Domenica 18 GENNAIO 2015

Anno LXVI – n° 777 – € 2,70

Il Giornale di BARGA

VOCE INDIPENDENTE DI UNITÀ IDEALE CON I BARGHIGIANI ALL'ESTERO

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

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

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

Un Natale sotto tono?

Qualcuno dice che queste feste di Natale siano state un po' sotto tono. Con meno gente in giro e meno voglia di baldoria.

Certo è solo un impressione, ma siccome dati ufficiali non esistono, non ci resta che prenderne atto. Davvero qualcosa è cambiato a Barga e dintorni tanto da attirare meno gente per lo shopping, e le feste e le manifestazioni tipiche delle feste natalizie – bevute in compagnia, uscite serali anche infrasettimanali, esternazioni varie ed eventuali di letizia, turisti in visita per qualche giorno – sono state più melense?

Se davvero fosse così non ci sarebbe da stupirsi né da biasimare questo o quello. I soldi in tasca sono sempre meno e le certezze per il futuro sono sempre più evanescenti, e già questo è sufficiente a intristire tutti.

Se poi consideriamo che, mentre l'offerta di beni e servizi casalinga resta più o meno sempre la stessa, il mondo fuori si ingrandisce a dismisura con possibilità di acquisti online e voli low cost che portano in tutto il mondo, è facile capire che Barga, Fornaci e dintorni non siano più l'ombelico del nostro mondo.

Per contro, grazie alle mille finestre aperte dal mondo di Facebook, abbiamo sbirciato nelle case e nelle vite di amici e conoscenti e ci è sembrato di riconoscere un certo ritorno di fiamma per il tepore casalingo, le cene tra amici e parenti e l'amore per le tradizioni.

Sono davvero molte le foto pubblicate durante le passate vacanze che ritraggono infornate di befanini, tovaglie cariche di tortelli appena confezionati, centri tavola fatti a mano e ancora nonne e nonni riuniti assieme ai nipoti e amici con i calici alzati.

Allora forse, sempre secondo nostra sensazione, possiamo concludere che chi non abbiamo visto fuori a riempire le piazze per l'ultimo dell'anno fosse a casa a mangiare tortelli casalinghi e chi non si attardato a bere poncini nei giorni prima di Natale lo abbia poi fatto a casa con tutti gli amici, come si faceva un tempo.

Per contro, però, c'è chi dice che in realtà le ultime festività del 2014 sono trascorse come quelle degli ultimi anni: le cose sono sì cambiate, ma da alcuni anni a questa parte si sono anche stabilizzate, e di flessioni, sia come vendite che come presenze di visitatori, non ce ne sono state di significative. E poi, c'è da considerarlo, negli ultimi giorni dell'anno ha fatto un gran freddo, e attardarsi per le strade e per le piazze non era certo un piacere.

Chi ha ragione dunque? Forse tutti, sia coloro che vedono il bicchiere mezzo vuoto ("si è vista davvero poca gente in giro a comprare e festeggiare") sia coloro che lo vedono mezzo pieno ("per fortuna non ci sono state ulteriori cali dopo l'arrivo massiccio della crisi!").

Di qualunque categoria facciate parte, comunque, buon 2015.

GLI AUGURI DEL SINDACO

"Quello che mi aspetto per tutti i barghigiani"

BARGA – Le riflessioni de primo cittadino di Barga, Marco Bonini su questo 2015 appena iniziato. Le sue aspirazioni, i suoi desideri per questa comunità e gli obiettivi che il comune intende realizzare, in questa intervista.

Il capo del governo Matteo Renzi ha esortato a vivere il prossimo anno con maggiore ottimismo. Lei che cosa ne pensa: come dobbiamo affrontare questo 2015? Un pizzico di ottimismo può servire a cambiare le cose?

L'ottimismo ci vuole sempre. Bisogna pensare che le cose possano cambiare e per farlo non possiamo che essere ottimisti. Credo che Renzi dica il giusto quando afferma questo e quando dice che sia necessario l'impegno di tutti per migliorare le cose. Noi, in quanto amministratori della cosa pubblica, dobbiamo essere i primi ad impegnarci, ma se vogliamo uscire da questi anni difficili che sta vivendo tutta l'Italia è l'intero paese che deve dare il suo contributo per quanto è possibile.

Per quanto riguarda il nostro comune io mi ritengo in questo un amministratore fortunato. Il nostro territorio è vivo, ricco di tanti volontari e di tante associazioni attive e presenti sul territorio e che fanno tanto per lo sviluppo ed anche per migliorare questo comune. Insieme a tutti loro, insieme ai tanti cittadini di buona volontà di questo comune, possiamo sicuramente lavorare tutti insieme per un 2015 migliore.

Che cosa si aspetta per i barghigiani dal 2015?

Mi aspetto che per Barga, per tutto il comune, sia un anno migliore. Abbiano avuto un 2014 difficile che è iniziato ed è continuato, così come gli ultimi mesi del il 2013, con i grossi problemi che sono venuti dagli eventi alluvionali. Va ricordato quello che è successo a gennaio, a cominciare dalla vicenda di Piaggiagrande.

Il 2014 è stato però anche un anno difficile dal punto di vista occupazionale con tante problematiche che ha vissuto anche il nostro territorio.

Per questo mi aspetto e mi auguro un 2015 migliore. Anche perché non mancano, proprio seguendo il discorso sull'ottimismo, segnali positivi: rimanendo ai temi citati sopra, per Piaggiagrande sarà completata in questo avvio di 2015 la prima parte della nuova viabilità della strada vecchia di Renaio, inghiottita dalla frana; a livello occupazionale il 2015 porterà invece l'avvio del nuovo stabilimento Kedrion a Castelvecchio e dell'azienda Idrotherm. Questo mi fa guardare avanti con più ottimismo.

Quali saranno i principali interventi che realizzerà il Comune nel 2015?

Gli impegni principali saranno nell'ammodernamento e nel potenziamento delle nostre scuole da una parte e nelle infrastrutture che possono garantire una migliore qualità della vita per tutti i cittadini.

Intanto vogliamo procedere nei tempi previsti nel completamento dei vari interventi in corso sul territorio. Speriamo inoltre di ottenere i finanziamenti richiesti per completare l'intervento di ripristino della strada di Mologno ed eliminare quel senso unico alternato che è motivo di disagio per tanti cittadini. Mi auguro che possa anche essere l'anno per far partire i lavori per la raccolta delle acque piovane di Piangrande, Via Mozza e Via XXV Aprile, che sono la causa dei grossi problemi di dissesto idrogeologico della zona di Mologno. Per le scuole vogliamo proseguire sul cammino intrapreso ormai da tanti anni e che come ultimo risultato ha portato all'inaugurazione della nuova primaria di Fornaci. Abbiamo finanziamenti che partiranno a breve e presto verrà realizzato, grazie alla Provincia, anche il nuovo laboratorio di cucina della scuola alberghiera.

Per concludere, il suo augurio speciale a tutta la comunità

L'augurio di un 2015 che conceda a tutti di passare dalla speranza alla concretezza di veder migliorare la nostra situazione, ma anche l'augurio di salute e di tranquillità maggiore rispetto al 2014. Chiudiamo, come detto, un anno difficile; anche con tante persone a noi care che non ci sono più e che ci hanno lasciato a volte inaspettatamente. L'augurio che questo 2015 sia più dolce, più sereno per tutti anche negli affetti di chi ci circonda nella famiglia, nel lavoro, nelle amicizie.

Parrucchiera
Maria Cristina e Ilaria
uomo e donna
Ogni mese nuove promozioni!
Barga, Via Piero Gobetti, 21 Tel. 346 9489047

IN ONDA SU RAI 2 IL 24 E 25 GENNAIO

Barga in gara a "Mezzogiorno in famiglia"

BARGA – Barga protagonista a fine gennaio della popolare trasmissione del sabato e della domenica "Mezzogiorno in famiglia" in onda su Rai 2 alle 11,30 e condotta da Amadeus, Alessia Ventura e Sergio Friscia

La puntata in questione sarà quella di sabato 24 e domenica 25 gennaio prossimi, ma già il 21 gennaio Barga sarà al centro di alcune riprese televisive.

La notizia è stata resa nota dall'assessore al turismo ed alla cultura del comune di Barga, Giovanna Stefani.

"Per Barga – ha commentato – *si tratta di una grande opportunità di promozione per il proprio territorio e per le sue bellezze. Il programma è appunto dedicato a far conoscere paesi e città d'Italia e non mancheranno spunti e riprese sulle nostre offerte enogastronomiche, ma anche sugli angoli e gli scorci più suggestivi della cittadina".*

Barga sarà nel programma grazie al gioco che di puntata in puntata coinvolge due comuni italiani. In palio, quale premio finale per il vincitore del torneo tra comuni, uno scuolabus.

Il prossimo 24 e 25 gennaio a Roma scenderà una squadra di concorrenti in rappresentanza del comune di Barga che parteciperà ai giochi in diretta. Ma alcuni giochi verranno registrati anche nel cuore di Barga Vecchia, in Piazza Angelio, dove il 21 gennaio, nel corso della mattinata, ci saranno le riprese dei collegamenti esterni che poi andranno in onda nel programma. Nel corso della mattinata anche le riprese dedicate a Barga e ci sarà anche uno spazio dedicato alla enogastronomia locale con in scena i "Polentari" di Filecchio.

La popolazione è invitata a partecipare.

INTERVISTA CON IL CONSIGLIERE TIZIANO PIERETTI

Un punto di riferimento per il nostro territorio

BARGA – La Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca quale punto di riferimento importante e sempre più basilare per far fronte alle problematiche legate allo sviluppo sociale, culturale ed economico della Garfagnana e della Media Valle del Serchio. Un'attenzione a questo nostro territorio da sempre riconosciuta, ma che assume ancor maggiore significato soprattutto in questi anni difficili, che hanno messo in crisi il sistema di crescita e di salvaguardia del patrimonio urbano e culturale della vallata. Una realtà, quella della Fondazione, che sta fornendo un appoggio fondamentale anche per le capacità di azione dei nostri enti locali e ne è riprova l'impegno a favore dell'edilizia scolastica della Valle del Serchio dove per il triennio 2012-2015 sono stati erogati contributi per diversi milioni di euro senza i quali non sarebbe stato possibile avviare progetti per la costruzione di nuovi edifici scolastici, la ristrutturazione delle scuole esistenti e il loro adeguamento alle norme vigenti.

Portavoce della Fondazione sul nostro territorio è il barghigiano di adozione Tiziano Pieretti, 52 anni, sposato con due figli, AD della Industria Cartaria Pieretti, entrato nel consiglio di amministrazione due anni orsono con il rinnovo del mandato conferito al presidente Arturo Lattanzi; a svolgere il ruolo di rappresentante del nostro territorio lasciato vacante da Alessandro Bianchini, rimasto in carica per il massimo di due mandati previsti all'interno del consiglio direttivo, dove ricopriva l'incarico di vice presidente.

Proprio con Pieretti abbiamo fatto il punto della situazione sugli impegni e l'attenzione della Fondazione CRL per il nostro territorio e di quello che sarà per il 2015.

Quali sono stati i principali impegni della Fondazione nel 2014?

Un impegno riconoscibile nei numerosi progetti realizzati sia direttamente sia indirettamente, con il contributo della Fondazione, in vari campi: dal recupero delle fortezze della Garfagnana, alla partecipazione ad importanti progetti culturali come la mostra dedicata a John Bellany a Barga, agli interventi nel settore sanità e per il supporto di tante associazioni impegnate nel sociale sino ai significativi contributi per il settore dell'edilizia scolastica.

Anche in Valle del Serchio la Fondazione ha operato sulla convinzione, opinione espressa più volte dal presidente Lattanzi, secondo cui la congiuntura economica e sociale impone la creazione di sinergie utili a "fare sistema" con gli enti locali e dare vita a una serie di progetti strategici sull'esempio di quelli messi a punto per il rinnovamento degli edifici scolastici della provincia.

Per la Valle del Serchio, a livello di edilizia scolastica, la Fondazione ha stanziato per il triennio 2012-2015 oltre 5 milioni di euro che sono serviti, in sinergia con gli impegni degli enti locali e sovracomunali, a garantire una più elevata sicurezza delle scuole presenti in un territorio dove si deve fare i conti anche con l'elevato rischio sismico e dove quindi è fondamentale garantire la massima sicurezza ai ragazzi. Vorrei ricordare nello specifico gli importanti fondi messi a disposizione per gli adeguamenti antisismici delle scuole superiori di Barga, per la realizzazione della nuova scuola materna e della nuova scuola elementare di Fornaci, ma anche per il nuovo polo scolastico di Gallicano, per Molazzana, per le scuole di Castelnuovo Garfagnana, ecc..

Non è mancata poi la nostra attenzione a supporto delle attività delle categorie deboli, di quelle associazioni che svolgono sul territorio una importante opera nel settore sociale, ma anche un impegno a favore della salvaguardia dello storico patrimonio artistico ed architettonico che arricchisce la vallata. Come non ricordare l'importante partecipazione della Fondazione al Progetto Rocche e fortificazioni della Garfagnana, ma anche interventi mirati come quello per il restauro della Rocca di Lupinaia e l'attuale intervento in corso per il restauro del tetto della Rocca Ariostesca di Castelnuovo.

E per il 2015?

Non mancherà la nostra consueta attenzione verso le esigenze della Valle del Serchio nei settori che vanno dalla scuola, al sociale, al patrimonio artistico. Tra i progetti in corso appunto quello della Rocca di Castelnuovo, ma anche quello davvero importante per realizzare il nuovo polo scolastico di Piazza al Serchio, a seguito dell'inagibilità del vecchio edificio in seguito al terremoto del 2013.

Parteciperemo anche al progetto per la realizzazione del nuovo laboratorio a servizio dell'Istituto Alberghiero di Barga con un importante contributo, ma proseguirà anche il nostro impegno, già avviato nel corso di questi anni, per aiutare il sistema scolastico locale a crescere e svilupparsi utilizzando le tecnologie informatiche, attraverso la fornitura a tutte le scuole provinciali dei più moderni strumenti come le lavagne interattive multimediali.

