

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
URL: 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

MEZZOGIORNO BARGHIGIANO

A PAGINA 3

Poste chiude i nostri uffici

FIRENZE - Poste Italiane ha annunciato nuovi tagli agli uffici postali con un piano che è stato comunicato ai primi di febbraio, del tutto a sorpresa, dalla direzione regionale ai sindacati.

Un bel pacchetto di chiusure annunciato, denunciano i sindacati, senza possibilità di un preventivo tavolo di confronto, ma già pronto per mettere messo in atto.

Pesante il bilancio per quanto riguarda il territorio provinciale con la chiusura annunciata di 9 uffici e la riduzione degli orari per altri 6. Ed il nostro comune è tra i più penalizzati. In Media Valle le uniche chiusure annunciate sono quelle degli uffici postali di Mologno e Castelvecchio Pascoli. E sempre nel nostro comune è stata annunciata la riduzione di apertura, ad un solo giorno alla settimana, una presa in giro, per l'ufficio di Filecchio.

CONTINUA A PAGINA 4



WEEK-END CON LE STELLE DELLA MUSICA A BARGA E CASTELVECCHIO

La visita di Zuccherò e di Francesco Guccini

BARGA – Un fine settimana da stelle (anzi, con le stelle) per Barga che tra sabato 31 gennaio e domenica 1 febbraio ha registrato la visita di due grandi interpreti della musica italiana: prima Francesco Guccini e poi Zuccherò. Sì proprio lui, Zuccherò Sugar Fornaciari, la star di fama internazionale che in quel week-end è salito fino in Valle del Serchio per incontrare due amici: il cantautore Francesco Guccini e il barghigiano Claudio Menconi, il sempre più noto a livello nazionale chef intagliatore, ospite fisso da mesi della trasmissione “Detto fatto” in onda su Rai Due.

Proprio Menconi è stato il filo conduttore di questo speciale fine settimana.

Francesco Guccini, era arrivato già dalla mattina di sabato atteso come ospite d'onore all'Istituto Alberghiero dove lavora e collabora l'amico Claudio.

Claudio ha voluto fargli conoscere la realtà dell'Istituto Alberghiero dove il cantautore emiliano è stato accolto nella mattinata con tutti gli onori; con la speciale accoglienza per la quale è nota questa scuola barghigiana, è stato ospite della dirigente Catia Gonnella.

Menconi è uno degli chef e degli storici collaboratori dell'Istituto Alberghiero di Barga e così ha voluto far conoscere all'amico Francesco anche la realtà di questa scuola che tanto vanto e prestigio sta portando alla nostra cittadina. Un nuovo tassello nella conoscenza del noto cantautore della nostra Barga visto che spesso, proprio grazie all'amicizia che lo lega a Menconi, fa la sua apparizione anche a Barga.

L'accoglienza è stata speciale, con un menù da leccarsi i baffi preparato dallo chef Antonio Pierini con una nutrita “brigata” di studenti del corso di cucina. A servire i piatti gli allievi del corso di sala. Un menù appositamente studiato per mettere in risalto tanti prodotti locali, impegno che da sempre contraddistingue l'Istituto Alberghiero “Pieroni”. Per la cronaca e per la storia, il menù è stato di gradimento per il cantautore emiliano che si è complimentato con la scuola per il buon lavoro che sta svolgendo e soprattutto con gli studenti ed i loro insegnanti per l'ottimo banchetto.

L'impegno di Claudio è andato poi oltre. Per l'occasione dell'arrivo dell'amico, Menconi, carrarino di origine e che viveva in gioventù ad Avenza e conosceva la famiglia di Zuccherò, ha chiamato anche la pop star internazionale. Sabato sera si sono ritrovati tutti assieme a cena al Renaissance Tuscany Il Ciocco dove hanno pernottato i due artisti e dove hanno fatto tardi tra aneddoti e battute; e domenica Zuccherò non ha voluto perdere l'occasione per visitare la vicina Casa Pascoli e per conoscere un po' meglio questo territorio, tanto declamatogli da Menconi.

È stato proprio Zuccherò ad insistere per la visita e così è nato questo inatteso fuori programma, nella tranquilla mattinata di Castelvecchio Pascoli. “Ci tenevo a fargli visitare casa Pascoli – ci ha poi detto Menconi – anche perché Zuccherò mi ha raccontato di essere in cerca di ispirazioni e spunti per il nuovo disco a cui sta lavorando. La visita ad un luogo magico come Casa Pascoli mi è sembrata l'ideale”.

Di certo il cantante ha molto apprezzato la visita ed il poter conoscere meglio quella che è stata la vita a Castelvecchio di Giovanni Pascoli. Si è informato di mille particolari ed ha fatto i complimenti ai curatori per il tanto impegno per mantenere così viva Casa Pascoli. Mentre da Francesco Guccini, che lo ha atteso nel parcheggio più in basso, senza prendere parte alla visita (“Sono stato - ha detto a chi insisteva perché salisse - già due volte a Casa Pascoli”), ha ricevuto poi qualche spunto delle poesie pascoliane recitate a memoria dal cantautore emiliano di Pavana.

Dopo Casa Pascoli anche una breve visita al Duomo di Barga in compagnia di Guccini e Menconi al quale ha poi raccontato di essere rimasto molto colpito da questi luoghi e che non gli dispiacerebbe tornare a Barga. Magari anche per una collaborazione con l'ISI di Barga, visto che alla cena del Ciocco era presente anche la dirigente Catia Gonnella che gli ha parlato delle scuole che sono l'eccellenza di Barga. Se son rose...

A Castelvecchio, dal presidente della Fondazione Pascoli Alessandro Adami e dal sindaco Marco Bonini, giunti a salutarlo, intanto l'invito



I due artisti in compagnia di Claudio Menconi



Francesco Guccini all'Istituto Alberghiero



Zuccherò a Casa Pascoli

già a ritornare il 10 agosto 2015, per la grande serata pascoliana nella notte di San Lorenzo: “Ho tanti impegni e da qui al 10 agosto proprio non so – ha risposto Zuccherò – ma chissà che non riesca...”.

Per Guccini il discorso è diverso. Le sue presenze a Barga, come detto, sono già state numerose e di certo non mancherà occasione per rivederlo in giro tra le mura medievali dell'antico borgo.

Comunque sia la loro visita prima a Castelvecchio e poi in giro per le vie di Barga ha scatenato l'entusiasmo della gente che ha fatto a gara per scattare una foto insieme a questi due grandi artisti.

PER LA COMUNITÀ UNA ECCEZIONALE PROMOZIONE IN ONDA OGNI FINE SETTIMANA SU RAI DUE

Barga campione di Mezzogiorno in famiglia

BARGA – Bravura, strategia e anche fortuna. Un mix sicuramente importante quanto vincente che sta facendo andare avanti in modo quasi insperato, ma sicuramente bene accolto da tutta la nostra comunità, l'avventura della squadra di Barga nel programma televisivo Mezzogiorno in Famiglia, il seguitissimo format di Rai 2 condotto da Amadeus, Alessia Ventura e Sergio Friscia ed in onda ogni sabato e domenica alle 11.30.

Tutto era iniziato il 24 e 25 gennaio scorso con la prima partecipazione della squadra in rappresentanza del comune di Barga, nella gara tra comuni d'Italia che si sfidano per la vittoria finale con premio uno scuolabus: una formazione di giovani rappresentanti Barga, capitanati dalla caposquadra Brunella Bertoni a Roma e le riprese effettuate qualche giorno prima in Piazza Angelio a Barga dove altri giochi erano stati condotti da altri ragazzi barghigiani e dove soprattutto c'è stata una prima vetrina di promozione importantissima per la nostra comunità, che ha messo in mostra alcune delle sue particolarità e delle sue eccellenze, a cominciare dai piatti e dal dinamismo della nostra scuola alberghiera, per continuare con le bellezze ed il fascino del patrimonio di Casa Pascoli. Dopo una gara persa su quasi tutti i fronti, l'eroe delle due puntate era sicuramente stato il giovane Marcello Viglione che nella prova finale "strappa vittoria", era riusci-

to ad evitare la doccia che prevede il gioco, in caso di perdita, ed a far intitolare Barga campione della puntata, contando a mente 30 secondi esatti e spaccando, è proprio il caso di dirlo, il secondo. Cosa riuscita fino ad ora a pochi nella storia della trasmissione.

Così Barga è tornata in trasmissione anche nel fine settimana successivo con collegamenti, questa volta rigorosamente in diretta, dal Piazzale del Fosso, avvenuti il 31 gennaio e 1 febbraio. Tanta, tantissima gente alle dirette sul Fosso, condotte da Elena Ballerini in tutti i fine settimana, ed in trasmissione una vittoria schiacciante e senza possibilità di repliche contro la formazione umbra del comune di Bettona.

Di nuovo da Barga tante immagini e tanta promozione per la cittadina con tra le altre cose, alcuni momenti della vita contadina barghigiana rappresentati dalla inossidabile famiglia dei Troni e con ancora le scuole protagoniste.

Il tris è poi arrivato nelle puntate ultime che possiamo registrare, quelle di sabato 7 e domenica 8 febbraio con una vittoria ottenuta con strategia e fortuna dalla formazione barghigiana in studio, contro il comune di Montemiletto (AV); e di nuovo con una bella diretta nelle due giornate che hanno coinvolto il paese, avvenuta sempre sul piazzale del Fosso dove si è parlato di altre eccellenze e particolarità e si è mostrato al pubblico della trasmissione, sti-



mato in circa 3 milioni ogni fine settimana, le tradizioni, gli eventi musicali e le curiosità di Barga

Una vittoria, la terza, che tra l'altro apre quasi sicuramente al nostro comune le porte della finali che si terranno ad aprile, e durante le quali si potrà vincere il premio in palio, lo scuolabus. Inoltre Barga sarà ancora ospite nelle puntate di sabato 14 e domenica 15 febbraio, quando esce questo giornale.

Al di là del comprensibile orgoglio di un paese che per tre volte primeggia in un gioco che va in onda in tutta Italia, quello che davvero conta è la grande promozione che ne viene non solo a Barga, ma all'intera comunità ed in generale alla Valle del Serchio. Una vetrina, come detto, alla quale si affacciano ogni settimana più di 3 milioni di telespettatori e che rappresenta per la vocazione turistica della nostra terra un più che apprezzabile biglietto da visita. Da non sottovalutare quindi l'impegno del Comune di Barga che si è dato un gran daffare nell'organizzazione ogni settimana delle puntate, e da ringraziare tutti i giovani e tutti i protagonisti delle puntate, sia a Barga che a Roma, per il grande impegno. Con l'auspicio

che, visto dove Barga è arrivata, si possa lottare fino in fondo anche per la vittoria del premio finale.

Merita ricordare, per la cronaca e per la storia, i ragazzi che sono stati impegnati nelle prove a Roma ed a Barga nella speranza di non dimenticare qualcuno: per le prove a Roma, Giulia Nardini, Simona Agostini, Rachele Sartini, Virginia Gonnella, Marcello Viglione, Giorgio Mori, Michele Notini, Filippo Lunardi, Lorenzo Nardini, e Lorenzo Bonaccorsi, Bertoni per le gare condotte a Roma guidati dalla caposquadra Brunella Bertoni; la cantante di casa nostra Sara Bergamini, i ballerini Joele Panconi e Federica Mordini della scuola caraibica dell'ASD Divertirsi Ballando di Barga, e ancora i ballerini Mirco Cinquini e Michela Adami, Nicola Leprai e ancora la cantante Valentina Vitolo.

Per i giochi di Barga, Stefano Cavani, Alessandro Angelini, Veronica Onesti, Beatrice Balducci, Irene Pieroni, Malcolm Tognarelli, Stefano Barsotti, Silvia Barbetti, Lorenzo Nardini, Irene Bertini, Matteo Mazzoni, Lisa Bertoncini, Davide Barbuti.

L'avventura prosegue e dunque: in Bocca al lupo, Barga!

IL BACCANALE, NUOVO SUCCESSO

BARGA – Nei giorni in cui chiudevano questo giornale è andata in scena a Barga la nuova edizione del Baccanale, seguitissimo e ben fatto evento di Carnevale organizzato dall'Associazione Per BARGA con la collaborazione di Pro Loco e Comune di Barga.

I tempi sono stretti e lo spazio è poco per parlare dell'evento. Ci limitiamo pertanto a riportarne il pieno successo, nella speranza di poterne riparlare nella prossima edizione.



**ELABORAZIONE DATI
CONSULENZE FISCALI
E DEL LAVORO**

Via Canipaia 4, 55051 BARGA
segreteria@abcdatasas.it
tel. 0583 710029 / 723482 fax 0583 724039

RIMPASTO IN GIUNTA

Lascia Renzo Pia, entra Giampiero Passini

BARGA – Giampiero Passini è il nuovo assessore ad entrare nella giunta di Marco Bonini. Ha preso il posto, dalla metà di gennaio, anche se non le deleghe, lasciato dall'assessore esterno Renzo Pia, chiamato da Bonini all'inizio del suo secondo mandato ed assessore all'istruzione del comune di Barga.

Il 20 gennaio u.s. l'ufficialità del rimpasto con la presentazione di Giampiero Passini, già assessore ai lavori pubblici ed allo sviluppo di Fornaci, nel primo mandato del sindaco Bonini, ed il saluto dell'assessore all'Istruzione Renzo Pia, che ha lasciato dopo 16 anni passati a guidare l'Istruzione sia a Barga che come presidente dell'articolazione zonale della Conferenza dei sindaci.

La delega all'istruzione se l'è accollata il sindaco Marco Bonini. Passini è rientrato invece in giunta, con le deleghe per politiche comunitarie, sviluppo economico, commercio e occupazione.

Un rimpasto concordato e condiviso tra le parti, è stato detto, legato all'impegno assunto proprio con Pia con l'avvio del nuovo mandato di Bonini nel maggio 2014:



“Avevo chiesto a Pia di continuare a garantire per qualche mese la sua esperienza nel delicato e difficile settore dell'istruzione, vista la presenza di alcune questioni che necessitavano un continuum del lavoro già impostato dallo stesso. C'era poi in ballo la questione della Presidenza della articolazione zonale della conferenza dei sindaci che proprio in questi mesi avrebbe dovuto lavorare su una serie di importanti progetti”.

“Mi fu chiesto da Bonini di continuare questa collaborazione di fronte a questioni importanti sia per le scuole di Barga che della Valle del Serchio – ha aggiunto Renzo Pia – e così ho fatto. Oggi lascio con la consapevolezza di aver svolto l'incarico che mi era stato richiesto, ribadendo peraltro la mia piena disponibilità di consulenza tutte le volte che mi venga richiesto da questa Amministrazione Comunale”.

