. Un ringraziamento particolare lo rivolge alle infermiere dell'assistenza domiciliare ed al personale medico ed infermieristico del reparto di medicina dell'Ospedale di Barga che hanno saputo assistere con grande professionalità, comprensione ed affetto non solo Laura ma tutta la sua famiglia.

**BARGA**

Il 25 ottobre u.s. a 81 anni, è deceduta Ilaria De Servi in Guidi. Lascia il marito, i figli, le nuore, i nipoti, il fratello. A loro ed ai parenti tutti inviamo le nostre sincere condoglianze.

**VIAREGGIO**



Il 23 settembre scorso ci ha lasciato la cara Maria Luisa Fontana ved. Marchetti, meglio conosciuta come Liana. Era nata l'11 gennaio del 1923 ed era originaria di Albiano dove in tanti conoscono lei e la sua famiglia e la ricorderanno con tanto affetto.

Lascia il figlio Enzo, la figlia Lilia, il genero, la nipote Tiziana, i pronipoti Ilaria e Alessandro ed i parenti tutti ai quali inviamo le nostre commosse condoglianze.

**RINGRAZIAMENTO**

La famiglia ringrazia tutti coloro che in vario modo le sono stati vicini per la scomparsa di

**LIANA**

Un ringraziamento particolare lo rivolge all'Assistenza Sanitaria Tabarracci per la premurosa assistenza prestata alla loro cara.

**SORRISI NATALIZI  
SUOR MARIANNA MARCUCCI  
DICEMBRE 2014**

**Somma precedente**  
€ 1.403,00  
**BARGA.** La famiglia in ricordo di Pietro Brucciani  
€ 100,00  
**Totale**  
€ 1.503,00

**TAUNTON (Inghilterra)**



Dopo una breve malattia è morta in ospedale a 85 anni, il 20 ottobre scorso, la signora Pauline Moscardini, moglie del caro amico e nostro abbonato professor Bonafede (Bernard) Moscardini

Il marito, i figli e i nipoti addolorati per la sua perdita, la ricordano a quanti la conobbero e le vollero bene.

Da parte di tutta la redazione le più sentite condoglianze alla famiglia.

**IN RICORDO  
DI OTTAVIO BIAGIOTTI**



Sono trascorsi diciannove anni dalla scomparsa del caro e buon Ottavio Biagiotti, una delle più care e significative figure della rinascita economica fornacina del dopoguerra.

Nel triste anniversario, che ricorre il 12 dicembre il figlio Sergio, unitamente alla famiglia, ai nipoti ed ai parenti tutti lo ricordano con immenso affetto ed infinito rimpianto.

**IN MEMORIA DI GIUSEPPE E FLORA ROSSI**



Ormai sono già passati diciassette anni dalla scomparsa del caro e buon Giuseppe Rossi, pioniere del commercio ambulante in Valle del Serchio e patriarca della famiglia Rossi del Camberello dove ha fondato la storica bottega che ancora oggi anima ed accompagna la vita di questa zona. L'anniversario ricorre con questo 12 dicembre ed il solito giorno, ricorre anche il tredicesimo anniversario della sua inseparabile compagna di tutta una vita Flora Martinelli.

Nella doppia, triste ricorrenza, i figli Floriano, Anna Maria e Marta con le loro famiglie e gli affezionati nipoti e pronipoti, con immutato rimpianto li ricordano. Si unisce al loro ricordo la redazione di questo giornale.

AGENZIA FUNEBRE  
**MAGRINI & PIACENTINI**  
Via S. Francesco, 18  
BARGA (LU)  
Oltre trent'anni di esperienza

**Lavorazione marmi  
graniti e bronzi**  
Cell. 3486034085  
e-mail: ezio.piacentini@libero.it  
Fax: 0583 727073  
**BARGA (LU)**  
Auguri di Buone Feste

**PROBLEMI DI UDITO?**  
vuoi fare un controllo gratuito nei nostri centri più vicini?  
**Centri Acustici AUDIX**  
gli unici sempre aperti in Garfagnana e Media Valle  
tutte le mattine dalle 9 alle 12  
**A tutti auguri di Buone Feste**  
CASTELNUOVO GARF. Via Garibaldi, 24 - Tel. 0583 65746  
FORNACI DI BARGA Via della Repubblica, 129 - Tel. 0583 709932



## ESORDIO IN CAMPIONATO CON LA JUVENTUS

## Federico Mattiello in Serie A



**TORINO** – Giornata da ricordare quella di domenica 9 novembre per il calcio valligiano. Da registrare infatti, nella partita tra Juventus e Parma finita con un pesante capotto di 7-0 a favore dei bianconeri, l'esordio in serie A di Federico Mattiello.

Federico, la cui famiglia risiede a Borgo a Mozzano, è nato a Barga nel 1995 ed è figlio del commerciante Gianni, titolare dell'omonimo negozio di articoli da campeggio, sport e ciclismo nel centro di Via della Repubblica a Fornaci di Barga.

Federico fa parte della rosa della prima squadra della Juventus dal maggio del 2014. Nei mesi scorsi mister Allegri lo ha voluto anche tra i giocatori accreditati per l'UEFA e la partecipazione alle gare di Champions League, ma indubbiamente l'esordio in A è un altro passo importante nella carriera di questo giovane della Valle del Serchio che sta portando alti i colori del nostro calcio. Per lui, pochi giorni dopo, anche la convocazione in nazionale Under 21. Che dire... Se son rose...

Peraltro i bene informati sostengono che Federico, insieme al "gemello" Daniele Rugani (delle nostre parti anch'egli, essendo di Sesto di Moriano, attualmente in prestito all'Empoli) potrebbero essere due colonne della Juventus del futuro.

Tanti complimenti a Federico.

## TAZZIOLI TORNA IN PANCHINA A SAN MARINO

**SAN MARINO** – Una bella notizia dal mondo dello sport. L'allenatore castelvecchiese Fabrizio Tazzioli, meglio conosciuto come Gino, è stato chiamato in corso d'opera alla guida della squadra del San Marino Calcio in Lega Pro, sostituendo Alex Covelo.

Dopo l'esonero dalla Massese circa un anno fa, Tazzioli è tornato ad allenare nel calcio che conta e questa ci fa molto piacere.

Per il tecnico barghigiano è il secondo incarico in quel di San Marino. Tazzioli sulla stampa sanmarinese si è detto orgoglioso di poter guidare la squadra del Titano a distanza di sette anni dal suo primo incarico. Il tecnico ha accettato l'incarico perché è convinto che la squadra possa salvarsi. Comunque vada le possibilità ci sono visto l'indiscusso valore di questo allenatore che nel suo precedente incarico alla guida della Massese, conclusosi un anno fa, ha portato la squadra da metà campionato a qualificarsi e poi a vincere i play-off salendo in serie D e poi a disputare due stagioni da record, mancando di un soffio la promozione in Serie C2.



## GIULIANI ALLA GUIDA DEI 2005 DELLA FIORENTINA

**FIRENZE** – C'è un altro barghigiano che si sta facendo strada nel mondo degli allenatori di calcio e lo sta facendo ai massimi livelli. Si tratta di Mariano Giuliani, ex gloria calcistica del Barga degli anni 2000, dove militava come difensore. Da settembre, grazie anche alla segnalazione di Roberto Semplici, osservatore della Fiorentina in Valle del Serchio, è stato chiamato ad allenare la squadra giovanile del 2005 della società gigliata.

Giuliani ci ha raccontato di essere molto felice di questo incarico: *"Quando me l'hanno chiesto non ci credevo. - ci ha detto - Non me l'aspettavo. Sono veramente orgoglioso di questo incarico"*.

L'esordio di Giuliani come allenatore, appese le scarpette da difensore al chiodo, è iniziato nel settore giovanile di Barga dove ha allenato per tre anni la squadra del 2001, con la quale ha ottenuto importanti affermazioni. Poi l'ingaggio alla Lucchese, sempre con i nati nel 2001; una nuova importante esperienza durata due anni. Il suo valore come allenatore, la sua capacità di confrontarsi i i ragazzi sono stati infine notati dalla Fiorentina e da settembre l'avvio di questa importante avventura. A quanto si sa, come racconta anche Roberto Semplici, si è subito messo e bene in evidenza. Alla Fiorentina lo apprezzano e lo stimano sia per il suo carattere che per le capacità sportive e tecniche espresse. La formazione 2005 sta ottenendo buoni risultati e per Mariano la permanenza tra i colori viola sembra garantita a lungo.