In totale, ma il dato in questo caso riguarda l'intero territorio provinciale, il documento programmatico approvato prevedeva in circa 28 milioni di euro la somma che la Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca aveva stanziato per gli interventi istituzionali 2015, ribadendo e rafforzando il proprio ruolo nell'ambito della crescita sociale, culturale ed economica del territorio della provincia di Lucca; purtroppo dovremo sicuramente rivedere il tutto, tenendo conto delle disposizioni previste dalla Legge di Stabilità 2015 in materia di tassazione sui dividendi e che riguarda anche le Fondazioni: l'impatto negativo sull'avanzo di esercizio determinato dall'eventuale applicazione delle disposizioni normative citate è stimabile in un prelievo di circa 16 milioni di euro rispetto ai 10,3 degli scorsi anni. Circa sei milioni di euro in meno da investire quindi sul territorio. È da apprezzare in tal senso l'importante lavoro svolto dal senatore Andrea Marcucci per cercare di portare ad una interpretazione corretta e meno stringente di questa tassazione e soprattutto per far capire al Governo che questo provvedimento alla fine viene a penalizzare non tanto le Fondazioni, ma i territori che beneficiano dei loro contributi. Il suo è stato senza dubbio un lavoro importante, ma di certo l'incremento della tassazione avrà ripercussioni sulle erogazioni della Fondazione.

Due parole su questa sua esperienza all'interno del consiglio di amministrazione.

La sensazione è stata da subito estremamente positiva. L'intesa con tutti i componenti, a cominciare dal presidente Arturo Lattanzi e proseguendo con il vicepresidente Maido Castiglioni, per arrivare agli altri miei colleghi è stata subito massima ed estremamente positiva. Mi ha colpito soprattutto la capacità di saper entrare e condividere le problematiche del territorio. Della massima vicinanza anche alla nostra terra. In generale ho poi trovato una struttura competente, capace ed estremamente disponibile a condividere il lavoro degli altri, a farlo proprio. Un problema, una istanza presentata da un componente diventa immediatamente l'impegno condiviso di tutti. C'è insomma un clima estremamente collaborativo, sereno, e questo permette di essere particolarmente vicini e sensibili alle esigenze del territorio.

LA MONTAGNA CHE RESISTE

In Val di Vaiana la tradizione della battitura delle castagne

VAL DI VAIANA – La montagna barghigiana è viva, grazie a quelle poche famiglie ancora presenti sul territorio; resiste, grazie a questa gente, che ci mette ogni giorno sudore, fatica e tanta passione; ci crede, perché nessuno tra questi abitanti guarda al futuro con pessimismo ed anzi spera che le cose possano cambiare, che ancora si possa fare qualcosa per salvare le tradizioni della montagna e la montagna stessa. Tutto questo lo hanno dimostrato le genti di Val di Vaiana, la valle che si affaccia sul Corsonna nel comune di Barga, dove, grazie alla spinta ed alla passione di quello che qui tutti chiamano il Giovannino, al secolo Giovanni Giovannetti, è stata organizzata lo scorso 29 novembre una giornata speciale alla scoperta delle tradizioni legate al castagno ed alle castagne che qui per secoli sono state la principale fonte di sostentamento.

Una giornata dedicata a mostrare come si faceva e come si fa la pulitura delle castagne, il processo finale prima di avviarle alla macinazione; per ricavare quella farina dolce che qui era la base di tanti piatti fondamentali per la dieta quotidiana.

Assieme a Giovannino gli abitanti della zona, le 8 o 9 famiglie che in una specialissima "comunità montana" hanno unito le forze, messo insieme il magro raccolto di quest'anno, forse poco più di venti quintali (*che comunque sia rappresentano già una ripresa rispetto alla raccolta 0 dello scorso anno – n.d.r.*) ed infine sono arrivati a questa giornata. Era da anni che non si faceva questo, soprattutto che non si riuniva tutta la comunità. Con la presenza peraltro dei bambini del gruppo folklorico della Muffrina ad aprire la mattinata insieme ai bambini del posto. *"Volevamo che i nostri bambini vedessero questo* – ci ha spiegato Giovanni Giovannetti – *perché anche loro non dimentichino quello che è stata la nostra storia"*. Tra i presenti anche l'assessore alle politiche della montagna, Pietro Onesti; intervenuto alla mattinata, ci garantisce che la bella idea di Giovanni e degli abitanti di Val di Vaiana dovrà diventare un appuntamento fisso nei prossimi anni, per raccontare quelle che sono le nostre tradizioni.

Alla Vetricia c'è il "gatto delle nevi"

RENAIO – Crescono le opportunità di sviluppo degli sport invernali per la nostra montagna. Da qualche giorno è arrivato, acquistato dai titolari del Rifugio alpino "Giovanni Santi" alla Vetricia, Naik ed Elisabetta Marovelli, un bel gatto delle nevi, mezzo cingolato speciale che nelle stazioni sciistiche serve per livellare le piste da sci e da fondo.

Adesso, grazie al gatto delle nevi del rifugio, gli amanti dello sci alpinismo e dello sci da fondo potranno sfruttare meglio le opportunità che offre anche la montagna barghigiana, migliorando gli accessi delle strade che conducono sui crinali dell'Appennino per lo sci alpinismo, ma anche realizzando veri e propri tracciati per lo sci da fondo lungo la strada che conduce dalla Vetricia fino a Capo Corsonna ed al confine con il territorio modenese, tanto per fare qualche ipotesi

In più il mezzo speciale potrà servire anche in caso di soccorso o assistenza per escursionisti e scialpinisti che frequentano la montagna barghigiana.

La notizia è stata rilanciata dall'assessore alle politiche alla montagna del comune di Barga, Pietro Onesti che insieme all'ASBUC hanno comunque sostenuto ed appoggiato il bel progetto dei titolari del rifugio Santi.

"Si tratta – ha commentato proprio Onesti – *di un progetto che era allo studio da anni e che ora si realizza: indubbiamente ora la nostra montagna dispone di uno strumento importante per offrire nuove opportunità di attrazione, sviluppando le sue offerte sportive. Naik ed Elisabetta si meritano quindi un bel plauso per questa iniziativa"*.

La tradizione dell' "Otto alle otto"

TIGLIO – A Tiglio vige il detto: "All'appuntamento dell'otto alle otto non si può mancare!" e infatti, come da tradizione ogni 8 dicembre alle ore 8, i tigliesi si sono radunati presso il piazzale della chiesa di San Giusto per assemblare l'albero di natale del paese.

I partecipanti, utilizzando come base una secolare pianta di tiglio, riescono a mettere insieme un albero di natale di circa 20 metri che svetta sul colle più alto del piccolo paese e di notte rappresenta un punto luminoso visibile sia nella vallata barghigiana e in quella coreglina.

Una lavoro assai gravoso che dura tutta la mattinata ma che ha come ricompensa un'abbondante colazione a base di panettone, torte e vino novello. Un momento d'impegno ma anche di conviviale ritrovo per rinsaldare i legami e iniziare a preparare le feste natalizie.

Uno splendido periodo quello natalizio che comunque inizio con un augurio o come a Tiglio costruendo insieme un bell'albero, rimane e rimarrà sempre una delle nostre ricorrenze preferite, forse proprio perché ci fa sentire più di altre una vera comunità.

Raffaele Dinelli

Classe 2.0 alla scuola primaria di Fornaci

FORNACI – Parte dalla scuola primaria di Fornaci il progetto di informatizzazione della scuola che riguarda l'Istituto Comprensivo di Barga. Il 19 dicembre scorso infatti l'inaugurazione della prima classe 2.0, la classe I A che d'ora in poi ha a disposizione 18 tablet, oltre ad un microscopio elettronico, uno speciale scanner, il collegamento al web e naturalmente la LIM, la lavagna multimediale, per integrare quanto imparato con i metodi tradizionali ed i classici libri di testo e quaderni, con l'utilizzo di tablet.

Un progetto finanziato dal Ministero dell'Istruzione (10mila euro) che prosegue il percorso di informatizzazione delle scuole barghigiane iniziato con la dotazione in orso in tutte le scuole dell'IC di Barga delle LIM, grazie ad uno speciale contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca. A Fornaci però è stato compiuto un ulteriore passo in avanti, come illustrato anche dall'assessore all'istruzione Renzo Pia: *"Anche nel comune di Barga si sta investendo per ampliare l'offerta formativa dei ragazzi attraverso le nuove tecnologie. A Fornaci si inaugura la prima classe 2.0, ma l'impegno di tutti, scuola ed anche amministrazione comunale, è quello di proseguire su questa strada".*

Lo ha confermato la dirigente scolastica Patrizia Farsetti: *"Dalla classe prima della scuola di Fornaci, parte una sperimentazione che sarà messa a punto nei prossimi cinque anni per proseguire su questa strada anche negli altri plessi".*

Come spiegato dalle insegnanti Verusca Bechelli, Giuliana Nardini e Sabrina Giannotti (in veste anche di consigliera comunale), tablet, LIM e tecnologia non sostituiranno, ma

si integreranno invece, con libri di testo e quaderni.

Prima dell'inaugurazione della Classe 2.0 anche la presentazione del nuovo sito dell'Istituto Comprensivo (www.istitutocomprensivobarga.gov.it).

Divieto di sosta nel Viale della Stazione

FORNACI – Con un'ordinanza emessa il 20 dicembre scorso il comune ha dato finalmente una giro di vite alla situazione di viale Cesare Battisti (dai più conosciuto come viale della Stazione), la cui viabilità era spesso resa caotica a causa delle auto parcheggiate a lato strada.

Il viale in questione non è solo una zona residenziale nella quale negli anni si sono aggiunte una palestra e la sede di un'associazione, ma è anche l'unica via di accesso alla stazione ferroviaria, e quindi il traffico che vi si riversa, in certe ore del giorno è davvero importante e l'occupazione di una carreggiata da parte delle auto in sosta creava sistematicamente problemi di viabilità e di convivenza civile. Più volte i residenti hanno richiesto maggiore attenzione, ed alle loro voci si sono aggiunte negli ultimi mesi anche quelle del Comitato dei Pendolari.

Finalmente è arrivata una soluzione che potrebbe essere definitiva, con un ordinanza che istituisce il divieto di sosta per tutta la lunghezza del viale dalle 0 alle 24.

Come spiegato dal Comune, l'amministrazione comunale è convinta di questa decisione, dato che la mancanza di posti auto a servizio di via della Repubblica, negli ultimi anni è stata risolta con la creazione di un grande parcheggio (attualmente sempre vuoto) presso la stazione e con la risistemazione di piazzale Dalla Chiesa, tra l'altro facilmente raggiungibile da viale Battisti grazie a una traversa.

Gli architetti pistoiesi alla scoperta di KME

FORNACI – Il rame come copertura e come importate soluzione per l'edilizia e per l'arredo. Una soluzione innovativa, di notevole qualità e dalla durata praticamente illimitata. Un mercato al quale si rivolge anche la produzione di KME e dello stabilimento metallurgico di Fornaci.

In tale ambito uno dei numerosi eventi informativi che KME organizza per gli addetti ai lavori, si è svolto il 3 dicembre scorso a Fornaci con la partecipazione di venticinque architetti dell'Ordine di Pistoia, un corso di formazione sulle possibilità offerte dal rame e sulle soluzioni tecnologiche esistenti per il suo utilizzo, organizzato dall'Architectural Solutions di KME in stretta collaborazione con l'Istituto italiano del Rame, associazione no-profit che opera per la promozione e lo sviluppo degli impieghi del rame e delle sue leghe.

Gli architetti pistoiesi sono stati accolti s presso i locali della scuola lattonieri gestita da KME. A presentare i prodotti e tecnologie studiate dall'azienda, Simone Alberi, responsabile del settore Architectural Solutions; ed i rappresentanti dell'I.I.R. Dopo la parte teorica gli architetti giunti dalla provincia di Pistoia hanno preso parte anche ad una visita ai reparti produttivi dello stabilimento di Fornaci che si è svolta nel pomeriggio.

Il Presepe Vivente, serata di magia e tradizione

BARGA – Nonostante la bella serata, mite nel clima come non mai per questa manifestazione, è forse mancato un po' di pubblico per l'edizione numero 34 del Presepe Vivente di Barga andata in scena la sera del 23 dicembre scorso, perché per il resto non è mancato proprio niente: suggestione, tradizione di questo evento, gioia di incontrarsi e di passare una serata insieme prima del Natale, entusiasmo degli oltre 200 figuranti, organizzazione ad hoc a cura del Coordinamento Gruppi del Presepe Vivente, con in testa Enrico Cosimini ed il supporto del Comune di Barga con in testa invece il consigliere Stefano Santi.

Come detto, al di là del pubblico presente, che comunque non è stato poco, di certo il Presepe Vivente di Barga, la rappresentazione del genere più antica di tutta la vallata, non ha certo mutato il suo fascino e la sua magia, grazie anche e soprattutto all'impegno e alla buona volontà di tanti giovani e meno giovani barghigiani e non.

Tra i gruppi storici come sempre era presente quello della famiglia dei Troni dei Barucci, che non manca mai a rappresentare le tradizioni della vita contadina *(in piazza San Felice dove era presente anche la tradizionale carbonaia allestita da Pietro Guidi e Giorgio Cella – n.d.r.)*; i componenti del comitato di San Pietro in Campo, quelli di Castelvecchio e di Sommocolonia ed il positivo supporto dei figuranti storici de Gruppo La Ribalta di Gallicano con alcune rappresentazioni veramente d'effetto.

Tanti poi i giovani che hanno preso parte alla manifestazione ed alla rievocazione del presepe e tra le novità lo spettacolo fuori programma in piazza Angelio del natalizio e nordico falò rovesciato allestito dai Lake Angels che se la sono cavata bene anche a distribuire salsiccia e carne alla brace. Sull'aringo del Duomo, in attesa dell'arrivo della Sacra Famiglia, quest'anno anche la presenza della Sacra Schola, il coro della Community of Jesus che ha intrattenuto il pubblico con tradizionali canti natalizi sacri.

Il percorso è stato quello degli scorsi anni con partenza da piazza del Comune dove anche quest'anno si poteva ammirare la rappresentazione di una vecchia scuola elementare; altri bambini, quelli della IV A della primaria di Barga, facevano il loro lavoro di figuranti a Porta Macchiaia con l'ausilio dei loro genitori.

Per una serata intera, tanti antichi mestieri sono tornati a rivivere in Barga vecchia, dove a metà di una serata umida, ma non fredda e quindi clima ideale, è passata la sacra famiglia che poi ha raggiunto l'aringo del Duomo; qui la natività è stata annunciata dalle campane del Duomo di Barga e da un

grandissimo rosone luminoso che ha illuminato il cielo a rappresentare la stella cometa: il segnale per richiamare ad adorare Gesù Bambino *(era la piccola Anna Cella – n.d.r.)* i Re Magi ed insieme tutti i figuranti e tanta gente.

