

Il Giornale di BARGA

VOCE INDIPENDENTE DI UNITÀ IDEALE CON I BARGHIGIANI ALL'ESTERO

Direz. e Amm.: Via di Borgo, 2

C.C.P. 1036775482

E-mail: redazione@gioaledibarga.it

URL: www.gioaledibarga.it

MENSILE FONDATA NEL MAGGIO 1949 DA BRUNO SERENI

Telefono e fax: 0583.723.003

Tariffa R.O.C.: Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale

D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, C1/LU.

Abbonamenti: Italia € 27,00

Europa € 32,00

Americhe € 42,00 - Australia € 47,00

Numero arretrato: € 3,50

BARGA castagna 2017

APPUNTAMENTO IL 4 E IL 5 NOVEMBRE



ArtComBarga insieme alla Pro Loco organizzano a novembre Barga Castagna 2017. L'appuntamento, si terrà nel fine settimana del 4 e 5 novembre e vede anche il patrocinio del comune di Barga e la collaborazione di tante associazioni di tutto il territorio in una sinergia quasi unica per la sua portata. Sarà una edizione che si preannuncia col botto, con l'idea dei commercianti di far divenire per due giorni Barga la capitale della castagna. Con l'intenzione di far divenire oltretutto tradizione questo appuntamento.

Si punta a promuovere il castagno, i suoi frutti ed i prodotti da essi derivati, unendo tradizione, cultura, folklore, divertimento e buona cucina. In programma anche lo svolgimento a Barga del Concorso Nazionale Dolci Castagne Marroni e Farina di Castagne: il 4 novembre si svolgerà l'edizione numero 12 del concorso nazionale promosso dall'Associazione Città del Castagno retta dal presidentissimo Ivo Poli. Il concorso porterà alla scoperta di ricette speciali a base di castagne sia proposti dai professionisti che dai privati. Barga, gli scorsi anni, è

sempre stata protagonista di vertice grazie ai successi ottenuti dalle ricette della Pasticceria Lucchesi. L'evento si terrà presso l'Aula Magna con la partecipazione anche del nostro istituto alberghiero

Oltre al concorso nazionale, sia nella giornata del sabato che domenica 5, nel centro storico e al Giardino da Piazza San Rocco fino a piazzale Matteotti, da Porta reale fino a Piazza Garibaldi, stand a base di mondine, frittelle di neccio, un mercato di prodotti tipici e tanto altro.

(segue a pagina 2)

APPUNTAMENTO IL 4 IL 5 NOVEMBRE

Barga la città della castagna

(segue dalla prima pagina)

L'altro piatto forte sarà il percorso gastronomico nella parte nuova ed antica di Barga, alla scoperta di tutto quello che si può preparare con le castagne e la farina di castagne. Si potrà optare, con un piccolo biglietto di ingresso, per un percorso di 4 degustazioni o di singola degustazione; il tutto grazie al lavoro di tante associazioni: in piazza dell'Annunziata ci sarà il comitato San Pietro in Campo con frittelle e mondine; in piazza Angelio Polentari e AS Fillecchio Fratrès con bombonecci, polenta gialla con ragù, polenta di neccio con ossi di maiale, mondine; in piazza Garibaldi il Cai con cialde, Lake Angels con castagnaccio, Amatori Castelvecchio con necci con ricotta; in largo Biondi il Gruppo Alpini con vin brûlé, mondine; in Piazza San Rocco lo stand "I sapori di una volta" (Comitato di Sommocolonia) con borghie, balotte, vinata, manafregoli, macchina d'epoca per sbucciare castagne; in piazza Pascoli il Comitato di Mologno con mondine, la Misericordia di Tiglio con necci con ricotta, l'ASD Sacro Cuore con crêpes; nel piazzale Matteotti la Pro loco e Artcom Barga con mondine, bombonecci, castagnaccio con forno mobile, G.S. Barga con frittelle con ricotta ed infine presso la volta dei Menchi le Donne di Barga con vendita di castagne fresche e secche, farina confezionata.

Durante la festa, anche mostre di pittura e fotografia sul tema della castagna e di piccolo artigianato.

In programma nei due giorni anche visite guidate al bosco ed alla casina della befana in pagnana, al campanile del Duomo, al centro storico di Barga, al museo multimediale presso la Volta dei Menchi, a Casa Pascoli e l'assegnazione di un premio speciale che verrà assegnato al miglior "mondinaro"; a chi avrà più arte ed estro nel girare le mondine sul fuoco. Il premio sarà intitolato alla memoria di Mario Ottolini fondatore dell'associazione "Città del castagno".

Nella due giorni, nei ristoranti e nei locali aderenti, menù con piatti a base di castagne.



IL PROGRAMMA DI MASSIMA DELLA MANIFESTAZIONE

SABATO 4 novembre: ore 12,45, presso l'Aula Magna dell'ISI di Barga presentazione del concorso gastronomico nazionale "Dolci di castagne, marroni e farina di castagne" e presentazione della giuria di qualità; ore 13,00, inizio concorso nazionale; ore 13,00, nei ristoranti aderenti menù con piatti a base di castagne; ore 14,00, sempre presso l'ISI di Barga degustazione aperta al pubblico dei dolci in concorso; ore 14,00, apertura del percorso degustativo nelle varie piazze di Barga; ore 14,30, partenza visita guidata nel bosco, metato, Casa della Befana da Piazza Pascoli; ore 17,00, in piazza Pascoli premiazione delle categorie pasticceri professionisti e dilettanti del Concorso nazionale; ore 19,30, chiusura degli stand; ore 20,00, nei ristoranti aderenti menù con piatti a base di castagne.

DOMENICA 5 novembre: ore 11,0, partenza visita guidata nel bosco, metato, Casa della Befana, Piazza Pascoli; ore 11,30, apertura del percorso gastronomico nelle varie piazze; ore 12,30, nei ristoranti aderenti menù con piatti a base di castagne; ore 14,30, partenza visita guidata nel bosco, metato, Casa della Befana, Piazza Pascoli; dalle ore 15, esibizioni della banda di Barga, Barga Jazz itinerante per le Piazze di Barga, Sbandieratori di Galliciano, fisarmoniche; ore 19,30 chiusura degli stand; ore 20,00, nei ristoranti aderenti menù con piatti a base di castagne.

CARRARA
VORWERK
Folletto

Assistenza Autorizzata

FORNACI DI BARGA - TEL. 0583 709919 FAX 0583 1798141



Termoidraulica Alessandro Gonnelli:
 dal 1985 l'eccellenza nel settore idro-termo-sanitario

Consulenza per detrazioni fiscali

Possibilità di dilazioni del pagamento a tasso agevolato.



Termoidraulica Alessandro Gonnelli
 Via G. Pascoli 2P, Barga (LU) • Cell. 348 6920242 • miltonenico@libero.it
 termoidraulicagonnelli.it



PRESENTATO IL NUOVO SITO ED IL NUOVO GIORNALE ONLINE

Il Giornale di Barga e della Valle del Serchio

BARGA - Il Giornale di Barga online si è rinnovato. Con una presentazione ufficiale lo scorso 16 settembre presso la galleria Bel canto di Piazza Angelio, ha preso il via il nuovo sito completamente rinnovato nella grafica, ma anche nei contenuti, con tante novità di rilievo a cominciare dalla testata che cambia appunto in *Il Giornale di Barga e della valle del Serchio*, grazie alla elaborazione grafica ed alle idee di Marco Tortelli.

Dopo il lavoro iniziale del 2008 per portare in rete il mensile Il Giornale di Barga e dopo aver trasformato il progetto online in un vero e proprio giornale quotidiano di notizie di Barga e dintorni, si è voluto fare un nuovo passo in avanti aprendo maggiormente le porte alla Valle del Serchio. Questo grazie anche alla sinergia con Noi TV che ci permette di aprire ogni giorno altre finestre sul territorio della Vallata.

L'apertura al territorio, è stato spiegato nell'incontro di Barga dal nostro direttore Luca Galeotti e dal responsabile dell'area online di Noi TV - Reteversilia, Lorenzo Bertolucci, vuol dire essere il più possibile interattivi con esso. Dare a tutti gli abitanti, le istituzioni, le associazioni, le realtà della Valle del Serchio la possibilità di instaurare un filo diretto per pubblicare notizie che li riguardano. L'idea è quella di essere un contenitore aperto a tutti e che attinge dal contributo di tutti. Ma soprattutto un biglietto da visita in positivo, riportando certo le problematiche o le criticità, ma mettendo in evidenza anche e soprattutto le eccellenze del territorio. Proprio nell'ottica di quanto detto, questo sito non poteva che essere il più possibile fruibile. Non ci sono più sezioni premium o a pagamento come in passato; ma l'intero giornale è aperto alla consultazione di tutti.