**Albergo Ristorante LA TERRAZZA**

**La tipica cucina della Garfagnana**

albergo, ristorante, mini appartamenti  
sale per riunioni e cerimonie, piscina panoramica

vi augura Buon Natale e Felice 2015

Albiano - Tel. 0583 766141 - 766155 - 766175  
allaterrazza@libero.it - www.laterrazzadialbiano.it

www.lagiornaleria.it

**La Giornaleria**  
di Andrea

**CARTOLERIA EDICOLA LIBRERIA**

Augura Buone Feste

Via Nazionale, 16 - Ponte all'Ania - Tel. 0583 75735

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

MANUFATTI IN CEMENTO ED IN ARGILLA, SABBIA, GHIAIA, RIEMPIMENTI  
MOVIMENTO TERRA ED ESCAVAZIONI

**VENDITA PELLETTI**

Augura Buon Natale e Felice Anno Nuovo

PONTE ALL'ANIA - Loc. Pedone  
PORCARI - Via Romana Ovest, 225 - Loc. Righi

TEL. e FAX (0583) 75186  
TEL. (0583) 29536

**PUB 46**

**Pizzeria Pub**

Massimo, Patrizia, Matteo e Martina  
Vi augurano buone feste!

Barga, Largo Roma/Piazzale Matteotti - 0583 1714063 / 348 8344424 / pub46@live.it



IL 21 E 22 DICEMBRE PROSSIMI

## Torna il Rally "Ciocchetto"



Un'immagine della scorsa edizione del "Ciocchetto"

**IL CIOCCO** – Torna un classico appuntamento motoristico, il Rally "Ciocchetto" giunto alla sua edizione numero 23.

In programma per il 20 e 21 dicembre, quest'anno prevede una Prova Speciale inedita al sabato sera.

È il classico appuntamento ralistico "sotto l'albero", promosso da Organization Sport Event.

Novità appunto la Prova Speciale inedita, prevista nella prima giornata di sabato. Prenderà il nome di "Icio" Perissinot, l'ideatore, nei primi anni novanta, della gara e sarà ripetuta due volte. Sarà il forte e significativo ricordo di questa grande figura a dieci anni dalla sua prematura scomparsa.

Sarà dunque una gara concentrata in 48 ore, con ricognizioni, verifiche e prove speciali in due giorni che saranno frenetici. La gara (tutta nel comprensorio del Ciocco) avvierà sabato 20 dicembre dalle 9,30 con la distribuzione del *road book* e dei ticket per le ricognizioni. Le ricognizioni del percorso saranno dalle 11,30 alle 14,30 per una parte di prove e dalle 18,45 alle 19,30 per un'altra porzione di percorso. Poco dopo si avrà il via alle sfide cronometrate, 14 in totale, dalle ore 20,00. Come già detto, le prime due "piesse" intitolate a Perissinot, poi i concorrenti entreranno nel riordinamento notturno a partire dalle 22,14 per uscirne l'indomani, domenica 21 dicembre alle 7,30 ed andare ad affrontare le rimanenti 12 Prove Speciali, quattro diverse da ripetere tre volte, disegnate come consuetudine all'interno del Ciocco. La prima vettura vedrà poi sventolare la bandiera a scacchi a partire dalle 17,30.

La distanza totale della gara sarà di 76,800 chilometri, dei quali 31,740 cronometrati, vale a dire il 41,33%.

BIATHLON CASTELVECCHIO PASCOLI

## Tanti barghigiani in evidenza



Giorgio Simoncini in gara

**CASTELVECCHIO PASCOLI** – Giornata piovosa e grigia, ma non certo per l'agonismo e l'impegno dimostrato dagli oltre cento concorrenti che hanno preso parte sabato 22 novembre alla quinta edizione del biathlon a cambio alternato organizzato a Castelvecchio Pascoli da Misericordia e Donatori di sangue con la collaborazione del GS Alpi Apuane.

Tantissimi, come detto, i partecipanti provenienti da mezza Toscana, con nomi eccellenti come il podista Marco Baldini, che poi ha vinto la gara in coppia col nostro campione di mountain bike Lorenzo Guidi.

Sul secondo gradino del podio il duo castelvecchiese composto dal ciclista Jacopo Moscardini e dal podista Andrea Nannizzi, mentre il terzo posto assoluto lo hanno conquistato il biker barghigiano Giorgio Simoncini con Lorenzo Checcacci per la corsa.

Nell'individuale ha prevalso Alain Filoni mentre tra le coppie miste la vittoria è andata a Stefano Bianchini e Paola Pignatelli. La categoria femminile è stata dominata ancora una volta dalla tigliese Beatrice Balducci in coppia con la podista Francesca Setti.

Infine da ricordare la prova dei filecchiesi Nicola Venturini e Alvo Ghiloni: non sono certo arrivati tra i primi, ma hanno vinto di certo la classifica speciale per età cumulata, ben 165 anni in due!

Alla fine buffet, pacchi gara e premi per tutti, con la conduzione di Graziano Poli del G.S. Parco Alpi Apuane e le premiazioni a cura del consigliere comunale con delega allo sport Marco Onesti.

Per chiudere una ipotetica medaglia d'oro se la meritano senza dubbio anche quest'anno il duo Alessandro Mariani e Francesco Barbi. Senza di loro questa bella manifestazione non ci sarebbe.

## LE ULTIME DAI CAMPI DI CALCIO

Continua nei campionati dilettanti di calcio il buon cammino della maggior parte delle formazioni che rappresentano il comune di Barga, ad eccezione del Sacro Cuore che in Seconda categoria sta vivendo una crisi nera.

Cominciamo proprio dalla seconda categoria dove militano insieme ai biancocelesti anche il Barga ed il Fornaci.

Al momento di chiudere questo giornale, e cioè dopo il turno di domenica 23 novembre, il Barga di Mister Nardini viaggiava solitario in seconda posizione a 21 punti, a tre lunghezze dalla capolista Folgore Marlia con la quale peraltro era in programma il "derbissimo" proprio nella domenica successiva del 30 novembre. Domenica 23 per il Barga è arrivata la prima sconfitta stagionale inferta

dal Sillicagnana. Una sconfitta che comunque intacca di poco il buon cammino della formazione, peraltro arrivata durante i minuti di recupero. Prima o poi doveva accadere, ma la formazione barghigiana ha comunque tutte le carte in regola per far bene in questo campionato.

Non ha approfittato della battuta di arresto barghigiana il Fornaci che sempre domenica 23 si è fatto fermare sul 2-2 a Filettole; una vittoria avrebbe sancito l'aggancio al secondo posto, ma il Fornaci è comunque in ottima forma e lo dimostra la terza posizione solitaria fino a domenica 23 ed il buon gioco della squadra allenata da Marchi.

C'è poco da dire invece sul cammino del Sacro Cuore che staziona all'ultimo posto in

classifica con soli 5 punti; l'ultimo dei quali conquistato domenica 23 in casa contro il forte Tau Calcio. L'augurio è che questo sia l'inizio di un nuovo cammino per la formazione di mister Francesco Notini.

Da prima pagina infine il cammino del Filecchio Calcio in terza categoria. Nell'ultimo turno registrato (sabato 22 novembre) è vero che è arrivata la prima sconfitta stagionale, ma fin qui i gialloverdi hanno fatto veramente grandi cose, tanto da meritarsi il primo posto in classifica.

I ragazzi di Mister Lemmi, trascinati dai vari Passini, Casillo, Cardosi, stanno facendo sognare i tifosi della squadra rivelazione del campionato, che crescono di settimana in settimana.