Alla fine è stata una bella serata, piena di magia e dal perfetto clima natalizio.

Una Befana in grande stile

BARGA – *Ecco donne la Befana, non è quella degli altr'anni, ha mutato vesti e panni.* Inizia così la celebre canzone che accompagna i riti della tradizione della Befana barghigiana, una delle più sentite e conosciute dell'intero territorio della Valle de Serchio. E se è vero che con il passare del tempo qualche cosa è mutato nella tradizione, è altrettanto vero che la festa "made in Barga" non ha certo mutato la sua capacità di attrazione richiamando, tra il pomeriggio e la sera della vigilia, migliaia di persone nel centro storico di Barga.

Il momento più significativo forse quello del pomeriggio, con la festa tipicamente e tradizionalmente dedicata ai più piccoli che in gruppi mascherati da befane e befanotti girano per le case a cantare la questua ed a raccogliere un po' di dolciumi da negozianti ed abitanti.

Per loro il momento più bello l'incontro con la Befana, quella vera, scesa appositamente a Barga dalla sua casina di Pegnana, la sua residenza ufficiale; accompagnata dagli aiutanti befanotti e dal suo asinello a far felici con carezze e caramelle e poi con qualche dono elargito in una gremitissima piazza Angelio, tanti bambini giunti anche da fuori provincia per l'occasione. Quella del 5 gennaio scorso è stata proprio

una bella festa e la sera è stata di nuovo occasione festaiola e di tradizione con i gruppi mascherati in giro per le befanate e per portare i doni che la Befana ha voluto anche quest'anno recare nelle case di tanti bambini. Per loro ritrovo poi in piazza Angelio, di nuovo, dove di fronte ad un gran falò e con l'animazione di Popi Dj hanno festeggiato il concludersi delle festività 2014-2015 fino ad oltre la mezzanotte tra canti, scherzi, balli e tanta voglia di stare insieme. Il tutto davanti ad un gran pubblico che ancora una volta ha gremito questo storico luogo della vita dell'antico castello barghigiano.

Belle e tradizionali i gruppi presenti: alcuni musicali, alcuni con interpretazioni veramente classiche della Befana e dei Befanotti come si sono sempre visti a Barga. Bello, bellissimo quello storico di Catagnana; tradizionale anche quello della Banda "Luporini"; in jazz, ma sempre classico quello dei Barga Jazz Club; c'era poi quello capitanato dalla Celeste Marchetti e con il rinforzo della fisarmonica del Giuliano Nardi; il gruppetto delle giovani befane capitanate dalla bibliotecaria Lara. E non sono mancate anche le Befane singole e quelle in duo, come la coppia delle befane castelvecchiesi Bonuccelli-Conti; le befane Lake Angels Ayala e Milton... Tutte a ricordarci nei vestiti e nelle movenze quella che è la nostra tradizione.

Per quanto riguarda la Befana barghigiana, gran finale poi il 6 pomeriggio a Pegnana, con lo speciale saluto della simpatica vecchietta a centinaia di persone giunte ad incontrarla presso la sua casetta di legno. Anche per ringraziarla di aver ancora una volta fatto concludere le festività barghigiane in grande stile.

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

La Befana a San Pietro in Campo e Mologno

SAN PIETRO IN CAMPO – Se il giorno della vigilia la tradizione vuole che la Befana prediliga Barga, così il 6 gennaio, giorno dell'Epifania, la simpatica vecchietta mantiene la sua bella tradizione di visitare i paesi di San Pietro in Campo e Mologno, grazie all'organizzazione dei locali comitati paesani, per cantare la questua in giro per le case, ricevendo offerte da devolvere poi in beneficenza.

Abbiamo incontrato la Befana a San Pietro in Campo, in località Ai Biagi, accompagnata dalla fisarmonica del Giuliano Nardi e da befanotti, cantori ed accompagnatori vari. In ogni località del paese dove si è fermata le famiglie l'hanno accolta con cordialità e sempre con qualcosa da mangiare e da bere da offrire a tutti. E sono state ripagate con le tipiche strofe della canzone della Befana e da tanta allegria.

La Befana è passata anche da Fornaci

FORNACI – Nel 2015 la Befana ha fatto il suo ritorno anche a Fornaci, e in grande stile. A riunire un bel gruppo è stato il tam tam lanciato su Facebook da Fornaci 2.0 e fatto rimbalzare dal gruppo "Sei di Fornaci se…", ma soprattutto la voglia di riappropriarsi di una bella tradizione negli ultimi anni andata sfaldandosi anche se mai completamente dissoltasi.

Quest'anno però si è notata la differenza, dato che alla vigilia dell'epifania un grande e variopinto gruppo si è riunito nel primo pomeriggio al fine di attraversare tutto il paese con befane, cesti per le offerte e musici ma anche un pony, qualche cagnolino al guinzaglio e un ape addobbata a festa in supporto ai viandanti.

La partenza è avvenuta dalle case operaie e il gruppo, formato da persone di tutte le età, si è avviato verso l'altro capo del paese facendo soste per cantare – con l'accompagnamento di tanti musicisti – in diversi punti, compreso la centralissima piazza IV Novembre e molti negozi della via principale. Poi passaggio alle Due Strade e in Fornaci Vecchia, per non lasciare nessuno senza una "befanata". Le offerte raccolte saranno devolute alla parrocchia e ai più bisognosi.

IL CONCERTO AL CIOCCO

Capodanno con i Beatles

IL CIOCCO – Nell'anno dedicato ai trent'anni dalla nascita del canale musicale VideoMusic, il tradizionale concerto di capodanno del Ciocco, per la sue edizione numero 15, si è vestito di pop, con un concerto-tributo ai più grandi: i Beatles.

Ideato e diretto dal maestro Giandomenico Anellino (mente, anche, della serie di concerti "Unplugged d'autore" che si terranno nella stessa sede) il concerto, dal titolo di "Let it Beatles", ha riunito sul palco dell'auditorium del Ciocco una formazione nata ad hoc e composta da 26 promettenti giovani elementi provenienti dai conservatori toscani, a formare la "New Tuscany Orchestra", alla quale ha partecipato anche la chitarra del maestro Anellino.

Ogni anno con il concerto di Capodanno del Ciocco si celebrano le più importanti ricorrenze nel mondo della musica e dell'arte e, per il 2015, è stato scelto di ricordare il passaggio dei Fab Four da Milano, Genova e Roma nella loro unica tournèè italiana avvenuta, appunto, nel 1965.

Uno spettacolo in anteprima nazionale (in replica al Giglio di Lucca il 31 gennaio prossimo) che non ha deluso gli oltre mille spettatori: interpreti dei brani più noti e ormai "classici" quanto un'aria lirica (ed eseguiti con arrangiamenti originali), il soprano Silvana Froli e la cantante pop Giulia Pratelli, introdotte dalla voce narrante di Stefano De Sando, storico doppiatore di De Niro e Brando.

Come sempre il concerto – organizzato dalla Misericordia di Castelvecchio in collaborazione con Kedrion e Renaissance Tuscany il Ciocco Resort – è stato a ingresso libero ed è servito per raccogliere offerte in favore della missione di Muhura in Rwanda, gestita dal dottor Lido Stefani. In particolare, il ricavato di quest'anno, sarà investito per potenziare il reparto oculistico di Kizigoro.

La Befana a Fornaci (foto Sandra Magnani)

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

NEL 70° ANNIVERSARIO DEL FRONTE DI GUERRA A BARGA

Iniziative in ricordo del "Tragico Natale Barghigiano"

SOMMOCOLONIA – Monsignor Lino Lombardi, nelle sue memorie lo definì "il tragico Natale Barghigiano" e ne ebbe ben donde. Quello del 1944 fu il più triste, atroce, brutale Natale che la comunità della Valle e di Barga si trovò a vivere, "incastrata" sulla linea Gotica in piena Seconda Guerra Mondiale con i tedeschi impegnati nel tentativo di un ultima disperata offensiva verso gli Alleati che procedevano verso nord liberando l'Italia oppressa dall'occupazione nazifascista.

Quest'anno ricorre il settantesimo anniversario di quel triste pezzo di storia e Barga è impegnata già da ottobre (anniversario dell'occupazione del nostro territorio da parte delle truppe alleate brasiliane) a ricordarne le tappe salienti grazie all'impegno dell'amministrazione comunale e di un gruppo di lavoro.

Il ricordo del "tragico natale barghigiano" è stato sviluppato con diverse iniziative avviatesi il 13 dicembre, data in cui è stata inaugurata una mostra presso il museo delle stanze della Memoria in centro storico dove, grazie al molto materiale messo a disposizione dall'associazione ricreativa Sommocolonia, sono stati esposti pezzi provenienti dal nascituro museo della pace di Sommocolonia. All'inaugurazione, presieduta tra gli altri dal sindaco Marco Bonini, dall'assessore alla cultura Giovanna Stefani, dal presidente dell'associazione ricreativa Sommocolonia Massimo Nardini e dalla storica Sara Moscardini, ha preso parte anche una classe delle scuole medie di Barga; coloro ai quali è maggiormente dedicata l'iniziativa, e che nel corso dell'anno potranno avere la possibilità di laboratori didattici per sviluppare la consapevolezza della "guerra a Barga". Ospite speciale dell'inaugurazione la signora Irma Biondi, forse l'ultima testimone diretta della battaglia di Sommocolonia e dei terribili giorni che la precedettero e seguirono.

Nelle foto, la mostra al museo, la commemorazione a Sommocolonia e il concerto della pace

La sera del 13 dicembre il ricordo del "Natale Barghigiano" si è concluso con un concerto della pace che si è tenuto presso il teatro dei Differenti; uno spettacolo ispirato da chi visse quei momenti e che ha più volte ricordato nelle memorie raccolte come i soldati della Buffalo Division, il giorno di Natale 1944, si riunirono nella piccola chiesa di Sommocolonia e, guidati dal loro cappellano militare, intonarono canti mai uditi prima nelle nostre contrade: gli spiritual e i gospel tipici della loro cultura.

Per rievocare questo particolare a Barga sono giunti i membri dell'Heaven Voices Gospel Choir che hanno intervallato i loro canti alle narrazioni fatte da Valeria Belloni e Alessandro Lutri delle Fortunate Eccezioni i quali, basandosi sui testi di Bruno Sereni, Solace Wales Sheets e Mario Camaiani, hanno ripercorso il periodo del fronte a Barga per mezzo di memorie originali.

Poi l'appuntamento "ufficiale" con la storia, il 26 dicembre, anniversario della Battaglia di Sommocolonia e più in generale di una recrudescenza delle ostilità che coinvolse un'ampia fascia di territorio dalle Apuane agli Appennini. Come ogni santo Stefano l'amministrazione comunale ha voluto ricordare proprio a Sommocolonia quel tragico episodio che resta parte integrante della coscienza della comunità.

Alla presenza anche dei partigiani dell'ANPI, degli Alpini del gruppo in congedo di Barga e dell'Associazione Ricreativa Sommocolonia, sono stati dunque ricordati i caduti - oltre cento persone tra civili, soldati americani e tedeschi - e l'eroico gesto del tenente John Fox che, asserragliato nella torre del borgo e accerchiato dai nemici tedeschi, fece puntare sulla sua posizione i mortai piazzati a valle, in modo da colpire le truppe nemiche. E purtroppo lui stesso e un paio di suoi sottoufficiali.

Una corona di alloro è stata dunque deposta ai piedi della rocca, mentre un'altra è stata portata sulla collinetta di Monticino, dove un monumento alla pace ricorda invece l'uccisione di un gruppo di partigiani che, per primi, il 26 dicembre 1944, cercarono di opporsi all'avanzata tedesca.

Doni il sangue? Sconto al cinema

Il cinema Roma di Barga (foto Graziano Salotti)

BARGA – Un bel regalo per il 2015 per tutti i donatori di sangue del comune di Barga. Un piccolo dono per il grande gesto di solidarietà ed insieme anche un modo per valorizzare la storica presenza dei cinema nel territorio comunale.

Grazie infatti ad un accordo raggiunto dai gruppi donatori di sangue "Fratres" del territorio, con Gioconda Lorenzini, titolare degli storici Cinema Roma di Barga e Puccini di Fornaci, d'ora in poi ci sarà uno speciale sconto di ingresso al cinema.

Basterà essere donatori attivi, che periodicamente donano plasma o sangue ed essere iscritti nei gruppi del comune di Barga. Presentando alla cassa la propria tessera personale del donatore potranno usufruire dell'ingresso ridotto ogni volta che lo vorranno.

La notizia è stata resa nota dalla titolare dei cinema barghigiani e dai gruppi Fratres" barghigiani che hanno spiegato anche il duplice intento: incrementare la presenza di spettatori nelle sale cinematografiche barghigiane ed al tempo stesso premiare, appunto, i donatori attivi, incentivando i generale, soprattutto nei giovani, la donazione del sangue.

Gabriele Giovannetti presidente dei Donatori di Barga

BARGA – È Gabriele Giovannetti, ex assessore allo sport ed al turismo del comune di Barga, il nuovo presidente dei donatori di sangue, gruppo di Barga.

Assieme a lui il nuovo consiglio direttivo è composto anche dal Vice Presidente Luca Marchese; dal Cassiere Mario Bonuccelli; dal Segretario Maria Antonietta Aurori; dal Revisore dei conti Massimo Ceccarelli

Gli altri Consiglieri andranno a costituire le varie commissioni operative.

Il gruppo Fratres di Barga oggi conta circa quattrocento donatori attivi, traguardo raggiunto dopo più di quarant'anni di attività promozionale e di aggregazione tramite la costante organizzazione di eventi sociali, sia pubblici che specifici per i donatori ed i loro familiari.

Ed è in questa tradizione che il nuovo Consiglio, come fa sapere il neo presidente Giovannetti, si impegnerà nell'obiettivo di aumentare il numero dei donatori e di donazioni.

Tra le prime iniziative prese, l'ultima in ordine di tempo per il consiglio uscente ma la prima per la nuova gestione, la donazione di un defibrillatore, aderendo all'iniziativa promossa dalla Pro Loco di Barga in ricordo di Federica Del Carlo. Questo risultato è stato raggiunto grazie alla raccolta di denaro, effettuata durante l'ultima Festa del Donatore, e alla quota deliberata dal Consiglio Fratres di Barga.