A realizzare tutto il nuovo progetto è stata Web Soup, azienda lucchese che ha cercato di creare un filo di unione con i siti già esistenti di Noi TV e Reteversilia., ma con tante sezioni in più che caratterizzano questo sito: in-



tanto, e siamo l'unico Giornale nel territorio a farlo e forse uno dei pochi se non l'unico in Toscana, ora c'è la possibilità **DI ASSISTERE ANCHE SUL SITO ALLE DIRETTE** che pubblichiamo in occasione di eventi speciali, fatti di cronaca particolari sulla nostra pagina Facebook. Secondo noi un servizio particolarmente importante per vivere le notizie o gli eventi in modo più interattivo e immediato ed anche un servizio utile in occasione di situazioni particolari per informare la popolazione in tempo reale.

C'È POI GIORNALEDIBARGA TV, un piccolo assaggio di web tv, di video ideati e realizzati per il web; una finestra che ogni settimana vi propone speciali servizi televisivi con incontri con i personaggi legati alla valle del Serchio o approfondimenti su alcuni temi o problemi.

RINGRAZIAMENTI. Prima di chiudere, ci preme ringraziare un po' di realtà che hanno permesso tutto questo. Intanto l'AD di Noi TV - Rete Versilia - Il Giornale di Barga Andrea Benassi, anche lui presente alla presentazione e con lui tutta la proprietà che ha permesso questo nuovo passo in avanti del Giornale di Barga; un ringraziamento particolare a L'osteria di Riccardo Negri, alla direttrice di Belcanto in Barga Sally Ly e l'artista Chico Molo per l'ospitalità in Piazza Angelio.

Un grazie anche a tutta la squadra che in questi mesi ha lavorato al nuovo progetto *Il Giornale di Barga e della valle del Serchio*: da Alessandro Stefani a Lorenzo Bertolucci, a Giulia Genovese e Stefano Dei Rossi, a Marco Tortelli, fino al direttore responsabile di Noi TV Giulio Del Fiorentino.



Lunaticci

CONCESSIONARIA CONCESSIONARIA CONCESSIONARIA CONCESSIONARIA


 1960


 2004


 2007


 2017

Lunaticci Group Lucca Barga Gragnano

Ci siamo fatti in quattro per servirvi meglio

In Barga vivrà per sempre lo spirito di Bellany



La scoperta della targa in Piazza Angelio, davanti ai locali che per tanti anni hanno ospitato la galleria dedicata a John Bellany

BARGA - "Bellany diceva, dopo la sua venuta in Valle del Serchio, dopo anni tormentati e difficili, di aver scoperto il paradiso in terra dopo aver visitato l'inferno. È stata per me una fortuna partecipare alla sua vita ed ora mi manca tanto, ma ci sono due posti dove mi sento forte perché avverto il suo spirito. Uno di questi è Barga; lui camminerà per sempre in queste vecchie stradine; a Barga mi sentirò per sempre più forte perché il suo spirito rimane qui". Così Hellen Bellany, la moglie del grande artista scozzese che sabato 7 ottobre è stato ricordato a Barga con una bella ce-

rimonia e con la scoperta di una lapide in piazza Angelio, davanti alla galleria che per tanti anni è stata la sua galleria. Una lapide voluta dagli amici per tributare all'artista il ricordo perenne della "sua" Barga. Di quella Barga dove, dopo Giovanni Pascoli, anche Bellany scoprì il bello ed il buono trovando il suo eden.

È stato un bel pomeriggio quello dedicato al sentito riconoscimento per colui che ha portato nel mondo prima il nome della Scozia, poi quello della Valle Serchio grazie alle sue opere dedicate alla nostra terra. A

ricordare Bellany il sindaco di Barga, Marco Bonini, il sindaco di Molazzana Rino Simonetti, che ha coordinato il gruppo di amici in questa iniziativa coinvolgendo il Comune di Barga, il senatore Andrea Marcucci, la moglie Hellen Bellany ed Umberto Sereni che con in un bell'intervento ha raccontato gli anni di John Bellany in Valle del Serchio.

La targa posta sabato 7 ottobre in piazza Angelio ricorderà adesso che l'amicizia tra Barga e questo artista non finirà mai e che il suo spirito, proprio come ha detto la moglie Hellen, rimarrà per sempre qui con noi.

CHIGGIATO
www.chiggiatotrasporti.com

Sede Amm/commerciale/operativa:
Via Pacinotti 55 Piombino Dese (PD) - tel. 049 9367645 fax 049 9368755 - info@chiggiatotrasporti.com

Filiale (uffici Commerciale/operativi)
z.i: Chitarrino Fornaci di Barga (LU) - tel. 0583 709500 fax 0583 709500 - info@chiggiatotrasporti.com

MODIFICA AL CODICE DELLA STRADA: MOTORI A RISCHIO SU STRADE DI MONTAGNA?

Marcucci, è un emendamento sbagliato

BARGA - La commissione Trasporti della Camera ha dato nelle settimane scorse semaforo verde alle proposte di modifica del Codice della strada relativamente alla classificazione di "viabilità forestale, sentiero, mulattiera e tratturo". Una modifica che se andasse in porto, con l'approvazione del parlamento, impedirebbe l'accesso ai mezzi a motore, se non in casi specifici, a sentieri, mulattiere, tratturabili di misura inferiore ai 2,5 metri. Dalle nostre parti metterebbe certamente a rischio o quantomeno limiterebbe tante attività ricreative che utilizzano moto, fuoristrada o quad e che vedrebbero molte aree completamente vietate all'accesso.

C'è chi è a favore e chi è nettamente contrario. La discussione è aperta da solo poche settimane, ma è destinata ad infiammarsi se veramente questa modifica andasse avanti ed arrivasse all'approvazione parlamentare. Il nostro poi è un territorio montano e da sempre c'è chi lo frequenta, al di là delle attività agricole o forestali, a piedi, ma anche chi utilizza i mezzi a motore.

Tra i favorevoli a livello nazionale del provvedimento il presidente di ente parco Emilia Romagna, ma anche dal Cai arrivano consensi all'emendamento. Dalle nostre parti a schierarsi invece per un secco no a questa modifica è stato il senatore Andrea Marcucci secondo il quale questo è un emendamento sbagliato e che penalizza aree come la nostra.

In una intervista a Giornale di Barga Tv, il nuovo servizio del nostro giornale online ha dichiarato: "Credo che questo provvedimento non possa arrivare in questa legislatura a conclusione del suo iter e possa essere portato in approvazione, ma qualora arrivasse in Senato garantisco il mio impegno ad una modifica radicale di questo emendamento che così come è stato disegnato crea un danno e soprattutto è un emendamento ingiusto".

"È sbagliato - continua Marcucci - perché impedisce l'accesso nelle strade di montagna inferiori ai due metri e mezzo a tutti i mezzi, salvo casi specifici, per cui impedisce l'accesso a motore a quelli che hanno la passione del fuoristrada, la fruizione di certe strade ai fungaioli, la possibilità di accedere ai cacciatori, a chi per diletto la domenica va in montagna e si addentra nelle strade con l'auto per poi proseguire a piedi. Credo che queste attività vadano difese e che comunque di queste cose se ne debba ragionare con le nostre comunità.

Spesso si ha l'impressione in Parlamento che sui temi ambientali quelli che hanno il verbo sono quelli che vivono nelle grandi città che l'ambiente non lo conoscono, non l'hanno vissuto, non sono in grado nemmeno di capire le esigenze, le tradizioni, le nostre storie, i nostri modi di essere".



"Bisogna quindi prendere spunto da questa occasione data dal parlamento, tramite la Commissione Trasporti della Camera - conclude Marcucci - per fare il punto, per ragionare in maniera adeguata su questi temi."

AUTOSCUOLE - AGENZIE PRATICHE - AUTONOLEGGIO



Conseguimento patenti AM - A - B - C - D - E
Corsi recupero punti - Corsi CQC

C'è ancora l'esame di teoria per la patente E...?