Dopo il commiato di Pia è stata la volta del benvenuto a Passini; un ingresso che sana anche una ferita aperta ai tempi della composizione della giunta e della sua esclusione: *“Dopo le elezioni c'era stata ovviamente da parte mia un po' di amarezza, ma sono passati otto mesi ed il sindaco che aveva promesso di mantenere questo impegno è stato puntuale nel realizzare il mio ritorno nella giunta municipale. Le mie nuove deleghe rappresentano un nuovo e stimolante capitolo e troveremo di certo il modo per andare avanti nel miglior modo possibile, pur consapevole, nella difficile congiuntura economica che stiamo vivendo e della crisi che attanaglia tutti, di quanto siano delicati gli incarichi affidatimi a cominciare dal settore occupazionale. Di fronte a noi ci sono sfide importanti anche nel campo delle politiche comunitarie”.* L'ultimo pensiero per la sua Fornaci dove la sua uscita di scena non era stata accolta troppo favorevolmente qualche mese fa: *“Sono particolarmente felice di potermi nuovamente occupare dello sviluppo di Fornaci e di riprendere nel contesto anche la delega ai rapporti con l'expo del Primo Maggio”.*

Al neo assessore Giampiero Passini i nostri migliori auguri di bene operare al servizio di tutta la comunità ed un sincero bentornato. Al caro amico Renzo Pia un ringraziamento speciale per tutto quello che ha fatto in questi anni per la difesa e la valorizzazione del mondo scolastico barghigiano. Un lavoro importante e che ha permesso il raggiungimento di significativi risultati, sempre svolto con tanta passione. A lui giunga il nostro saluto sincero ed il ringraziamento che, ne siamo certi, è di tutta la comunità.

DOCCIA FREDDA DELLE POSTE

Chiusura annunciata per Mologno e Castelvecchio. Ridotto il servizio all'ufficio di Filecchio

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

Una decisione che fa veramente indignare, arrabbiare, risentire. Ancora una volta Poste Italiane dimostra la sua poca sensibilità nei confronti della popolazione: gli uffici postali (così come del resto il servizio di recapito postale) sono servizi sociali, di pubblica utilità. Ma la direzione regionale di Poste guarda solo ai profitti, fregandosene di quello che poi deve patire la popolazione; la popolazione del comune più grande della Valle del Serchio, fatta anche di molti anziani spesso non automuniti. Che se il piano andrà in porto dovrà utilizzare i soli due uffici di Barga e Fornaci, già oberati di lavoro all'inverosimile, oltre che la sola apertura settimanale di quello di Filecchio.

Tutte le istituzioni, a cominciare dal sindaco di Barga per finire al senatore Marcucci, si sono mossi per cercare di combattere la decisione annunciata da Poste senza un minimo di concertazione con le parti. Annunciando battaglia dura nei confronti di un piano che penalizza troppo il nostro territorio. Ce la faranno ad impedire una decisione arbitraria e secondo noi ingiusta ed immotivata? I tempi sono abbastanza stretti, speriamo...

Certo è che anche questa decisione rende il bilancio di Poste sul nostro territorio sempre più in caduta, almeno a livello di gradimento. Basta ricordare i tanti disservizi che si stanno avendo per il recapito postale. L'ultimo a Fornaci rimasta a dicembre per più di due settimane senza posta. Senza contare inoltre le code chilometriche che si registrano ai nostri uffici e che se il piano andrà in porto cresceranno ancora aumentando i disagi della popolazione.



Il sindaco Bonini, a proposito dei ritardi del recapito postale, è intenzionato ad investire anche la Prefettura per indagare comunque su un mancato servizio pubblico. In tutti i casi le autorità competenti devono fare la loro parte per evitare che mere valutazioni economiche, possano prevalere su di un servizio che da sempre svolge un'evidente funzione sociale e pubblica.

ALLO STUDIO SGRAVI PER GLI UTENTI VIRTUOSI

Raccolta differenziata. Siamo oltre l'80%

BARGA – Superata la quota 80% per la raccolta differenziata dei rifiuti nel comune di Barga.

Lo dice l'assessore all'ambiente Giorgio Salvateci nello stilare un bilancio relativo all'anno da poco concluso: "Nel 2014 siamo arrivati a quota 81% di raccolta differenziata, un bel balzo in avanti rispetto al 69% e con margini di crescita ancora possibili ed auspicabili".

"Un dato davvero significativo – commenta Salvateci – che dimostra l'importanza del nostro impegno per il "porta a porta", ma soprattutto del grande contributo fornito dalla popolazione".

Nel 2014 nel comune di Barga sono stati infatti raccolti circa 4.700 tonnellate di rifiuti, in calo quindi la produzione rispetto agli anni precedenti quando la raccolta si assestava sulle 5.000 tonnellate, mentre è in crescita la parte dei rifiuti che dopo la differenziazione degli utenti è stato possibile avviare al riciclo: delle 4.700 tonnellate di rifiuti ben 3.800 sono andate negli impianti di riciclaggio. Ma, visto che siamo oltre l'80%, si potranno mai pensare, chiediamo all'assessore, forme di sconto sulla TARES soprattutto per i cittadini più meritevoli?

"Stiamo lavorando a varie soluzioni – replica Salvateci – che tengano conto delle minor produzioni e delle più corrette differenziazioni. Con la Commissione Rifiuti Zero stiamo cercando di capire quale sia la forma migliore per far pagare equamente, secondo la quantità di rifiuti prodotti e per dare anche un premio, magari sotto forma di sconti sulla tariffa, per chi ricicla meglio".

Tra i dati forniti da Salvateci anche quello relativo alla raccolta degli olii vegetali esausti, avviata solo nell'agosto scorso. Sono stati raccolti ben 30 quintali di olio vegetale. Una quantità notevole che



L'assessore Salvateci

grazie alla raccolta porta a porta si è evitato che finisse magari negli scarichi o nei terreni.

CONSIGLI UTILI

Publicato un vocabolario sul riciclo dei rifiuti

BARGA – A cura del Osservatorio Rifiuti Zero per il Comune di Barga e di Valfreddana Recuperi, gestore del servizio di raccolta e smaltimento dei rifiuti, è stato pubblicato (lo si trova nella home page del sito istituzionale del comune di Barga), un utile vademecum di informazioni per cercare di ottimizzare al meglio la raccolta differenziata dei rifiuti nel territorio comunale, ma anche per cercare di portare avanti il progetto stesso del "rifiuto zero" e cioè del massimo abbattimento della produzione dei rifiuti tramite alcuni importanti accorgimenti spesso ignorati o poco conosciuti.

Il vademecum si intitola "Dove li butto? Elenco alfabetico per la raccolta differenziata nel Comune di Barga" e lo trovare sul sito del Comune di Barga.

Il documento è un vero e proprio vocabolario della differenziazione dei rifiuti. Nell'elenco alfabetico per la raccolta differenziata si indica, per tutti i tipi di materiali, appunto dalla A alla Z, in quale maniera si può procedere alla raccolta differenziata: come ad esempio abiti, federe, scarpe, lenzuoli che possono essere conferiti negli appositi raccoglitori gialli che si trovano in giro o come assorbenti, pannoloni e pannolini che devono essere conferiti nell'indifferenziato, insieme ad altre tipologie che vanno dalle grucce appendiabiti, ai bastoncini in cotone, bende, garze, cotone di origine domestica, cerotti, cd, sabbia di lettiere animali, sacchi aspirapolvere usati e tanto altro ancora...

E nell'organico molti non sanno che si possono smaltire ad esempio, fiammiferi usati, cenere, tappi di sughero, fazzolettini, tovaglioli sporchi, cialde per il caffè (biodegradabili, le altre vanno nell'indifferenziato).

Tra il multi materiale si può invece smaltire il cellophane, la custodia del cd senza la carta, i bicchieri di plastica o di vetro, i blister di plastica, la boccetta di profumo vuota, le bombo-

lette spray, ecc... E questi sono soltanto alcuni degli esempi delle indicazioni fornite da questo elenco alfabetico, nel quale si può trovare risposta ad ogni tipo di rifiuto, dal più piccolo fino ai più ingombranti ed anche agli elettrodomestici.

Il vademecum termina con i consigli per le cosiddette "Buone pratiche" per riflettere sulle abitudini quotidiane che possono essere cambiate per ottenere un vantaggio per l'ambiente... e per il portafoglio.



BLUE MOON

PARRUCCHIERE - ESTETICA - SOLARIUM

TEL. 0583 - 724 - 450

VIA G. PASCOLI, 7v BARGA

WWW.BLUEMOONBARGA.COM

BLUEMOON@PLANETHAIR.IT

NAILCENTER

RICOSTRUZIONE * SEMI-GEL * NAILS ART

Sant'Antonio, la fiera e la tradizione

FORNACI – Tra uno scroscio di pioggia e una schiarita si è celebrato anche quest'anno il santo patrono di Fornaci, in un perfetto clima gennarino. Una ricorrenza, quella del 17 gennaio - S. Antonio - festeggiata da oltre un secolo e molto sentita da tutti i paesani, in particolare quelli più legati alla chiesa del Santissimo Nome di Maria, dove è custodita la statua del santo raffigurato in compagnia del suo maialino. E dove, anche quest'anno, si è tenuta la solenne funzione della mattina per celebrare il patrono.

Ma sant'Antonio, come tutti i patroni, unisce da sempre devozione e tradizione e, in virtù di questo, non sono mancati i panini benedetti distribuiti alla fine della messa e le torte di beneficenza,

ma anche e soprattutto la fiera. Una fiera che sta cambiando negli anni, quest'anno anche parca di banchetti, e che da tempo non ospita più le merci più tradizionali come gli animali da cortile e il maiale da ingrassare e che, soprattutto, nelle ultime edizioni ha in parte cambiato anche *location*, ovviamente non senza polemiche.

Dalla zona di piazza della Chiesa, piazza S. Antonio e via Provinciale i banchi sono stati infatti spostati verso la parte finale della via, coinvolgendo piazza don Ferretti e via Piave, lasciando di fatto orfana la chiesa del Santissimo nome di Maria, fulcro di tutti i festeggiamenti. Una variazione che accomoda alcuni e che scomoda altri ma che però ormai sembra essere consolidata.



Comunque, anche se a detta di molti "non è più il sant'Antonio di una volta" – anche l'offerta degli ambulanti è decisamente cambiata, e forse, peggiorata – di fedeli e visitatori ce ne sono stati tanti, in cerca di qualche affare o per non perdere l'appuntamento

con l'arrotino, il chiccaio, il banco degli animali. Intanto, nella parte nuova di Fornaci, dove è concentrata la maggior parte dei negozi, shopping tra le occasioni dei saldi e un occhio alle nuove collezioni, per non farsi mancare niente.

Maria Elena Caproni

PRIME DUE CANDELINE PER IL PROGETTO

Il successo della Biblioteca degli Incartati

FORNACI – Compie due anni di attività la biblioteca degli Incartati, una realtà nata sotto l'egida di Fornaci 2.0 e portata avanti esclusivamente dalla volontà di alcuni volontari e grazie alla generosità della comunità.

Allestita nei locali sopra la stazione ferroviaria di Fornaci, la biblioteca conta ad oggi alcune migliaia di volumi, tutti donati dai cittadini o da associazioni, e poi ordinati e catalogati dai volontari. Tra gli scaffali si trovano tutti i generi immaginabili in una "vera" biblioteca, a partire dalla narrativa fino ad arrivare alla saggistica e alla letteratura in lingua inglese, anch'essa ben rappresentata tra i libri.

A disposizione di tutti i tesserati di Fornaci 2.0.

Nonostante le risorse siano sempre troppo poche, gli Incartati non hanno solo pensato alla biblioteca, ma anche alla promozione della cultura, alla condivisione dei loro spazi, alla diffusione delle loro attività. Sin dall'inizio sono state organizzate presentazioni di libri di autori locali (tra gli altri, Patrizia Bartoli, Oscar Bartoli, Claudio Menconi e Simone Togneri, Enrico Nottoli) e serate sulla poesia, sia a proposito di Giovanni Pascoli che facendo una rassegna di poeti "fornacini".

E ancora, nelle sale della stazione, in questi due anni, si sono tenuti incontri sulla letteratura



classica, sull'alimentazione, sulla fitoterapia, sulla comunicazione, sulla tradizione del tè e sulla difficile situazione del Kurdistan... Un continuum vario che di volta in volta ha saputo interessare i partecipanti, sempre presenti in gran numero. Senza contare il corso di informatica, anch'esso tenuto da volontari, per introdurre al mondo digitale i più digiuni.

Il tutto realizzato con risorse economiche interne, derivate per lo più dalle serate dedicate alla "riciclotombola", una versione speciale della tombola che prevede premi a sorpresa e poi la possibilità di baratto rendendo il classico gioco ben più interessante. Costa poco e rende molto, insom-

ma, la biblioteca degli Incartati, che è anche un punto di aggregazione importante per tutti coloro che hanno voglia di ritrovarsi nel giorno di apertura, il giovedì dalle 15 alle 18.

Ovviamente altri eventi sono in programma per il 2015, sempre con l'intento di affrontare temi di interesse ma anche di spessore, nella speranza di poter coinvolgere sempre più utenti e quindi volontari disposti a dare supporto con idee, proposte, tempo a disposizione.

Per contattare il gruppo: gliincartati@gmail.com o su Facebook "Gli incartati la biblioteca di Fornaci".

M.E.C.

B.F. BIAGIONI FEDERICO

MOVIMENTO TERRA e LAVORI STRADALI

PALIFICAZIONI e PALIZZATE

BIOINGEGNERIA



Loc. Montebono - BARGA

Tel. 0583 723075

Cell. 347 3806675

biagionifederico@virgilio.it

Iniziamo una collaborazione che ci sta molto a cuore. Tra le nostre firme adesso anche i preziosi contributo storici e non solo storici dell'amico Ivano Stefani, garfagnino di origine, ma ormai radicato commerciante di Fornaci e soprattutto cultore della storia e della tradizione locale.

Di lui ricordiamo con piacere la pubblicazione nel 2011 del libro "Omaggio a Fornaci di Barga" che è un grande tributo alla storia di Fornaci.

Ringraziando Ivano per averci concesso il valore della sua penna, cominciamo proprio da quel libro e dalla storia di Fornaci raccolta da Stefani. Ivano ci parla della storia delle fornaci.

Le fornaci di Fornaci

Alcuni milioni di anni fa la Media Valle del Serchio era sommersa dall'argilla, un sedimento del Pliocene che, nei periodi interglaciali, fu ricoperto da depositi alluvionali. Con il passare dei secoli, dalla Loppora e dal Serchio, fu riportata alla luce e quell'argilla si rivelò molto adatta per produrre mattoni, tegole ed embrici. Il decollo dell'attività fu possibile anche per la presenza in loco di abbondante acqua, essenziale per la sua manipolazione.

Pietro Magri, in "Il territorio di Barga", dà una descrizione di come avveniva la produzione di manufatti in argilla. Nella stessa opera segnala gli opifici presenti nel barghigiano. Ecco un breve riassunto-adattamento tratto dal mio "Omaggio... a Fornaci di Barga": "Il materiale scavato, portato a spalle, era scaricato dentro delle pozze. Raggiunta una quantità predefinita, le buche si riempivano di acqua fino all'orlo e il composto si lasciava riposare per un giorno. A quel punto, quando la terra argillosa era ben ammolita, il "maltaio" entrava nella fossa ed iniziava a mescolare finché non fosse diventata liscia e plasmabile. Poi, un poco alla volta, la poggiava "a brancate" sul ciglio della pozza ed altri operai la portavano agli "spianatori" che, dopo averla battuta e mescolata di nuovo, la sistemavano dentro le forme e la spianavano.