Al nuovo presidente ed a tutti i neoeletti il nostro augurio di buon lavoro.

UNA BELLA INIZIATIVA

Partito nel comune il progetto "Banco del non spreco"

BARGA – Una maniera per abbattere la produzione dei rifiuti di tipo organico, ma soprattutto un modo per aiutare le famiglie in difficoltà economiche. Quelle che spesso non riescono a mettere insieme il minimo per nutrirsi a causa delle difficoltà che stanno attraversando.

È partito a dicembre nel comune di Barga il progetto denominato "Il banco del non spreco" che consiste nel cercare di intercettare quei prodotti non più commerciabili, ma ancora commestibili, provenienti da negozi e centri commerciali, attraverso una rete di contatti che comprende tanti soggetti e tanti volontari del nostro territorio e non solo, i quali provvedono a ritirare i prodotti e a consegnarli a persone o famiglie che si trovano in difficoltà economiche.

Vi partecipano il Comune di Barga, attraverso la commissione Rifiuti Zero ed il settore del sociale di cui ha la delega Lorenzo Tonini e per quanto riguarda le associazioni, il progetto si avvale delle Arciconfraternite di Misericordia di Tiglio e di Barga, la Caritas di Barga e di Fornaci, la Misericordia del Barghigiano e il Gruppo di Acquisto Solidale (G.A.S.) di Barga. La raccolta e la distribuzione degli alimenti viene effettuata nel corso di quattro giorni settimanali. I prodotti alimentari vengono raccolti a Fornaci, a Barga, a Ponte all'Ania. Laddove sono presenti insomma supermercati o negozi che in qualche modo sono legati ai generi alimentari e dove appunto si può raccogliere avanzi di lavorazione, cibi in scadenza o altri prodotti ancora buoni, ma che, essendo non più commerciabili, verrebbero buttati via. Circa 50 le aziende che hanno aderito al progetto, che ha già permesso di raccogliere un bel po' di prodotti che sono stati distribuiti alle famiglie attraverso una rete di volontari che agisce sul territorio nella forma più discreta possibile raggiungendo coloro che ne hanno bisogno.

In dirittura di arrivo il progetto Infomobilità

BARGA – Si è lavorato anche fino a Natale e nei giorni successivi nel comune di Barga, per portare a termine l'installazione di circa 20 telecamere deputate al monitoraggio del territorio, secondo un progetto avviato già mesi fa e fortemente voluto dall'assessore ai lavori pubblici Pietro Onesti.

Dopo l'installazione del pannello informativo sul ponte Puccetti in entrata nel comune di Barga, altri dispositivi per l'info mobilità continuano ad essere montati nelle zone ritenute nevralgiche, come i punti di accesso al comune da Ponte all'Ania, Fornaci-Bolognana, Castelvecchio-Campia e sulle vie di entrata del capoluogo dove sono state già installate alcune video camere.

Proprio la vigilia di Natale due telecamere sono comparse sul ponte Lombardini a Barga, di "guardia" su via Pascoli, largo Biondi via di Borgo e via Marconi.

"Entro gennaio – ci dice l'assessore Onesti – *si pensa che anche le altre telecamere saranno installate, così da poter andare a regime con il servizio di info mobilità nel più breve tempo possibile.*

Il progetto sarà gestito da remoto dagli uffici della polizia municipale".

In pratica le videocamere ed i pannelli informativi installati, quando sarà attivato il servizio, potranno fornire tutta una serie di informazioni circa la situazione della viabilità comunale, ma potranno essere utilizzate anche per

attività di controllo del territorio, con l'eventuale monitoraggio di tutte le auto in entrata ed in uscita dal comune di Barga; questo naturalmente solo in presenza di reati i fatti che richiedano l'utilizzo delle telecamere per fini di pubblica sicurezza.

Premiate le scuole partecipanti al progetto S…carta…ndo

BARGA – È arrivata a compimento la prima edizione del progetto "S…carta…ndo. Educare all'arte del riciclo" indetto tra le scuole elementari del comune da Valfreddana Recuperi e dall'amministrazione comunale per spingere i nostri ragazzi a differenziare quanto più possibile carta e cartone. Il progetto prevedeva una piccola competizione (solo per stimolare a fare meglio) tra le scuole, i cui alunni hanno conferito in appositi contenitori più materiale cartaceo possibile per aggiudicarsi parte di un montepremi di mille euro.

Il 18 dicembre scorso la premiazione ufficiale delle tre scuole partecipanti, che nel periodo del progetto – dal 15 aprile al 31 maggio scorsi – hanno raccolto e ben selezionato diversi quintali di carta consentendo numerosi "svuotamenti", tutti messi a verbale dagli operatori; dati che poi combinati con il numero di alunni presenti nel plesso hanno permesso di stilare una classifica simbolica tra le tre scuole partecipanti con Filecchio e Fornaci prime a pari merito e Barga seconda classificata.

Grazie a Valfreddana Recuperi un'importante somma è stata messa in palio e divisa tra i tre plessi per l'acquisto di materiale didattico e di consumo.

Il momento della premiazione, avvenuta nell'aula magna delle elementari del capoluogo, ha visto la presenza non solo dei rappresentanti della classi aderenti, ma anche, tra gli altri, quella di Alessandro Bianchini e Tiziana Scalpellini di Valfreddana Recuperi.

Una piccola festa per ribadire l'importanza della differenziazione e del riciclo, unica speranza per proteggere l'ambiente e rendere la nostra vita "sostenibile", che è stata suggellata anche dall'invito, da parte di Valfreddana, a visitare il proprio impianto di riciclaggio dove l'immondizia già suddivisa nelle case trova nuove potenzialità con un'ulteriore selezione e dove è poi avviata ad essere materia pronta da riusare.

PALAZZO PANCRAZI, ENTRO APRILE VIA I PONTEGGI

BARGA – Dopo quasi due anni cominciano a sparire, anche non del tutto, le impalcature attorno a Palazzo Pancrazi, sede del Comune di Barga. Stanno infatti procedendo i lavori per il completo rifacimento e per il consolidamento dal punto di vista antisismico, del tetto del palazzo (costo attorno ai 700mila euro).

Le impalcature sono sparite lungo via di Borgo, anche se per il momento permarranno i nuovi ponteggi che sono stati collocati attorno alla cinquecentesca Loggia dei Mercanti, dove è in corso un intervento per rimediare alle infiltrazioni di acqua piovana. Rimarranno invece più a lungo attorno al corpo centrale del palazzo comunale, quello che si affaccia su piazza Salvi e via di Mezzo.

Come ci conferma l'assessore ai lavori pubblici, Pietro Onesti, deve ancora essere realizzato l'intervento che riguarda il rifacimento ed il consolidamento del tetto dell'archivio storico comunale, quello che peraltro presenta i maggiori problemi legati anche alle infiltrazioni di acqua piovana. I lavori dovrebbero concludersi tra febbraio, marzo 2015.

Sempre Onesti conferma che con il mese di marzo-aprile saranno così tolte tutte le impalcature.

IMPRESA EDILE
Giovannetti Claudio
Specialista in muratura a sassi e pietra ricostruita
strutture in legno, tetti in legno ventilati
Loc. Al Grotto, 1 - Fraz. Montebono BARGA (LU)
Cell. 347.8724886

UN PROGETTO DA 4 MILIONI DI EURO

Entro il 2018 un nuovo depuratore unico per il comune

BARGA – Un nuovo depuratore unico che servirà i centri abitati di Barga, Fornaci, Mologno e San Pietro i Campo e che dovrà essere operativo con il febbraio 2018, sanando una situazione ormai da anni critica. Costerà oltre 4 milioni di euro, ma non una lira al comune di Barga in quanto i soldi ci sono già e vengono da Stato e autorità idrica tramite l'Unione Europea.

La notizia è stata resa nota a dicembre dal sindaco del comune di Barga, Marco Bonini e dall'assessore all'ambiente Giorgio Salvateci.

Una grande opportunità per il comune dove i depuratori attuali di Barga, Mologno e Fornaci versano in cattive condizioni e sicuramente non garantiscono a livello ambientale risultati accettabili secondo i nuovi standard. Il tutto arriva grazie alla Unione Europea ed alla minaccia di un procedimento di infrazione e di deferimento alla corte europea, se l'Italia non risolverà le problematiche relative alla depurazione della rete fognaria in diversi comuni. Barga risulta tra le situazioni che dovevano essere sanate e l'intervento per il nuovo depuratore di Barga tra quelli prioritari a livello regionale.

Per Barga già sono stati trovati i soldi, divisi tra Stato regione e autorità idrica, e già sono stati stabiliti i tempi necessari.

"Il nuovo depuratore sorgerà nell'area del PIP del Chitarrino a Fornaci e servirà gli abitati di Barga, Fornaci, Mologno e San Pietro in Campo (ma sanerà anche la criticità del depuratore dell'ospedale di Barga) dove, una volta a regime, verranno dismessi i vecchi impianti – ha spiegato l'assessore Salvateci – *Il tutto con un una tempistica già calendarizzata; entro febbraio 2015 l'approvazione del progetto preliminare; entro la fine del 2015 la progettazione definitiva; la progettazione esecutiva entro marzo 2016 e contestualmente la pubblicazione del bando; esecuzione dei lavori da metà 2016. Con termine perentorio entro il febbraio 2018".*

"Nelle settimane scorse – aggiunge il sindaco – *il consiglio ha assunto all'unanimità la delibera che ci ha consentito di procedere con la chiusura del 2014 in Regione alla firma dell'accordo di programma.*

Saremo tra i primi in Italia a realizzare questo tipo di intervento in quanto, per nostra fortuna, nel Regolamento Urbanistico era già stata inserita nella zona del PIP del Chitarrino l'area per la realizzazione del nuovo impianto. Questo ci permetterà di accelerare i tempi".

L'assessore Salvateci ed il sindaco Bonini

Sindaco ed assessore hanno poi spiegato che gli altri due depuratori del comune (Castelvecchio e Ponte all'Ania) non rientrano negli intervento di ammodernamento in quanto, il primo è stato recentemente ammodernato per consentire di accogliere anche gli scarichi del nuovo stabilimento Kedrion di Castelvecchio, ed il secondo, essendo di costruzione non datata come gli altri, rispondendo già alle normative.

Il nuovo depuratore sarà a bassissimo impatto ambientale, invisibile, in quanto ospitato in un capannone, ed anche a emissioni odorose zero.

PER L'ISTITUTO ALBERGHIERO DI BARGA

Un nuovo laboratorio di cucina e 7 nuove aule

BARGA – L'Istituto alberghiero di Barga avrà un nuovo laboratorio di cucina e 7 nuove aule. L'annuncio è stato dato dal presidente della Provincia, Stefano Baccelli e dall'assessore provinciale alla Pubblica istruzione, Mario Regoli, venerdì 12 dicembre, nel corso di una riunione che si è tenuta alla scuola barghigiana tra la Provincia, i dirigenti dell'istituto e i rappresentanti del Comune di Barga, guidati dal sindaco, Marco Bonini.

"Prosegue il forte impegno della Provincia – ha dichiarato il presidente Stefano Baccelli – *nei confronti degli istituti secondari del territorio: anche nel caso dell'Alberghiero di Barga, una volta preso atto del problema, ci siamo attivati per far sì che questo venisse affrontato e risolto in tempi brevi e, già dal prossimo anno, gli studenti di questo istituto potranno usufruire di un nuovo laboratorio di cucina. Inoltre è stata individuata una soluzione temporanea, affinché già da quest'anno possano fare le ore di pratica".*

Attualmente, infatti, le studentesse e gli studenti dell'Alberghiero che non possono frequentare il laboratorio interno alla scuola, saranno trasferiti per le ore di didattica applicata alla sede della Misericordia di Castelvecchio Pascoli: *"La Provincia* – ha spiegato l'assessore provinciale alla Pubblica istruzione Mario Regoli – *si fa carico sia del trasporto degli studenti da una sede all'altra, sia della sistemazione e dell'adeguamento della struttura, affinché questa sia perfettamente a norma per accogliere i ragazzi, facendo sì che possano svolgere normalmente la loro attività scolastica".*

Intanto a breve partiranno i lavori per la creazione del nuovo laboratorio: *"La realizzazione della struttura* – conclude Baccelli – *è possibile grazie al finanziamento della Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca, che ha erogato 500mila euro e per settembre 2015 sarà pronto il nuovo laboratorio di cucina e pasticceria. Questa è solo la prima parte di un intervento più complesso che prevede anche la realizzazione di sette nuove aule: tali lavori partiranno dopo che sarà terminato il laboratorio e avranno un costo stimato di 650mila euro, per un totale di 1 milione 150mila euro*".

"Ama il vento", il calcio secondo Paul Moscardini

BARGA – È stato presentato sabato 29 novembre il volume "Ama il vento" il primo romanzo del barghigiano Paul Moscardini, già edito

con diverse raccolte di poesie. "Il Paul", come è universalmente riconosciuto a Barga, è stato una promessa del calcio e del calcio, appunto, Paul parla in questo suo speciale abbecedario, impostato in ordine alfabetico a sondare i temi dalla A alla V. Senza una "z" che rendesse il trattato completamente esaustivo, dato che forse altre pagine dovranno essere scritte.

"Ama il vento" è nato, secondo lo stesso Paul, in risarcimento al figlio Patrick che non ha potuto allenare direttamente e al quale, allora, ha voluto regalare un po' di aneddoti. Ma "Ama il vento" è un regalo anche per tutti gli altri calciatori, per gli amici dell'oratorio come per gli allievi poi allenati negli anni, i quali potranno scoprire i pilastri, secondo Paul, di questo sport. Che poi, se vogliamo, possono essere punti di riferimento anche per la vita: da A come amicizia a U come umiltà passando da Destino, Libertà, Qualità, e molto altro. Ma i ricordi dei campi di calcio locali o di incontri memorabili con i grandi del pallone si mescolano anche con citazioni di (solo per citarne alcuni) Albert Camus, Emily Dickinson, Sigmund Freud, Ernest Hemingway...