Promozione patenti BE - CE - DE

Chiama e ti daremo tutte le informazioni!

TESSERE ACI - ASSISTENZA SOCI

CASTELNUOVO DI GARFAGNANA - LUCCA - FORNACI DI BARGA - BARGA - Tel. 0583 639039



Automobile Club Lucca
Delegazione Castelnuovo G.

IN FASE DI STUDIO ANCHE UN PROGETTO PER L'EX CENTRO RICERCHE KME

Fornaci fra presente e futuro

FORNACI - Lunedì 18 settembre e poi lunedì 2 ottobre si sono tenuti due incontri-confronto tra istituzioni e commercianti del CIPAF di Fornaci per parlare del futuro del commercio a Fornaci. I commercianti hanno presentato alcuni punti sui quali è stata richiesta l'attenzione delle istituzioni. Erano presenti al primo incontro con il sindaco di Barga, Marco Bonini, gli assessori Giampiero Passini e Giovanna Stefani ed anche con la presenza del senatore Andrea Marcucci. Alla successiva riunione, per la valutazione delle risposte del comune, erano invece presenti il sindaco e l'assessore Passini.

La principale domanda è stata quale è il futuro di Fornaci, a livello di commercio; che cosa intendono fare le istituzioni per agevolare il settore o quanto meno per sostenere una situazione economica che per il momento è stagnante, non ha grandi prospettive di ripresa *"Sempre più negozi stanno abbassando le saracinesche ed il futuro non è roseo"* - commenta il presidente del CIPAF, Giuseppe Santi - *"C'è bisogno di un sostegno, anche di una risposta che faccia capire se le istituzioni ci sono vicine o meno. Abbiamo chiesto se ci sono le volontà di studiare agevolazioni sulle nuove aperture, sgravi fiscali, ma di aiuti in tal senso anche per chi è già presente sul territorio. Le idee sono diverse; magari per le nuove attività non facendo pagare tributi locali, come i rifiuti per 2/3 anni. Oppure un intervento del Comune per far abbassare gli importi degli affitti, incentivare i proprietari dei locali sfitti, magari scontando l'imu a quei proprietari che affittano e lasciandola inalterata agli altri. Inoltre i costi per le attività commerciali sono sempre più elevati. Molte attività sopravvivono per inerzia, molti potrebbero anche pensare di chiudere, ma nessuno se lo può permettere, perché i debiti, soprattutto con le banche, nessuno sarebbe in grado dall'oggi al domani di pagarli. Vendere l'attività? Con la crisi e la liberalizzazione delle licenze, il valore delle nostre attività è sicuramente molto basso rispetto al valore effettivo, e una vita di sacrifici per molti di noi, si tradurrebbe solo in un pugno di mosche..."*.

Per il Comune è fondamentale, ha risposto nell'ultimo confronto l'assessore Passini, la presenza di un centro commerciale naturale a Fornaci, elemento indispensabile che ha permesso l'ottenimento di finanziamenti e contributi per tanti lavori realizzati a Fornaci e per quelli che verranno fatti nelle prossime settimane, ma anche per il futuro. In tal senso sono stati ricordati i bandi ottenuti per il mercato contadino, per marciapiedi ed arredo urbano, ma anche quanto ottenuto ad esempio per gli imminenti lavori di rifacimento degli attraversamenti pedonali di via della Repubblica.

Il CIPAF aveva richiesto anche un maggiore supporto economico in quanto a contributi diretti, all'associazione per le sue



L'incontro fra il CIPAF e gli amministratori (foto Borghesi)

attività, ma in tal senso il Comune ha ribadito le scarse capacità di intervento diretto che però sarebbe bilanciato, secondo le promesse, da una partecipazione più diretta ed attiva nell'organizzazione di vari eventi in programma.

Nessuna novità è emersa anche per il discorso di sconti e riduzioni delle varie imposte per agevolare un tessuto commerciale fortemente penalizzato dalla crisi di questi anni. C'è però l'impegno del Comune, come ci fa sapere il presidente del CIPAF, Giuseppe Santi, a valutare le misure per realizzare sconti su suolo pubblico e tasse simili, per gli associati al centro commerciale naturale.

Per quanto riguarda una maggiore promozione turistica della realtà fornacina, altra questione sollevata dai commercianti, l'impegno dell'Amministrazione Comunale sarebbe stato quello di studiare insieme ai commercianti nuove forme di promozioni, ma anche di programmare e coordinare il calendario delle feste e degli eventi 2017/2018 in modo che non ci siano dannose contrapposizioni tra le manifestazioni del territorio; dagli amministratori anche l'impegno a studiare una brochure turistica del territorio, che comprenda anche le offerte e le realtà di Fornaci, da distribuire nei punti di accoglienza turistica regionale.

Tra i progetti allo studio, iniziativa che dovrebbe coinvolgere insieme comune e commercianti, la realizzazione di un grande evento di richiamo e promozione da realizzare presumibilmente per il mese di maggio 2018, mentre già si è cominciato a parlare del prossimo Natale. A breve ci sarà un nuovo confronto tra comune e commercianti riguardante le iniziative per le feste e per l'illuminazione del paese, periodo per il quale i commercianti hanno richiesto maggiore supporto al Comune, soprattutto per il

discorso luci. I commercianti avevano anche richiesto se ci fosse la possibilità di utilizzare aree dismesse della KME a servizio per il paese di Fornaci. In tal senso Bonini e Passini hanno annunciato dell'intenzione di KME di realizzare presso l'ex centro ricerche un innovativo centro studi legato alla ricerca di nuove fonti di energia con il recupero anche dell'ex cinema SMI che diverrebbe un centro congressi. Il progetto è solo agli albori ed al Comune è stata presentata solo una richiesta preventiva per la presentazione futura di un progetto di recupero che comunque non andrebbe a stravolgere, ed invece a recuperare, la struttura urbanistica dell'area.

A proposito di aree da recuperare, per quanto riguarda il riutilizzo delle aree inutilizzate della ex scuola elementare di Fornaci, sollecitato nella precedente riunione dal CIPAF, come ci dice il presidente Santi; è stato successivamente deciso di convocare da parte dell'associazione una riunione estesa a tutte le associazioni di Fornaci. L'idea sarebbe quella di valutare tutti insieme la miglior proposta possibile per il recupero funzionale, a servizio del paese, di questo edificio.

Tra gli altri punti in discussione e senza risposta, la Variante stazione. *"Che fine ha fatto - chiede Santi - il progetto per realizzare una variante che colleghi l'area del parcheggio della stazione con la strada per Bolognana ed il ponte di Bolognana; che offrirebbe un collegamento più ampio tra Fornaci e la strada di fondovalle? C'è un progetto vecchio di anni e vogliamo che il comune ci faccia capire se ha intenzione di andare avanti con questa opera che creerebbe un importante bypass da utilizzare anche per l'organizzazione di manifestazioni a Fornaci. Siccome si sa di altre realtà che avrebbero allo studio altri progetti per l'area, vogliamo sapere come intenda muoversi il comune"*.

Con il marchio Lunatici la nuova concessionaria Mazda

LUCCA - C'era tutta la famiglia di Alessandro Lunatici e con loro tutti i dipendenti delle concessionarie di Barga, di Gragnano e di Lucca all'inaugurazione della nuova avventura nel settore della vendita auto di Alessandro Lunatici, che lo scorso 16 settembre ha aperto in via del Brennero 996 a Lucca, proprio accanto alla sede della concessionaria Lancia Lunatici, la nuovissima concessionaria Mazda. Nuovo prestigioso marchio che si aggiunge a quelli già presenti nella storia commerciale della famiglia Lunatici.

C'era anche tantissima gente quel giorno, tanti clienti che hanno conosciuto, condiviso ed apprezzato la storia imprenditoriale di Alessandro Lunatici e che stimano molto lui e le sue realtà. Il porte aperte è andato avanti durante tutta la serata ed ha richiamato centinaia di persone. A fare gli onori di casa lo stesso Alessandro, con tutto lo staff della nuova concessionaria e con i figli Sergio e Carolina oltre che con la consorte Silvia. Durante la festa inaugurale, allietata da musica e intrattenimento e da un bel buffet allestito per l'occasione dalla Pasticceria Lucchesi di Barga, è stata presentata anche della nuova Mazda CX-5.