Prima di cuocere i manufatti, il prodotto era fatto seccare al sole. Nel frattempo, all'interno della fornace, veniva realizzata una volta di pietra viva, un materiale che era abbondante nei torrenti della Loppora e dell'Ania. Preparata la volta, in file orizzontali e fino al raggiungimento della cima della fornace, vi si disponevano sopra i mattoni. La loro cottura, con un fuoco di frequente controllato ed alimentato, durava otto giorni e altrettante notti".

Nell'estimo dei beni della Comunità di Barga del 1477, sul suo territorio esistevano quattro fornaci. Solo una, quella di Antonio Nutini, era indicata come produttrice di mattoni. Sull'estimo non era segnalata la località, ma doveva essere posizionata nelle vicinanze delle cave di argilla presenti tra Catarozzo e Ponte all'Ania. Nel quadro statistico delle fornaci redatto circa 400 anni dopo, era il 1862, nella Comunità barghigiana gli opifici che cuocevano calce, mattonacci, mezzane, tegole e zoccolotti avevano raggiunto il numero di sedici (3 di laterizi, 5 a produzione mista di laterizi e calce, 8 di sola calce). Non tutte queste fornaci, però, producevano a pieno ritmo. In modo particolare quelle che facevano solo calce, le quali non avevano lavoro per tutto l'anno e tantomeno tutti gli anni. Le altre, generalmente, sospendevano il lavoro di cottura durante il periodo autunnale ed invernale, quando, la maggior parte, preparavano la malta di argilla per le produzioni future. I proprietari di quelle fornaci erano Pasquale Verzani (2 opifici); Livia Bertacchi nei Curinci; Olinto Giannotti (2 opifici); Antonio Carrara Cardosi (2 opifici); Eugenio Nardi; Antonio Agostini; Domenico



Chiappa; gli eredi del fu prof. Luigi Cecchini; gli eredi del fu Jacopo Bertagna; i fratelli Tallinucci; gli eredi Pieraccini; Celestino D. Corrieri; Giuseppe Baldacci. Sulla riva del Serchio, in località Catarozzo, di proprietà di Giuseppe Mazzoni, esisteva anche una fabbrica di polvere (nel torrente Ania ne erano attive addirittura sei: 2 di Antonio Cardosi Carrara, una di Giuseppe Dominici, una di Pietro Verzani, 2 di Raffaello Dalli).

Con l'arrivo dell'energia elettrica - nel 1902 tutto il territorio barghigiano-coreglino era munito di questo servizio (in Bruno Sereni "La storia dei barghigiani tra Ottocento e Novecento" ndr) - la fornace Verzani in località La Quercia, detta del "Giano", come visto operante almeno dal 1862, fu ingrandita e ristrutturata con impastatrici e mattoline motorizzate. La produzione aumentò a tal punto che il numero degli operai accrebbe sensibilmente. Poco lontano da quella fornace, dall'ingegner Raffello Cantella, dal dottor Alfredo Caproni e da Pietro Arrighi, era stata aperta un'altra grande fornace di laterizi che, in certi periodi, impiegò almeno 100 operai. I mattoni e le tegole di quell'opificio servirono per costruire anche i primi capannoni della SMI e, dopo la Seconda guerra mondiale, per restaurare tetti e strutture dei reparti dello stabilimento distrutti, soprattutto, dai bombardamenti anglo-americani. In quel secondo dopoguerra, i laterizi prodotti in quella fabbrica furono utilizzati in quasi tutta la valle.

Delle fornaci presenti - l'ultima chiuse poco dopo la seconda metà degli Anni '50 del secolo scorso - solo una è in parte sopravvissuta fino ai giorni nostri: la sua ciminiera e pochi resti in più, convivono [hanno convissuto ndr] con la sede del centro commerciale "Brico Io" del gruppo Potenti aperto nel 1992 [purtroppo andato a fuoco nel febbraio 2013 ndr].

QUELLE (POCHE) STRISCE PEDONALI

FORNACI - Da quando a Fornaci è stata riasfaltata tutta via della Repubblica e quindi è stata ridisegnata tutta la segnaletica orizzontale, le lamentele sono molte. Diversi commercianti, ma anche alcuni cittadini denunciano che sono poche le strisce pedonali che sono state disegnate per attraversare via della Repubblica. Prima ce n'era di più e quindi sono aumentati, dicono, i rischi per i pedoni.

La strada in questione è la SR 445 e la competenza della segnaletica è della Provincia di Lucca, ma abbiamo comunque girato la questione all'Amministrazione Comunale, che nella persona del sindaco di Barga così ci risponde.

"Potrebbe sembrare un paradosso ma secondo il codice della strada i rischi per traffico e pedoni sono maggiori in presenza di strisce pedonali troppo ravvicinate. Le nuove strisce pedonali sono state realizzate secondo quelle che sono le prescrizioni del codice che prevede che siano presenti ad una distanza di 100 metri l'una dall'altra. Se erano fuorilegge lo erano quindi prima della nuova segnaletica realizzata su via della Repubblica, quando i passaggi pedonali erano maggiori di quelli presenti adesso. A Fornaci ora le strisce pedonali si trovano tra gli 80 ed i 100 metri di distanza e quindi siamo nel rispetto massimo della legge. Siamo comunque disponibili a verificare con un sopralluogo, tutte le segnalazioni che ci verranno fatte circa la necessità di un posizionamento diverso degli attraversamenti pedonali, ma sempre nel rispetto di quelle che sono le indicazioni del codice della strada".



UNA NUOVA RUBRICA SUL GIORNALE DI BARGA

Parliamo di... Misericordia del Barghigiano

In Italia, ma in modo particolare in Toscana, quando si parla di volontariato nel campo sociale e sanitario non possiamo fare a meno che pensare alle confraternite di misericordia, le cui origini documentate risalgono alla fondazione della Venerabile Arciconfraternita della Misericordia di Firenze, nell'anno 1244, e attiva ancora oggi.

Con questa nuova rubrica, interamente curata dai volontari dell'associazione, Il Giornale di Barga vuole far conoscere ai lettori una delle realtà nel nostro territorio: la Misericordia del Barghigiano che cura dal 1987 anche il servizio ambulanza per tutto il territorio.

Ecco il primo contributo, dedicato alla storia di questo sodalizio.

La Misericordia del Barghigiano è un'associazione di volontariato sorta a Barga nel 1987, per volontà di un gruppo di volenterose persone che hanno sentito il bisogno di aiutare il prossimo, istituendo, sotto il simbolo delle Misericordie, un servizio di trasporto sanitario per sopperire alle carenze strutturali del soccorso extra ospedaliero gestito dalla Unità Sanitaria Locale. Solo il 17 giugno 1992 davanti al Notaio Roberto Tolomei viene regolarmente costituita alla presenza dei fondatori Lucchesi Giovanni, Baraglia Renato, Bonini Marco, Corrieri Morena, Mazzanti Marinella, Casci Enzo, Capecchi Vittorio, Orsi Francesco, Moscardini Riccardo, Tomba Dino e Fabbri Mario.

Dal 1997, con l'istituzione del servizio di emergenza sanitaria 118 da parte della ASL 2 di Lucca, la Misericordia del Barghigiano è subito entrata a pieno titolo a far parte di questo servizio adibendo i mezzi di soccorso ed ospitando i medici DEU che prestano servizio sulle nostre ambulanze.

Sin da subito si è creata un'ottima armonia ed amicizia fra i medici ed il personale della nostra associazione che negli anni si è sempre più rafforzato. Per permettere un servizio adeguato alla popolazione e rendendosi necessario un certo grado di professionalità nel soccorso anche da parte dei volontari, il personale che maggiormente faceva servizio di emergenza 118, oltre ad acquisire i necessari brevetti di primo e secondo livello, ha iniziato a frequentare corsi specifici di preparazione tenuti sia da personale sanitario della ASL stessa, sia chiamando degli istruttori specializzati da Roma appartenenti all'Associazione Italiana Formazione nell'Emergenza che, nel 2001 hanno tenuto presso la nostra sede distaccata di Fornaci di Barga, delle lezioni su: bls, pbls, triage, phlts al termine delle quali hanno sostenuto esami di abilitazione.

La professionalità nella nostra Associazione è sempre stata ritenuta un punto cardine nella formazione del Volontario, apprezzata anche dai dirigenti del servizio 118 e dai medici stessi. Anche oggi, i nostri Volontari e dipendenti, seguono con profitto corsi di aggiornamento specifici come corso di BLS-D e P-BLS-D effettuato dall'Azienda Sanitaria, corsi di formazione di Guida Sicura in Emergenza grazie alla collaborazione con la scuola Formazione EMO di Grosseto e i corsi della Confederazione Nazionale delle Misericordie.

Negli ultimi mesi del 2014, inoltre, due soccorritori hanno ottenuto la qualifica di "Formatori delle Misericordie" e successivamente "Istruttori BLS-D e P-BLS-D" (istruttori per la comunità alle manovre salvavita e all'uso dei defibrillatori automatici sia nel pediatrico che nell'adulto), per poter fornire alla popolazione un servizio sempre più qualificato e professionale, considerando il diffondersi di defibrillatori in seguito al Decreto Legge Balduzzi, che rende obbligatoria la presenza nei centri di aggregazione come palestre, scuole, campi sportivi, ecc...

Attualmente l'attività della Misericordia è suddivisa in due settori:

- 1) servizio ambulanza ordinario;
- 2) servizio di emergenza medica;

L'Associazione è composta da un organo direttivo che provvede all'amministrazione ordinaria, da un'assemblea dei soci, da un collegio di probiviri e dai sindaci revisori dei conti. Associazione Riconosciuta e senza fini di lucro, rientra nella disciplina delle ONLUS ed è iscritta ai registri regionali del Volontariato e della Protezione Civile. Pur avvalendosi prevalentemente di volontari, ha nel suo organico nove soccorritori professionali dipendenti, che le consentono di raggiungere uno standard qualitativo al passo con le tendenze europee del settore.

Francesco Saisi e Simone Puccini



Anni '80: un momento della cerimonia inaugurale in piazza Matteotti



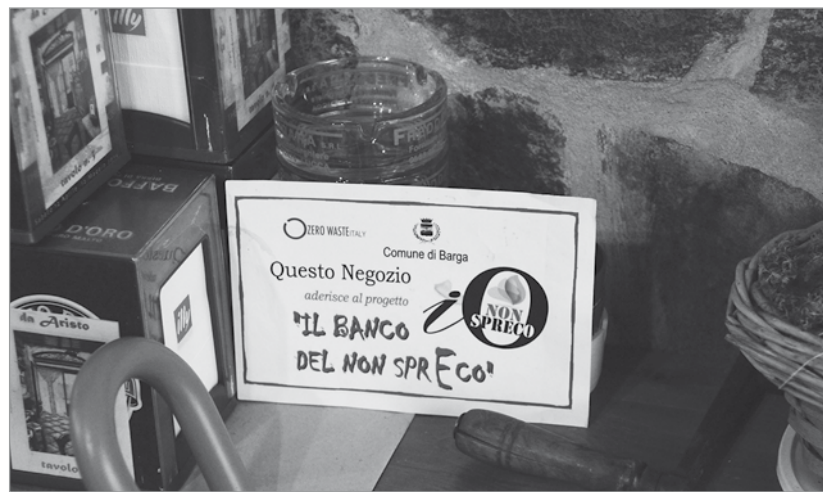
Anni '80: il parco mezzi della Misericordia del Barghigiano



Anni '90: foto ricordo per i volontari del sodalizio

TANTE LE ATTIVITÀ CHE HANNO ADERITO

Va avanti il progetto "Banco del non SprEco"



BARGA – Nel mese di dicembre, dalla commissione "Rifiuti zero", ha preso forma ed ha iniziato la sua attività il "Banco del non SprEco". I suoi componenti, oltre all'Amministrazione, sono tutti volontari; partecipano anche le Misericordie del Barghigiano e di Tiglio, l'Arciconfraternita di Misericordia di Barga, le Caritas di Fornaci e di Barga e il G.A.S. (Gruppo di Acquisto Solidale) di Barga

Lo scopo del Banco del non SprEco è di raccogliere e distribuire prodotti alimentari ancora buoni ma non più commercializzabili (perché prossimi alla data di scadenza o anche semplicemente perché presentano difetti di confezionamento, etichettatura, peso ecc) che sarebbero destinati a diventare rifiuti.

La raccolta viene fatta visitando Supermercati, Bar, Pasticcerie, forni e rosticcerie, mentre la distribuzione di quanto ottenuto, tramite operatori Caritas, è destinato a famiglie indigenti.

Il banco del Non Spreco è articolato in due sezioni: una fa capo alla Caritas Barga e l'altra alla Parrocchia di Fornaci. Attualmente la raccolta dei prodotti e la distribu-

zione avviene in alcuni giorni alla settimana.

"Invitiamo quanti interessati ad aiutare a saperne di più – è scritto in una nota – a contattare le Misericordie, le Caritas o i parroci di Barga e Fornaci. Qui di seguito l'elenco degli esercizi commerciali aderenti: Bar Conad Fornaci; Supermercato Conad Fornaci; Gelateria Fornaci; Bar Retrò; Bar Dejavu; Bar Centrale il Sogno; Pizza Club due strade; Pasticceria De servi; Bar La Passerella; Forno Notini Ponte all'anìa; Dolce Forno; Pandemonio; Magazzino AliClub; Farmacia Mollica; Farmacia Simonini; Bar Alimentari Rossi; Bar Alpino; Bar Baiocchi; Bar Capretz; Bar Pasticceria Lucchesi; Bar Moscardini; Bar Onesti; Bar dell'Ospedale; Bar Sport; Forno Bottega del Pane; Forno Regio Bello; Pizzeria Che Pizza.

Si ringrazia anche la Misericordia di Galliciano che fa un lavoro analogo al nostro e che spesso ha fornito al Banco del non sprEco di Barga le sue eccedenze che sono state distribuite nel comune di Barga.

Al momento gli esercenti che hanno fattivamente aderito al banco sono quelli indicati, ma rivolgiamo l'invito ad altri ad aderire a questa importante iniziativa".

UN PROGETTO PER LL'AREA MERCATALE

Per la riqualificazione di Barga Giardino

BARGA – Il Comune di Barga ha approvato a fine gennaio il progetto esecutivo di "Adeguamento e riqualificazione dell'area mercatale di Barga Giardino e realizzazione di interventi finalizzati a migliorare la fruibilità di spazi e servizi". Era questo l'ultimo passaggio per avviare con la Regione Toscana la richiesta di finanziamento nell'ambito del Bando Turismo-Commercio. Un investimento importante, di circa 450 mila euro, che servirebbero per 350 mila euro per la riqualificazione dell'area del mercato del Giardino e per i restanti 100mila per il completamento della viabilità di collegamento tra Via XXV aprile e Via Papa Giovanni XXIII. Due interventi separati, ma che rientrano nelle possibilità di finanziamento del bando.