 Trattoria - Pizzeria  
**LA BIONDA DI NONNA MARY**  
 Via della Repubblica, Fornaci di Barga - Tel. 0583 75624  
 RISTORANTE TIPOICO · MENÙ SENZA GLUTINE  
 PIZZA NEL FORNO A LEGNA · SPECIALITÀ DI PESCE (ven- dom)  
 MENÙ TURISTICO a pranzo escluso festivi  
*Nonna Mary e Maria Chiara vi augurano Buone Feste!*


**VORWERK**  
**Folletto**  
**Assistenza Autorizzata**  
*Augura ai lettori Buone Feste*  
**Fornaci di Barga - Tel. 0583 709919**

**Il Giornale di BARGA**

Direttore responsabile: **Luca Galeotti**

Fotocomposizione: **CONMECOM di Marco Tortelli**  
 Stampa: **Nova Arti Grafiche srl, Signa (FI)**  
 Autorizzazione n.38 Tribunale di Lucca in data 6 giugno 1949


**AMICI DEL CUORE**  
 Valle del Serchio  
*augura a tutti*  
**Buon Natale**  
 e  
**Felice 2015**  
 Via del Pretorio, 22  
 55051 BARGA (LU)  
 Tel. e Fax 0583 711518





# LA FONDAZIONE GIOVANNI PASCOLI

AUGURA AI LETTORI DEL GIORNALE  
ED A TUTTA LA COMUNITÀ  
UN SERENO NATALE ED UN BUON 2015

Museo di Casa Pascoli

VISITE ALLA CASA MUSEO - LOC. CAPRONA, 6 CASTELVECCHIO PASCOLI (LU):

Dal 1 Ottobre al 31 Marzo, Martedì 14.00 - 17.15 - da Mercoledì a Domenica 10.30 - 13.00 / 15.00 - 18.45

Chiuso il lunedì. Per informazioni tel. 0583 766147

[casapascoli@sistemamusealebarga.it](mailto:casapascoli@sistemamusealebarga.it) - [www.sistemamusealemediavalledelserchio.it](http://www.sistemamusealemediavalledelserchio.it)



# Il calcio (e i suoi dintorni) dalla A alla... V

di Paolo Moscardini

È stato presentato il 29 novembre scorso a Barga il libro, il suo primo libro, della vecchia (ma poi mica tanto) gloria del calcio locale Paolo Moscardini dal titolo "Ama il vento".

È un simpatico, piccolo dizionario nel quale a ogni lettera dell'alfabeto (esclusa la zeta) corrisponde una parola legata al gioco del calcio. Nel volume i ricordi dell'autore, citazioni dai suoi autori preferiti, riflessioni e anche un po' di filosofia. Una pubblicazione interessante ed originale, realizzata grazie alla lungimiranza di Tra le righe Libri di Andrea Giannasi.

Grazie alla disponibilità dell'autore e dell'editore, siamo in grado di proporvi un sunto del primo capitolo dal titolo "A come Amicizia".

**1969** Uno degli ultimi giorni di settembre, forse un sabato. Mattina presto. Tre ragazzini di undici anni – undici come la squadra di calcio – fanno colazione sotto i pini, davanti al campo sportivo dell'oratorio. Tirano fuori da uno zainetto i panini da cinquanta lire con la mortadella e una bottiglia di spuma bionda, da bere senza bicchiere, passandosela da bocca a bocca. È la loro prima finale e sono emozionati. La squadra che hanno appena fondato si è fatta onore, ha meritato il rispetto delle altre compagini rionali. Sul campo grava una nebbia argentata, ma già si intravedono le righe bianche tracciate di fresco col gesso: il perimetro di gioco, il cerchio di centrocampo e le aree di rigore con la lunetta e il fatidico dischetto.

La sera prima i tre hanno tirato tardi a studiare tattiche e marcature, ma ora basta, tra poco si scende in campo e vada come vada. Del resto si sa, le finali sono senza pronostico e spesso decide la fortuna.

Si gioca sette contro sette, viola contro gialli con le magliette prestare da don Francesco. Alla spicciolata arrivano gli altri compagni, poi l'arbitro, in divisa nera con il fischietto scintillante e minaccioso: i suoi figli giocano nella squadra avversaria, sarà davvero dura spuntarla.

I tre amici perderanno quella finale, ma che importa? Molte altre ne vinceranno nelle trenta estati a venire, tante quante ne vivrà la squadra con le sue varianti fin quando, a uno a uno, non appenderanno le scarpette al chiodo. E quei ragazzi diverranno sempre più competitivi e vincenti a mano a mano che si consolideranno l'amicizia e l'intesa – col trascorrere degli anni e delle mille partite giocate insieme – fino a riconoscere alla perfezione i movimenti l'uno dell'altro, fino a trovarsi sul campo a occhi chiusi.

(...)

**A come amicizia.** Avrei potuto parlare degli arbitri (talvolta influenti, in buona fede o no), dell'allenatore (spesso in grado di dare la sua impronta decisiva alla squadra), di allenamenti e di animus pugnandi, di attacco e di attaccanti, di assist e di altruismo, di agonismo e di anta-



**Oratorio del Sacro Cuore, 1969. In piedi da sinistra Graziano Biagioni, Luigi Renucci, Rolando Gonnella. Accosciati da sinistra Alessandro Baregi, John e Paolo Moscardini**

gonismo, di autostima e autogol. Tante A per il gioco del calcio ma ho scelto l'amicizia.

Un amico saprà aiutarti in campo e forse anche nella vita, ti incoraggerà quando sbaglierai, raddoppierà gli sforzi quando non sarai in forma e correrà per te. Per te spenderà parole sincere e non di convenienza.

Un amico ti consolerà nella sconfitta e ti abbraccerà dopo un gol con la sua maglietta calda di sudore, del tuo stesso colore.

Un anno ho rinunciato a giocare in categoria per disputare con il mio migliore amico un campionato amatoriale. Avevo ventisette anni, nel pieno della maturità fisica. I dirigenti erano increduli, qualcuno mi disse che avrei buttato via una stagione. Invece è stato un periodo indimenticabile, tutti in pizzeria dopo l'allenamento del giovedì a mangiare, bere birra e cantare canzoni, e il sabato in campo a macinare avversario su avversario fino a diventare campioni provinciali.

Oggi mi fanno sorridere quei presidenti di club – spesso influenzati da allenatori incerti e timorosi – che pensano di poter costruire una squadra vincente dall'oggi al domani solo mettendo mano al portafoglio e spendendo cifre inaudite per riempire lo spogliatoio di ragazzotti che del campione hanno poco e che in comune tra loro non hanno niente, tranne il fatto di essere tremendamente viziati.

Nessun uomo è un'isola, scrive Hemingway in Per chi suona la campana, citando John Donne. Nel calcio è legge. Un uomo solo non fa la squadra (Maradona è stato l'unica eccezione, ma lui aveva un cromosoma in più, come racconta il poeta ne La solitudine dell'ala destra, ultimo regalo di mio padre). La squadra è un insieme governato da meccanismi psicologici delicati e invisibili, da alchimie misteriose: una somma di buoni giocatori non sempre dà come risultato una buona squadra. Ci vuole tempo, come per il vino, ci vogliono occhi che sappiano scrutare nel profondo.

E ci vuole amicizia. Per l'esperienza che ho accumulato in quarant'anni di campi da calcio, posso dire che l'amicizia è comunque un ingrediente imprescindibile. Una squadra di veri amici sarà sempre in grado di esprimere il meglio delle sue potenzialità, di regalare al suo pubblico concretezza e bellezza.

**Karisma**  
ABBIGLIAMENTO DONNA

nuove collezioni  
autunno/inverno

esclusivista *Liseli* taglie dalla 44 alla 54  
abbigliamento classico e da cerimonia per la donna

Via della Repubblica, 165 - Fornaci  
Tel. 0583 709337 - karisma5824@ymail.com

Merry Christmas

**Casa del Bambino**  
abbigliamento e intimo  
da 0 a 14 anni

Barga, Via Mordini - Tel 0583 711427

**FARMACIA DOTT. SIMONINI**  
VASTO ASSORTIMENTO  
ALIMENTI SENZA GLUTINE,  
ANCHE SURGELATI

Piazzale del Fosso  
Barga  
tel. 0583 723096

Auguri di Buone Feste



# Un Natale speciale

di Simone Togneri

Attesa. Si fece sentire più del crepitare del fuoco, dei tonfi della neve che cadeva dagli alberi, della voce del torrente sul fondo della vallata. Un'attesa densa, di quelle che si vivono una sola volta all'anno: per un bambino lo spazio di tempo più prossimo all'eternità. C'era attesa nel fumo che saliva pigro su per il camino, nei ceppi che ardevano, negli sguardi che mio nonno lanciava fuori dalla finestra. Al di là dei vetri. All'altro versante della valle. Guardava sempre in quella direzione. Alla luce del sole sembrava che contasse gli alberi uno a uno; a quella della luna ripercorreva a memoria sentieri e mulattiere, battendo le punte dei piedi sull'assito come se scandisse i passi. Conosceva solo quel mondo, ma lo conosceva tutto.