L'arrivo del marchio Mazda è indubbiamente l'ultimo im-

portante traguardo della famiglia Lunatici; un'azienda, una realtà di casa nostra che cresce e si sviluppa ancora proseguendo una storia legata al mondo delle auto che va avanti fin dal dopoguerra, da quando a Barga aprì, ad opera dell'indimenticabile Sergio, la concessionaria Fiat.

Da allora di acqua sotto i ponti ne è passata tanta e sotto la guida del figlio Alessandro la Lunatici è divenuta una realtà di riferimento, nel settore dell'auto, di livello provinciale, con l'apertura della concessionaria Lancia di Lucca, sul Brennero, della concessionaria Abarth a Gragnano ed infine, adesso, della concessionaria Mazda.

Noi del Giornale di Barga ci sentiamo un po' parte della storia imprenditoriale e commerciale della famiglia Lunatici. Prima Sergio e poi Alessandro non hanno fatto mai mancare il loro appoggio pubblicitario a questo giornale e questo giornale ha seguito passo, passo ogni nuova capitolo della loro crescita.

Per questo motivo oggi dedichiamo a loro questo spazio e lo facciamo con piacere e con la soddisfazione e l'orgoglio tutto barghigiano di registrare un nuovo importante traguardo di una realtà economica che porta alto il nome di Barga.



Vini di qualità dalle coste di Albiano

ALBIANO - I vini più noti in provincia di Lucca si fanno nelle colline lucchesi, ma da qualche anno ci sono altre zone da scoprire. Anche nella nostra valle, terra dove fino a pochi decenni orsono il massimo del vino era il classico "striscino" spesso in grado di regalare qualche bruciore di stomaco di troppo, ci sono invece diverse aree che rappresentano le nuove eccellenze del territorio e dove ci sono le condizioni ideali per una produzione di livello.

Tra queste vi sono senza dubbio anche le coste che vanno da Castelvecchio Pascoli fino ad Albiano, raggiungendo anche le terrazze ed i poggi sottostanti Sommocolonia. Qui ci sono il sole, la terra e l'aria giusta per farne aree a vocazione vinicola. E con i giusti accorgimenti ci si può riuscire.

A testimoniare la vocazione vinicola di questa zona, c'è infatti un'azienda agrituristica che si sta facendo notare negli ambienti che contano per una

produzione partita a livello commerciale nel 2009. È l'azienda I Cedri, con il vino conosciuto come Tenuta Mordini. Non si tratta di grandi produzioni, ma proprio per questo la speciale qualità di questi vini li rende prodotti unici e sempre più ricercati.

Proprio alla fine di settembre la vendemmia del Sirah, la produzione più importante dei vini marchiati tenuta Mordini, ma qui, dove si fa anche un bianco notevole, il vero fiore all'occhiello è soprattutto un Pinot Nero che merita di essere annoverato tra i vini di pregio.

L'annata migliore dei vini tenuta Mordini è del 2015 e del 2016, ma anche per il 2017 gli auspici sono per un vino notevole.

La richiesta per i vini tenuta Mordini è in crescita come in crescita sono le attestazioni sulla qualità di questo prodotto che vengono dagli addetti ai lavori. Molto bene.



PREMIAZIONE “LUCCHESI CHE SI SONO DISTINTI ALL'ESTERO”

Al barghigiano Alessandro Mrakic il premio Martinelli

LUCCA - Si è tenuta a Lucca sabato 9 settembre, nella Cappella Guinigi del Complesso San Francesco, la tradizionale cerimonia di premiazione dei “lucchesi che si sono distinti all'estero”, la manifestazione, nata nel 1970 su iniziativa della Camera di Commercio e dell'Associazione Lucchesi nel Mondo. Il premio è il riconoscimento per quei concittadini che, operando nel campo dell'imprenditoria e del lavoro, delle professioni, della cultura e del volontariato, hanno contribuito alla crescita economica e sociale dei Paesi di accoglienza, tenendo alto il nome di Lucca e della sua provincia. I lucchesi nel mondo sono anche un importante punto di riferimento per le aziende della nostra provincia. Un punto di riferimento che nasce dai vincoli che legano la lucchesia ai propri figli all'estero e ai loro discendenti. Un sentimento favorito ed alimentato dalla presenza organizzata dalle nostre comunità all'estero.

La Giuria quest'anno ha deciso di assegnare il Premio Martinelli, riconoscimento per specifici meriti nell'ambito sociale e della solidarietà, ad un barghigiano, Alessandro Mrakic, per il suo impegno e la sua attività umanitaria.

Nato nel 1978 a Barga, studia al liceo scientifico di Lucca e poi alla facoltà di architettura dell'Università degli studi di Firenze, dove si laurea nel 2003 con 110 e lode, per poi completare la formazione all'Università Politecnica di Valencia in Spagna. Terminati gli studi, per realizzare le sue aspirazio-



ni professionali, si reca all'estero, dove ha l'opportunità di coniugare questa sua volontà con il desiderio di impegnarsi nel settore umanitario.

Dopo un periodo passato come esperto di infrastrutture civili presso la “Coalition Provisional Authority” in Iraq nel 2003, si sposta in Pakistan nel 2007 come funzionario dell'UNESCO. Alla fine del 2008, con la famiglia, riparte alla volta di Israele e Palestina, dove inizia a lavorare per il Programma delle Nazioni Unite per lo Sviluppo. Nel 2014 si trasferisce ad Amman, in Giordania, come esperto in *governance* locale: da qui segue

come coordinatore, vari progetti nei paesi arabi. Dopo due anni, a metà del 2016, viene trasferito a Bruxelles presso la sede delle Nazioni Unite, dove attualmente ricopre il ruolo di specialista per programmi di sviluppo nei paesi arabi gestiti in partnership con l'Unione Europea. Grazie al suo lavoro, anche se non appare pubblicamente, si respira un po' di lucchesità in diversi paesi del mondo.

Un riconoscimento indubbiamente più che meritato quello ricevuto da Alessandro, consegnato dal sindaco di Barga Marco Bonini che si è congratulato con lui a nome della nostra comunità.

Il maggiore Picchiotti è il nuovo comandante della compagnia Carabinieri

CASTELNUOVO GARFAGNANA - Cambio della guardia al comando della compagnia carabinieri di Castelbuono Garfagnana. Ha lasciato il capitano Paolo Volontè, che in questi anni si è fatto apprezzare per il suo lavoro dalla comunità della Valle, è arrivato il Maggiore Giorgio Picchiotti che ha preso in carico la compagnia lo scorso 8 settembre; nel solito giorno in cui ha ricevuto la nomina di Maggiore.

Il Capitano Volontè ha lasciato il comando dopo cinque anni di presenza a Castelnuovo ed ha preso servizio presso il centro di addestramento seconda Brigata Mobile a San Piero a Grado, nel comune di Pisa.

Il maggiore Giorgio Picchiotti, il nuovo comandante, è originario di Chieti ed ha 44 anni. Proviene dal comando provinciale carabinieri di Forlì dove dal 2015 ad oggi è stato addetto all'ufficio comando. Ha iniziato la sua carriera nel 1993 come carabiniere ausiliario e poi, entusiasta della bella esperienza, ha deciso di rafforzare e partecipare prima al concorso sottufficiali e poi a quello ufficiali. L'ultimo incarico prima di Castelnuovo Garfagnana è quello di Addetto all'ufficio comando presso il Comando Provinciale di Forlì. Proprio l'8 settembre 2017, con la presa in carico del comando della Compagnia di Castelnuovo Garfagnana anche la promozione al grado di Maggiore.

“Sono molto contento – ha detto – di essere arrivato in questo territorio che oltre a essere bello è anche espressione di umanità da parte della gente che vi abita. Una comunità questa che è ricca di tali valori in modo non indifferente”.

“Ho avuto modo di constatare in questi giorni umanità e ospitalità della gente di questo territorio; mi hanno accolto con tutti gli onori e davvero con cordialità – ha commentato ancora il Maggiore Picchiotti – Ci tenevo anche a ringraziare il mio predecessore, il Capitano Paolo



Volontè; mi ha lasciato in eredità una bella compagnia, una bella realtà; ho trovato una situazione ottimale.

Il mio intento è di proseguire sul solco tracciato per poter garantire al meglio l'efficacia dei nostri servizi e la nostra presenza sul territorio anche in sinergia con le altre forze dell'ordine; per offrire un servizio sempre migliore alla cittadinanza”.

Nel salutare e ringraziare il capitano Volontè per il suo indiscutibilmente buon lavoro nel nostro territorio, porgiamo dunque il nostro benvenuto al neo comandante Picchiotti.