La riqualificazione della zona di Barga Giardino è un'idea che da tempo persegue l'amministrazione comunale che nel 2011 lanciò anche un concorso di idee per trovare appunto soluzioni utili per procedere a migliorare l'immagine, la vivibilità e l'accesso a questa zona, con particolare riferimento a Via Mordini, Largo Roma, Via del Giardino e Piazza Pascoli, che sono di fatto il cuore della zona nuova di Barga.

Nel dettaglio, con il finanziamento richiesto alla Regione, si interverrebbe, a quanto si sa, sulla riorganizzazione della centrale piazza Pascoli con l'intento di farla divenire più di adesso (destinata attualmente solo area a verde) più accessibile alla popolazione. Anche il mercato, che sorge proprio attorno alla piazza, potrebbe trovare nuova disposizione una volta che fosse realizzata la riqualificazione.

Nello stesso bando il Comune ha richiesto, visto che anche questo intervento concorre alla riqualificazione del sistema abitativo, il completamento delle opere di realizzazione della viabilità tra via XXV Aprile e via Papa Giovanni per garantire migliori condizioni di accesso agli abitanti della zona ed anche alle attività presenti nell'area.



ELEZIONI PER GLI AMICI DEL CUORE

BARGA – L'associazione Amici del Cuore, tramite il suo presidente Guglielmo Donati, rende noto che per il giorno 23 febbraio è convocata l'assemblea dei soci; in prima convocazione alle ore 15 ed in seconda convocazione alle ore 21 presso la sede di n via Cesare Biondi, 15 all'interno di Villa Nardi.

All'ordine del giorno: approvazione del bilancio consuntivo 2014 e bilancio preventivo 2015; elezioni per il rinnovo del Consiglio Direttivo per il biennio 2015-2016; elezione dei revisori dei conti.

All'interno del nuovo consiglio verranno successivamente assegnate le deleghe previste dallo Statuto ed eletto il Presidente.

LAVORAZIONE MARMI & GRANITI
DINI MARMI
 di Pierluigi Dini & C. snc

www.dinimarmi.it - staff@dinimarmi.it

55053 GHIVIZZANO (LU) - Via Nazionale s.n.
 Tel. 0583 77001 - Fax 0583 779977

Show-room Curve di Marmo:
 CASTELNUOVO GARFAGNANA Via Agostino Rosa, 4

Un gruppo di lavoro per turismo e cultura

BARGA – Barga e tutto il territorio comunale hanno riscoperto in questi ultimi anni una sempre più forte e radicata vocazione turistica, come dimostrano anche i dati sulle presenze e gli arrivi che per quanto riguarda il territorio barghigiano fanno registrare ormai da due anni a questa parte, bilanci con il segno +, in netta controtendenza con molte altre realtà della Valle e della Provincia di Lucca. Una vocazione turistica legata a filo diretto alla vocazione culturale ed artistica barghigiana.

Il turismo e la cultura, insomma possono e deve rappresentare uno sbocco ed una voce importante per l'economia locale. Per questo, partendo proprio dalla volontà di valorizzarli al massimo, la giunta municipale ha approvato nei giorni scorsi una delibera per la costituzione di un gruppo di lavoro per cultura e turismo.

Un organismo che il Comune di Barga ritiene, come scritto nel documento, utile e necessario e che deve avere competenze specifiche nel settore di cultura e turismo, collaborando con l'Amministrazione Comunale nel proporre iniziative e percorsi da intraprendere e anche per cercare di coordinare meglio le attività di settore, che sono particolarmente articolate e complesse.

“Finalità principale – come spiega l'assessore alla cultura Giovanna Stefani – quella di arrivare ad una programmazione di eventi ed iniziative il più condivisa possibile con la popolazione e se possibile anche rinnovata nelle offerte”.



Dunque uno strumento di supporto che contribuisca alla promozione culturale e turistica in generale; a sostenere l'insieme delle attività destinate alla valorizzazione del territorio nelle sue specificità, storiche, artistiche, architettoniche, culturali, paesaggistiche ed enogastronomiche, ma rivolte anche alla loro conoscenza e conservazione. Perché tutto questo può rappresentare, secondo la delibera assunta dalla

giunta, ricchezza per la collettività e risorse per la crescita del territorio e dei cittadini. La delibera stabilisce che il Gruppo di lavoro sarà nominato dalla giunta municipale e sarà composto da 12 membri tra privati cittadini, delegati dalle Associazioni e dalle Fondazioni sul territorio, operanti in campo culturale e ricreativo. Alle riunioni del gruppo parteciperanno anche il sindaco e l'assessore alla cultura del comune di Barga, i rappresentanti dell'ufficio cultura o della Biblioteca comunale “Rosselli”. Il gruppo avrà competenza di esprimere proposte e pareri (non vincolanti) alla Giunta Comunale per la promozione culturale e turistica del Comune di Barga ed in particolare a collaborare con l'Assessorato alla Cultura e al Turismo nella programmazione delle attività culturali del Comune, contribuendo, con specifiche proposte, alla predisposizione dei piani annuali.

Dopo l'approvazione della delibera prossimo passaggio quello di individuare nominativi compatibili con il nuovo organismo, personaggi e associazioni barghigiane che abbiano specifiche competenze in campo turistico e culturale. *“I nominativi saranno espressi dalla giunta – precisa Stefani – ci stiamo già lavorando e spero proprio che entro il mese di febbraio saremo in grado di avere in mano un po' di nominativi che corrispondano ai requisiti in grado di dare maggiori competenze e nuovi spunti alle programmazioni culturali e turistiche del comune”.*



foto Massimo Ceccarelli

Niente IMU per i terreni agricoli

BARGA – Nel comune di Barga l'IMU agricola non va pagata. Lo rende noto in un comunicato l'Amministrazione Comunale, dopo il via libera al decreto legge n. 4 del 24.1.2015, dove sono stati approvati i nuovi criteri altimetrici per la classificazione dei comuni ove non è dovuta l'IMU agricola.

In base alla nuova classificazione il Comune di Barga torna ad essere considerato **“interamente montano”** per cui esente dal pagamento dell'IMU sui terreni agricoli, sia coltivati che incolti, anche relativamente all'anno 2014.

Pertanto tutte le scadenze di pagamento stabilite per il tributo **non riguardano** i contribuenti del comune di Barga.



VIDEOSORVEGLIANZA

Attive le telecamere che monitorano l'accesso al comune

BARGA – Pronti, via. Entro la metà di febbraio sarà completamente operativo il sistema di monitoraggio e info mobilità avviato dal Comune di Barga con l'installazione di circa 15 videocamere di ultima generazione nei punti di accesso al territorio comunale, ma anche in altre zone nevralgiche come Barga Giardino e il Ponte Lombardini, Porta Reale di Barga e Via della Repubblica a Fornaci.

Parola di assessore alla protezione civile Pietro Onesti che conferma che i lavori sono ormai in dirittura di arrivo: *“Mancano ancora il posizionamento ed il collegamento di due telecamere e poi il progetto sarà completato – ci dice – Per la prima volta in Valle del Serchio si avvierà un sistema di monitoraggio all'avanguardia sull'intero territorio provinciale e di cui in Toscana dispongono solo pochi comuni, peraltro solo quelli di grandi città.*

Il progetto che parte nel nostro territorio sarà ancora più mirato visto che ci darà la possibilità di avere, grazie il posizionamento delle telecamere su tutti gli accessi al territorio comunale, un esatto quadro di tutti i flussi in entrata ed in uscita. Una serie di informazioni che potranno essere vagliati non solo per esigenze di traffico o di pubblica sicurezza (peraltro il sistema permette di riconoscere eventuali veicoli rubati e di trasmettere immediatamente la segnalazione alle autorità n.d.r.), ma anche per lo studio dei flussi turistici ed economici”.

Onesti conferma che sono in corso le prove tecniche per verificare le immagini trasmesse e l'intero sistema che però ancora non permette di registrare accessi ed uscite. Questo



accadrà presumibilmente con il mese di febbraio. Particolare il tipo di telecamere installate, per l'esattezza di due tipi; una in grado di riconoscere le targhe dei veicoli e l'altra per il riconoscimento delle persone.

A proposito di monitoraggio ai fini della sicurezza, proprio pochi giorni fa un furto si è verificato nel centro storico di Barga che però è monitorato solo in due degli accessi possibili. Il Comune prevede, ai fini di prevenzione dei reati, nuove videocamere per questa area o per la zona di via della Repubblica a Fornaci? *“Quello che avvieremo a breve – ci conferma*

Onesti – è solo il primo passo di un monitoraggio dei punti più sensibili che vogliamo il più capillare possibile. I dati che però saremo in grado di visionare sono già più che mai importanti anche ai fini di un maggior controllo del territorio per finalità di pubblica sicurezza”.

C'è poi il discorso di info mobilità. Nel sistema anche l'installazione di un pannello luminoso sul Ponte Puccetti a Fornaci. *“Una volta a regime il sistema il pannello potrà dare informazioni di vario genere, non ultime indicazioni di info mobilità relative ad eventuali criticità del traffico sulle strade comunali”.*

Affidati i lavori per l'ex filanda di Villa Gherardi

BARGA – Si avvia a conclusione il capitolo del restauro e del suo adeguamento dal punto di vista antisismico della storica Villa Gherardi.

Sede attuale della biblioteca comunale, prossimamente di un ostello della gioventù, ma destinato ad ospitare anche le attività didattiche

dell'ISI di Barga. Proprio in tal senso vanno i lavori per la messa in sicurezza antisismica ed il rifacimento dell'ex filanda collegata allo storico palazzo. Nel grande salone verranno ricavati spazi per aule o laboratori scolastici.

I lavori sono stati affidati a gennaio per un totale di quasi 190mila euro più IVA. Ad aggiudicarsi una impresa locale, l'Impresa edile Giacchini Giuseppe srl di Ponte all'Ania.

“Entro maggio – come ci ha spiegato l'assessore all'edilizia scolastica ed ai lavori pubblici, Pietro Onesti – anche questo intervento sarà realizzato ed a quel punto potremo dire di aver completato tutta l'operazione che, dopo la sua chiusura per la mancanza di adeguati criteri antisismici, ha portato al completo recupero ed alla riapertura di Villa Gherardi, compreso l'area esterna posteriore allo stabile dove sono in corso i lavori per realizzare un belvedere, consolidando al tempo stesso il versante”.

Altri interventi riguarderanno comunque in futuro sempre Villa Gherardi. Il Comune intende infatti realizzare un ascensore per l'abbattimento delle barriere architettoniche e che sarà a servizio in particolare del nuovo ostello della gioventù la cui apertura dovrebbe essere ormai questione di poco tempo.



Un incontro al mese con il Comitato di San Pietro in Campo

SAN PIETRO IN CAMPO – Un incontro al mese con il Comitato, si intitola così l'iniziativa promossa dal Comitato Paesano di San Pietro in Campo e patrocinata dal Comune di Barga, che ha preso il via il 30 gennaio scorso.

Dopo tante iniziative di carattere ricreativo e di valorizzazione della tradizione e della gastronomia locali, il Comitato ha deciso di realizzare questo nuovo progetto; ambizioso e impegnativo e più rivolto a cultura e attualità, offrendo momenti interessanti a tutta la comunità.

Il primo degli incontri (gli incontri si terranno tutti presso la sede del comitato, presso

il Circolo CSAIN di San Pietro in Campo alle ore 21) si è tenuto appunto il 30 gennaio sul tema "La salute sessuale nel terzo millennio". Sono intervenuti quattro sessuologi coordinati dalla dottoressa Chiara Nanini; l'11 febbraio è stata invece la volta di "Dammi un po' di pace", la testimonianza di Mary Campbell sulla sua esperienza nei campi profughi iracheni.

Rimangono da stabilire le date per i mesi successivi. Comunque per marzo Pier Giuliano Cecchi tratterà i particolari della storia di San Pietro in Campo, della grandiosa croce del Duomo di Barga e dell'organo della SS. Annunziata a Barga; In aprile, il presidente

dell'ANPI Mauro Campani e Carlo Giuntoli dell'istituto storico della Resistenza, parleranno di resistenza e liberazione; maggio vedrà invece un incontro con i medici clown dell'associazione Ridere per vivere di Lucca; giugno un incontro con la prof.ssa Graziella Cosimini su "Pascoli, poesie e musica".

Visti gli impegni estivi del Comitato, gli incontri non si terranno in luglio ed agosto mentre a settembre si riprenderà con una serata dedicata a violenza e disagio giovanile. Per il futuro allo studio anche una serata con lo chef intagliatore Claudio Menconi ed altre idee ancora da definire.

La benedizione degli animali

S. PIETRO IN CAMPO – Grazie ad una mite mattinata tra sole e nebbia è andato più che bene lo speciale appuntamento con la Benedizione degli animali, iniziativa sostenuta dall'Unità Pastorale di Barga, San Pietro in Campo e Sommocolonia, con il Comune di Barga e l'Arca della Valle e da quest'anno con la collaborazione del Comitato Paesano di San Pietro in Campo, con la quale si è festeggiato la ricorrenza di Sant'Antonio Abate che è anche il protettore degli animali.

Come nuova location della manifestazione, andata in scena domenica 18 gennaio, la chiesa ed il sagrato della chiesa di San Pietro in Campo dove prima il proposto don Stefano Serafini ha celebrato la



messa in onore di Sant'Antonio e poi, sul sagrato, sono stati benedetti i numerosi animali domestici e da compagnia che con i loro padroni e padroncini, ma sarebbe meglio dire compagni ed amici nella vita, hanno preso parte alla mattinata. Tantissime le bestiole presenti, dai cani di ogni taglia e razza

fino ai coniglietti, ad un solitario gatto, a tanti cavalli ed anche ad una simpatica quanto agguerrita oca che è stata croce e delizia di tanti cani presenti alla benedizione. Una bella mattinata, dove è stato celebrato Sant'Antonio, ma dove soprattutto è stata celebrata l'amicizia che lega uomini ed animali.

NEOLAUREATA SILVIA NESI

CASTELVECCHIO – Tante congratulazioni alla giovane Silvia Nesi di Castelvecchio Pascoli che lunedì 26 gennaio si è laureata con il massimo dei voti all'Università di Pisa, presso la facoltà di Scienze sociali e del servizio sociale.

Con il prof. Andrea Salvini ha discusso l'impegnativa tesi dal titolo "Pedofilia e vittime fragili: il ruolo del servizio sociale nell'aiuto al minore abusato", riportando la massima votazione di 110/110.

Alla neo laureata, tramite le colonne di questo giornale, giungano le congratulazioni di babbo, mamma, Alessandro e zio, ai quali ci uniamo di cuore anche noi del Giornale di Barga.

Alla neo dottoressa Silvia i migliori auguri.



CENTRO ESTETICO JEUNESSE
di Francesca Renucci

Venerdì 20 febbraio

Presentazione "Energy Mask"

energizzante, protettiva, idratante, remineralizzante

Tratt. Flash + Crema di
energy mask + mantenimento a casa **39,00 €**

solo

Telefona subito! Posti limitati!