Quando il fuoco cominciò a calare si alzò, indossò il passamontagna e uscì di casa guardando in su, verso l'orto. Rientrò poco dopo con un pezzo di carpino e lo posò sugli alari.

"Questo durerà fino a stasera", disse.

In montagna, quando c'è la neve, il tempo si scandisce in ciocchi. Non in ore o minuti.

Il fuoco scaldava davanti, ma lasciava la schiena al gelo. Allora ogni tanto mi giravo e vedevo il presepe. Lo faceva mia nonna. Era semplice. Fatto in casa. Un foglio dipinto di azzurro era il cielo. Muschio e pietrisco erano pianure, colline e sentieri. Le case dei pastori erano sacchetti di carta per il pane, con le finestre e le porte ritagliate alla meglio. Due tegole appoggiate l'una sull'altra erano la capannuccia. Solo le statuine erano fatte apposta, conservate negli armadi al piano di sopra.

"Domani sarà un Natale speciale" disse mio nonno guardando le fiamme che cominciavano ad annerire il legno.

"Perché speciale?" chiesi io.

"Domani" rispose lui. Sorrise con una certa mestizia e le roccaforti degli zigomi si incendiarono appena. Come se si vergognasse. Non feci altre domande fino all'ora di mangiare, quando mi tornò di nuovo la curiosità. La cena, come la tovaglia su cui veniva consumata, era poca cosa. Minestra, pane, vino formaggio. Non ho più mangiato così bene da allora.

"Perché speciale?"

"Stanotte va a nevicare di nuovo" rispose lui.

"Per quello sarà speciale?" Ero deluso. Non riuscivo a vedere nella neve tutta questa meraviglia. All'epoca, invece di piovere sempre, nevicava. Tanto da farsela venire a noia.

"Devi avere pazienza."

Si trascinò al camino e si rollò una sigaretta. Ogni ceppo valeva più o meno cinque sigarette. Dalla cena all'ora di andare a dormire passava-

no un mezzo ceppo e due fumate. Più il tempo del Rosario, che di solito nell'ultima parte andava recitato in piedi, curvi sugli schienali delle sedie, rudimentali inginocchiatoi. Però quella era la notte di Natale e il rosario lo recitammo in piedi dall'inizio alla fine.

"Per questo è speciale?" chiesi.

"È ora di andare a letto" rispose mia nonna.

Il legno delle scale cigolava, quando si saliva alle stanze di sopra. Avevo sonno, ma di dormire non se ne parlava. Speciale, ripetevo nella mia testa.

Quassù non ho mai sentito parlare di Babbo Natale. Questa terra appartiene semmai alla Befana. E ammetto di aver sempre creduto poco anche a lei. Per questo ero curioso. La mia camera non era riscaldata, ma non sentivo freddo. Mi accoccolavo in un vecchio giubbone e sedevo sul pavimento davanti alla finestra a fissare il cielo. C'erano le stelle, ma io aspettavo la neve che doveva ancora cadere. E quella cosa "speciale", che non capivo. Mi addormentai e mi risvegliai alla luce lattiginosa delle nuvole cariche di neve. Mio nonno aveva ragione.

Scesi in cucina la mattina presto. Il ceppo nel camino sarebbe arrivato fino a pranzo. Forse anche più in là. I miei nonni mangiavano. La colazione di Natale era tè, pane abbrustolito e formaggio. Mangiai anch'io, di fretta. Perché volevo sapere.

Mio nonno tornò a sedersi accanto al fuoco e si rollò la prima sigaretta della giornata. Mia nonna sparecchiava e sorrideva senza farsi vedere.

"Vieni qui" disse. "Ho un regalo per te. Ora sei grande abbastanza per non sprecarlo."

Io sedetti sulle pietre del camino, che si alzavano a formare uno scalino perfetto per la mia statura.

Lui accese la sigaretta.

E cominciò a raccontare.



# Breve storia dello stabilimento metallurgico di Fornaci di Barga

di Ivano Stefani

*Il 2015 sarà un anno importante per il nostro territorio e la nostra storia. Ricorrono infatti cento anni dall'arrivo della "Metallurgica" a Fornaci di Barga. Ne parleremo nei prossimi mesi, auspicando che, nonostante i momenti bui della nostra economia e che coinvolgono anche lo stabilimento di Fornaci, l'anniversario sia celebrato come si deve.*

*Intanto pubblichiamo un breve riassunto storico dei primi anni della "Metallurgica". Fu scritto nel 2011 da Ivano Stefani per il suo libro "Omaggio a Fornaci di Barga"*

All'inizio del XX secolo, durante il cosiddetto "decennio giolittiano", anche la Toscana fu influenzata dal moto di industrializzazione che interessò tutta Italia. Tra quanti operarono in quel settore ci fu anche il gruppo Orlando che, titolare dal dicembre 1865 dei cantieri militari San Rocco a Livorno, acquistò la Società Metallurgica Italiana, azienda attiva già dal 1886.

Quando, con la Prima Guerra Mondiale, ci fu una maggiore richiesta di materiale bellico, il gruppo Orlando decise la realizzazione di un altro stabilimento metallurgico. La località prescelta fu Fornaci di Barga. I motivi principali che portarono alla scelta dell'area fornacina furono la presenza della ferrovia, la posizione strategica della zona, la grande quantità d'acqua, la vicinanza di boschi cedui, l'abbondanza di manodopera poco politicizzata.

L'autorizzazione, per dare inizio alla costruzione dello stabilimento, dalla Giunta comunale di Barga fu deliberata l'11 agosto 1915. I lavori per il livellamento del terreno e lo scavo delle fondamenta iniziarono già ai primi di settembre e, in ottobre, cominciarono a sorgere i primi capannoni. A dirigere tecnici ed operai fu l'ing. Corrado Scolastico. Il materiale di laterizio necessario per la costruzione fu fornito dalle fornaci presenti in loco, ossia la Cantella e la Verzani. I lavori di una delle



più importanti "fucine alimentatrici del nostro apparato bellico" si conclusero in pochi mesi (febbraio 1916). Al termine di quel 1916 la produzione di cartucce arrivò alle 400.000 unità giornaliere, mentre negli ultimi dieci mesi di guerra raggiunse i 2 milioni. I macchinari della fabbrica funzionavano con l'energia elettrica fornita dalla centrale di Galliciano (la Società Ligure Toscana), che forniva 4.000 HP.

Dopo il 1921, la SMI adottò un programma di investimenti che portò alla costruzione del raccordo ferroviario per il trasporto delle merci, ad una nuova sede per la direzione, alla realizzazione di una mensa, di una dispensa di generi alimentari e ad altri capannoni. La proprietà investì ulteriormente nello stabilimento, con la realizzazione di nuovi reparti, di una nuova fonderia per l'ottone e di un serbatoio per l'acqua, intorno alla metà degli anni '30.

Molti interventi, per ricostruire e riattrezzare i reparti danneggiati durante il periodo bellico, furono compiuti al termine del secondo

conflitto mondiale, mentre nel decennio successivo si rinnovarono e si potenziarono i macchinari dei laminatoi. Nuovi capannoni, un parco rottami metallici non ferrosi al coperto e una più potente centrale elettrica, furono costruiti nei primi anni '70. Questo nuovo ampliamento comportò il sacrificio di una parte delle aree adibite alla colonia agricola, che, negli anni '80, scomparve definitivamente.

Dal gennaio 1977, in seguito all'accordo del novembre dell'anno prima con il gruppo francese Pechiney, lo stabilimento cambiò il nome in "La Metalli Industriali", denominazione che mutò in "Europa Metalli - L.M.I." nel 1987. L'anno precedente la società aveva sponsorizzato la fusione del monumento bronzeo di "Nerone Cesare a cavallo" del 1° Sec. d.C. e il 10 settembre, dal presidente del gruppo Luigi Orlando, era stato inaugurato il nuovo Centro Ricerche.