Il libro è edito da Tra le righe libri di Andrea Giannasi che ha anche curato la presentazione avvenuta presso la biblioteca fratelli Rosselli. Decine gli amici ed ex giocatori che si sono riuniti per "Ama il vento", a compendio del lavoro di sostegno dato per la nascita del libro: da Paola Marchi (sua l'illustrazione di copertina) a Marco Tortelli (autore dell'introduzione); dall'amico verace Ayala Bertolini a tutti gli altri citati in calce al libro sembra che davvero, attorno al libro di Paul, ci sia stata grande attesa e partecipazione; come per una finale di coppa.

LA NEVE

BARGA – Per la cronaca e per la storia registriamo la prima ed unica nevicata verificatasi nel nostro territorio da due anni a questa parte. E' quella caduta, in pieno clima natalizio, i giorno del 27 dicembre scorso. Pochi centimetri (non più di 10 a Renaio e forse nemmeno un paio nel fondovalle), ma che comunque hanno creato qualche disagio temporaneo al traffico ed ai pedoni a causa delle temperature rigide che sono seguite nei giorni successivi e che hanno lasciato i tetti imbiancati per qualche giorno.

Alberto Talini primo barghigiano del 2015

BARGA – È Alberto Talini il primo nato barghigiano del 2015. Ha visto la luce la mattina del 1 gennaio 2015, primogenitori di Francesco Talini, nostro collaboratore, ingegnere e soprattutto uno degli animatori dei "Gatti Randagi" di Barga e di Luisa Clerici. Pesava alla nascita Kg. 3,780 ed è giunto a far felice le famiglie Talini e Clerici e soprattutto i suoi genitori che stravedono per lui.

L'ospedale "San Francesco" ha mancato di un soffio anche il primato per il primo nato in provincia di Lucca. Riccardo Cerma è infatti nato all'ospedale "San Luca" di Lucca alle 4,18, mentre a Barga la prima nata è stata la piccola Anna Donati di San Romano, venuta alla luce alle 5,14. A tutti i "primi" nati del 2015, i nostri auguri di ogni bene e le nostre felicitazioni a tute le loro famiglie, in special modo alle famiglie Talini e Clerici.

A ROMA

Nuovo riconoscimento poetico per il maestro Lemetti

ROMA – Nuovi riconoscimenti per il poeta castelvecchiese Luigi Lemetti. L'Accademia d'arte e cultura "Giusepe Belli" di Roma, nella sala della promoteca del Campidoglio il giorno 19 dicembre, lo ha proclamato finalista del Concorso Internazionale d'arte e cultura (XXVI edizione). Per tale importante risultato al maestro Lemetti è stato consegnato un diploma. Questa la motivazione del riconoscimento: "questo autore appoggia la sua arte su di una visione lirico-evocativa ed esprime sensazioni e ricordi; abbracciando molteplici emozioni. Attenta e corretta l'espressione lirico-artistica; concreta ed altamente cogente l'espressione poetica".

I partecipanti al concorso sono stati 1150 e gli artisti premiati nella sezione alla quale ha partecipato questo poeta sono stati 20.

Nel commentare con soddisfazione il riconoscimento, Luigi Lemetti, con la seguente poesia, desidera augurare a tutti che il tempo che ancora ci avanza sia lieto e la favola della vita accresca il nostro amore:

CHRISTI NATIVITAS 2014

Occhi itineranti / tendo, / protési intorno / per l'affascinante / cerchio: / i miei pensieri / volan col vento / scrutando / ogni opposto punto . /

Abbraccio / cielo e Terra, / filtro di luce / interrogante amore. / In quell'istante / e sanza inciampo / negli abissi / incontro la Parola. /Nell'oriental / cosmica ascesi / frecce di fuoco / trascendono la morte: / stupenda meraviglia! / eruzione; / il respiro soffuso / dell'Eterno / bisbiglia: / è nato… / il Bambino Gesù.

Aloisius Lemetti de Agnelli – Capronibus
Ad noctem, 24 december 2014 post Christum natum

CHIUSO LO STORICO ORTOLANO DI FORNACI VECCHIA

FORNACI – Con i primi giorni del 2015 ha chiuso i battenti l'ultima attività storica di Fornaci Vecchia: il negozio di frutta e verdura gestito negli ultimi decenni da Mirio Aquilano e dalla sua signora Mennella, e prima di loro dai genitori e dai nonni in una lunga tradizione di famiglia.

Situato allo sbocco di via Traversa, il negozio degli Aquilano ha provveduto per anni alle dispense della gente di Fornaci Vecchia e delle Due strade con frutta, verdura e alimentari, con cortesia e precisione; spesso creando duraturi rapporti di fiducia con i clienti più affezionati.

Sarebbero molte le riflessioni da fare sulla chiusura di un esercizio commerciale storico in una zona che un tempo ospitava anche una macelleria, un alimentari, un "appaltino", un bar, una lavanderia, una falegnameria e altro ancora, ma non è questa la sede. Da queste colonne vogliamo invece augurare un meritato riposo a Mirio e Mennella che dopo una vita di duro lavoro potranno finalmente godersi la pensione, e invitare eventuali investitori interessati a farsi avanti. Chissà che il successo non si trovi proprio tra quelle vie, come sta avvenendo per la pizzeria Made in sud, la vicina tabaccheria e poco oltre per il pub la Galera e la pasticceria De Servi.

GIULIA PIACENTINI ALLA MILANO DANZA EXPO

MILANO – Giovani danseuse della Valle del Serchio in evidenza, domenica 23 novembre, all'importante manifestazione di settore Milano Danza Expo. Alla rassegna internazionale, partecipano solo le 10 migliori coreografie scelte tra tutta Italia e tra queste figurava anche quella proposta dalle ragazze della scuola Centro Studio Danza e Artist di Castelnuovo di Garfagnana diretta da Ilaria Pilo.

Le ragazze sono la barghigiana Giulia Piacentini (nella foto), Ilaria Carnicelli, Rebecca Carnicelli, Silvia Tardelli, Debora Folegnani, Luisa Ferrarini, Maria Bartolomei.

Queste ragazze ballano insieme ormai da 13 anni ed il loro affiatamento permette una speciale sintonia nella danza. Aspetto che è stato notato ed apprezzato anche a Milano.

Per loro la partecipazione all'Expo della Danza, è stata motivo di grande soddisfazione; di rinnovata soddisfazione anzi, visto che è il secondo anno che raggiungono questo importante risultato.

Peterlee (U.K.)

Italo Rigali

Italo Rigali sadly passed away on 9th December 2014 at the age of 86. He was raised in Barga and left as a teenager to find work in Scotland. He not only found work but also Franca, who he married in 1953. They ran successful businesses and had two children, Daniela and Amedeo, before moving to the North-East of England and having a third child, Marco.

Barga was always where Italo's heart belonged and after retiring from the fish and chip shop that he owned and ran, he looked forward to spending time each year in his hometown during the summer months. Everybody knew when he had arrived; his loud voice, signature whistle and singing announced his presence. Italo was loved by many and will be greatly missed by his wife, children, grandchildren, great grandchildren and friends.

Italo Rigali è deceduto il 9 dicembre 2014 all'età di 86 anni.

Era molto noto e benvoluto anche a Barga dove era nato e da dove partì da adolescente per cercare lavoro in Scozia. Qui trovò non solo il lavoro ma anche la sua Franca, che sposò nel 1953. Insieme gestirono con successo dei negozi e negli anni la loro famiglia crebbe con l'arrivo dei figli Daniela e Amedeo, prima di trasferirsi nel Nord-Est dell'Inghilterra dove ebbero il terzo figlio Marco.

Barga è sempre rimasta nel suo cuore e dopo che si è ritirato dal Fish and Chip Shop di cui era proprietario, non vedeva l'ora di trascorrere del tempo nella sua città natale durante l'estate. Tutti sapevano quando era arrivato: grazie alla sua voce possente, al suo fischiettare e alle sue canzoni tutti sapevano che l'Italo era tornato…

La sua scomparsa ha lasciato il vuoto nei tanti che gli volevano bene, ma soprattutto nella moglie, i figli, i nipoti, i pronipoti che sentiranno per sempre la sua mancanza,.

A tutti i suoi cari Il Giornale di Barga si sente vicino ed invia le sue commosse condoglianze.

In ricordo di Mario Franchi

L'A.S. Barga si stringe alla Famiglia Franchi per la scomparsa dell'indimenticabile

MARIO

Venuto a mancare a 78 anni il 10 dicembre scorso. Lo ricorda per diversi anni appassionato e competente dirigente della società

BARGA

Il giorno 4 gennaio scorso, dopo brevissima malattia, se n'è andata la cara Clotilde Caselli, adorata consorte del compianto Astolfo Di Dio. Era nata a Lucca il 18 febbraio e proveniva dalla zona della Brancoleria, cosa che amava spesso ricordare. Si è sentita male il primo gennaio ed in pochi giorni ha lasciato questa vita terrena, spegnendosi all'ospedale "San Luca" di Lucca.

A Barga giunse da Lucca con il marito e con i due figli Giorgio e Mauro, allora poco più che bimbi, nel 1957. Venivano dalla zona di San Concordio e giunsero a Barga in quanto Astolfo era capo officina della Commissionaria Fiat Lunatici che allora muoveva i primi passi.

Clotilde con la sua famiglia si stabilì nella zona del Giardino ed in poco tempo si ambientarono tutti perfettamente nel paese. Così come il marito Astolfo, Clotilde a Barga si è fatta sempre voler bene, grazie al suo carattere mite e gioviale ed alla sua voglia di stare insieme agli altri. Amava avere sempre gente per casa e spesso trascorreva le sue ore libere in compagnia delle amiche di sempre, Franca Ceccarelli e Amelia Cassettari.

Al marito prima e poi ai suoi due figli che adorava, ha dedicato tutta se stessa, ripagata da un immenso affetto e da tanta riconoscenza per il suo essere stata una moglie amorevole e premurosa ed una insuperabile mamma.

Clotilde Caselli

Che Clotilde fosse persona cara e benvoluta a Barga, lo si è visto anche il giorno delle esequie, officiate nella "sua" chiesa di San Rocco, dove spesso dava una mano per tenere pulito ed in ordine. La chiesa si è riempita di tanti amici e conoscenti di Clotilde e della famiglia Di Dio. Dall'Inghilterra hanno preso parte alla cerimonia anche gli amici Orlando e Marianna Barry che, con tutti i parenti, non sono voluti mancare all'ultimo commiato con Clotilde, che adesso riposa in pace nel cimitero di Sigliari. Ai cari figli Giorgio e Mauro, ai parenti tutti vicini e lontani, questo giornale invia i sensi del suo più accorato cordoglio.

RINGRAZIAMENTO

I figli Giorgio e Mauro desiderano ringraziare tutti coloro che in vario modo hanno preso parte al suo dolore per la scomparsa della cara mamma

CLOTILDE

Un ringraziamento particolare lo rivolgono per le assidue e premurose cure prestate, al dott. Alberto Mariani ed al dott. Aristide Valiensi.

BARGA

Il 27 novembre scorso è deceduta Giulietta Fontana in Luti di anni 72. Alla famiglia ed ai pareti tutti giungano le nostre sentite condoglianze.

BARGA

Lauro Casali, di anni 84, è venuto a mancare il 18 dicembre scorso. Alla famiglia ed ai parenti tutti vicini e lontani giungano le condoglianze commosse della nostra redazione

In ricordo di Gianni Nesi

Nella notte tra l'11 ed il 12 dicembre ti sei addormentato, sereno. Sei stato un ottimo marito e babbo, un grande suocero, un meraviglioso nonno. Avevi, come si dice, una bella età, ma eri ancora il fulcro, la colonna portante della tua famiglia.

I tuoi figli avevano sempre necessità del tuo consiglio, delle tue parole, della tua approvazione. Eri da tutta la vita il bastone su cui si appoggiava e sosteneva la "tua" Gina, il babbo saggio e affettuoso, il tenero nonno che aveva in ogni momento uno sguardo dolce, una parola buona, un conforto o rassicurazione per i tuoi adorati nipoti. Sempre sorridente e disponibile, eri la memoria storica degli anni passati, i tuoi racconti ci allietavano e divertivano, eri esempio ed insegnamento per tutti, specialmente per i tuoi figli e i tuoi nipoti che erano orgogliosi del loro nonno, di tutto ciò che sapeva e raccontava; eri un po' anche il nonno dei loro amici e compagni di scuola.

È stato un onore vivere accanto a te, essere presi per mano ed accompagnati nella nostra crescita. Ora sei nel nostro cuore e continui a sussurrarci consigli; sei lassù a suonare, come solo tu sapevi fare, le tue campane, a mettere in ordine e spazzare con la tua scopa di stipa le strade del cielo fischiettando o cantando e, perché no, volteggiare al suono di un tango, una mazurka, un valzer.

Grazie per tutto ciò che sei riuscito a darci!

La tua famiglia

La famiglia Nesi ringrazia tutti coloro che hanno salutato e accompagnato Gianni.

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

In ricordo di Ilaria De Servi

Il ventitré ottobre a Barga, dopo breve ma intensa malattia, munita dei conforti religiosi è deceduta la cara signora Ilaria De Servi in Guidi di ottantatré anni.

Ilaria, giovane sposa, era venuta a Barga negli anni Cinquanta dove con il marito Franco Guidi aveva rilevato l'attività commerciale della famiglia Chiappa. Gestì così per oltre trent'anni l'attività di caffè, ristorante, albergo "Guidi" sulla centrale via Pascoli.

Grande lavoratrice e valente cuoca, ancora oggi molti la ricordano per le sue specialità culinarie. Donna di spirito, forte e generosa, seppe sempre dare aiuto e conforto alle persone che spesso si confidavano con lei

I figli ed i marito con immenso affetto e con un ripianto che il tempo può solamente accrescere, nel terzo trigesimo della sua dipartita la ricordano per le sue doti di madre e di moglie esemplare.

Si unisce al suo ricordo Il Giornale di Barga che rinnova a tutta la sua famiglia le proprie affettuose condoglianze.

RINGRAZIAMENTO

La famiglia Guidi, per le cure e l'assistenza prestata alla sua cara

ILARIA

desidera ringraziare il dott. Gabriele Palazzini, il dott. Guidantonio Rinaldi, tutto il personale del reparto di Medicina dell'Ospedale di Barga e quanti amorevolmente le hanno prestato la loro assistenza.