Centro Estetico Jeunesse - BARGA, Piazzale Matteotti - tel. 0583 711093

vivi l'energia del benessere

84 candeline per Don Giuseppe



TIGLIO – Compleanno a sorpresa per Don Giuseppe Cola che domenica 1 febbraio ha festeggiato 84 anni. I parrocchiani, utilizzando come pretesto il tradizionale pranzo a base di polenta di neccio, ossi di maiale e fegatelli, sono riusciti a organizzare, senza destare troppi sospetti, un momento di festeggiamento per il loro parroco. Al momento del dolce con le candeline, sul viso del sacerdote era visibile la sorpresa e la commozione per l'affetto e l'attaccamento che tutti i partecipanti gli hanno dimostrato.

Al pranzo erano presenti anche Mons. Stefano Serafini, Don Shyam e il nuovo seminarista di origini fornacine Massimiliano Garibaldi.

È stato un bel momento conviviale e l'occasione per la comunità di ringraziare don Cola per la vicinanza e il forte carisma spirituale che da sempre sono gli indiscutibili baluardi della sua missione sacerdotale.

Come è facile capire anche dal libro che è stato recentemente pubblicato sulla sua figura, Don Cola è ancora il collante e il punto di riferimento per gli abitanti della montagna barghigiana. Non ci resta che fare anche noi i nostri auguri a don Giuseppe: 100 di questi giorni!

Raffaele Dinelli

PER FEBBRAIO, IL MESE DELL'AMORE

Il maestro Luigi Lemetti augura a tutti che l'amore non lasci mai amarezza nei nostri cuori.

FEMINA

A stilla a stilla / suggerire vorrei / le labbra sue / carnose, / e oprar / negli occhi suoi / profondi e neri : / legger / nel suo cuor / la verità.

Senti il calore / in quel momento; / gioia infinita, / ed estro d'amore... / Ma poi passato / quel soffio di vento, / fiuti qualcosa / che ti scompiglia: / l'orma lasciata / dall'arcana / tensione del fuoco, / ardente di baci, / fuori del tempo, / tra gli astri / fulgenti ed infiniti, / tormenta l'amore / nell'ombra / più sola, / silente / e più vaga.

Se amor vero / non era, / cos'era allor? / Uomo, / la donna sempre / t'agita / occultamente / scivola... / confonde / il tuo pensier; / e come bolla / al vento / nelle sue spire / resti: / mai più / sarai tu libero / di volteggiar / nel ciel.

**Aloisius Lemetti de Agnellis – Capronibus
Sillentio nocts, paulo ante mediam noctem**

9 October 2014

Post Christum natum



ERRATA CORRIGE

Nello scorso numero del giornale, nell'articolo riguardante il riconoscimento ottenuto a Roma da Luigi Lemetti, è stato sbagliata la firma a margine della poesia "Christi nativitas 2014). La firma in questione non è Aloisius Lemetti de Agnellis, ma Aloisius Lemetti de Agnellis.

Piccole, grandi soddisfazioni: superata la soglia mensile dei 36mila visitatori unici

BARGA – Il 2014 si è da poco concluso ed è stato tempo di bilanci anche per giornaledibarga.it. Nei mesi scorsi riportavano dell'ottimo risultato ottenuto da questo giornale online che si assestava su circa 22 mila visitatori unici mensili, risultando uno dei giornali online più letti della provincia di Lucca.

Da un po' di tempo non guardavamo più le statistiche e così ci ha favorevolmente stupito aver dato un'occhiata ai numeri relativi al dicembre 2014 e dal gennaio 2015; al crescendo di visitatori unici registrati di mese in mese già

dal secondo semestre del 2014. Da settembre a dicembre la media mensile di visitatori unici è stata di circa di 27 mila; nel solo mese di dicembre i visitatori unici sono stati 31.080, mentre a gennaio sono saliti a 36.946.

Il totale delle visite al nostro giornale ha raggiunto a dicembre quota 72.987 e a gennaio è arrivato a 87.582.

In totale il 2014 ha fatto registrare ben 297.120 visitatori unici, mentre le visite totali, che comprendono insomma anche coloro che ritornano sul sito anche due o più volte duran-

te l'arco di una giornata, sono state 680.943.

Che dire, siamo felici: giornaledibarga.it è ancora in crescita, gode della stima e della fiducia dei lettori e di questo ringraziamo tutti coloro che ci seguono giornalmente.

Continuate a farlo e noi continueremo a fare per voi il nostro lavoro con passione e tanta partecipazione a tutto quello che riguarda la nostra comunità.

Grazie.

**Luca Galeotti, Maria Elena Caproni
e tutto lo staff di giornaledibarga.it**

**ARCICONFRATERNITA DI MISERICORDIA
BARGA
GRUPPO VOLONTARI OSPEDALIERI**

*"Nessuno è così ricco da fare a meno di un sorriso
Nessuno è così povero da non poterlo dare"*

**Dona un'ora del tuo tempo ai malati
Il volontariato ospedaliero ti aspetta
Telefona al numero 0583 722209**

**Falegnameria
VALDRIGHI s.n.c.**

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

**I nostri serramenti sono corredati di
certificazione acustica e termica CE**

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

www.falegnameriavaldrighi.it

Incendio all'impianto di bricchettaggio di Gallicano

GALLICANO – Sono stati giorni di preoccupazione tra le popolazioni dei comuni di Gallicano e Barga quelli immediatamente successivi all'incendio che il 13 gennaio ha seriamente danneggiato l'impianto di bricchettaggio di Gallicano, già al centro di forti e annose polemiche (anche nei giorni precedenti), per le emissioni odorose derivanti dalla produzione delle bricchette. Si è temuto per l'inquinamento ambientale derivante dalla combustione dei rifiuti utilizzati per produrre le bricchette e dello stesso materiale, ma così non è stato come confermato dall'ARPAT.

L'incendio ha interessato solo la parte finale dell'impianto di filtraggio (distruggendo peraltro la ciminiera al centro delle polemiche di cui dicevamo). Uniche conseguenze, la chiusura temporanea ed a tempo per il momento indeterminato dello stesso impianto.

Le fiamme in poco tempo si sono alzate nel cielo per diversi metri ed una spessa e nera coltre di fumo si è diffusa nell'aria raggiungendo alcune centinaia di metri di altezza, accompagnata da un forte odore di bruciato. Sono stati gli stessi addetti dell'impianto a limitare il diffondersi delle fiamme che poi sono state spente nel giro di poco tempo dai Vigili del Fuoco, intervenuti dalla sede di Castelnuovo Garfagnana. Nei giorni successivi i comuni di Barga e Gallicano avevano anche emesso una ordinanza per un accurato lavaggio di ortaggi e verdure prodotti nella zona, ma dopo le rassicurazioni delle autorità tutto è tornato alla normalità.

Chiuso il palasport di Barga



BARGA – Il sindaco di Barga, Marco Bonini, ha firmato il 2 febbraio scorso l'ordinanza per la chiusura temporanea del palazzetto dello Sport. Una decisione dovuta a quanto emerso nel corso di un sopralluogo effettuato dopo che nei giorni precedenti erano state segnalate delle infiltrazioni di acqua. È stato infatti verificato che potrebbero esserci dei problemi alla copertura e per approfondire l'esame e capire lo stato delle travi sottostanti risultano quindi necessari ulteriori approfondimenti.

“Abbiamo deciso – spiegano il sindaco Marco Bonini e l'assessore ai Lavori Pubblici, Pietro Onesti – di chiudere il palazzetto in attesa di più accurate verifiche tecniche. Questa decisione è temporanea e stiamo già lavorando per verifiche più puntuali, ma visto anche il maltempo previsto nei giorni in cui è stata presa la decisione abbiamo dovuto procedere alla chiusura. La palestra ospita infatti sia le attività della Scuola Primaria di Barga che di molte associazioni sportive locali: a questo proposito – spiegano Bonini e Onesti – è stata nostra premura avvisare subito i referenti delle associazioni che utilizzano l'edificio per le loro attività. Il consigliere delegato alla Sport, Marco Onesti, ha spiegato la situazione e con noi e con i nostri uffici sta lavorando ad una soluzione, utilizzando le altre palestre comunali presenti sul territorio per garantire il proseguo delle attività”.

Sull'edificio inoltre sono in corso di completamento delle verifiche sismiche e strutturali che permetteranno di definire le condizioni statiche dell'intero palazzetto in modo da renderlo fruibile alla scuola e alle associazioni.

Adesso è in corso l'iter che dovrebbe riportare alla riapertura dell'impianto, intenzione da subito ribadita dall'azienda CSS Energy srl, titolare dell'impianto delle bricchette. Impossibile per il momento stabilire quando questo potrà avvenire, ma sicuramente la riapertura dovrebbe essere cosa certa e così la ripresa del lavoro per i suoi dipendenti. Con qualche positivo risolto in più peraltro, almeno questo è l'auspicio, per l'annosa questione delle emissioni odorose.

Parole positive sono state infatti espresse proprio dopo l'incendio dallo stesso sindaco di Gallicano David Saisi: “Mi sembra di aver capito – ha dichiarato – che la CSS intende ripartire mettendo anche in pratica soluzioni diverse; garantendo parametri diversi da quelli presenti fino alla chiusura per incendio”.



foto Simone Venturi



PROBLEMI DI UDITO?

vuoi fare un controllo gratuito nei nostri centri più vicini?

Centri Acustici

AUDiX

gli unici sempre aperti in Garfagnana e Media Valle

tutte le mattine dalle 9 alle 12

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

DAGLI AMICI DEL CUORE

Tre defibrillatori donati alla comunità

BARGA – Cresce l'impegno sul territorio per dotare le comunità locali dei nuovi defibrillatori automatici di cui ormai tanto si parla in questi ultimi mesi. Nella recente seduta del consiglio Direttivo degli Amici del Cuore "Valle del Serchio", su proposta del Presidente Guglielmo Donati, è stato deciso all'unanimità di donare alle comunità di Galliciano, Coreglia e Barga tre defibrillatori automatici da installare, a cura dei rispettivi Comuni, nei luoghi centrali e comunque di maggiore afflusso di persone.

Questa decisione e quindi questa possibilità di spesa da parte della Associazione, si rende possibile grazie ad una scrupolosa ed attenta gestione delle risorse economiche che negli anni ha caratterizzato la vita del sodalizio e principalmente grazie al lavoro dei consiglieri volontari, dai contributi ricevuti dagli associati e dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca.

"Come Associazione Amici del Cuore – è stato il commento del presidente Guglielmo Donati – non potevamo non essere promotori di questa iniziativa nei confronti dei residenti di questi tre comuni che sono, a tutti gli effetti e da molti anni, i nostri principali sostenitori".

Come noto, l'uso dei defibrillatori nei casi di necessità a seguito di un arresto cardiaco, possono essere l'unica possibilità di salvezza di una vita. Collocare quindi questi dispositivi in più luoghi del territorio è insomma cosa estremamente utile. Come utile deve poi essere la formazione di più persone in grado di utilizzare queste apparecchiature. Positivo quindi il fatto che nella comunità barghigiana vi sia già la possibilità di accedere ai corsi specifici organizzati dalla Misericordia del Barghigiano.



La consegna è avvenuta lunedì 2 febbraio a Ghivizzano, alla presenza dei sindaci di Barga, Marco Bonini, di Coreglia, Valerio Amadei, e di Galliciano, David Saisi.

Nel consegnare i tre defibrillatori, il presidente Donati ha voluto sollecitare i sindaci a pubblicizzare il più possibile la presenza di questi strumenti sul territorio e ad istruire personale specifico al proprio uso, cercando nel contempo di velocizzarne l'installazione e quindi il possibile utilizzo a beneficio di chiunque ne abbia bisogno.

Echi della Befana (in riabilitazione)

BARGA – Finita la consueta consegna di pacchi e regali a tutti i bambini, la Befana non si dimenticata anche di rispettare un altro appuntamento della tradizione, per quanto riguarda il comune di Barga: l'incontro con i pazienti ed il personale del reparto di riabilitazione dell'Ospedale "San Francesco", avvenuto sabato 10 gennaio.

Grazie all'interessamenti delle coordinatrici del Gruppo Volontari Ospedalieri della Misericordia, Miriam Notini e Fortunata Barsotti, e grazie alla passione ed alla disponibilità del gruppo di cantori

e musicisti del comitato paesano di San Pietro in campo, la Befana, che dal nome a quanto si sa faceva Serena, accompagnata dalla befanotta Laura è giunta ad incontrare tutti i pazienti del reparto ed a far festa con loro, accompagnata dai canti tipici della tradizione della Befana a cura del Comitato Paesano.

A condire il tutto, giochi, qualche gesto di affetto che non guasta mai soprattutto quando ci si trova in un ospedale, un po' di cose buone da mangiare e la presenza insieme ai parenti dei pazienti, del personale fisioterapico



ed infermieristico e di altri amici del reparto a cominciare dal Governatore della Misericordia di Barga, Enrico Cosimini.

Un bel pomeriggio, semplice ma significativo, che dimostra anche l'attaccamento della comunità verso questo reparto.

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

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

LA SCOMPARSA DI ANNA MARIA BIAGIONI

Il 13 gennaio scorso, è improvvisamente mancata Anna Maria Biagioni, vedova Capellini, residente a Castiglione Chiavarese (GE). Era nata a Barga, località Palmente il 17 settembre 1932.

"C'è una ragione per ogni cosa.

Anche alla morte c'è una ragione.

E anche all'amore perduto.

Se la morte ce lo porta via rimane sempre un amore.

Assume una forma diversa, nient'altro.

Non puoi vedere la persona sorridere, non ci parli, non ci scherzi...

Ma quando questi sensi si indeboliscono, un altro si rafforza.

La memoria. Essa diviene tua compagna.

Tu l'alimenti, tu la serbi, ci danzi assieme. La vita deve avere un termine, l'amore per la persona cara, no".

Mario Capellini
R.S.G.A. - R.S.P.P.

LA SCOMPARSA DI FERNANDO VERGAMINI

Lutto nella comunità di Coreglia, ma in generale in tutta la Valle del Serchio, soprattutto negli amanti, come lui, delle vecchie tradizioni contadine e della vita di una volta. E' scomparso il 7 gennaio scorso, alla veneranda età di 90 anni, Fernando Vergamini.

Originario di Barga, era nato il 5 settembre del 1924 nel comune barghigiano, risiedeva da molti anni a Piano di Coreglia dove era largamente conosciuto e ben voluto da tutti. Grande amante delle tradizioni locali, fino a qualche anno fa spesso veniva chiamato nelle scuole ad illustrare i vecchi arnesi della vita dei campi. Lui stesso produceva, in miniatura, attrezzi ed utensili contadini della Valle del Serchio e proprio per questo ha contribuito alla loro conoscenza ed a tramandarne la storia anche in tante nuove generazioni. Le sue collaborazioni con il mondo della scuola erano molte altre. Sugli utensili di una volta aveva realizzato anche una piccola pubblicazione.