NUOVO RISCALDAMENTO PER LA ELEMENTARE DI BARGA E LA MEDIA DI FORNACI

Impianti fotovoltaici nelle scuole grazie al fondo Kyoto



BARGA - Un nuovo importante intervento per le nostre scuole, un intervento finalizzato al risparmio energetico legato a due nuovi impianti fotovoltaici di ultima generazione da utilizzare per il riscaldamento; un progetto che alla fine dei giochi permetterà di ottenere un risparmio tale da ripagare nel giro di venti anni l'investimento, senza aggravare per l'Amministrazione Comunale.

L'annuncio da parte del sindaco Marco Bonini e dell'assessore alle politiche ambientali Giorgio Salvateci.

L'intervento riguarda la scuola elementare di Barga, per un importo di 242.500 euro e la scuola media di Fornaci per una spesa di 355 mila euro. Verranno installati in entrambe le scuole degli impianti fotovoltaici per alimentare un nuovo generatore a pom-

pa di calore che sarà installato grazie a questo intervento. A Barga i pannelli fotovoltaici verranno installati sul tetto della scuola; a Fornaci sul tetto della mensa scolastica che quindi vedrà la totale rimozione dell'attuale copertura in eternit oltre al rifacimento di alcune rampe di accesso. Il tutto rientra nel costo complessivo che appunto è di totali 597mila euro. Le due scuole diverranno così all'avanguardia dal punto di vista del risparmio energetico e dell'impatto ambientale.

Ma come pagherà il comune questo intervento? "Grazie alle possibilità offerte dal Fondo Kyoto - spiegano sindaco e assessore - che permette di accendere mutui nella misura del 100% in deroga a vincoli di finanza pubblica. Il che vuol dire che l'intervento sarà coperto per intero con un mutuo in venti anni

al tasso dello 0,25% e che peraltro, grazie alle specifiche del fondo Kyoto, il mutuo non andrà ad occupare in alcun modo spazi finanziari del bilancio del comune, andando in deroga e quindi viaggiando su un binario tutto suo".

E come si copriranno i costi del mutuo? "È previsto un risparmio superiore al costo dell'intervento - dicono il sindaco Bonini e l'assessore Salvateci - e quanto risparmiato sul riscaldamento ci permetterà di ripagare le rate del mutuo. Questa operazione è per noi motivo di grande soddisfazione perché prosegue la nostra attenzione e le nostre politiche mirate ad un maggior rispetto dell'ambiente e ad una drastica riduzione dei consumi energetici".

L'intervento dovrebbe prendere il via a partire dal primo semestre 2018.

Le difficoltà del Banco del non spreco

BARGA - Dal dicembre 2014 è attivo nel comune di Barga il Banco del non spreco, un progetto promosso dall'Osservatorio Rifiuti Zero del Comune di Barga che si avvale della collaborazione delle Arciconfraternite di Misericordia di Tiglio e di Barga, delle Caritas di Barga e di Fornaci, della Misericordia del Barghigiano e del Gruppo di Acquisto Solidale (G.A.S.) di Barga.

Questo progetto ha portato in questi anni a ridurre notevolmente i rifiuti alimentari ma soprattutto ha permesso di distribuire a persone o famiglie del territorio che si trovano in difficoltà economica, alimenti buoni ma che non sono più idonei alla commercializzazione (perché prossimi alla data di scadenza o anche semplicemente perché presentano difetti di confezionamento, etichettatura, peso ecc.).

In questi anni, di fatto, quintali e quintali di cibo buono sono stati recuperati e distribuiti a Barga e Fornaci e questo ha permesso di alleviare notevolmente le difficoltà di tante alle persone e famiglie che hanno potuto fruire di questo cibo. Gli alimenti sono stati donati da molti bar e panetterie, ma anche da negozi di alimentari, supermercati, macellerie, gastronomie, frutta e verdura, dai banchetti del mercato che a fine mattinata ci hanno fornito quanto non è stato venduto e infine anche, sulla base di un progetto del Comune di Barga, dall'ente gestore della mensa dell'Istituto Comprensivo che ci ha fornito i panini confezionati e la frutta avanzata dalle mense dei vari plessi dell'Istituto Comprensivo (Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo grado) sul territorio del Comune.

A Barga in particolare, però, buona parte del fresco in scadenza raccolto proveniva dal punto vendita Incoop per cui, con la sua chiusu-



sura, molto meno cibo che viene distribuito alle famiglie. Proprio per discutere della nuova situazione venutasi a creare con la chiusura dell'Incoop a Barga, in questi giorni i volontari del banco del non spreco si sono ritrovati con l'assessore all'ambiente Giorgio Salvateci e col consigliere con delega al sociale Lorenzo Tonini e si sono chiesti se è possibile recuperare altrove cibo fresco in scadenza che va sprecato e che invece potrebbe essere recuperato e ridistribuito nel nostro comune.

La speranza è quella di trovare al più presto una soluzione a questa difficoltà.

Un po' di Barga nel Nobel per la Fisica

BARGA - Nei giorni scorsi l'annuncio del Nobel per la Fisica 2017 assegnato alla scoperta delle onde gravitazionali a Kip Thorne, Barry Barish e Rainer Weiss. Ci fa piacere ricordare ancora una volta, che dietro questo Nobel e quella scoperta c'è anche un po' di Barga.

Nell'assegnazione sono state menzionate infatti le collaborazioni internazionali Ligo e Virgo, come affiliazione nella scoperta. E proprio in Virgo c'è anche il frutto del lavoro di due barghigiani, Giancarlo Cella e Paolo Ruggi.

Della struttura di Cascina fanno parte appunto anche i due ricercatori in fisica e fisica nucleare di Barga, che hanno avuto ruoli diversi ma hanno sicuramente contribuito a quella che è stata definita la "scoperta del secolo". Proprio per questo, un anno fa a loro fu consegnato dal comune anche il "San Cristoforo d'oro", ma indubbiamente in queste settimane la loro soddisfazione sarà stata nuovamente tanta. Perché, anche se in piccolissima parte, comunque quel Nobel porta in sé anche il loro lavoro

Paolo Ruggi insegue le onde gravitazionali già dai tempi della tesi di laurea e lavora per un consorzio che gestisce l'apparato e le strutture di Virgo. Ed anche lui come Giancarlo Cella è stato firmatario, assieme a centinaia di altri ricercatori, dell'articolo che dopo la conferenza stampa dell'11 febbraio del 2016 aveva annunciato al mondo



la conferma dell'esistenza delle onde gravitazionali. Giancarlo Cella, ricercatore per l'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare, è invece stato coordinatore dei "cacciatori delle onde gravitazionali di Pisa" che hanno contribuito alla scoperta dell'esistenza di quanto teorizzato da Einstein cento anni fa.

Un bel festival d'autunno



IL CIOCCO - Come ormai diversi anni a questa parte nella tenuta del Ciocco si è celebrato il 16 e 17 settembre scorso il Festival d'Autunno. Il Festival ha presentato, nell'ex pista di pattinaggio decine di stand di prodotti della enogastronomia e del frutto del più bell'artigianato e dell'arte per un vero e proprio tripudio di eccellenze e i prodotti tipici della Valle del Serchio.

Una bella "mostra-mercato" con un'ampia scelta di oggetti d'antiquariato, mobili restaurati, gioielli in pietre dure e collane fatte a mano, ceramiche e lavorazioni all'uncinetto.

Tra le novità di quest'anno lo spazio riservato agli antichi mestieri, con la possibilità di assistere ad alcune lavorazioni tipiche, come quelle dello stagno e del legno, e alla realizzazione di ricami e cesti artigianali.

Non è mancato ovviamente anche l'ampio spazio dedicato ai "sapori" ai tanti presidi *slow food* ed eccellenze del buon cibo della nostra terra: il pane di patate, bioldo e prosciutto bazzone, formaggi locali e salumi di cinta senese, il farro IGP della Garfagnana, miele, confetture, farine, prodotti agricoli a filiera corta e altre eccellenze della Valle del Serchio come i vini della Tenuta Mordini, una produzione tanto limitata come quantità quanto eccezionale in fatto di qualità.

Quest'anno la mostra mercato è stata peraltro più che mai ampia ed articolata, regalando ai visitatori una bella offerta e la vista di una Barga sempre verde sullo sfondo.