Dal 2006, la società ha assunto l'attuale denominazione di KME Italy.

**FRANCHI**  
tessuti e filati

## Franchi Tessuti

di Sabrina Corfini

Via della Repubblica, 234 Fornaci di Barga  
Tel. 0583 709838 - franchitessuti@email.it

TESSUTI per ARREDO CASA e ABBIGLIAMENTO  
gomitoli lana e cotone, bottoni e merceria  
A tutti i migliori auguri di Buone Feste

## IL BAR DEL PAOLOGAS

COCKTAIL KARAOKE LIVE MUSIC

segui con noi i campionati di MOTO - CALCIO - FORMULA 1  
...e brinda con noi alle festività 2014-15!

Barga via Marconi/Piazzale del Fosso 0583 710203

**STRACCHIN**

## LA GELATERIA

FORNACI DI BARGA

gelati, yogurteria, torte, semifreddi  
Prova il nostro "Stracchino"  
VI AUGURA BUONE FESTE

Via della Repubblica - tel 0583 75451

## PREPARATI AL SOLE

cattura l'energia con i pannelli solari  
ti offriamo installazione e assistenza  
a prezzi vantaggiosi

**AG** Tecnici Pratici Impianti Solari

**ALESSANDRO GONNELLI**  
Via G. Pascoli, 2 PT - BARGA  
Tel e Fax 0583 723733 - Cell. 348 6920242

Merry Christmas





# **KME**

L'EVOLUZIONE DEL RAME

**Stabilimento di Fornaci di Barga (Lucca)**



***Augura Buone Feste***



# A 70 anni dal Natale di guerra del 1944

di Sara Moscardini

Nell'agosto 1945 si stampa a Barga un numero unico del giornale "La Nuova Corsonna", erede (quasi) della omonima testata locale, la cui pubblicazione era stata sospesa allo scoppio della guerra (1940). In questi cinque anni, scrive il direttore Italo Stefani nell'editoriale d'apertura, *Barga ha patito più di ogni altra terra*.

Fino al 1943 in realtà poco conoscevamo della realtà bellica: la lontananza di chi è partito soldato, le carenze della vita quotidiana. Fu la Liberazione che paradossalmente segnò l'inizio del calvario: sette mesi (ottobre 1944 – aprile 1945) in cui il fronte si fermò, come si soul dire, sull'uscio di casa. Ma andiamo per ordine.

Di quali fonti disponiamo per avere cognizione del periodo? Anzitutto una pietra miliare è "Barga sulla Linea Gotica", diario tenuto 'in presa diretta' dal proposto dell'epoca, mons. Lino Lombardi. A questo vanno sommati i volumi di Bruno Sereni e i testi di Vittorio Biondi e di Solace Wales Sheets riguardo la battaglia di Sommocolonia; possiamo poi aggiungere molti altri libri e materiali e – fino a che ne avremo possibilità – le testimonianze dirette di chi visse in prima persona tali vicende.

Tra il giugno e il luglio del 1944 l'esercito tedesco si stabilisce sul nostro territorio: al di là delle requisizioni e della paura si tratta di una convivenza pacifica, almeno fino alla fine dell'estate, quando conosciamo la tragedia del rastrellamento (11 settembre) e il crollo dei ponti, fatti saltare durante la ritirata (26 settembre). Tra il 6 e l'11 ottobre i partigiani dell'XI Zona Patrioti e le truppe brasiliane occupano Fornaci e Barga; nei sette mesi successivi il territorio si trova sul fronte, vittima del fuoco incrociato dei due eserciti avversari. La gran parte dei nostri paesi è sotto il controllo alleato; i tedeschi sono attestati nella zona di Lama, mentre Castelvecchio e Albiano rimangono *no man's land*. Bombardamenti e cannoneggiamenti flagellano quasi quotidianamente il capoluogo e le frazioni, mentre i danni e il numero delle vittime crescono di giorno in giorno.

In questo clima arriva il Natale del 1944: *il più triste, il più squallido e sconsolato che la nostra gente abbia mai trascorso*. La festa sembra ormai una cara favola: la popolazione sopravvive nei fondi, ben lontana dal pensiero di cene e regali. Le campane non suonano: da due mesi vige il divieto perché si ritiene che *favoriscano azioni di spionaggio*. La messa principale si celebra al Crocifisso, perché dal 15 ottobre è sospeso il servizio religioso in Duomo, considerato troppo esposto ai colpi di artiglieria.

A sostituire il gaio scampanio natalizio provvede il "Temporale d'inverno", l'offensiva militare sferrata dai tedeschi all'alba del 26 dicembre. La Sommocolonia che conosciamo oggi è diretto risultato della de-



Reenactor della "Buffalo" sulla strada di Sommocolonia

vastazione subita quel giorno: più della metà del paese viene distrutta. Il bilancio di perdite umane è di 130-150 caduti tra tedeschi, americani della Buffalo, partigiani e civili. L'avanzata tedesca provoca non solo l'abbandono delle truppe alleate, ma anche la fuga convulsa e disperata di gran parte della popolazione in preda al terrore: un *corteo lungo, interminabile* di famiglie e barrocci carichi di fagotti, mirabilmente rappresentato dalla xilografia di Adolfo Balduino. Barga intanto è *un deserto*: tra edifici in fiamme e sciacalli che si danno al saccheggio inizia la violenta controffensiva dei cacciabombardieri USA. Siamo nel caos più completo.

Il 29 dicembre, a notte fonda, qualcuno bussa alla porta del Conservatorio, uno dei luoghi dove si sono rifugiati i pochi civili rimasti.

È l'avanguardia delle truppe indiane: i tedeschi si stanno ritirando. Gli indiani chiedono al proposto di essere condotti in Duomo. Sul campanile, sotto la luce spettrale della luna, Lombardi assiste allo spettacolo della città in rovina: *potevano per lei ripetersi le parole del profeta Isaia: 'Dalla pianta dei piedi fino alla sommità del capo in essa non vi è sanità*. Ritratto fedele di questa tragica devastazione sono le fotografie dell'archivio Pietro Rigali, che ancora oggi ci consegnano l'immagine di quella Barga *ingombra di macerie, di fili del telefono aggrovigliati, di pezzi d'imposte, di vetri frantumati... case sventrate, scoperciate o soltanto ferite... il Giardino presentava l'aspetto di un quartiere terremotato*.

Questo fu il Natale del 1944; e si dové attendere l'aprile dell'anno successivo perché l'incubo del fronte si allontanasse definitivamente.

L'esperienza della guerra, così vicina eppure così lontana nel tempo, appartiene naturalmente alla nostra comunità. Settant'anni dopo è con rinnovato dovere morale di conoscenza che trasmettiamo ai tempi presenti la memoria di quell'inverno in cui la piccola storia di Barga incrociò la grande storia della Linea Gotica. La conclusione più saggia la tirò mons. Lombardi osservando le vetrine del Duomo e i particolari del suo pulpito: a Barga *di gotico, le basta questo!*

Citazioni da L. LOMBARDI, "Barga sulla Linea Gotica" e B. SERENI, "Barga paese come tanti"



colordivino  
 @ John Moscardini  
 Piazza Angelo 18 BARGA  
 Tel. 0585 734123  
 colordivino@yahoo.it  
 anche su:  

## www.colordivino.com

**VENDITA  
AL DETTAGLIO**  
 I migliori  
vini italiani  
in bottiglia e  
al bicchiere

**VENDITA  
ALL'INGROSSO**  
 forniture per  
ristoranti e locali  
Liste dei vini  
personalizzate

**VENDITA  
ONLINE**  
 spedizioni in tutta  
Italia e  
in Europa



# Giochi barghigiani in tempo di guerra

di Francesco Nardini detto "Grillo"

*Cercando materiale d'archivio è venuto fuori per sbaglio uno dei "racconti natalizi" inviatoci nel 2009 dall'indimenticabile Francesco Nardini, detto il Grillo. Era la "rimanenza" di un più corposo articolo uscito nel numero speciale di quell'anno, ma rimasto poi nel dimenticatoio. Ricorrendo quest'anno il settantesimo della Liberazione di Barga, ci è sembrata l'occasione giusta per recuperare dall'oblio quella parte di scritto, ricordando i giochi dei barghigiani in tempo di guerra, ma anche l'arguzia e l'ironia dell'indimenticato Francesco.*

**F**ino a che la linea Gotica resistette sui nostri monti non dovrei parlare di giochi quanto di sfide giornaliera alla sopravvivenza. Per quanti sforzi facessero, era impossibile per i nostri genitori tenerci a guinzaglio tutto il giorno! Gli unici giocattoli che raramente potevamo vedere erano quelli dei nostri fratelli maggiori che li avevano ricevuti prima della guerra. Avevamo fantasia, immaginazione, ingegno e tanto tempo libero per trovare i nostri divertimenti. E si sfidava la sopravvivenza perché ogni attività aveva a che fare con materiale o reperti bellici. Così scaricavamo proiettili di cannone disinnescati per usare la polvere pirica e costruire rudimentali ordigni.