Tra le sue ultime iniziative pubbliche, quella di aver riunito qualche anno fa i pochi superstiti barghigiani dei "Ragazzi del '24", che portano questo nome perché quella classe fu particolarmente impegnata durante l'ultimo conflitto mondiale.

Lascia un figlio e due figlie, i generi, la nuora, i nipoti, i fratelli ed i parenti tutti ai quali inviamo le nostre condoglianze affettuose.

BARGA – Il carissimo Sergio Arati, per tanti anni alla guida dell'Albergo Ristorante Villa Libano insieme alla sua consorte, ci ha lasciato il 23 gennaio scorso, a soli 71 anni. Lascia i figli, la figlia, i fratelli, la sorella, i nipoti. A loro ed ai parenti tutti Il Giornale di Barga è vicino ed esprime i sensi del suo più accorato cordoglio.

BARGA – Giovanni Manattini, di anni 57, è prematuramente deceduto l'8 dicembre 2014. Alla famiglia ed ai parenti tutti giungano le nostre commosse condoglianze.

IN MEMORIA DI BRUNO E MARIA SERENI



Nel mese di febbraio ricorrono gli anniversari della scomparsa del padre fondatore di questo giornale Bruno Sereni e di sua moglie Maria Francioni: ventinove anni dalla morte di Bruno e ventiquattro da quella di Maria, da tutti conosciuta come Lily.

Il Giornale di Barga, unitamente ai figli Umberto e Natalia, li ricorda con tanta gratitudine ed affetto.

NEL QUINTO ANNIVERSARIO DELLA SCOMPARSA DI DON ROLANDO PAESANI

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

Nella triste ricorrenza con lo stesso immenso affetto e con immutato rimpianto, la sorella Nadia con i figli Massimo e Cinzia residenti in Gran Bretagna, lo ricordano a



tutti coloro che gli vollero bene, chiedendo per lui una preghiera.

NEL VENTICINQUESIMO ANNIVERSARIO DELLA SCOMPARSA DI SERGIO LUNATICI



Il 1° marzo prossimo saranno trascorsi venticinque anni da quando ci ha lasciato una delle più importanti figure imprenditoriali della Barga del secolo scorso: Sergio Lunatici, fondatore a Barga della Concessionaria Fiat e grande sportivo, ma soprattutto personaggio attivo nella ripresa e nello sviluppo della Barga della seconda metà del secolo scorso.

A ricordarlo a tutti coloro che lo conobbero e lo stimarono sono in questo anniversario, unitamente al Giornale di Barga, i figli Alessandro, Maria e Rita con le loro famiglie.

SORRISI NATALIZI "SUOR MARIANNA MARCUCCI" Febbraio 2015

Somma Precedente	€ 466,00
BARGA – Giorgio e Mauro Di Dio ed i parenti in memoria della mamma Clotilde Caselli	€ 500,00
BARGA – Maria Cardosi in memoria dei genitori Angelo e Annalena, del fratello Giovanni e della cognata Rita Mori	75,00
BARGA – Lucia M. in ricordo dei cari Renato e Michela Tortelli nel 10° e 5° anniversario della scomparsa	50,00
Totale	€ 1.091,00



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

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

ERRATA CORRIGE

Nello scorso numero del giornale, è stato erroneamente riportato, nel suo necrologio, il nominativo della cara Maria Luisa Fontana, venuta a mancare il 23 settembre u.s.

E' stato scritto Maria Luisa Fontana ved. Marchetti. In realtà l'esatta dicitura è Maria Luisa Fontana ved. Martinelli.

Ci scusiamo per l'involontario errore con la famiglia Martinelli

A proposito degli articoli di Ubaldo Giannini

Gentile direttore Galeotti, sono un'attenta lettrice del Giornale di Barga, che ogni mese attendo curiosa a Firenze. Ho apprezzato il numero natalizio sia per i contenuti che per la veste grafica e ringrazio tutti coloro che vi hanno collaborato.

Ma, visto che quanto leggiamo quotidianamente sui mezzi di informazione è generalmente sconsolante, perché non lasciare al Giornale che lei dirige il compito di farci ogni tanto sorridere?

Ricordo quanto erano piacevoli i brevi racconti del signor Ubaldo Giannini comparsi qualche tempo fa: piacevoli, oltre a indurre al sorriso, ameni ed anche – aspetto non trascurabile – scritti in un buon italiano. Spero proprio che il signor Giannini non abbia esaurito la “vena” e possa ancora allietarci.

Grazie per l'ospitalità ed auguri di cuore a tutta la redazione.

Anna Salerni, Firenze

Cara signora Salerni, innanzitutto grazie della sua lettera e di quello che scrive. La rassicuro sul fatto che il signor Giannini (questo è anche il nostro invito allo stesso) continuerà a collaborare con il nostro Giornale. Anche nel numero di dicembre, a cui lei si riferisce, il contributo del signor Giannini è mancato di un soffio, in quanto giunto quando ormai il giornale era in stampa. Ma ci saranno senz'altro altre occasioni...

La speranza, sua come nostra, è dunque che presto l'amico Ubaldo ci invii qualche suo piacevole scritto.

Luca Galeotti

A proposito del Presepe Vivente di Barga

Vorrei ringraziare tramite questo giornale, quale coordinatore del Comitato del Presepe Vivente, tutti coloro che in vario modo hanno partecipato alla manifestazione ed hanno reso possibile la rievocazione di tanti antichi mestieri e di tutto il programma, sia con la propria presenza, che fornendo aiuto, che mettendo a disposizione i fondi di Barga Vecchia.

Ringrazio inoltre per la fattiva collaborazione il Comune di Barga, in particolare il consigliere Stefano Santi, ma un ringraziamento speciale vorrei soprattutto rivolgerlo a tutti i giovani che in questa passata edizione, sono entrati a far parte di questo Comitato.

Enrico Cosimini, Barga

Un ringraziamento alle aziende di Mologno ed al Comitato di San Pietro in Campo

Vorrei ringraziare sentitamente dalle colonne di questo giornale, il Comitato Paesano di Mologno e le attività produttive e artigianali sottoelencate che hanno reso possibile, con il loro contributo, l'illuminazione natalizia nel centro di Mologno: Agenzia Viaggi Ciocco Travel, Bar La Stazione, Farmacia D'Isa, G4 Pubblicità di Casotti Giustina, Impresa edile La Bertoncini di Antonio e Simone, Lavan-

deria Speedy, My beautiful laundrette lavanderia, Oasi Pool Piscine, Parrucchieri Laura e Mauro, Pizzeria Ambarabà, Rosticceria Bella e pronta, Studio tecnico Geom. Bucci, Tecno Costruzioni srl.

Un ulteriore ringraziamento al Comitato Paesano di San Pietro in Campo che, a proprie spese, ha provveduto all'illuminazione lungo le strade principali di San Pietro in Campo. Entrambe le iniziative hanno reso festosa e piacevole l'atmosfera delle feste natalizie nei due paesi.

Francesco Consani, consigliere comunale

Chi danneggia la mia auto?

“Mi piacerebbe proprio sapere che cosa prevede il regolamento rispetto ai parcheggi in Barga vecchia, perché evidentemente a qualcuno da queste parti non piace il mio modo di parcheggiare l'auto”. Lo scrive una giovane abitante del centro storico barghigiano, Margherita Coli, che per ben due volte in poco tempo si è vista danneggiare lo specchietto della sua auto parcheggiata nella zona di Piazza Beato Michele – Via della Speranza.

“Tempo fa addirittura sul cofano della mia auto – scrive ancora – è stato messo da qualcuno un cartello stradale di divieto di sosta.

Eppure non mi sembra di fare niente di sbagliato. Parcheggio l'auto nella zona come fanno tutti gli altri. Ho chiesto anche ai vigili se in quella zona esistevano particolari divieti, ma mi è stato detto che non esiste una regolamentazione ad hoc e che l'importante è che l'auto venga parcheggiata in modo da non ostacolare il transito degli altri mezzi. Cosa che io faccio.

Mi piacerebbe che colui che se la prende con la mia auto facesse perlomeno un esame di coscienza. Non vorrei che magari fosse uno di coloro che in Barga vecchia ritengono di avere il proprio posto personale, che gli altri non devono assolutamente occupare; o appartenesse ad una di quelle famiglie che hanno anche tre auto in casa e che pretendono di parcheggiarle tutte all'interno del centro storico”.

Abbiamo bisogno di te

Il Giornale di Barga è un organo di stampa indipendente. Da più di 60 anni riporta ogni mese la vita e la cronaca di questa comunità; adesso anche con giornaledibarga.it.
Ma la crisi è arrivata anche per noi e ora ti chiediamo un aiuto.
Abbonati alla versione cartacea o alla versione online;
un aiuto concreto per mantenere in vita questo storico giornale.
Info: 0583 723063 - redazione@giornaledibarga.it



Sostieni il tuo giornale

500X È ARRIVATA.

VIENI A PROVARLA

Ciao!
Una nuova icona del design, potente, con il massimo del comfort e tecnologie all'avanguardia: **Fiat 500X** è arrivata. Il crossover Fiat disegnato, progettato e costruito in Italia.
Lasciati conquistare dalle sue linee raffinate ed eleganti e dalle dotazioni al vertice della categoria:

- Due anime dalla forte personalità: City Look e Off-Road Look
- Cambio automatico a 9 marce
- Trazione 4x4 ad inserimento automatico
- Contenuti di sicurezza attiva tra i più avanzati del segmento
- Nuovi sistemi multimediali Uconnect™

Fiat 500X ti aspetta: [prenota subito una prova su strada.](#)

Lunatici

A Barga in via Roma 10/a
A Chifenti in via della Stazione
Tel. 0583. 723063 - 0583.432511

“L'auto giusta nel momento giusto” (Quattroruote)

PRESENTATO IL LIBRO "MARIA PASCOLI. LA SIGNORINA DI CASTELVECCHIO"

Uno studio su Mariù

CASTELVECCHIO PASCOLI – Nella ex scuola di Castelvecchio Pascoli, sabato 24 gennaio, è stato presentato il libro "Maria Pascoli - La signorina di Castelvecchio" (copertina di Sandra Rigali). Autori dell'opera, per conto della Misericordia del paese, Pietro Paolo Angelini e Sara Moscardini. Il libro è un omaggio del borgo alla "signorina", colei che custodì con energia e dedizione la dimora dell'amato fratello Giovanni salvando così l'enorme quantitativo di volumi, documenti, manoscritti e fotografie presenti nell'edificio. Al contempo - soprattutto durante l'occupazione nazi-fascista - garantì che anche il patrimonio immobiliare del loro "eremo" non venisse smembrato. Infatti, come ricorda nella prefazione Maria Bruna Caproni governatore della Misericordia, la cucina, primo luogo che il visitatore incontra, sembra aspetti qualcuno che la rimetta a breve in funzione.

Il volume è in quattro parti. Nella prima, Sara traccia un profilo biografico di Maria dopo la morte del fratello: quei quarantuno anni in cui la "candida soror" abitò in solitudine la bicocca di Caprona, e fa un primo tentativo di ripristinare la realtà storica di una Maria in cui coabitavano "i tristi, pallidi morti" del passato e un vivace impegno nel presente.

Nella seconda, Pietro Paolo scrive sul legame affettivo, quasi morboso, tra i due fratelli, che

vivono in sincronia, in simbiosi, che escono sempre insieme, come quando raggiungono l'Osteria del Ponte di Campia per cenare e parlare con la gente di passaggio e che vivono una relazione in cui la parola "amore" indica l'affetto fraterno. Qui, all'esposizione attenta dell'autore, si intrecciano stralci di poesie o appunti del poeta, così come liriche e altri scritti della sorella Maria (che pubblicherà la maggior parte delle sue poesie con lo pseudonimo "Sybilla"), che consentono di conoscere maggiormente le dinamiche relazionali e affettive che si attivarono all'interno del "nido" (il focolare domestico). Mariù, anche dopo la morte del fratello avvenuta il 6 aprile 1912, continuò a "dialogare" con lui nella poesia, nella preghiera, nel riordino e nella pubblicazione delle sue opere... Il loro legame era particolarmente solido. Ecco, come ella iniziò una lirica scritta il Natale del 1912: M'aspetti, Giovannino? Ecco ritorno - dopo un'assenza così mesta e sola, - alla tua casa, al nostro bel soggiorno - e cerco un bacio tuo, la tua parola. Nella terza parte Pietro Paolo ripercorre oltre trenta anni di storia attraverso i diari di Mariù, mentre Sara, nella quarta, ci regala per immagini uno spaccato della vita della sorella del poeta, cantore della Valle del Bello (la natura) e del Buono (l'uomo).

La presentazione, alla presenza di un folto e attento pubblico



e di alcune autorità locali, è stata aperta da Maria Bruna Caproni, la quale ha sottolineato l'importanza del lavoro dei due autori sulla sorella del poeta. Subito dopo è intervenuto il sindaco di Barga Marco Bonini, che ha rimarcato come "i Pascoli" abbiano onorato, con la scelta di vivere sul colle di Caprona, la nostra meravigliosa terra. Quindi sono intervenuti Alessandro Adami, presidente della Fondazione Pascoli, che ha affermato come sia necessario continuare il lavoro fin qui svolto, e il senatore Andrea Marcucci molto soddisfatto di quanto si stia facendo per la valorizzazione dell'archivio e di Casa Pascoli. A seguire ha parlato Diana Toccafondi, Soprintendente Archivistico per la Toscana, che ha dato risalto all'opera di digitalizzazione e inventariazione degli archivi di Giovanni e Maria Pascoli, esprimendo poi il suo apprezzamento per la comunità di Barga dove, cosa rara da trovarsi, la storia loca-



le e la memoria collettiva della popolazione sono molte volte sentite come la stessa cosa e dove c'è, verso questi temi, una grande attenzione. Successivamente ha preso la parola Piero Biagioni che ha fatto un excursus sulla vita e le opere delle due figure che tanto lustro danno alla Valle del Serchio. Infine sono intervenuti gli autori che hanno parlato in sintesi del loro lavoro. Il pomeriggio letterario si è concluso con un rinfresco offerto dalla locale Misericordia.

Ivano Stefani



Lucchesia Viaggi

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

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

www.lucchesiaviaggi.com

IL VIAGGERE
Quando viaggiare diventa un piacere

WELCOME TRAVEL

I nostri servizi...

Pacchetti Viaggi

Biglietteria marittima

Lista nozze personalizzata

Noleggio pullman, auto

Visti e assicurazioni di viaggio

Biglietteria aerea linea e low-cost

Biglietteria pullman Italia ed estero

Biglietteria eventi sportivi e concerti

Novità: biglietteria ferroviaria c/o

Stazione di Mologno (tel. 0583 723071)

Partenze di Gruppo...

Malta & Gozo, 14-17 Marzo, € 599 a persona;

L'Egitto dei Faraoni, 7-14 Marzo, € 930 a persona

Festa della Donna 8 marzo...

Perugia + Outlet, € 70 - Terme + Outlet, € 55 - Corso Fiorito a Sanremo, 8 marzo € 50

Le nostre Crociere...