In ricordo di Adriano Biagioni

L' A.S. Barga si stringe alla Famiglia Biagioni, in particolar modo alla figlia Maria Chiara, al genero Giuseppe Gavazzi, al nipote Simone Gavazzi e alla sorella Anna Rosa per l'improvvisa morte, avvenuta il 2 gennaio u.s. di

ADRIANO

per moltissimi anni valido dirigente e collaboratore dell'Associazione Sportiva Barga.

SORRISI NATALIZI "SUOR MARIANNA MARCUCCI"

Gennaio 2015

Somma Precedente	**€ 1.503,00**
BARGA	
Ezio e Liria Piacentini in memoria di Giulietta Fontana	30,00
M.M. in memoria di Alberto Bianchi e dei cari defunti	50,00
N.N. in memoria dei propri defunti	100,00
Sandra Salotti e famiglia in memoria di Lio Salotti	50,00
Renzo Agostini in memoria dei cari defunti	23,00
Rosa Cece in memoria della mamma	100,00
Totale	**€ 1.866,00**

Resoconto 2014

Contributo alla Caritas di Barga	€ 600,00
Contributo alla Caritas di Fornaci	€ 600,00
Spese di amministrazione	€ 200,00
Totale uscite	€ 1.400,00
Totale entrate	€ 1.866,00
Rimanenza in cassa per urgenze	€ 466,00

In ricordo di Luciana ed Aristodemo Casciani

Il 19 gennaio 2015 ricorrono due anni da quando veniva a mancare la carissima Luciana Agostini. Lo scorso 4 ottobre ricorreva invece il quinto anniversario da quando non è più con noi un caro amico, un amico di tutta Barga quale è stato l'indimenticabile Aristodemo Casciani, inseparabile consorte di una vita di Luciana.

Le figlie, i generi, la nipote Sara, la sorella, la nipote Giovanna ed i parenti tutti desiderano ricordarli assieme con immutato affetto e rimpianto.

Si unisce al loro ricordo anche la redazione de "Il Giornale di Barga".

Nel ricordo di Adolfo Tolari e Amalia Ferrari

Nel mese di Gennaio ricorre l'anniversario della scomparsa dei coniugi Adolfo Tolari e di Amalia Ferrari.

La figlia, il genero e nipoti li ricordano con lo stesso amore e rimpianto a tutti coloro che li conobbero e vollero bene

Mio caro babbo, mia adorata mamma, grazie per l'amore che mi avete dato. Il vostro sorriso sarà sempre la stella che illumina il mio cammino.

La vostra figlia Luana

Nel decimo anniversario della scomparsa di Marcello Orsucci

1 gennaio 2005 – 2015

Con immutato affetto la famiglia lo ricorda a tutti coloro che gli vollero bene.

La scomparsa di Gian Piero Giannotti

Era stato per tanti e tanti anni valido collaboratore di questo giornale, realizzando molti dei disegni che hanno accompagnato ed animato la vita di questo foglio. Per questo, ma anche perché lo meritava per tanti suoi valori, ricordiamo con affetto Gian Piero Giannotti, venuto a mancare a 77 anni lo scorso 22 dicembre.

Al figlio Fabrizio, ai nipoti, ai parenti tutti vicini e lontani le nostre sentite e commosse condoglianze.

AGENZIA FUNEBRE
MAGRINI & PIACENTINI
Via S. Francesco, 18
BARGA (LU)
Numero diretto diurno, notturno e festivo
Tel. 0583 723808 - Cell. 348 6034085
Si esegue anche la fornitura e la posa in opera di
MARMI, GRANITI E BRONZI
Delle migliori marche nazionali ed estere

80 ANNI DI AUGURI

BARGA – Tanti auguri alla signora Orietta Brogi, abitante in Via Bugliano che lo scorso 5 dicembre ha festeggiato i suoi 80 anni.

Glieli invia questo giornale, ma soprattutto a farle tanti auguri sono il figlio, la nuora e la nipote che l'abbracciano forte e le augurano ancora tanti e tanti compleanni da trascorre tutti assieme

Asta benefica a Villa Pascoli

BARGA – Copie d'autori, si chiama così l'originale quanto apprezzabile iniziativa della Villa di Riposo "Giovanni Pascoli" di Barga svoltasi sabato 13 dicembre, e che ha coinvolto gli anziani ospiti in una speciale asta artistica di beneficenza. Tutto nasce dai laboratori d'arte e di pittura tenuti periodicamente alla Villa da Sandra Rigali, ma anche dalle straordinarie capacità artistiche di tanti ospiti della struttura che nel corso dell'anno hanno realizzato, ispirandosi ai più grandi maestri di tutti i tempi, opere di eccezionale pregio, guidati dagli insegnamenti e dai consigli di Sandra.

Da qui la raccolta di alcune decine di opere, una scelta di pezzi ispirati a grandi artisti che va dall'800 al contemporaneo. Gli autori: Silvano Biagioni, Giuseppina Caruso, Flora Gherardi, Rina Guazzelli, Guglielma Micheli, Carlo Monti, Liliana Nicolosi, Ettore Omodei, Marisa Piagentini, Bianca Pocai, Vanna Santi e Nara Serafini, ovvero gli "artisti dai capelli bianchi".

L'asta, alla quale ha preso parte anche il sindaco del comune di Barga, Marco Bonini insieme ai familiari ed al pubblico ed intervallata dai brani al piano di Graziella Corsaro, serviva

per raccogliere fondi da destinare alla Misericordia del Barghigiano, Servizio Ambulanza alla quale sono poi stati devoluti circa 1.800 euro. Oltre alle opere battute da Sandra nel corso dell'incontro, tante anche le telefonate giunte alla Villa, per prendere parte a questa asta benefica e per accaparrassi i bei lavori in mostra. Dunque alla fine, una iniziativa di grande successo.

Tutte le opere degli ospiti della "Pascoli" sono raccolte anche in una bella agenda 2015 realizzata dalla Villa di Riposo e disponibile presso la struttura, che porta appunto il titolo di "Copie d'autori".

Addio al corpo unico dei Vigili urbani

BARGA – Barga è tornata ad avere il proprio corpo dei Vigili Urbani in quanto di fatto, a metà dicembre, con il voto assunto in consiglio comunale all'unanimità, è stato definitivamente sciolto il corpo unico di polizia municipale dell'Unione dei Comuni.

Un fallimento politico della Media Valle, secondo il sindaco Marco Bonini, che invece deve puntare sui servizi associati per sopperire alla sempre maggiore mancanza di fondi e di finanziamenti; ma in questo caso una scelta obbligata, dopo l'uscita di scena di Coreglia e dato che Barga e Borgo a Mozzano, che ancora facevano parte del servizio unificato, non hanno nemmeno una continuità territoriale.

Per quanto riguarda il consiglio ed il voto su questo punto, la minoranza, pur dando il proprio voto favorevole, con Luca Mastronaldi ha chiesto che le istituzioni locali facciano autocritica pensando al fallimento del corpo unico e ritenendo necessaria una analisi più approfondita sulla gestione di altri servizi associati.

Critiche alla decisione anche da Massimo Petrucci, segretario della CISL FP Toscana: *"La fine di questo Servizio è un vero e proprio fallimento politico per tutti gli Enti coinvolti, che ricordiamo, sono i Comuni di Barga, Borgo a Mozzano,*

foto Massimo Pia

Coreglia e Fabbriche di Vallico fino a che non si è accorpato, e uno spreco di denaro pubblico con quanto era servito per ristrutturare la sede di Ghivizzano, l'acquisto di nuovi programmi, ecc. Un bel po' di risorse economiche che potevano essere spese meglio per la collettività".

IL NUOVO SUPERMERCATO

A Barga è arrivata Coop. Più scelta per i consumatori

BARGA – Tanta gente giovedì 4 dicembre, in via Canipaia, per l'apertura del nuovo supermercato InCoop, aperto da Unicoop Tirreno. Un progetto che nasce qualche anno fa, per l'esattezza nel 2005, e che è stato portato avanti con lungimiranza dall'impresa immobiliare costituita dai due barghigiani Leonardo Mori e Alfredo Cardella che, rispondendo anche agli auspici che venivano dall'Amministrazione Comunale, hanno centrato l'obiettivo di rilanciare l'area dismessa dell'ex deposito CLAP, facendola tornare al centro della vita economica e commerciale della cittadina.

L'evento ha richiamato davvero tanti barghigiani, incuriositi dalla novità commerciale barghigiana e dal vedere di persona le proposte di questo supermercato di cui ormai si parlava da più di un anno.

All'inaugurazione è intervenuto anche il sindaco del comune di Barga, Marco Bonini che ha rivolto parole di apprezzamento per l'apertura di questa nuova attività che, ha detto, si augura porti nuovo impulso alla crescita di Barga: *"È l'inaugurazione* – ha dichiarato – *che aspettavamo da tempo. Mi auguro che sia un momento che segni l'avvio di nuovo sviluppo per il paese: un progetto positivo sia per la Coop che per il nostro centro. Secondo la nostra Amministrazione sono tre le motivazioni che rendono positiva l'apertura di InCoop Barga. La prima è rappresentata da una scelta in più per i nostri cittadini: una scelta nuova, una scelta moderna. In un momento particolarmente difficile e complicato per tutti come questo aver la possibilità di utilizzare una struttura attrezzata come questa è sicuramente un vantaggio.*

Il secondo motivo sta nel risvolto occupazionale, dato che l'apertura di questo supermercato ha visto diverse persone del nostro territorio trovare un lavoro sicuro. Infine, il totale recupero funzionale di un'area ormai dismessa ma che fa parte della storia di Barga, sede un tempo delle Autolinee Nardini ed oggi, dopo la dismissione del deposito CLAP, tornata al centro della vita cittadina.

Ringrazio quindi Unicoop Tireno per aver scelto Barga ed aver contribuito al rilancio di questa area, ma ringrazio per questo in particolare Leonardo Mori e Alfredo Cardella per aver fatto un investimento importante ed aver trovato la soluzione giusta per questa zona al centro della vita cittadina".

Oltre a Bonini sono intervenuti Pasquale Rotta, responsabile dell'Organizzazione di Unicoop Tireno; Daniela Levantino, componente del CDA di Unicoop Tirreno ed a fare gli onori di casa la responsabile teritoriale Monica Agostini.

Tra i presenti anche gli stessi Leonardo Mori e Alfredo Cardella, della Immobiliare che ha realizzato la riqualificazione dell'area dell'ex deposito CLAP che ora ospita il supermercato

Dopo il simbolico taglio del nastro la visita per tutti gli intervenuti al nuovo supermercato di Barga che presto si arricchirà anche di altre attività esterne. Lo scorso 5 dicembre intanto, l'inaugurazione del Bar Nardini, gestito dai titolari del Bar Alpino di Barga. Prossimamente anche l'apertura della Farmacia Simonini, che si trasferirà dal piazzale del Fosso nei nuovi locali.

Dotato di un ampio parcheggio con oltre 30 posti auto, il nuovo supermercato è aperto no-stop tutti i giorni, compreso la domenica quando però l'orario di apertura va dalle 8 alle 13.

La Società MEL Immobiliare Srl, che ha acquistato e ristrutturato l'ex area Clap che oggi ospita il nuovo Supermercato InCoop, il Bar Nardini e che presto sarà arricchita di altre attività commerciali, desidera ringraziare tutti gli abitanti che abitano nei pressi dell'area ed in particolar modo la ditta Pietro Lorenzini e la famiglia Moscardini dell'Hotel La Pergola per la pazienza e la disponibilità dimostrata durante tutto l'arco dei lavori di realizzazione del nuovo fabbricato.

IN VISTA A BARGA LA PRESIDENTE NAZIONALE BELFONTALI

La vigilia dell'Immacolata con i Campanari

BARGA – Giornata intensa e ricca di impegni quella del 7 dicembre, per l'Unione Campanari Valle del Serchio ed, in particolare, per i Campanari di Barga.

Mons. Giovanni Paolo Benotto, Arcivescovo di Pisa, in un incontro all'interno della Visita Pastorale di recente memoria, invitava le varie associazioni presenti sul territorio a non limitarsi alla sfera di loro competenza, al non pensare "in piccolo", ma a fare "sistema" dei valori che ogni realtà associativa manifesta, al fine di promuovere il bene "condiviso". Su queste basi è nata l'unione Campanari Valle del Serchio, formata dai Gruppi Campanari di Barga, Cardoso, Cascio-Perpoli e Chiozza e la successiva adesione alla Federazione Nazionale Suonatori di Campane.

Questo, in sintesi, quanto espresso dal Presidente Manuel Graziani, nell'incontro tenuto nella sala del consiglio comunale di Barga, presieduto dal Sindaco Marco Bonini, con l'importante presenza della Presidente della Federazione Nazionale Suonatori di Campane, Eles Belfontali.

Il Sindaco Bonini, ha ricordato la sinergia d'intenti siglata il giorno prima tra Amministrazione Comunale e Campanari, per promuovere e salvaguardare l'ultrasecolare tradizione Barghigiana del Doppio dell'Immacolata, iniziata nel 1522.

La Presidente Belfontali, dopo una breve presentazione della Federazione Nazionale e delle sue finalità, ha ribadito la necessità di una Legge di tutela, come già avviene per le campane storiche da parte delle Belle Arti, del suono manuale delle campane.

Una regolamentazione dei molteplici sistemi di suono presenti sul territorio nazionale, ovviamente nel rispetto delle comunità in cui questi suoni vengono diffusi, ma che, allo stesso tempo, riconoscano al suono manuale delle campane quel valore storico-artistico che esso rappresenta.

Tra gli appuntamenti importanti del 2015, oltre al Raduno Nazionale previsto per maggio a Verona, ha sottolineato quello del 2 settembre, dove tutti i Gruppi Campanari aderenti, sotto le insegne della Federazione Nazionale, si recheranno a Roma per una visita al Santo Padre.

Inoltre ha comunicato a tutti gli intervenuti l'importante incarico conferito ai barghiagiani Manuel Graziani e Cristian Tognarelli, per una raccolta di materiale, sia di tipo fotografico che cartaceo, di tutti i raduni nazionali. Tutto questo, al fine di formare una mostra itinerante e una pubblicazione che narri di una manifestazione che, dal livello regionale della prima metà del '900 (nata dai primi incontri tra Campanari Bolognesi e Modenesi), in pochi anni, ha saputo coinvolgere le varie realtà nazionali.

Infine, è stata paventata l'ipotesi della scelta di Barga come sede del Raduno Nazionale dei suonatori di campane per il 2016.