Tra i momenti collaterali un incontro sul giardinaggio hobbistico con l'agronomo Claudio Lorenzoni ed uno sulla conoscenza e degustazione dell'olio con il maestro Fausto Borella.

Al Ciocco i Lucchesi nel mondo



IL CIOCCO - Erano circa 50 i rappresentanti delle sezioni estere dell'Associazione Lucchesi nel mondo che hanno preso parte l'8 settembre scorso, durante i giorni del Settembre Lucchese, ad una visita presso il centro turistico del Ciocco, organizzata dai Lucchesi nel mondo in collaborazione con Confindustria - coordinamento per l'imprenditoria femminile e Comune di Barga.

Presso i locali del Ciocco Studios sono stati salutati tra gli altri, dal senatore Andrea Marcucci che ha fatto gli onori di casa, ricordando le origini di emigrazione della sua famiglia, della famiglia del nonno che a Chicago ha dato vita alla grandissima realtà che oggi si chiama ancora Gonnella Baking Company; dalla presidente dell'Associazione Lucchesi nel mondo, Ilaria Del Bianco; dal sindaco di Barga Marco Bonini che invece ha sottolineato la forte identità di appartenenza alla storia dell'emigrazione della comunità barghigiana. Tra i presenti anche il consigliere dei Lucchesi nel Mondo Franca Severini e l'amministratore delegato del Ciocco Andrea Barbuti. Dopo i saluti anche l'incontro con Georges Midleje, direttore del Renaissance Tuscany Il Ciocco Spa & resort ed una visita al complesso alberghiero.

E' stata alla fine una occasione per tanti concittadini lucchesi residenti in tutto il mondo per conoscere da vicino le realtà e la storia della Tenuta, scelta come simbolo di eccellenza in ambito turistico del territorio provinciale.

Una realtà che grazie alla *joint venture* con Marriott e Shaner ha visto in questi anni accrescere notevolmente l'afflusso straniero presso il centro turistico con i clienti internazionali che sono circa l'80% e con il più alto fatturato tra le strutture ricettive presenti sul territorio provinciale.

Arandora star, la tragedia dimenticata

BARGA - Tra gli eventi che hanno sicuramente caratterizzato la Settimana Scozzese svoltasi a Barga in settembre, uno dei più significativi è stato la mostra e l'incontro dedicato alla tragedia dell'Arandora star.

Fino ad un decennio fa questa era una storia triste, tragica, dimenticata, volutamente e con imbarazzo tenuta riservata in Gran Bretagna. Grazie all'intervento di alcuni studiosi italiani, grazie alla spinta della comunità italiana in Scozia ed Inghilterra, grazie anche alla spinta che è venuta da comunità come quella di Barga, negli anni passati si è tornati a parlare di quella tragedia ed a studiarla ed a renderla pubblica, in tutta la sua drammaticità. Nell'affondamento perirono 865 persone tra cui i nostri conterranei Oliviero Agostini, Humbert Alberti, Vincenzo Bertolini, Ferdinando Biagioni, Giovanni Cosimini, Silvio Da Prato, Pietro Dalli, Nello Ghiloni, Santino Moscardini, Amedeo Poli, Caesar Rocchiccioli, Giuseppe Togneri.

Di questa tragedia se ne è parlato in settembre con la mostra e il filmato realizzato diverso tempo fa dalla Fondazione Paolo Cresci e che è stato presentato a Barga nel corso della Settimana Scozzese.

L'evento organizzato in collaborazione con la Fondazione Paolo Cresci per la Storia dell'Emigrazione Italiana, Unitre Barga e Cento Lumi, ha visto la proiezione della docufiction "Arandora Star. Una tragedia dimenticata", a cura di NoiTV e Fondazione Paolo Cresci, con una introduzione storica del direttore della Fondazione, l'architetto Pietro Luigi Biagioni. A seguire nei locali della Galleria è stata inaugurata la mostra documentaria curata dalla Fondazione e dedicata alla tragedia dell'Arandora Star.



A Silvana e alle altre



foto Massimo Pia

BARGA - Come ultimo appuntamento della settimana dedicata alla Scozia, il museo Stanze della memoria sotto la Volta dei Menchi ha ospitato domenica 10 settembre, "A Silvana... e alle altre": un momento di riflessione dedicato alle donne barghigiane che sono partite per la Scozia (evento in collaborazione con Commissione Pari Opportunità e Biblioteca Comunale).

L'incontro è stato condotto da Sonia Ercolini mentre la lettura e l'interpretazione commovente è stata di Gaia Biagioni. Il testo era stato scritto da Sonia e Gaia ed era dedicato in particolare ad una donna che come altre è stata senza dubbio simbolo dell'emigrazione barghigiana per la sua storia, Silvana Ercolini.

Dopo la lettura non sono mancate le testimonianze di alcune donne bargo-estere che con spontaneità e vera emozione hanno raccontato le loro esperienze da donne emigranti. Non sono mancate le lacrime ma anche i sorrisi in occasione di alcuni episodi raccontati sincera ironia.

Alla giornata hanno preso parte, portando i loro saluti, anche Lara Baldacci, vice presidente della commissione regionale Pari Opportunità e la vicepresidente della commissione di Barga, Giulia Colombani.

L'evento ha avuto anche un bis il 1° ottobre a Fornaci, grazie alla sensibilità ed all'organizzazione degli Incartati, insieme alla Commissione Pari Opportunità di Barga. L'incontro è stato arricchito anche della conferenza "Dal Serchio al Clyde - emigrazione e condizione femminile" con introduzione di Pietro Luigi Biagioni della Fondazione Paolo Cresci per la storia dell'emigrazione italiana.

RINGRAZIAMENTO

FILECCHIO - Il 24 settembre scorso a Filecchio, nel corso di una significativa cerimonia, è stata affissa una targa in ricordo di Sirio Manini, quale fondatore, e per molti anni cooperatore, del Consorzio di Miglioramento Fondiario Pluvioirrigazione delle piane di Filecchio e di Coreglia.

Commosa per questa riconoscenza in memoria del proprio padre, la figlia Piera ringrazia sentitamente il sig. Mario Castelli, quale presidente, e tutto il consiglio di amministrazione di questo ente, augurando a tutti un proficuo lavoro per il futuro.



**ELABORAZIONE DATI
CONSULENZE FISCALI
E DEL LAVORO**

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

Tanti auguri a Meri Pieri

BARGA - Festa a sorpresa l'8 settembre scorso per la carissima amica di questo giornale Meri Pieri vedova Renucci, donna battagliera di stirpe contadina che tutti conoscono anche per il suo impegno per far conoscere e tramandare le tradizioni contadine della nostra terra durante tante manifestazioni.

Meri festeggiava i suoi 80 anni ed i figli Grazia e Graziano hanno deciso di farle una bella sorpresa con una festa che per lei è stata organizzata al ristorante Il Bugno di Fornaci di Barga. E' stato un bellissimo compleanno per Meri, inatteso quanto speciale; festeggiato con la vicinanza dei figli e dei suoi cari.

Meri ha molto apprezzato la sorpresa e per questo dalle colonne di questo giornale desidera ringraziare i figli Grazia e Graziano con le loro famiglie e tutti i nipoti.



È tornata la fontana alla stazione di Mologno

MOLOGNO - Sabato 30 settembre, a Mologno, l'inaugurazione della fontana in piazza della Stazione voluta dal Comitato Paesano.

Si è trattato della ristrutturazione della fontana esistente all'angolo della piazza e peraltro dell'unica fontana che ora è tornata ad erogare acqua potabile in zona, dopo la chiusura da parte delle Ferrovie delle fontane presenti all'esterno dell'edificio ferroviario, già dall'inverno 2015. Un problema non da poco per l'area, insieme alla chiusura anche dei servizi igienici della stazione, visto che qui transitano ogni giorno centinaia di persone tra turisti, pendolari e studenti. Ora, almeno per quanto riguarda l'acqua, c'è la nuova fontana, mentre per i servizi igienici continueranno da parte della comunità le richieste reiterate a Ferrovie di riaprire i servizi, e continuerà l'opera preziosa di supporto dei locali pubblici attorno alla stazione che ospitano di buon cuore tutti coloro che ne hanno bisogno.