Costa Deliziosa, (con trasferimento al porto), € 1135 a persona (5 Luglio 2015)

Costa Pacifica, (Mediterraneo) da € 699 a persona (30 Marzo 2015)

Concerti...

LIGABUE 28 Marzo Livorno; MENGONI 12 Maggio Firenze; VASCO 22 Giugno Bologna;

TIZIANO FERRO, 23 giugno Firenze

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

EXPO MILANO 2015:

Venite a scegliere il Vostro giorno Ideale per visitare questa bellissima esposizione!

Più di 1000 al Ciocco per il nuovo corso di Emma Morton

IL CIOCCO – “If you don’t groove you don’t move!” recita un detto famoso americano. Mai frase poteva essere più azzeccata per quello che abbiamo visto al Ciocco sabato 24 gennaio con l’atteso concerto di Emma Morton e la sua band, nell’ambito della programmazione del festival “Unplugged d’autore”.

Emma Morton e la sua strepitosa formazione, The Angry Penguins, sono stati davvero in grado di far muovere la gente che li ha ascoltati nell’auditorium del Renaissance Tuscany & Resort Il Ciocco e che ha assistito ad un concerto strabiliante, emozionante, coinvolgente.

Più di mille gli spettatori presenti. Non solo i fan barghigiani e lucchesi, ma gente di ogni età giunta da tutta Italia, da Napoli, da Milano, da Verona...

E’ stata una grande serata, un momento indimenticabile di bella musica e per la storia di questa artista che dopo il successo di X Factor ha dimostrato una ulteriore crescita, di aver ben capito il suo percorso e quella che è la sua strada, fatta di tante cose concrete, una voce sempre più convincente, degli inediti, scritti a quattro mani con il suo Luca Giovacchini che spaccano, una musica che mette insieme il meglio del pop, dell’elettronica, del soul e del R&B grazie anche ad una band composta di artisti con la A maiuscola: Luca Giovacchini, Paolo Pee Wee Durante, Matteo Anelli e Andrea Belani.

Vere chicche della serata gli inediti presentati per l’occasione: Forget Yourself, Gut and run, run, Fickle Fame, Bulletproof; inediti uniti ad alcuni cavalli di battaglia della sua partecipazione a X Factor, tutti rivisitati e arricchiti nella ricerca dei ritmi e delle sonorità. Che ci auguriamo siano il preludio all’uscita quanto prima di un suo CD.

Alla fine un’ora e mezzo di grande musica che nemmeno per un istante ha scalfito l’attenzione del pubblico. Prima dello scoppiettante finale sulle note di una versione “extendend” di Sing it back, il contributo di Camilla, anche lei ex concorrente di X Factor, con un omaggio ai Beatles (Let it Be), accompagnato per l’occasione al piano da Emma Morton.

Emma si è detta strafelice del successo del Ciocco: *“Per la prima volta, sopra un palco – ci ha raccontato – mi sono sentita libera di lasciare andare la mia spontaneità; sono stata completamente presa dalla musica, dall’ambiente, dall’atmosfera”*.



Emma tra i premiati degli “UK-Italy business awards”

MILANO – Varca i confini nazionali il successo della cantante scozzese (e barghigiana di adozione) Emma Morton che dopo la notorietà ricevuta con X Factor 8 e soprattutto il crescente apprezzamento riscosso in tutta Italia, vede riconosciuto il suo valore anche dalla sua terra di origine, la Gran Bretagna.

Emma, lo scorso 22 gennaio, è stata tra le personalità che hanno ricevuto a Milano, i prestigiosi “UK-Italy Business Awards”, nell’evento con il quale ogni anno il governo britannico riconosce formalmente il contributo delle aziende italiane che hanno scelto il Regno Unito, ma anche i talenti britannici che si trovano in Italia. L’evento era organizzato dal Consolato Generale Britannico di Milano.

Emma ha ricevuto lo speciale premio “Music is great”, come esempio di una talentuosa artista britannica emergente che sta riscuotendo numerosi successi in Italia. Con lei a ritirare gli “awards” tanti personaggi di spicco, tra i quali anche Gabriele Salvatores per il suo ultimo film “Il ragazzo invisibile” che fra l’altro per la colonna sonora vede anche una collaborazione di Luca Giovacchini, compagno di Emma Morton.

“Questo premio – è stato il commento di Emma – mi rende orgogliosa perché viene dalla Gran Bretagna, dalla mia terra; sono felice nel sapere che il mio lavoro viene riconosciuto e celebrato anche nel Regno Unito”.

Ma c’è di più. Milano la vuole tra i protagonisti degli eventi di Expo 2015. Quasi certo un concerto di Emma con il suo gruppo che potrebbe essere legato al nome di qualche grande star internazionale.

CON LA MUSICA DI EMMA MORTON

Presentata a Barga la nuova 500X

BARGA – Serata mondana il 13 gennaio a Barga per la presentazione, con una apericena in grande stile accompagnata dalla voce di Emma Morton e dalla chitarra di Luca Giovacchini, della nuova Fiat 500x, il nuovissimo crossover di casa Fiat arrivato anche alla concessionaria Lunatici.



Ospite d’eccezione per il lancio della nuova vettura appunto Emma Morton che ha dato un tocco particolare di eleganza e arte a questo evento, richiamando non solo appassionati di auto, ma anche tanti fan della cantante che non si sono lasciati scappare l’occasione

fuori programma di sentire ancora una volta la sua voce.

A fare gli onori di casa invece, per il lancio della vettura, Alessandro Lunatici con tutto il suo staff in una serata che ha visto la presenza di centinaia di perso-

ne ed anche la visita del sindaco di Barga, Marco Bonini.

Inutile aggiungere che l’esibizione di Emma e Luca è stata molto gradita dai presenti, ma uguali consensi li ha riscossi anche il nuovo modello di casa Fiat

Il Giornale di BARGA

giornaledibarga.it

Direttore Responsabile: Luca Galeotti

Capo Redattore: Maria Elena Caproni

Redazione: David Sesto, Nicola Boggi, Pier Giuliano Cecchi, Ivano Stefani, Luigi Cosimini, Augusto Guadagnini, Flavio Guidi, Raffaele Dinelli, Sara Moscardini, Antonio Nardini, Vincenzo Passini, Ubaldo Giannini.

Foto: Massimo Pia, Graziano Salotti, Foto Borghesi, giornaledibarga.it

Traduzioni: 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 per consentire la spedizione postale del periodico.

I dati non sono ceduti, comunicati o diffusi a terzi.

L'orgoglio del Liceo Classico di Barga

BARGA – È stato, bisogna proprio dirlo, la notte del “*Liceo Classico pride*” quella andata in scena venerdì 16 gennaio, in contemporanea con altri 75 licei classici in tutta italiana, al Classico “Ariosto” di Barga: insegnanti, dirigenza della scuola, ma soprattutto i bravissimi studenti di questo istituto ci hanno messo tutto il loro impegno, in questa specialissima “notte bianca” per lanciare un forte messaggio per la salvaguardia dei licei classici in Italia, un percorso di studi ormai sempre meno battuto dai giovani, e che invece, se scomparisse, rappresenterebbe, e questo è stato anche il pensiero espresso da insegnanti e ragazzi, una grave perdita per l'arricchimento del tessuto artistico, culturale, letterario italiano.

Il Classico di Barga non è certo immune da questa crisi ed è anzi forse uno degli istituti scolastici del genere che rischia di più in questi anni, ma Barga ed insieme a Barga sarebbe bene che se ne rendesse conto anche tutta la Valle del Serchio forse fino ora poco attenta alle proposte importanti di questa scuola, deve conoscere il valore assoluto di salvaguardare la presenza dell'Ariosto anche in questa terra. In questo territorio dalla grande storia classica e dalla grande cultura, rappresentata, prima tra tutti, dalla presenza e dalla produzione poetica di Giovanni Pascoli.

Da qui l'idea di organizzare anche a Barga questa speciale serata, una no-stop di musica, cultura classica e moderna, creatività

latina, greca, italiana, britannica, proposta dai ragazzi anche per ribadire la modernità e l'attualità di una formazione classica, tutt'altro che stantia; l'attualità di una scuola come il Liceo Classico che mai come al giorno d'oggi, rappresenta un importante messaggio ed un importante insegnamento per affrontare l'oggi.

C'era tutto questo nella partecipazione della scuola dell'ISI di Barga, alla prima «Notte Nazionale del Liceo Classico». L'iniziativa, partita a livello nazionale dalle pagine di Facebook, era stata appunto pensata come orgogliosa difesa del valore formativo del Liceo Classico barghigiano, sull'onda delle polemiche che negli ultimi tempi lo hanno investito, fra proposte di abolizione, “processi” pubblici e discussioni sulla stampa e sul web.

La «Notte del Liceo» ha visto alternarsi sul palco studenti e docenti che insieme hanno realizzato una ben fatta performance che ha unito classico e moderno grazie a teatro, letture di testi di autori classici e non, fino a conferenze su tematiche legate alla cultura classica per non dimenticare poi la musica espressa dai gruppi in cui militano gli studenti.

In scena per i ragazzi, tanti studenti del Liceo, impegnati in letture e vere e proprie performance teatrali, i gruppi musicali Sound, The Strangers, Outsider, la cantante pop Caterina Pieretti accompagnata dal pianista Andrea Anfuso, i docenti di oggi e di ieri delle scuole barghigiane, Graziel-



la Cosimini e Vincenzo Placido, Vincenzo Bellino e Gabriele Orsi, l'attrice Valeria Belloni.

La conclusione, così come in contemporanea in tutti i licei partecipanti, con la lettura, in greco e in traduzione italiana, del *Notturno* di Alcmene, testo estremamente suggestivo a degno coronamento di una serata speciale e magica che ha senza dubbio reso

onore al valore di questa scuola e soprattutto alla formazione fornita ai ragazzi che la frequentano.

La serata ha visto i saluti ed i ringraziamenti della principale organizzatrice, la prof.ssa Alessandra Venuti e della dirigente dell'ISI di Barga, Catia Gonnella che ha lanciato un accurato appello a difendere ed a contribuire all'esistenza del Liceo Classico Ariosto.



PERLA
PROFUMERIA
CENTRO ESTETICO
1993

Make-Up
Cosmetica
Profumeria
Accessori Moda










Centro ricostruzione unghie
Centro Estetico
Centro Benessere
Solarium

esperienza e professionalità al servizio della tua bellezza
Via della Repubblica - Fornaci - Tel. 0583 709975

L'Istituto Comprensivo a "Scuola per EXPO 2015"



FILECCHIO – Tanto impegno e tanto entusiasmo da parte delle scuole dell'Istituto Comprensivo "G. Pascoli" di Barga nell'ambito del progetto legato al concorso nazionale "La Scuola per EXPO 2015", mirato a sviluppare sulle tematiche di EXPO 2015 strumenti conoscitivi e comunicativi basati sull'utilizzo delle tecnologie digitali.

Lunedì 15 dicembre la scuola primaria "Fratelli Cervi" e la scuola dell'infanzia "Casa Giocosa" di Filecchio hanno collaborato alla realizzazione di un videoclip dedicato ad uno dei prodotti più importanti della tradizione alimentare della Media Valle: la polenta.

"Il sorriso della terra" è il titolo del video che illustra il tema alimentare proposto, ne documenta la tradizione e si conclude con una canzone inedita scritta e interpretata dai bambini. La mattinata, che ha permesso agli alunni, grandi e piccoli, di avvicinarsi a questo alimento e di indagarne tutte le caratteristiche e le fasi del ciclo produttivo, si è conclusa con la spannocchiatura del granturco e con un assaggio collettivo della polenta "incaciata" offerto da parte della Associazione Culturale Polentari di Filecchio a tutti i 130 alunni, ai loro insegnanti e alla preside Patrizia Farsetti. Una bella esperienza realizzata grazie alla fitta rete di relazioni che l'istituzione scolastica intrattiene con il territorio. Il progetto è stato ultimato il 9 gennaio.

I docenti dei due plessi scolastici unitamente alla dirigente Farsetti, ringraziano i "polentari" e i genitori che hanno collaborato per la buona riuscita dell'iniziativa.

Un ringraziamento speciale all'Associazione Culturale Polentari d'Italia di Filecchio per aver anche sostenuto le spese della scuola per la realizzazione del video e aver così permesso agli alunni di divenire ambasciatori delle tradizioni locali.

70mila euro in più per i P.E.Z.

BARGA – Mancavano circa 70 mila euro all'appello, per quanto riguarda il contributo regionale nell'ambito delle linee guida del "piano educativo zonale 2014-2015".

Rispetto all'anno precedente lo stanziamento deciso dalla Regione Toscana era stato fissato nelle settimane scorse a soli 180 mila euro rispetto ai 250 mila versati nell'anno scolastico precedente, ma adesso il problema è stato risolto con un ulteriore contributo regionale destinato ai PEZ.

Lo ha reso noto Renzo Pia, uno degli ultimi atti assunti in qualità di assessore alla pubblica istruzione del comune di Barga e di presidente della articolazione zonale della conferenza dei sindaci per l'Istruzione: "Dopo la notizia del minor contributo previsto ci eravamo mossi con un incontro, alla presenza anche dei nostri parlamentari, con l'assessore regionale Bobbio al quale avevamo fatto presente le difficoltà che il minor finanziamento avrebbe comportato per le nostre scuole. Per noi la cifra di 250 mila euro era e rimaneva la quota indispensabile, la risorsa fondamentale per garantire il mantenimento e lo sviluppo di tutte le scuole della Valle del Serchio. Fin da subito ci fu l'interessamento dell'assessore e poi anche quello del Governatore della Regione, Enrico Rossi, a cercare di trovare quei 70mila euro mancanti, e adesso è arrivato il via libera. Il giorno 13 gennaio la giunta regionale ha deliberato la seconda quota di 70 mila euro, mantenendo quindi gli impegni assunti con le istituzioni della Valle del Serchio".

Albergo Ristorante LA TERRAZZA

mini appartamenti
sale per riunioni e cerimonie
piscina panoramica

Albiano - Castelvecchio Pascoli allaterrazza@libero.it - www.laterrazzaalalbiano.it Tel. 0583 766141 - 766155 - 766175

CARRARA LIA

VORWERK Folletto

Assistenza Autorizzata

FORNACI DI BARGA - TEL. 0583 709919 FAX 0583 1798141

BARGO-SCOZZESI IN EVIDENZA

La storia di Adrian e Susan Pieraccini

ST. ANDREWS (SCOZIA) – C'era un pizzico di Barga anche nella vittoria di uno chef nell'edizione britannica 2014 di Masterchef: The professional, competizione dedicata non ai cuochi amatoriali come quella attualmente in onda su Sky in Italia, ma agli chef professionisti.

Il cuoco vincitore è Jamie Scott ed il suo legame con Barga sta nel fatto che Scott è sous chef del titolissimo ristorante Rocca a St. Andrews in Scozia, il cui proprietario è il bargo-scozzese Adrian Pieraccini con la moglie Susan.