Terminato l'incontro, le protagoniste sono state le campane con il classico doppio in terzo di un'ora che fa struggere il cuore a tanti barghigiani legati alle nostre tradizioni.

Il via all'evento è stato il suono della campana delle 21 che, per l'occasione, è stata suonata dal Sindaco Bonini e dalla Presidente Belfontali.

Al termine del Doppio, la consueta cena conviviale organizzata dalla Propositura e dall'ANSPI S. Cristoforo presso il Conservatorio di S. Elisabetta.

Mons. Stefano Serafini ha fatto gli onori di casa, donando tra le altre cose, alla Presidente Belfontali, l'immagine simbolo della giornata: la Madonna del Molino, Compatrona di Barga, espressione tangibile dell'Immacolata Concezione.

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
Mete Lontane:
Madagascar, (fino al 24 febbraio 2015) € 1090 a persona
Cuba Mare (Varadero) (15-23 Marzo 2015) € 1450 a personai
Alcune proposte in Bus...
Week-end Neve in Piemonte - € 135 (31 Gennaio/1° Febbraio)
Firenze: Uffizi e Corridoio Vasariano € 85 (1° Febbraio) - Tv: "La Prova del Cuoco" € 50 (28 Gennaio)
Un po' di Allegria... arriva il CARNEVALE!
Carnevale a Venezia - € 60 (8 e 15 Febbraio) - Carnevale dei Fantaveicoli a Imola - € 45 (15 Febbraio)
Festa dei Limoni a Mentone - € 60 (22 Febbraio) - Carnevalentino a Venezia - € 155 (14-15 Febbraio)
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 Magggio Firenze; VASCO 22 Giugno Bologna;
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)
Sposi: Vi aspettiamo per un viaggio da sogno, liste nozze innovative con quote speciali e omaggi

Emma esce da XFactor ma entra nei cuori

BARGA – Ogni giovedì abbiamo sognato assieme a Emma Morton la finale di XFactor 8 ma alla fine l'affetto di Barga e dell'Italia non sono bastati a vederla trionfare nel reality più seguito. E per certe logiche molto criticate dal pubblico e anche da alcuni addetti ai lavori Emma Morton (al suo primo ballottaggio) è stata eliminata nella seconda manche della semifinale, nella serata in cui aveva presentato il suo strepitoso inedito "Daddy blues".

Sono ancora difficili da capire le ragioni dell'espulsione, su cui l'ultima parola l'hanno espressa i giudici del programma, ma tant'è. Emma nelle settimane di live aveva conquistato fan su fan e la sua carriera potrà comunque procedere verso la realizzazione del suo sogno: vivere di musica assieme al compagno Luca Giovacchini, già affermato chitarrista.

Quando il sipario si è chiuso sul palco di Emma la sua cittadina di adozione non ha perso tempo e ha subito organizzato una festa al teatro dei Differenti per accoglierla con tutti gli onori che meritava e con l'affetto con cui l'aveva seguita per settimane. Ed Emma è stata la stessa che conoscevamo prima della televisione: con candore e semplicità ha risposto alle domande e partecipato alla chiacchierata fatta con il nostro direttore che ha condotto la serata. E non sono mancate confidenze, riflessioni e soprattutto la sua bellissima voce che ha interpretato i brani migliori, compreso l'inedito "Daddy blues".

Ma la sua presenza al teatro dei Differenti (andato sold out a poche ore dall'apertura della prevendita), non è stata che una delle tante – anche se la più speciale – dato che da subito, Emma, è stata reclamata in molte zone di Italia per incontrare i suoi fan. E il 24 gennaio sarà la protagonista assoluta di una delle serate del festival "Unplugged d'autore" organizzato al Ciocco per celebrare i trent'anni di nascita di Videomusic.

foto Caterina Salvi

Mentre Emma continua a spostarsi su e giù per l'Italia centrale per concerti e serate, è ancora scaricatissimo il suo EP "Daddy Blues", che raccoglie l'inedito omonimo e i brani presentati a XFactor Blurred Line, Strange Fruit, Sing It Back, I Can't Make You Love e una specialissima versione di Billie Jean di Michael Jackson accompagnata da Luca Giovacchini.

Uscito all'indomani dall'eliminazione di Emma, il suo primo EP in una settimana è entrato nella top 5 italiana registrando centinaia di download. Un primo tangibile successo che ci auguriamo faccia da preludio ad un prossimo album e… a una lunga carriera.

UNPLUGGED D'AUTORE AL CIOCCO: DOPO LA GERINI E ANELLINO

Il festival continua con Emma Morton, Minghi e Bennato

IL CIOCCO – Nella terra di Videomusic, proprio là dove trent'anni fa prendeva le mosse la prima tv musicale d'Europa, è nato dal 29 novembre scorso un nuovo format interamente dedicato alla musica. Si chiama Unplugged d'autore e si presenta come un vero e proprio festival, dove big della scena nazionale si alterneranno sul palco dell'Auditorium del Renaissance Tuscany Il Ciocco Resort & Spa, replicando e attualizzando quella che fu la formula di successo di Videomusic, che in questi studi lanciava personaggi ancora oggi conosciuti, rivoluzionando i costumi e l'etere e consegnando dignità, potere e eccellenza ai giovani.

Quattro serate, quattro appuntamenti speciali, accuratamente studiati dal direttore artistico di Unplugged d'Autore, il Maestro Giandomenico Anellino: l'uomo orchestra, come è stato ribattezzato, capace di far vibrare le corde della chitarra con la stessa intensità con cui un'orchestra intera conduce un concerto. È stato lui a svelare i contenuti di questa nuova esperienza musicale nel corso di una conferenza stampa-tributo a Videomusic, festeggiata da Marialina Marcucci, fondatrice di Videmusic, Aldo Innocenti, regista della tv, Claudio De Tommasi, storico vj, dall'attrice Claudia Gerini e dal direttore generale del Renaissance, Georges Midleje, riuniti in una sorta di passaggio di consegne tra il 1984 e il 2014, proprio nella serata inaugurale del festival: un concerto di Claudia Gerini in veste di attrice-cantante e del chitarrista Giandomenico Anellino.

Nei prossimi giorni sarà nuovamente grande spettacolo con una beniamina tutta di casa nostra. Ad "Unplugged d'autore" sarà infatti in scena, dopo i grandi successo di X Factor, la nostra Emma Morton.

L'artista si esibirà assieme a una band di quattro musicisti: in scaletta brani inediti si alterneranno a testi già interpretati durante X-Factor, mentre altre numerose sorprese verranno svelate proprio durante la serata

"Unplugged d"autore" proporrà in questa prima edizione altre due importanti chicche: il 7 febbraio sarà la volta di Amedeo Minghi, concerto per solo pianoforte e chitarra in prima nazionale. Si conclude un mese dopo, il 7 marzo, con Edoardo Bennato. (Biglietti disponibili sempre su www.bookingshow.it)

Il Giornale di BARGA giornaledibarga.it
Direttore Responsabile: Luca Galeotti
Capo Redattore: Maria Elena Caproni
Redazione: David Sesto, Nicola Boggi, Pier Giuliano Cecchi, Luigi Cosimini, Augusto Guadagnini, Flavio Guidi, Sara Moscardini, Antonio Nardini, Vincenzo Passini.
Foto: Massimo Pia, Graziano Salotti, Foto Borghesi, giornaledibarga.it
Traduzioni: 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.

SOSTENERLO E FREQUENTARLO È UN BENE PER TUTTI

Il Mercato Contadino di Fornaci: dalla terra a noi

FORNACI – Stanchi dei cibi industriali e delle sofisticazioni alimentari, sempre più persone stanno oggi cercando di andare verso un'alimentazione migliore ma spesso non sanno dove trovare alimenti genuini, locali e di qualità al giusto prezzo.

Proprio per soddisfare questa richiesta, negli ultimi anni sono sorti un po' in tutta Italia i Gruppi di Acquisto Solidale e i Mercati Contadini. I Gruppi di Acquisto Solidale o G.A.S. sono gruppi di persone che acquistano collettivamente prodotti locali. A Barga, a Gallicano e a Pieve Fosciana esistono già da tempo dei G.A.S. ai quali si può partecipare e su cui si possono avere informazioni ad esempio telefonando allo 3408347195 o al 3497823089.

Ma per chi voglia più semplicemente fare la spesa settimanale di prodotti locali è nato a Fornaci di Barga alcuni mesi fa il Mercato Contadino, un'ottima occasione per trovare alimenti di filiera corta, veramente buoni, alla portata di tutti.

Il Mercato Contadino si tiene ogni venerdì mattina in Piazza Carlo Alberto Dalla Chiesa che è quel parcheggio che si trova dietro i casermoni (da non confondersi dunque con la piazza della chiesa).

Si tratta di una grande opportunità forse non compresa, e comunque non utilizzata appieno, dalla popolazione locale. Stenta infatti a decollare; manca l'afflusso che ci si aspetterebbe da parte degli avventori.

Acquistare al mercato contadino ci offre invece tante opportunità come quella della tracciabilità: sapere da dove viene quello che mangiamo. E anche di incentivare il mercato e l'economia locale, rivalutando i piccoli produttori.

foto Massimo Pia

Al mercato contadino del venerdì a Fornaci è possibile trovare una gran varietà di prodotti: frutta e verdura fresca e non trattata, formaggi e latticini, salumi, carne, miele, confetture, pasta e pasta ripiena, cereali, yogurt, olio, aceto, vini e liquori tradizionali, prodotti del sottobosco, legumi secchi, piante e fiori, articoli dell'artigianato locale.

È conveniente per tutti approfittare di una possibilità così preziosa che potrà crescere solo se sarà conosciuto e apprezzato da sempre più persone.

G.A.S. (Gruppo Acquisto Solidale)

A BARGA LO CHEF GLUTEN FREE MARCO SCAGLIONE

BARGA – Un pomeriggio speciale a Barga a fine novembre. Ci ha pensato il ristorante La Locanda di Mezzo che insieme agli amici della sezione Garfagnana e Media Valle dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia) ha organizzato un incontro con il notissimo chef "gluten free", Marco Scaglione. Una vera e propria personalità di rilievo nel campo della cucina senza glutine soprattutto per la grande creatività portata con le sue ricette; che indubbiamente hanno contribuito a rendere meno piatta e più piacevole la nutrizione per il popolo sempre più in aumento di coloro che sono colpiti dai problemi della celiachia e non possono utilizzare alimenti contenenti il glutine.

Davanti ad un pubblico numeroso di appassionati di cucina, di chef della zona, e di famiglie che ogni giorno si trovano a vivere il problema di proporre piatti privi di glutine, intervistato dal nostro direttore Luca Galeotti, Scaglione ha parlato di un Italia che almeno in questo campo è molto più avanti che in tutto il resto nel mondo. E ha presentato l'ultimo dei suoi cinque libri di ricette e filosofia gluten free, "Pane, pizze e focacce senza glutine".

foto Stefano Tommasi

Il pomeriggio si è concluso con un assaggio di piatti senza glutine preparati dalla chef di casa Francesco Piacentini.

L'ELISIR DELLLA FARMACIA SIMONINI

BARGA – Da una ricetta di fine ottocento della Farmacia Castelli oggi Simonini, in collaborazione con la ditta Enrico Nardini S.r.l., è nata nello scorso dicembre la pozione "Elisir di S. Cristofano" .
Gradevole cosi, corroborante scaldato nella stagione fredda , rinfrescante ghiacciato nella stagione calda.

Da provare.

Il Castagnaccio del Natale

BARGA – Tradizione natalizia rispettata per i Lake Angels, che anche quest'anno, pur in una serata veramente infausta, visto la pioggia insistente, hanno proposto con successo il classico appuntamento con la "Degustazione del Castagnaccio", dolce tipico della tradizione locale preparato con farina di castagne, pinoli, noci ed altri ingredienti, valevole anche come quinto trofeo "Il Castagnaccio del Natale" (in memoria dell'indimenticabile Natale Bertolini) che assegnava il titolo per l'edizione 2014 al castagnaccio più buono.

Nonostante la pioggia, non sono mancati sia i castagnacci in concorso, ben 24, che i "degustatori" che hanno gremito la terrazza dell'Osteria di Piazza Angelio.

I partecipanti potevano esprimere fino a due preferenze ed alla fine a spuntarla, dopo lo spoglio dei voti, è stato al fotofinish il castagnaccio presentato da Maresa Andreotti insieme ai figli Samuele e Teo Landi. Una *new entry* della manifestazione dei Lake Angels, che ha ottenuto il maggior numero dei voti, davanti al castagnaccio di Roberta Guidi ed a quello, in terza posizione, di Manuela Baldisseri.

I LakeAngels, per le feste appena trascorse, hanno rispolverato anche una loro tradizione: quella del "falò rovesciato" di ispirazione nordica, che è stato acceso in piazza Angelio la sera del 23 dicembre, per il Presepe Vivente, riscaldando i tanti visitatori della serata.

LE SCUOLE IN VISITA AL FRANTOIO DELLE TRINE

TIGLIO – Nelle dolci ed assolate colline di Tiglio c'è chi coltiva la terra con grande passione. Le famiglie Santi e Diversi svolgono, tra le altre, una attenta opera di presidio del territorio montano, ma soprattutto realizzano, grazie alla terra, prodotti di qualità, grazie ad un grande amore. Lo sanno bene anche i bambini della scuola dell'infanzia di Gallicano che nelle settimane scorse hanno fatto visita al frantoio che alle Trine, tra Filecchio e Tiglio, ha realizzato Leonello Diversi.

Ce ne parla questa lettera scritta dalle insegnanti e dai genitori della scuola primaria, che dalle colonne di questo giornale vogliono ringraziare chi li ha ospitati.

"Venerdì 29 ottobre i bambini di 5 anni della Scuola dell'Infanzia di Gallicano sono stati accolti a Casa Diversi in loc. Trine, per visitare il frantoio di Leonello Diversi. Con grande cordialità e competenza, sono stati accompagnati a raccogliere in piccole ceste le olive, che poi sono state frante per ottenere l'olio e mostrare loro l'intero ciclo della lavorazione.