Nei vari depositi che gli americani della "Bufalo" lasciavano spesso incustoditi rubavamo bombe lacrimogene: barattoli da 4 chili con una specie di bottone sul coperchio superiore; lo sfregavi e dava inizio al processo fumogeno che offuscava a lungo tutt'intor-



Anni 50': Francesco Nardini (a destra) con Vittorio Lorenzetti ai tempi della scuola (Archivio Pietro Rigali)

no. A noi piaceva farli rotolare giù per il Piangrande o per Canteo. Ogni giorno inventavamo qualcosa che ci potesse divertire; così notammo che i contenitori di cartone catramato dei proiettili di cannone potevano essere usati come catapulte dei loro tappi.

I più grandicelli poterono addirittura dedicarsi ad attività che in tempi normali sarebbero state solamente imitate: andare a caccia e fare la guerra.

Per un... signor fucile rudimentale di marca Fratelli Ruggi (miei "maestri" d'infanzia) occorre: canna di tubo di ferro da recuperarsi dalla condotta di acqua potabile in case diroccate; calcio da tagliare e sagomare in legno di bussolo o castagno; congegno

di percussione da realizzarsi con percussore di mina anticarro disarmata; cartucce, ricavate da cartucce da guerra modificate; pallini di piombo recuperato nella stessa casa di cui sopra riscaldato e setacciato da un ramaiolo bucato.

Posto dietro un muro, con un cordino veniva provato per 150-200 volte onde determinarne la sicurezza. Ora le battute di caccia in Valdilago, posto più defilato per i cannoneggiamenti, potevano iniziare.

Non ci voleva molto ad accorgersi che mancava un elemento non di indifferente importanza: la selvaggina, i volatili...

Uniche prede di tali battute erano ramarri, lucertole, bisce che andavano a sfamare la regina

dei "richiami": una civetta tutta occhi che avrebbe destato l'attenzione anche di un cieco!

I richiami erano uccelli in una batteria di gabbie che dovevano appunto "richiamare" i volatili liberi per abatterli o catturarli con panje.

L'altra attività per i più grandicelli era la "guerra". Mi viene in mente l'Alberto Illustri, ma anche il Marco Marchetti che ricorderà le gesta della "Ripa" e della "Ghepe" le due fazioni che dividevano Barga vecchia: Porta Macchiaia/Ripa, Fosso/Ghepe.

E non era una guerra per scherzo! Non ci furono morti ma ogni giorno tanti occhi neri e sgrugnamenti per i "soldati" che cadevano in mani nemiche. Altri tempi.

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

## IL FRUTTETO

di Michele Cavani

Frutta & Verdura  
Prodotti tipici locali  
Cesti natalizi  
Enoteca

Augura Buone Feste

pizzeria

# #TROVAPOSO

Fornaci, Via della Repubblica | 3939635676 | chiuso il lunedì

## carrozzeria mologno

MERRY CHRISTMAS

La Carrozzeria Mologno mette a disposizione del cliente una vasta gamma di servizi di qualità:

- Carrozzeria •Autofficina •Revisioni •Assistenza pratiche assicurative
- Automobili sostitutive •Soccorso stradale

AUTOCARROZZERIA MOLOGNO srl - MOLOGNO - Via Provinciale 445  
Telefono: 0583 710227 - Fax: 0583 724301 - info@carrozzeriamologno.it - www.carrozzeriamologno.it

Falegnameria VALDRIGHI s.r.l.

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

Persiane e finestre  
Porte interne in massello  
Scale e ringhiere  
Mobili

Buone Feste

www.falegnameriavaldrighi.it



# Natale di guerra a Fornaci

di Mario Andreotti

Tanti e tanti anni sono passati da allora. Una vita intera, con tanti momenti positivi, molte vicissitudini; alcune dimenticate, sparse nei fatti di tutti i giorni. L'autunno è arrivato, ancora uno, ma l'indimenticabile autunno del 1944 resterà tra quelli di cui il ricordo è più vivo.

Non potrò mai dimenticare quell'autunno, con l'arrivo dei Brasiliani che venendo da Bolognana fecero sosta alla stazione di Fornaci. La notizia si sparse velocemente ed io ed altri partimmo immediatamente da casa per andare a vedere l'arrivo delle truppe alleate. Partendo dalle Case Operaie, quando arrivammo al Caterozzo, trovammo una pattuglia di quattro soldati tedeschi. Un signore che parlava la loro lingua li informò che gli "americani" erano a Fornaci: tornarono indietro verso le linee

che furono nei successivi sette mesi la linea del fronte; della guerra, quella vera. I Brasiliani erano brava gente e di due di loro conservo il più bel ricordo: Francisco e Ruben. Provenivano da Belo Horizonte. Chissà che fine hanno fatto?

L'autunno 1944 me lo ricordo così, mentre più pesante fu l'inverno: la paura delle bombe, il crepitio delle mitragliatrici, i cannoni che tuonavano tutti i giorni. Furono mesi difficili in cui ognuno di noi cercava di sopravvivere come poteva e di scappare alla morte; ma anche a Fornaci ci furono molti lutti.

Il Natale del 1944 ci fu l'offensiva tedesca che fece fuggire molta gente. Tutti temevano che i tedeschi sarebbero scesi fino a Lucca. In verità, come si sa, non fu una vera offensiva militare per la riconquista del territorio; più

che altro fu un diversivo ed un'occasione per i tedeschi di raccattare viveri ed oggetti utili. Dopo la battaglia di Sommocolonia a Fornaci arrivarono con i multi; li vedemmo passare la notte; erano carichi di tutte le cose che avevano razziato nelle povere case.

Poi iniziò la controffensiva alleata: cannonate che partivano da Ghivizzano e Calavorno verso Cascio, Molazzana, e la nostra montagna. Furono due giorni di incubo e di sofferenza. Con i pochi che restammo a Fornaci vivemmo in un'incertezza e angoscia d'animo indescribibile.

Verso le 10 del mattino del terzo giorno il rumore stridente di un caro armato ci fece prima allarmare e poi ci rincuorò d'animo: uscimmo e vedemmo infatti innalzarsi dalla torretta un soldato indiano con il turbante.

**MACELLERIA RINALDI**  
di Giuseppe e Antonella

**Carni scelte di prima qualità**  
bovino, suino, ovino, pollame, conigli

Giovedì e Sabato  
**POLLO E ROLLE' ALLO SPIEDO**

Augura a tutti i lettori Buone Feste

Via G. Pascoli - Barga - tel. 0583 723017



## LA CANTINA DEL VINO

vasta scelta di vini sfusi ed in bottiglia  
prodotti tipici locali e toscani - cesti natalizi

*Buone Feste*

Barga: via Pascoli e Loc. Lato, 2  
Tel. 0583 75562 - 3383100772 - 3339940264

Gioielleria - Oreficeria

**BIAGIONI**

Di augura Buone Feste!

★ HOOPS ★ DIESEL UomOro Yukiko ti Sento DonnaOro CITIZEN

NOMINATION FESTINA ZOPPINI BREIL MORELLATO Burberry TROLLBEADS SEIKO D&G

Via Mordini, 2 - BARGA - Tel. +39 0583 724141 [www.oreficeria-biagioni.com](http://www.oreficeria-biagioni.com) / [service@oreficeria-biagioni.com](mailto:service@oreficeria-biagioni.com)



Pensai subito a Sandokan dei libri di Salgari. Di lì a poco l'arrivo della truppa indiana, soldati pronti a tutto, veri guerrieri, mandati a riconquistare le linee perse.