La vittoria del suo collaboratore al Masterchef: The Professional in onda sulla BBC, è indubbiamente un altro riconoscimento del prestigio e della qualità delle attività di ristorazione gestite dalla famiglia Pieraccini in Scozia e di una brillante carriera in questo settore, che ne fanno un altro eccellen-

te rappresentante dell'operosità, dell'ingegno e della professionalità che hanno contraddistinto la storia di tanto bargo-scozzese.

Adrian ha cominciato la sua carriera nella città di Inverness dove ha sempre condotto ristoranti di altissimo livello e anche un albergo, che si chiamava Rocpool, con il quale ha vinto per 3 anni consecutivi il riconoscimento di "migliore piccolo Hotel" del Regno Unito. Con la moglie Susan sono oggi considerati tra i migliori ristoratori della Gran Bretagna, con una lunga storia di locali da Inverness fino a Dubai, sempre caratterizzati dalla elevata qualità e dalla raffinatezza della proposta gastronomica.

Ora Adrian è il titolare del ristorante Rocca a St. Andrews, proprio all'interno del più prestigioso campo da golf dell'intero Regno Unito, dove, come ci ga-

rantisce anche il comune amico Michael Biagi, si mangia divinamente un mix tra tradizione scozzese ed estro della cucina italiana, il tutto accompagnato dai migliori vini italiani.

Recentemente ha avviato anche un nuovo locale per una prestigiosa catena di alberghi, in quel di Edimburgo. Hanno cercato Adrian e Susan Pieraccini per usufruire del loro "know how"; per dare un'impronta di stile e qualità a questo nuovo ristorante. La società che lo ha chiamato ha investito nel progetto 500mila sterline nella ristrutturazione, indice della fiducia e rispetto altissimo con quale Adrian viene considerato.

Con Barga e con questa terra i legami sono più che saldi. Adrian si è diplomato all'istituto alberghiero di Massa, in compagnia peraltro di uno chef di casa nostra: Riccardo Orsucci. Il babbo Henry



e la mamma vivono a Castelvecchio Pascoli ed Adrian e Susan hanno una villa in Piangrande dove passano le loro vacanze.

Non sarebbe male se la nostra Amministrazione Comunale si ricordasse anche di lui e di Susan, nella prossima edizione del "San Cristoforo d'oro". Perché indubbiamente Adrian Pieraccini sta dando lustro in Scozia al nome di Barga.

TRA LE RIGHE WINTER FESTIVAL BARGA 2015

Da marzo incontri con tanti autori

BARGA – È stata presentata la terza edizione del "Tra le righe di Barga winter festival". L'evento, curato dall'amministrazione comunale con la Biblioteca e la collaborazione di Tra le righe libri, vedrà una serie di presentazioni a marzo con differenti argomenti: si va dall'incontro con il mondo islamico raccontato dalla giornalista Giuliana Sgrena, al rapporto tra l'uomo e gli animali con lo scrittore lucchese Vincenzo Pardini, e poi la grande storia e l'autobiografia raccontata dalla scrittrice Francesca Duranti, passando attraverso le scritture femminili, il genere giallo e la natura, vicina più che mai, alla gente della valle del Serchio, con il terremoto.

Si inizia lunedì 2 marzo alle ore 10,30 presso il teatro dei Differenti dove la giornalista Giuliana Sgrena incontrerà le scuole, parlando della condizione delle donne e dell'uso del velo nel mondo islamico. Sabato 7 marzo (alle ore 17 presso la sala della biblioteca) si parlerà

di scrittura femminile con Simonetta Simonetti, Brunella Bertoni, Silvia Redini, Maria Grazia Forli e Paola Ceccarelli.

Si prosegue sabato 14 marzo (ore 17) con Claudio Vastano ed il suo libro "Garfagnana la valle del terremoto"; sabato 21 marzo sempre in biblioteca i lettori potranno conoscere tanti autori di gialli e noir della nostra zona: Antonella Pellegrinotti, Marco Bonini (non il sindaco di Barga ma lo scrittore garfagnino), Beppe Calabretta, Pietro Paolo Pighini, Maria Pia Pieri, Simone Togneri. Mercoledì 25 marzo (ore 11 presso l'aula magna dell'ISI), si terrà l'incontro con Francesca Duranti e l'autobiografia al quale parteciperà la saggista Anna Lisa Del Carlo, autrice di uno studio su "La Bambina" della scrittrice lucchese.

Il winter festival Barga si chiuderà sabato 28 marzo (ore 16 presso Biblioteca Rosselli) con lo scrittore Vincenzo Pardini. Si parlerà della prefazione dello scrittore lucchese al romanzo

Tra le righe winter festival
Comune di Barga, Biblioteca comunale "Fratelli Rosselli" e Tra le righe libri

Un marzo ricco di libri con sei eventi letterari a Barga.

Lunedì 2 marzo alle ore 10,30 presso il Teatro dei Differenti incontro con la giornalista **Giuliana Sgrena**

Sabato 7 marzo alle ore 17 presso la biblioteca incontro sulla **scrittura femminile** con Simonetta Simonetti, Brunella Bertoni, Silvia Redini, Maria Grazia Forli e Paola Ceccarelli.

Sabato 14 marzo alle ore 17 **Claudio Vastano** presenta il saggio "Garfagnana la valle del terremoto".

Sabato 21 marzo ore 17 in biblioteca incontro sul **giallo** con Antonella Pellegrinotti, Marco Bonini, Beppe Calabretta, Pietro Paolo Pighini, Maria Pia Pieri, Simone Togneri

Mercoledì 25 marzo alle ore 11 presso l'aula magna delle scuole si terrà l'incontro con **Francesca Duranti**.

Sabato 28 marzo alle ore 16 in biblioteca incontro con **Vincenzo Pardini**. (In collaborazione con Arca della valle).

Evento in collaborazione con Libreria Poli
www.comune.barga.lu.it | www.tralerighelibri.it

"L'uomo e il cane" di Carlo Cassola, in libreria con una nuova edizione in questi mesi.



Produce liquori divenuti famosi, come il rinomato **Leone 70**, speciale per punch bianchi e al caffè.

Inoltre presenta una vasta gamma liquori dolci e secchi. Tradizione ed esperienza della sua produzione si fondano su un unico risultato: la **QUALITÀ**

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

liquori, sciroppi e non solo

La Nardini, antica fabbrica di liquori è nata a Barga intorno al 1890.

Da allora ha sempre indirizzato la sua produzione sulla qualità dei prodotti.

AMATORI

Nuovi importanti traguardi per i Gatti Randagi

BARGA – Mercoledì 3 dicembre 2014 i Gatti Randagi si sono laureati campioni regionali della Toscana per la stagione 2013/14. Dopo aver vinto il campionato provinciale nelle ultime due stagioni, la compagine di Barga si è cimentata con le migliori squadre della regione ed anche qui è stata la migliore.

La storia comunque non finisce qui, perché la squadra di Barga si è laureata campione d'inverno anche nella stagione corrente ed è in cerca di un favoloso tris, che non è mai riuscito a nessuno in provincia di Lucca.

Certo, la vittoria del trofeo regionale rimarrà nella storia... con questo titolo i Gatti hanno raggiunto il punto più elevato della loro più che ventennale storia, essendo stati fondati nel 1991, ma sempre mantenendo un'identità di squadra amatoriale, dove prima di tutto contano i rapporti umani, l'amicizia, lo stare insieme e poi viene il risultato sportivo.

Ora poi c'è un altro traguardo succulento in vista: in qualità di campioni regionali i Gatti difenderanno i colori della Toscana nel campionato nazionale che si terrà a Lignano Sabbiadoro, in provincia di Udine, dal 4 al 7 giugno 2015. Sarà sicuramente un'occasione per festeggiare e far bel gioco, come i biancoverdi sanno fare.



foto Ismaele Saisi

Bertolli e Boggi: che prestazioni!

LUCCA – Risultati di spessore per l'atletica leggera barghigiana e per il Gruppo Marciatori Barga con su tutti due formidabili prestazioni da parte di Edoardo Bertolli e Fabrizio Boggi. Il primo, impegnato a Lucca nella prima prova regionale dei lanci invernali, ha scagliato il disco da 1.750 a ben 46.35 metri risultando secondo soltanto al campione italiano di categoria in carica Fabbri; mostrando evidenti miglioramenti soprattutto a livello di gestione della gara e lasciando indietro molti atleti di categoria superiore. Fabrizio Boggi era invece impegnato a Firenze in una gara indoor all'impianto Ridolfi nei 60 metri dove ha lasciato tutti di stucco fermando il cronometro sul tempo di 7.79: uno dei migliori riscontri della sua categoria master in Italia.

Si può ben dire che lo sport mantiene giovani, ma migliorarsi sempre non è facile se non a prezzo di duri e mirati allenamenti, che non fanno difetto al nostro "dentista volante". Ma non solo: a Lucca erano pure in gara, nel lancio del disco maschile e femminile dei campionati di lanci invernali, Giacomo Monticelli e Veronica Biagioni; con la seconda che ha conquistato il terzo posto di categoria junior mentre il primo, benché febbricitante, ha stabilito il suo nuovo record personale, lasciando intendere di essere pronto per ben altre misure.

Luigi Cosimini

LE ULTIME DAI CAMPI DI CALCIO

BARGA – La squadra più in forma del comune è indubbiamente il Filecchio Fratres Calcio. Dall'inizio del campionato primeggia in classifica, si è laureata campione d'inverno di Terza Categoria e continua a vincere e convincere. L'ultima vittoria sabato 7 febbraio: 3-0 al Valdottavo. La partita ha ulteriormente dimostrato la maturazione di un collettivo che, pur non disputando una prestazione maiuscola, ha sempre comandato il gioco senza correre eccessivi pericoli. Tanti i singoli eccellenti, a cominciare dal bomber Massimo Cardosi. In più, i gialloverdi possono contare su di un pubblico di tifosi entusiasta e crescente.

In forma indubbiamente anche il Barga nel campionato di Seconda Categoria. La formazione biancoazzurra, saldamente al terzo posto in classifica, nell'ultimo turno di domenica 8 febbraio è tornata da Filettole con un buon punto. In virtù dell'ottima organizzazione di gioco e della solidità difensiva, il Barga rischia pochissimo e crea molte occasioni da gol. Angelini, Wurach e Berni sono alcuni tra i migliori in fase difensiva, mentre in avanti sono da premiare l'impegno di Canelli, Barbuti e Giannini, tra gli altri.

In Seconda Categoria anche Fornaci e Sacro Cuore. I rossoblù fornacini erano partiti bene, ma nelle ultime settimane sono scivolati in zona di centro-bassa classifica. Nell'ultimo turno, 2-2 nell'agguerrito derby proprio con il Sacro Cuore. Nonostante la superiorità numerica (il Sacro Cuore ha chiuso la gara in otto), il Fornaci non è riuscito ad ottenere quella vittoria che lo avrebbe portato in acque più tranquille. Un punto che non serve nemmeno al Sacro Cuore, penultimo a quota 9: una situazione che ammette poche recriminazioni.



affidati alle nostre mani esperte
Centro Medico di Fisioterapia

Direttore Sanitario dr. Giuseppe Benigni

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

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

Ci trovi presso l'ex Bottega del Fattore (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



**Dovunque
e Dintorni
Viaggi**

Estate 2015

prezzi speciali

per prenotazioni entro il 30 aprile

Vieni a trovarci!

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

CALCIO

Mattiello al Chievo-Verona



VERONA – *“Alla Juventus ho avuto la possibilità di allenarmi con grandissimi campioni. Tutti mi hanno aiutato giorno dopo giorno. Soprattutto Pirlo, Chiellini e Bonucci mi hanno dato molti consigli. Adesso sono qui al Chievo Verona a disposizione di mister Maran. Negli ultimi due anni ho giocato come terzino, sia a destra che a sinistra ma posso essere utilizzato anche come esterno alto di centrocampo. Fino all'età di 13 anni ero indeciso se giocare a tennis o a calcio, poi quando mi ha chiamato la Juve non ho più avuto dubbi.*

Arrivederci Torino! Inizia oggi la mia esperienza al Chievo Verona, una bella opportunità per me”.

Così il giovanissimo calciatore di talento borghigiano Federico Mattiello proveniente da una famiglia profondamente radicata a Barga dove vivono i parenti e dove il babbo Gianni gestisce il bel negozio di via della Repubblica di articoli sportivi. Lo ha scritto su Facebook nei giorni in cui ha raggiunto Verona dove è arrivato dalla Juventus, che in questi mesi ogni tanto lo ha messo anche in campo con profitto.

Di certo una importante esperienza per lui, che nella squadra del Chievo avrà sicuramente più occasioni per farsi esperienza e mettersi in mostra. La speranza è quindi di vederlo puntualmente in campo con i colori gialloblù. Non saranno quelli agognati di tanti nostri lettori juventini, ma sono comunque quelli giusti per far crescere ancora questo ragazzo, portacolori dello sport della Valle del Serchio.

In bocca al lupo, Federico.

RUGBY

Biagi ancora al “6 Nazioni”



ROMA – Nuova convocazione in nazionale per il gigante barghigiano del rugby Giorgio Biagi. Il giovane è stato convocato per il RBS 6 Nations, il classicissimo “6 nazioni”, da CT Jacques Brunel.

Brunel lo ha convocato, tra lo schieramento delle secondo linee, per le partite del 7 febbraio contro l'Irlanda allo Stadio olimpico di Roma (dove è stato schierato come titolare) e del 14 febbraio contro l'Inghilterra al Twickenham Stadium. Un'altra bella soddisfazione per il portacolori bargo-scozzese e soprattutto una nuova occasione per mettere in mostra le sue indubbie doti.

Figlio di padre scozzese, il barghigiano Michael Biagi, e madre italiana, Rosanna Marini, Biagi ha iniziato a giocare a rugby all'età di 13 anni mentre frequentava il Fettes College di Edimburgo. Trasferitosi a Milano per studiare all'Università Bocconi, ha militato dapprima nel Grande Milano e in seguito nell'Amatori. Nel 2009 Biagi ha debuttato nel campionato italiano Super 10 militando nei Cavalieri Prato, la stagione successiva si è unito alla franchigia degli Aironi impegnata in Celtic League. Dopo lo scioglimento degli Aironi, avvenuto nel 2012, Biagi è passato al Bristol per giocare nella RFU Championship; nel 2013 ha poi fatto ritorno in Italia firmando un contratto con la nuova franchigia delle Zebre, squadra con la quale milita nel campionato Pro12. Convocato durante le ultime due partite del Sei Nazioni 2014 in sostituzione dell'infortunato Alessandro Zanni, il 15 marzo Biagi ha esordito con la nazionale italiana giocando a Roma contro l'Inghilterra.

punto vendita >> Lucca

pensarecasa.it

www.facebook.com/pensarecasa.itLucca

CUCINE

ARMADI

CAMERE

CAMERE-

RETTE

SOG-

GIORNI

COMPLE-

MENTI

LETTI

Borgo a Mozzano (LU)
Via Lodovica - Piano di Gioviano

Tel. 0583 833 326 Fax 0583 833 111
lucca@pensarecasa.it - www.pensarecasa.it