A guidare i piccoli contadini, nell'oliveto in Località Le Trine, è stata la gentilissima signora Santi, che ha spiegato ai bimbi come si raccolgono le olive, e fornendo delle piccole canne ha dato loro il modo di "sculacciare" (termine gradito dai bambini) le fronde per far cadere i frutti sulle reti precedentemente sistemate. Leonello ha invece mostrato il frantoio situato nella sua cantina, dove i bambini hanno osservato interessati le fasi della lavorazione che portano alla produzione dell'olio. I bimbi sono stati anche deliziati da una piccola e gradita merenda preparata usando l'olio come ingrediente, e hanno ricevuto in dono delle graziosissime bottigline, decorate con ramoscelli di olivo, e delle olive usate a scuola per completare la fase di osservazione diretta.

La visita guidata si è svolta in linea con la programmazione scolastica che, partendo dalla storia di "Olivella" ha avviato i bimbi alla scoperta dell'oliveto, dell'oliva e dell'olio, ingrediente base delle nostre abitudini alimentari.

I genitori, le insegnanti e soprattutto i bambini, vogliono ringraziare la famiglia Diversi e i coniugi Santi per la magnifica esperienza offerta. In una annata dove la produzione di olio a livello nazionale è stata in crisi per colpa della brutta stagione estiva, aprire ai bambini la propria abitazione, per mostrare i risultati del loro lavoro è stato visto, oltre come gesto di grande disponibilità, anche come esempio da ricordare: l'amore, la passione, e il sacrificio, danno sempre i loro frutti, che in questo caso sono delle splendide e genuine olive".

RICORDANDO L'ITALONE

Porta Reale, via di Mezzo, via delle Mura. Non sentiranno più la voce di tuono dell'Italo Rigali, quando arrivava nella sua Barga. Le persone che incontravi allora, ti dicevano che era arrivato l'Italone. Con lui arrivava una ventata di freschezza e buonumore che contagiava tutti.

Mi commuove pensare alle serate trascorse insieme, a casa mia o da amici a Porta Macchiaia. Lui mi diceva sempre: "Rolando, porta il fero". Il ferro per lui era la mia chitarra… cantava e raccontava della sua vita.

A me piaceva quell'uomo schietto e genuino e gli volevo bene.

Italo era una persona perbene, onesta, leale, intelligente. Con lui non occorrevano né contrati, né firme; bastava la sua parola accompagnata da una stretta di mano, un sorriso e un abbraccio.

Mi mancherà.

Rolando Piacentini, Barga

RALLY

Caldani trionfa al Ciocchetto

IL CIOCCO – Il versiliese Nicola Caldani, con la Ford Fiesta R5, è il vincitore del 23° Rally "Il Ciocchetto", ultima gara di rally del 2014 in Italia. Il classico appuntamento agonistico "sotto l'albero", creazione del compianto Maurizio Perissinot ai primi anni novanta, si è svolto tra la serata del 20 e l'intera giornata del 21 dicembre, sulla lunghezza di ben 14 tratti cronometrati - spettacolari ed avvincenti - ricavati come consuetudine dentro il comprensorio del Ciocco, uno dei "templi" della specialità non solo in ambito nazionale.

Caldani, in coppia con Roberto Mometti, ha preceduto il fiorentino Paolo Ciuffi, al Ciocco con una Mitsubishi Lancer Evolution. Al terzo posto il lucchese Rudy Michelini, con la sua Citroen DS3 R5. Quarta piazza, sudata nel finale, per il "padrone di casa" Andrea Marcucci, affiancato dal barghigiano Richard Gonnella.

Una prestazione decisamente in crescendo, la sua, dopo un avvio sofferto per debito di feeling con la sua Peugeot 207 S2000 in quanto vi corre in rare occasioni all'anno. Era incappato in un errore inziale, Marcucci, che lo aveva relegato in retrovia, problema poi ovviato con una grintosa rimonta.

Per questo appuntamento di fine anno, le curve del Ciocco sono state prese d'assalto da migliaia di appassionati di rally e non, attratti dal notevole valore del plateau di iscritti oltre che per vedere proseguire la forte tradizione di una gara unica nel suo genere, anche confortata da una tiepida giornata di sole.

Con quest'ultimo atto stagionale, la Organization Sport Events ha chiuso il capitolo 2014 con all'attivo tre gare rivelatesi tutte di alto profilo, con capofila il "Ciocco", apertura del tricolore rally, consuetudine che si ripeterà nella prossima primavera, dal 20 al 22 marzo. Per questo evento si lavora già da tempo, pensando ad alcune sostanziali novità, anche in questo caso per proseguire la tradizione.

Il Biathlon di Natale a Filecchio

FILECCHIO – Filecchio ha ospitato il 13 dicembre u.s. la nona edizione del biathlon di Natale a cambio alternato tra ciclisti e podisti prevedendo quattro giri per i primi e tre per i secondi.

Un tracciato, quello filecchiese, tecnico e con vari cambi di pendenza, per questo particolarmente apprezzato dagli atleti che hanno faticato oltre il previsto per il terreno scivoloso e in certi punti fangoso rendendo però la competizione ancor più avvincente. Organizzata dalla confraternita di misericordia di Loppia - Filecchio e dal gruppo donatori di sangue fratres, la gara ha visto al via ottanta concorrenti, che lungo i quasi due chilometri del percorso, hanno dato vita ad una appassionante kermesse incerta fino al termine. Prima coppia maschile classificata il duo Lorenzo Guidi e Gianfranco Caruso con piazzamento d'onore per Manuel Quiriconi e Michele Giannotti; prima coppia femminile Beatrice Balducci e Francesca Setti, nelle coppie miste ha primeggiato Stefano Bianchini con Paola Pignatelli mentre fra i singoli il migliore è stato Lido Lucchesi precedendo Alberto Aliboni e Andrea Orlacchi.

Dopo la gara dei grandi lo spettacolo l'hanno regalato i piccini (tre di loro appena di due anni), strepitosi nel fare alcuni brevi giri e applauditissimi da tutto il pubblico. In conclusione, oltre ai premi non poteva mancare la famigerata polenta di Filecchio andata letteralmente a ruba... non solo per la fame!

Vincenzo Passini

FUORISTRADA

Un 2014 da incorniciare per il pilota Andrea Luchini

FORNACI – Ha chiuso al meglio il suo 2014 il pilota off-road fornacino Andrea Luchini che a bordo di una Suzuky Gran Vitara ha conquistato nelle ultime due gare andate in scena ad ottobre a Palermo e a novembre sulle strade di casa al Raid Il Ciocco, importanti risultati validi per CIR Cross Country

Prima con un quarto posto al 4° Baja Terra del Sole (piazzandosi anche secondo di classe T2) e poi imponendosi sugli sterrati del Ciocco, il 22 novembre scorso, nell'ultima prova del CIR Cross Country, Luchini, navigato dal torinese Piero Bosco, ha così coronato una stagione che è andata al di là di ogni più rosea aspettativa e che gli ha permesso di vincere il Gruppo T2, nonché lo Challange Suzuki Grand Vitara. Una serie di risultati eccellenti per l'alfiere della Suzuki che adesso può aspirare sicuramente ad un 2015 ricco di progetti ancor più ambiziosi.

Nardini

liquori, sciroppi e non solo

La Nardini, antica fabbrica di liquori è nata a Barga intorno al 1890.
Da allora ha sempre indirizzato la sua produzione sulla qualità dei prodotti.
Produce liquori divenuti famosi, come il rinomato **Leone 70**, speciale per punch bianchi e al caffè.
Inoltre presenta una vasta gamma liquori dolci e secchi.
Tradizione ed esperienza della sua produzione si fondano su un unico risultato: la **QUALITÀ**

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

Gatti randagi campioni regionali degli Amatori

BARGA – Macinano successi su successi, record su record, titoli su titoli. Sono i Gatti Randagi, squadra barghigiana del campionato amatori Prima Serie AICS, che lo scorso 3 dicembre hanno centrato anche l'obiettivo più importante e che ancora mancava al palmares di questa formazione: la vittoria del campionato regionale.

A ventitré anni dalla loro nascita i Biancoverdi di Barga si sono incontrati per la finalissima contro il Marginone 2000, ad Altopascio, in uno stadio gremito come nelle grandi occasioni.

I Gatti Randagi hanno vinto al termine di un incontro combattuto ed agonistico con il risultato di 3-1, rimontando lo svantaggio messo a segno dal Marginone ad appena dieci minuti dal fischio di inizio. Le reti di Fabbri, Santi e Reverberi.

Tanti i festeggiamenti, sia a fine partita che nei giorni successivi a Barga con l'ultima festa svoltasi a metà dicembre in un'affollata piazza del Comune. Il giusto coronamento per la fine di un 2014 che, dopo la vittoria del campionato provinciale, lo scorso giugno, vede ancora i Gatti protagonisti del torneo amatori con il primo posto solitario in classifica.

KARATE

Due campioni regionali per il Goshin-do

MONTECATINI – Si sono tenute domenica 7 dicembre al "Palavinci" di Montecatini Terme due competizioni: la Coppa Toscana di Kata e Kumite e il Trofeo Arcobaleno dedicato alle cinture colorate.

Entrambe le gare si sono svolte nel pieno rispetto dei tempi pianificati e come consueto sono stati due eventi regionali che hanno riunito molti atleti di ogni singola società.

Il Goshin-Do era presente con sei atleti, tre per il Kata e tre per il kumite e ancora una volta i risultati non sono mancati: Federico Sartini (Kumite Senior -94) e Alessandro Nardi (Kata Master +55)) si sono laureati campioni toscani classificandosi al primo posto; al secondo posto invece Chantal Cortopassi (Cinture Colorate Esordienti A): alla sua prima competizione, ha gareggiato con un'atleta di grado superiore. E' riuscita a disputare un'ottima prova falsata però da una discutibilissima valutazione arbitrale che l'ha relegata alla piazza d'onore.

Terzo posto in classifica invece per Sergio Rossi (Kumite Master +45)

LE ULTIME DAI CAMPI DI CALCIO

Continua la rincorsa al vertice per il Barga; in Seconda Categoria si conferma una delle formazioni più temibili del campionato (al secondo posto con il Tau Calcio). Peccato solo per la battuta di arresto registrata nell'ultimo turno registrabile, quello di domenica 11 gennaio, con i bianco-azzurri superati dal Fornoli proprio in pieno recupero.

Una sconfitta che comunque non cambia le ambizioni della formazione allenata da Mister Nardini, che proprio pochi giorni prima, nel recupero del 6 gennaio, aveva meritatamente vinto lo storico derby con il cugini del Fornaci; da sempre una delle partite più sentite della Valle del Serchio, che mancava dal gennaio 2007. In quella occasione, il Barga ha dominato l'incontro allo stadio "Orlando" vincendo meritatamente 3-0.

E il Fornaci? Domenica 11 gennaio ha rimediato la quarta sconfitta consecutiva (4 a 1 con l'Acquacalda). Una batosta che accentua la crisi fornacina. Peccato, perché per gran parte del girone di andata i fornacini avevano condotto un dignitoso campionato assaporando anche il gusto del secondo posto. Il campionato è ancora lungo, comunque: niente è perduto.

C'è poco da sperare invece per il Sacro Cuore, triste fanalino di coda del campionato di Seconda Categoria che dai primi di dicembre ad ora ha collezionato solo due punti in altrettanti pareggi. Mancano tecnica e gioco per questa nostra formazione.

Ottimo invece il cammino del Filecchio Calcio in Terza Categoria. Nell'ultimo incontro di sabato 10 gennaio, il Filecchio ha vinto a Massa Macinaia (4-2) terminando così il girone di andata in testa alla classifica seppur in coabitazione. Un cammino che consacra il buon lavoro svolto dal mister Lemmi e il suo vice Panzani. Grande la soddisfazione in tutto l'ambiente Filecchio.

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 Io)
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
Agenzia specializzata in
Viaggi di Nozze, Viaggi personalizzati,
Crociere, Soggiorni,
Biglietteria aerea e marittima
Vieni a trovarci!
FORNACI DI BARGA - Via della Repubblica 125
tel. 0583 709225 / fax 0583 75756 - info@dddovunqueedintorniviaggi.com

PRESENTATA DURANTE IL SAGGIO DI NATALE

Stella d'Argento al Judo Club Fornaci

FORNACI – Sabato 20 dicembre si è rinnovato l'appuntamento con il saggio di Natale del Judo Club Fornaci che quest'anno aveva un'importante notizia da comunicare agli associati e alla comunità. Il conferimento alla palestra della stella d'argento al merito sportivo, consegnata dalle mani del presidente del CONI Giovanni Malagò a Ivano Carlesi nei primi giorni di dicembre.

Un altro traguardo che si assomma al raggiungimento del cinquantesimo anno di attività festeggiato nel 2012, ai mille successi del settore Judo i cui atleti hanno da poco conquistato un altro titolo nazionale, all'ampliamento dei locali della palestra e alla messa in cantiere di molti altri progetti.

Così il saggio si è aperto con i saluti del direttivo e l'apposizione della medaglia del CONI sul labaro del club, dove già spiccavano la stella di bronzo e una medaglia al lavoro. Una soddisfazione che è stata suggellata anche dalla presenza dell'amministrazione comunale e dalle parole del delegato provinciale del CONI Enrico Bertuccelli.

Sul palco del cinema SMI, location tradizionale per questo appuntamento, anche tutti gli atleti della palestra i quali, nell'ultimo anno, sono cresciuti di numero: all'insegnamento del Judo, infatti, si sono aggiunte anche le altre arti marziali, che hanno trovato subito grande consenso di iscrizioni.

Ma il Judo Club è anche danza, ed infatti il pomeriggio al Cinema SMI è stato quasi interamente dedicato alle esibizioni delle classi di danza ritmica preparate da Lucia Lucchesi, alle quali quest'anno si è aggiunta una nuova specialità: la ginnastica artistica acrobatica a corpo libero, le cui allieve, dopo solo tre mesi di allenamento, hanno presentato al pubblico un assaggio della loro specialità.

Prima di loro le bimbe dei corsi rosa, giallo e azzurro suddivise per età e iscritte allo storico corso di ginnastica ritmica, tra le cui fila si sono formate anche ballerine e ballerini ormai affermati. Anche loro hanno dato un assaggio al pubblico del loro talento, chiudendo la prima parte del saggio.

Dopo la lunga carrellata di esibizioni non è mancato un momento di relax con il mago "Cilindro", e l'estrazione della lotteria che ogni anno il Judo Club organizza per fare beneficienza. Intanto, nei locali della palestra, proprio davanti al cinema SMI, si sono tenute per tutto il pomeriggio le esibizioni di judo, karate e delle altre arti marziali, colonne portanti tra le specialità del Judo Club.

foto Graziano Salotti