Finita al controffensiva arrivarono a Fornaci gli inglesi con cinque batterie di artiglieria molto efficaci. Il quartier generale era presso l'asilo Pascoli. Io e i miei amici passavamo le giornate. Eravamo in quattro ed in cambio di piccoli lavoretti ci facevano mangiare con loro. La cucina era buona e nutriente e mi ricordo che cinque volte al giorno non mancava mai il the. Anche quando incontrammo gli americani trovammo sempre qualcosa da mangiare. Avevano di tutto ed erano molto generosi.

Il fronte passò dopo quei terribili mesi, la guerra finì. Cominciò per tutti noi una nuova vita.

Avevo 14 anni, ma il mio vissuto era già quello di un uomo.



Reenactor a Sommocolonia

**Edicola Poli**  
 giornali, libri, pubblicazioni locali  
 articoli da regalo, servizio fax,  
 fotocopie a colori, stampa da pc,  
 gratta & vinci, ricariche  
 Via G. Pascoli - Barga  
 Tel e Fax 0583 710270 edicola.poli@libero.it

autoservizi  
**BIAGIOTTI**  
 TAXI AUTOBUS SERVIZI TURISTICI E DI LINEA  
**Servizio TAXI**  
 Sergio: 348 3580424  
 Rudy: 348 3586640  
 Stelya: 393 9451999  
 Via della Repubblica, 403  
 Fornaci di Barga  
 Tel: 0583 75113  
 www.biagiottibus.it  
 info@biagiottibus.it  
 Merry Christmas

**Buon Natale e Felice Anno Duovo**  
 Carrozzeria Officina  
 Auto e Moto d'Epoca  
**BARGA (LU)**  
**Tel.0583/710043**  
 www.carrozzeriaurelia.com  
**AURELIA**  
**AUTOCARROZZERIA**  
 AUTO-VEICOLI INDUSTRIALI



# Le origini di Barga

di Pier Carlo Marroni

Che le origini di Barga risalgano a tempi molto antichi sembra ormai certo.

Studi si susseguono e sembrano affermare con sempre maggiori evidenze che fin dalla più remota antichità il sito su cui si è sviluppato il nucleo abitato della nostra città sia stato ritenuto idoneo all'insediamento umano: sia per la presenza di sorgenti d'acqua che per la favorevole giacitura morfologica del terreno, pensiamo alla rupe della Ripa, che consentiva facilità di difesa da eventuali assalitori, fossero belve feroci o esseri umani.

Lo scomparso linguista Giacomo Devoto ha addirittura affermato che il nome Barga abbia radici pre-indoeuropee.

Notevole è stato il contributo fornito dall'amico prof. Stefano Borsi, col volume, edito nel mese di marzo del 2009, "Le origini di Barga e il culto di San Cristoforo", che ha, con erudita competenza, illustrato la genesi dell'incastellamento e sviluppo del borgo in epoca medievale.

Notizie frammentarie, come messe in luce dalle indagini condotte dal compagno di ricerche storiche Pier Giuliano Cecchi, ci dicono che in epoca longobarda a Barga doveva esistere un nucleo di abitazioni se non un centro fortificato: "In questa epoca longobarda sappiamo che Barga aveva una certa consistenza abitativa e la conferma ci viene da un atto notarile del sec. XI conservato presso l'Archivio di Stato di Siena, che è una copia di una "Charta Dotis" dell'anno 754, in cui si parla di diverse donazioni che Walfredo di Ratchauso attua in favore dell'edificanda abbazia benedettina di S. Pietro in Palazzuolo (Monteverdi Marittimo - Pi), tra cui alcune case che possiede in loco Barga, a Lupinaria (Lupinaia), Gluvezano (Ghivizzano), Ghermio e Sarachianiano (Silicagnana)" (The Cathedral of Barga, anno 2011).

Ma in epoca precedente?

Spesso mi sono posto questo quesito senza trovare una risposta soddisfacente fino a quando non ho ripreso in esame, credo con spirito sufficientemente critico, un "documento" già analizzato, a parer mio, sovente con una certa superficialità, anche da illustri studiosi: uno per tutti il Repetti nel suo Dizionario Geografico e Storico della Toscana (1833-1846).

Mi riferisco alla cosiddetta *Tabula Alimentaria* o anche detta *Tabula Veleiate*.

Per spiegare meglio cosa è la Tabula riporto testualmente le parole del maggior esperto in questo campo, il prof. Nicola Criniti, docente presso l'università di Parma, autore di numerosi saggi sull'argomento e considerato il più autorevole esperto in materia, che ha dedicato molti anni allo studio di quello straordinario documento:

"La Tabula Alimentaria, in effetti, non è solo un parziale catasto dell'Appennino piacentino-parmense .... ma ha anche, e soprattutto, la composita natura di registro pubblico delle 51 ipoteche fondiarie liberamente costituite da quanti, Veleiati e non, parteciparono all'operazione di credito promossa nel 102 e nel 107/114 d.C. dall'Imperatore Traiano per garantire un regolare sussidio alimentare a (circa) 300 pueri puellaque (fanciulli e fanciulle) poveri dell'ager Veleias".

Riporto anche l'esatta dicitura di parte della tabula come tradotta dal prof. Criniti:

"i figli legittimi – in numero di 245 – ricevano ciascuno 16 sesterzi (mensili) per un totale di 47.040 sesterzi annui;

le figlie legittime – in numero di 34 – ricevano ciascuna 12 sesterzi (mensili) per un totale di 4.896 sesterzi annui;

un figlio illegittimo riceva 144 sesterzi (annui);

una figlia illegittima riceva 120 sesterzi (annui)"

La Tabula alimentaria, oggi esposta in una sala del Museo Archeologico di Parma, e in copia nel piccolo ma interessante Museo di Veleia, fu scoperta nel mese di maggio del 1747 in un prato di fronte alla Pieve di S. Antonino a Macinesso nel comune di Lugagnano Val d'Arda in provincia di Piacenza.

Il reperto di forma rettangolare è costituito da sei lamine di bronzo, spesse 8 mm, del peso di circa 200 kg disposte su due file di tre delle dimensioni di cm 138 lato destro, 136 lato sinistro, largo in alto cm 284 e cm 285,5 in basso.

Sulla superficie della Tabula è riportato, con dovizia di particolari, il catasto territoriale sia di Veleia che dei territori piacentino-parmensi,



Un particolare della *tabula alimentaria* dove è citata Barga



Il sito archeologico di Veleia

di parte della Liguria orientale per terminare col territorio della giurisdizione della città di Lucca.

Nella Tabula appaiono le seguenti citazioni: colonia di Lucca 1 volta, comunità dei lucchesi 19 volte, proprietà dei lucchesi 5 volte, distretto lucchese 2 volte, territorio lucchese 1 volta, per un totale di ben 28 citazioni.

In particolare nella sesta colonna dell'iscrizione è descritta l'ipoteca n. 43 che alla riga 70 inizia con le seguenti parole: *saltus praediaque bargae*: i pascoli (per alcuni i boschi) e le proprietà agrarie di Barga.

A tal proposito ho avuto di recente uno scambio epistolare col professor Nicola Criniti, che alle mie domande rivolte a chiarire se si trattasse proprio della nostra città, mi ha testualmente risposto:

"I coloni Lucenses sono abitanti della colonia di Lucca proprietari terrieri, che hanno vasti interessi nell'ager Veleias, **gli unici cui si possa attribuire con certezza l'origine geografica**: dichiarano proprietà agrarie, ubicate nei territori lucchese, veleiate, parmense e piacentino (ipoteca 43) e sono proprietari confinanti in altre ipoteche (11, 16, 17).