Il restauro è stato realizzato interamente a spese del Comitato Paesano; è stato eseguito da Antonio Bertoncini ed arricchito da una targa realizzata da Giuseppe Di Giangiolamo che ricorda i tre concittadini al cui ricordo è dedicata la fontana: Alberto Fiori, Maria Rosa Vanni e Simone Bertoncini. Sono stati proprio i parenti a scoprire la fontana, non senza commozione, alla presenza dei componenti del consiglio direttivo e del comitato di Mologno, con la presidente Sabrina Moni in testa; del sindaco di Barga Marco Bonini e della consigliera regionale Ilaria Giovannetti insieme a tanti abitanti di Mologno.



Strisce pedonali, troppe barriere architettoniche

BARGA - Attraversamenti pedonali, un problema in molti dei nostri paesi se ci si riferisce alla questione barriere architettoniche. Ne è riprova Barga Giardino, nell'area che va da Largo Roma fino sul ponte, dove su otto attraversamenti pedonali ad ottenere la sufficienza piena con le due estremità perfettamente utilizzabili anche da chi è in sedia a rotelle (ma anche da una semplice carrozzina per neonati), è solo un attraversamento. Solo altri due arrivano malapena alla sufficienza, con accessi più o meno possibili, mentre 2 sono completamente inutilizzabili ed altri 3 hanno almeno una delle due estremità non utilizzabili da una carrozzina.

Non sta meglio Ponte all'Ania, dove la situazione è aggravata da un marciapiedi inesistente ed assolutamente barriera architettonica. A Fornaci di Barga è invece per fortuna in fase di realizzazione un progetto per migliorare sia gli attraversamenti pedonali, in quanto a visibilità ed anche ad accesso. Il comune è riuscito ad ottenere da un bando regionale quasi 80mila euro e per la cittadina, attraversata dalla trafficata SR 445, è sicuramente una cosa importante.

Comunque sia quello delle barriere architettoniche è un problema ricorrente in paesi come i nostri, fatti di saliscendi e terreni scoscesi. Qualcosa però dovrebbe a questo punto essere pensato anche per Barga Giardino o per Ponte all'Ania dove gli ostacoli sono davvero troppi.



A RENAIO SU INIZIATIVA DEL VECCHIO CONSIGLIO DIRETTIVO DELLA BEFANA DI BARGA

Un defibrillatore in ricordo di Sonia

RENAIO - Non è passato nemmeno un anno dalla immatura scomparsa di Sonia Gonnella e la sua Renaio ed anche la sua Barga non hanno certo dimenticato questa bella e solare ragazza, madre di tre figli, che un male incurabile si è portata via a soli 43 anni, il 30 novembre 2016.

In sua memoria, il vecchio consiglio direttivo dell'associazione La Befana di Barga ha voluto promuovere e portare a compimento il bel progetto di dotare la piccola frazione di Renaio di un DAE, un defibrillatore automatico.

Il DAE è stato posto nello scorso mese di settembre nei locali del ristorante Il Mostrico, meta soprattutto d'estate di centinaia e centinaia di persone. La sua presenza nel piccolo paese montano del comune di Barga è quindi sicuramente cosa utile e preziosa e lo strumento non poteva che essere ospitato in quello che è il centro di aggregazione sociale di tutta la montagna, quel ristorante caro a Sonia, diretto dalla mamma Franca, presente insieme al babbo Luciano, al marito Massimiliano, ai figli Gabriel, Glenda, Thomas, al fratello Luca ed alla nipote Giada. C'era tanta gente a Renaio; si è stretta attorno a tutti loro con affetto ed emozione, condividendo la commozione della famiglia di Sonia. Non è mancato il sindaco di Barga, Marco Bonini, il presidente degli Amici del Cuore della Valle del Serchio, Mauro Campani, che ha fornito tutta la consulenza ed il supporto possibile per l'installazione del DAE a Renaio. C'erano altri amministratori ed amici di Sonia e della famiglie Giusti e Gonnella; c'erano tutti i componenti e le componenti del vecchio consiglio direttivo dell'associazione La Befana che in questi anni ha promosso puntualmente iniziative benefiche e sociali e che anche stavolta ha fatto proprio una bella cosa.

Grazie alle donne della Befana anche Renaio si dota adesso di uno strumento salvavita che nel comune di Barga è ormai presente in diversi punti dei paesi. Una precisa volontà di attrezzare il territorio venuta in questi anni su spinta tra gli altri di Comune di Barga, Pro Loco ed Amici del Cuore e che adesso proseguirà, come ha comunicato il presidente Campani, anche con un nuovo impegno degli Amici del Cuore per curare la manutenzione di tutti gli apparecchi e soprattutto per sostenere la formazione di tutti i volontari che vorranno essere abilitati all'utilizzo del defibrillatore automatico.

UN GRAZIE A LUIGI SALVI

Dal Giornale di Barga apprendo che Luigi Salvi, direttore della Villa di Riposo G. Pascoli, ha deciso di passare la mano al nuovo eletto Gabriele Giovannetti.

Due persone che ho potuto apprezzare negli anni trascorsi insieme a livello istituzionale e non solo.

Un particolare ringraziamento mi sento di rivolgerlo a Luigi, che tanto bene ha fatto negli anni di amministratore di Villa pascoli, portandola, con l'attenzione verso la struttura e gli ospiti, a livelli di ottima qualità in un settore così delicato.

A Luigi, ai componenti del consiglio di amministrazione, un sincero grazie.

A Gabriele, ai nuovi componenti del consiglio, un sentito augurio di buon lavoro che certo andrà a buon fine

Renzo Pia



L'Albino, veterano dei fungaioli

BARGA - L'Albino Santi a Barga tutti lo conoscono. E tutti lo conoscono meglio se si fa il nome di Gabetto. E' stato il sarto di Barga fino ad un paio di anni fa quando ha chiuso la sua bottega in via Mordini per godersi il meritato riposo. Riposo che però, quando è tempo di funghi, trascura volentieri per qualche ora. Ha quasi novant'anni l'Albino, non proprio l'età giusta per andar in giro per boschi, ma se la stagione è quella giusta, non si tiene; il richiamo è troppo forte. Così è stato nei giorni scorsi con una breve "escursione"; alla fine la sua passione è stata ripagata dall'incontro con un bel fungo, come mostra orgoglioso in questa foto.

Complimenti, Albino!



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 memoria di Silvana Micchi

Il 25 agosto scorso, dopo un anno di malattia, ci ha lasciato, circondata dall'affetto del marito e dei figli, la cara e buona Silvana Micchi, inseparabile consorte di Oreste Renucci con il quale abitava a Barga. Era nata il 1° agosto del 1950.



Un male incurabile se l'è portata via, lasciando un vuoto incalcolabile nel cuore del marito e dei figli che oggi piangono la sua scomparsa e la mancanza di una moglie e di una madre esemplare; di una donna altruista e sempre pronta ad aiutare non solo la sua famiglia ma chiunque ne avesse avuto bisogno.

Il dolore di Oreste è inconsolabile, come inaccettabile per lui l'averla persa così repentinamente; in questi anni in cui, più liberi entrambi dal lavoro, avrebbero avuto il tempo di fare insieme tante cose. La loro è stata comunque una unione lunghissima e piena di amore e di gioie dovute all'arrivo dei tre figli.

Lo scorso 28 settembre avrebbero festeggiato i cinquant'anni di matrimonio e nei mesi scorsi avevano già deciso insieme che avrebbero ripetuto, in quel giorno, la loro promessa davanti al Signore nella solita chiesa di San Pietro in Campo.

Silvana però non ce l'ha fatta ad arrivare a questo anniversario. Si è spenta in un caldo fine di agosto, lasciando, non solo nei suoi cari, ma in tutto coloro che l'hanno conosciuta, la consapevolezza della perdita di una donna veramente speciale.

Al marito Oreste, ai figli Massimo, Mauro e Luca, al fratello ed alle sorelle ed ai parenti tutti Il Giornale di Barga si sente vicino ed esprime il suo più accorato cordoglio.

Solo chi ha avuto la fortuna di conoscerti può capire quanto sia stata ingiusta la tua malattia e la tua lunga sofferenza...

Ma sempre chi ha avuto la fortuna di conoscerti, avrà sicuramente momenti belli nel cuore, perché tu eri così... sapevi regalare gioia.

Siamo sicuri che anche nel tuo nuovo Regno sarai amata quanto meriti.

Tuo marito, i tuoi figli

In memoria di Vittorio Togneri

Il 30 settembre scorso si è spento il caro Vittorio Togneri, abitante della nostra montagna. Nato a Barga il 22 marzo del 1937, risiedeva in località Beltempo.