Quanto a Bargae, le riproduco la voce apparsa in N. Criniti - C. Scopelliti, *Veleia, ager Veleias, Veleiates*: anagrafia e toponimia, "Ager Veleias", 7.02 (2012), pp. 1-117 [www.veleia.it]: s.p. Bargae, **Pascoli e proprietà agrarie (<vico?> Bargae per alcuni) dichiarati da abitanti della colonia di Lucca nell'ipoteca 43.**

Con il supporto autorevole del prof. Criniti si può senz'altro affermare che l'ipoteca citata riguardi con certezza ambiti territoriali sotto giurisdizione lucchese, da cui si deduce, quindi, che non possano esistere incertezze sul fatto che il toponimo *bargae* sia citato all'interno del catasto del territorio di Lucca e pertanto ritengo non debbano esistere dubbi che si tratti proprio della nostra amata città.

In conclusione in base a quanto sopra affermato risulta certo che l'esistenza di Barga, o come semplice toponimo, o come Vico, cioè villaggio/nucleo abitato, sia citata in un documento inoppugnabile risalente al minimo all'anno 114 dopo Cristo cioè esattamente 1900 anni fa.



# Lo scultore Piero di Mario Simoni da Barga

di Pier Giuliano Cecchi

(segue dal numero di settembre)

Nei precedenti articoli si sono viste cose interessanti il nostro scultore maestro Piero Simoni da Barga, ma nelle due lettere che seguono e che lo riguardano, ritrovate nell'Archivio Storico di Barga, essenzialmente nella prima, a fronte di un quasi totale vuoto di conoscenza su chi fosse stato, si evidenziano le cose più interessanti per una sua biografia. Apprendiamo che maestro Piero alla data della lettera, 1599, è chiaramente abitante a Barga. Inoltre, veniamo a sapere che ha ricevuto in conduzione alcuni ignoti beni dell'Opera di San Cristofano che ora, con il beneplacito dell'ente, intenderebbe passare a due figlie, lasciando aperta l'ipotesi che non avesse figli maschi viventi, perché in questi casi erano protetti dalle leggi e senza particolari suppliche. Ovvio rilevare ancora fosse sposato, e forse con una donna di Barga.

## “Nove per m° Piero Simoni

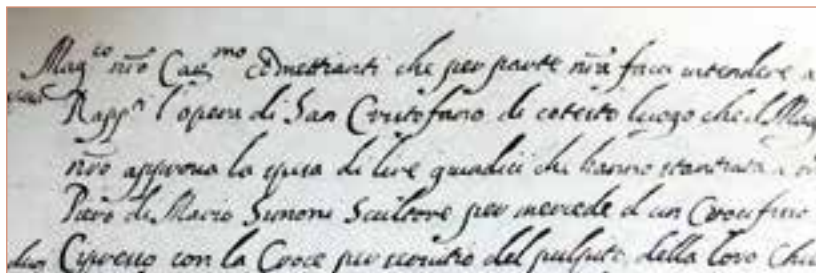
*Li Nove Conservatori della Iurisdizione et Dominio Fiorentino al Magnifico Podestà di Barga Carissimo –Barga.*

*Magnifico Nostro Carissimo. È stata rimessa al Magistrato nostro la supplica di m° Piero di Mario Simoni di costì, che domanda l'approvazione di una deliberazione stata fatta dalli operai dell'opera di S. Christofano di cotesto luogo, per la quale concedono che le sue figliuole femine per durante la lor vita solamente possino succedere in alcuni beni livellari che tiene dalla detta opera, non obstante che in detto livello non siano chiamati se non li figlioli maschi.*

*Onde ti commettiamo che habbiate li operai di detta opera, e loro Cancelliere, e intenda perché si movono a compiacere il supplicante che le sue figliuole femine possino succedere in detti beni; che beni sono et quanti; che ne paga l'anno di livello; che utile caverà l'opera a compiacerlo; se il supplicante ha figlioli maschi, e se è habile a poterne avere; quante figliuole ha, et in somma tutto quanto hanno che dire et allegare sopra detto supplicato, et di tutto che haverai ritratto, et ti occorrerà ci darai per tue lettere distinte ragguaglio con rispondere capo per capo et sta sano. Li 29 di Marzo 1599”.*

(Archivio Comunale Barga – Registri di Lettere n°1, anni 1598-1616)

Se l'affare dei livelli dell'Opera condotti dal Simoni, ora da passarsi alle figlie, sia andato a buon fine non lo sappiamo. Certamente ebbe buon esito quello di un Crocifisso di legno in cipresso richiesto allo scultore, che l'Opera intese commissionargli per usarlo al pulpito del Duomo di Barga. Infatti, con data 26 aprile 1599, dai Signori Nove di Firenze arriva al podestà di Barga Strozzi altra lettera approvante alcune spese dell'Opera di San Cristofano, tra cui l'importo da versarsi nelle mani di maestro Piero Simoni per la fattura del Crocifisso. Si fa presente che ogni deliberato dell'Opera laicale intitolata a San Cristo-



Un'immagine del documento del 1599

fano era sottoposto al Consiglio della Terra di Barga e poi all'approvazione dei Signori Nove di Firenze. Questo perché l'Opera era una padronanza del Comune di Barga con l'ovvio fine di seguire nei bisogni materiali il Duomo, come riguardo a certi aspetti del culto. Vediamo ora la seconda lettera:

## “Approvazione della spesa di un crocifisso

*Li Nove Conservatori della Iurisdizione et Dominio Fiorentino al Magnifico Podestà di Barga Carissimo –Barga.*

*Magnifico Nostro Carissimo, commettianti che per parte nostra facci intendere a Rappresentanti l'opera di San Cristofano di cotesto luogo che il Magistrato Nostro approva la spesa di lire quindici che hanno stantato a m° Piero di Mario Simoni scultore per mercede di un Crocifisso di Cipresso con la Croce per servizio del pulpito della loro chiesa”. Li 26 Aprile 1599.*

(Archivio Comunale Barga – Registri di Lettere n°1, anni 1598-1616)

Questa lettera completa le notizie apparse nel libro di Maria Pia Baroncetti “Maestri del Legno a Barga”, 2013. Infatti, l'Autrice, pubblicando notizie in merito al Crocifisso di Piero Simoni scrive che si dette atto al pagamento secondo il dettato dei “SS. Nove come per loro lettera de 26 aprile 1599”, cioè quella che ora abbiamo qui pubblicato, da considerarsi il sigillo all'affare Crocifisso del barghigiano Piero di Mario Simoni, alias Pietro da Barga.

Di questi giorni le ultime novità locali su Piero di Mario Simoni. Infatti, il padre di Piero, Mario, era figlio di ser Piero di Simone e lo ritroviamo censito nell'Estimo di Barga del 1543 come possidente di capanna, aia, orto alla Porta Reale e terra in sigliali.

**La Bottega del Fattore**  
 Enoteca • Vino sfuso  
 Affittacamere  
**cesti natalizi**  
 Via E. Medi 30, Fornaci di Barga - Tel e fax 0583 709841

**CMF** affidati alle nostre mani esperte  
**Centro Medico di Fisioterapia**  
 Direttore Sanitario dr. Giuseppe Benigni  
 Riabilitazione • Laser di potenza NY • Tecar • Endosit  
 Interix • Taping neuromuscolare • Linfodrenaggio •  
 Centro di riferimento dell'Istituto Oncologico Europeo del prof. Veronesi  
 per il trattamento esiti di interventi di mastectomia e altro tipo  
 Ci trovi nei locali ex Bottega del Fattore in zona BRICO 10  
 Centro Medico di Fisioterapia di Miglianti A. e Rocchiccioli A. - 3473690366 / 3479421191  
 Loc. Mencagli s/n - Ponte all'Ania, 0583 86321 • Via P.Togneri 2 - Castelnuovo G.na, 3389429804

**Libreria Edicola**  
**Mario Nardini**  
 Giornali, riviste, libri  
 BARGA, Porta Reale Tel. 0583 723860  
 Buone Feste

la bottega del pane ...e non solo  
**Caffetteria**  
**Pane, Pizza, Focacce**  
**Biscotti e Dolci casalinghi**  
**tradizionale "BEFANA DI BARGA"**  
 vasto assortimento di prodotti inglesi  
 Cadbury - Heinz - Jrn Bru ed altri ancora  
 Merry Christmas  
 Merry Christmas  
 Via G. Pascoli, 18 - Barga - Tel. 0583 723119



# Buone Feste



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



Via del Brennero, 996 - LUCCA Tel. 0583 432511



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