Era stato un abile manovale, mestiere che aveva svolto in diverse imprese edili della zona e tanti lo conoscevano per essere stato un gran lavoratore, oltre che una gran brava persona.

Ad annunciare la sua scomparsa la moglie Graziella, la figlia Milva, il genero Claudio, il nipote Michel, i nipoti, le cognate ed i parenti tutti ai quali esprimiamo le nostre affettuose condoglianze.

In ricordo di Massimilla (Romola) Piagentini

Il giorno 26 settembre scorso è venuta a mancare all'affetto dei suoi cari Massimilla (Romola) Piagentini di Barga.

Lascia i figli Luciana e Mario, i nipoti Michel, Valentina, Francesco e Ilaria, il genero Mario, la nuora Teresa.

A loro ed ai parenti tutti giungano le nostre affettuose condoglianze.

Trovare le parole migliori per lei, che aveva sempre una parola e un sorriso per tutti, è complicato e semplice allo stesso tempo. Complicato è riassumere in poche righe tutto quello che lei significava, semplice è raccontare di chi aveva un cuore grande come il suo.

Si dice che chi muore continui a vivere nei ricordi dei suoi cari e che i nonni siano tesoro di innumerevoli insegnamenti e allora io sono fortunata perché ho una miriade di ricordi insieme a lei, istantanee di momenti felici, a volte unici e irripetuti, a volte di preziosa quotidianità: la sua 126 che guidava contenta per portare me e i miei fratelli all'asilo, gli gnocchi di patate che mi faceva preparare ma che così buoni sapeva farli solo lei, la sciarpa della Juve che mi ricamò con le sue mani anche se tifava Inter, i suoi vestiti colorati, i suoi occhi verdi, la sua generosità di pensare sempre agli altri, senza un briciolo di egoismo, anche nei momenti più dolorosi e difficili del suo cammino.

Sono fortunata perché ho potuto vivere e crescere insieme a lei, circondata dal suo affetto e da tutte quelle grandi e piccole cose che una nonna può rappresentare. Ma il motivo per cui era così speciale e per cui ci tengo davvero a ricordarla qui, sono tre immensi, intimi, impagabili insegnamenti, che più di ogni altra persona ha saputo trasmettermi, perché erano esattamente le sue doti più grandi: il coraggio di affrontare le cose che spaventano e non tirarsi indietro, la forza di superare quelle difficili e non cedere allo sconforto, e ricominciare sempre, e ultima ma di sicuro non la meno importante, la gioia di vivere, nonostante tutto, e di sorridere al mondo e a chi le stava vicino, fino in fondo.

Ciao nonna, e grazie per ogni singola cosa. Sarai sempre nei nostri cuori.

Valentina con Michel, Francesco e Ilaria

In ricordo di Mario Del Checolo e Isabella Turicchi

Nella doppia, mesta ricorrenza, la nipote Anna con la sua famiglia, unitamente a tutti i parenti e gli amici, li ricorda con immutato affetto e rimpianto a tutti quelli che li hanno conosciuti ed hanno loro voluto bene.



Nel primo anniversario della scomparsa di Luciano Franchi

Lo scorso 30 settembre ricorreva il primo anniversario della scomparsa del caro Luciano Franchi, storico segretario della Fiom Cgil di Lucca dalla fine degli anni '70 fino al 1986.

Nella triste ricorrenza, con immutato affetto e rimpianto, la moglie ed i figli, unitamente al fratello, alla sorella, alla nipote Ambra ed ai parenti tutti lo ricorda a quanti conoscendolo gli vollero bene.

Si unisce al suo ricordo anche la redazione del Giornale di Barga.



BARGA

Il 20 settembre scorso ci ha lasciati il caro Michele Pighini Aveva 70 anni ed era un caro abbonato di questo giornale.

Lascia la moglie, la figlia, il genero, il nipote, la sorella ed i parenti tutti ai quali Il Giornale di Barga esprime i sensi del suo più accorato cordoglio.

BARGA

Il 13 settembre scorso è venuto a mancare a 81 anni Giuseppe Falso, per tanti anni appuntato dei carabinieri presso la stazione di Barga.

Alle figlie, al figlio, ai generi, ai nipoti e pronipoti ed ai parenti tutti le nostre sentite condoglianze.

Il ribes della Pellegrina

di ALFIO TOFANELLI

(segue dal numero di settembre)

(...) Solidissimo in retrovia per la classe di un portiere come Lunatici e di difensori quali Pellegrini e Puccini, il Barga aveva rappresentato per anni la superpotenza calcistica della vallata. E' quindi facile comprendere come, una volta che alcuni dei migliori dei suoi calciatori erano calati a Ponte all'Ania, avvenisse l'improvvisa esplosione del calcio di questo paese. Italo era innamoratissimo della Carla ed a lei dedicava domenicamente gol stratosferici, alcuni segnati direttamente da calcio d'angolo, una specialità che aveva fatto assurgere il "Chitarrina" a fenomeno assoluto nel variopinto mondo pallonaro della zona.

Questi gol realizzati direttamente dalla bandierina erano divenuti la sua specialità personale (un po' come in serie A lo spot del calcio era la famosa rovesciata dello juventino Parola), rappresentavano un'autentica attrazione tanto che, per ammirare queste prodezze, la gente andava in massa dove Italo si esibiva in attesa del suo "numero" esclusivo che lui sapeva confezionare perché trattava la palla con deliziosa sensibilità di tocco riuscendo ad indirizzarla verso la rete avversaria con traiettorie precise, geometricamente perfette, e i "giri" giusti perché la sfera di cuoio beffasse il portiere avversario. L'amore del "Chitarrina" per la Carla si alimentò assai di questi gol, oltreché del ribes, quando Italo faceva visita all'amata e la coppia si appartava presso la siepe rosseggiante del giardino dove gustare i frutti era anche una valida scusa per scambiarsi effusioni e complimenti.

Per me quella storia fu significativa perché, all'alba dell'adolescenza, già avevo individuato nel calcio la materia primaria delle mie ambizioni giornalistiche.



La squadra del Barga nel campionato 1945-46. Da sinistra, in piedi: Zani, Capanni, Tonarelli, Puccini R. Romoli, Pellegrin. In basso, da sinistra Puccini S. Italo Fabbri, Lunatici, la mascotte Guido Salvi, Laurenzi, Rocchi.

Dal "Chitarrina" appresi tanti segreti del mondo del calcio che, in quegli anni, era già in prorompente emersione a far seguito ai titoli mondiali conquistati dall'Italia nell'era fascista. Imparai anche molti trucchi del mestiere nel rapporto fra giornalisti e calciatori. Il "Chitarrina" di quei giorni, infatti, era paragonabile - per caratteristiche tecniche e prodezze atletiche che compiva domenicamente sui campetti di provincia - ad alcuni dei migliori calciatori di livello nazionale tanto che divenne buon amico di Benito Lo-

renzi, che giocò persino nel Bagni di Lucca prima di approdare all'Inter ed alla Nazionale partendo dalla natia Borgo a Buggiano.

Con Italo, che ormai non era più "Chitarrina", ebbi modo di ritrovarmi più tardi, quando era un pensionato del pallone, marito felice della Carla, padre di Tito cui provai ad insegnare qualcosa di giornalismo. E, perché no?, sempre ambedue amanti del ribes, anche se ormai il giardino della Pellegrina non c'era più e neppure lei ed il suo amato Gigi.

AGENZIA FUNEBRE
MAGRINI & PIACENTINI
Via S. Francesco, 18
BARGA (LU)

servizio diurno e notturno su tutto il territorio
Tel. 0583723808 Cell. 3486034085

Si esegue anche la fomitura e posa in opera di
MARMI, GRANITI, BRONZI
delle migliori marche nazionali ed estere
Disbrigo pratiche cremazioni

Il Giornale di BARGA giornaledibarga.it

Direttore Responsabile: Luca Galeotti

Collaboratori: Nicola Boggi, Maria Elena Caproni, Pier Giuliano Cecchi, Luigi Cosimini, Raffaele Dinelli, Ubaldo Giannini, Augusto Guadagnini, Flavio Guidi, Sara Moscardini, Antonio Nardini, Giulia Paolini, Vincenzo Passini, Ivano Stefani

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

Traduzioni: Sonia Ercolini

Grafica e impaginazione: ConMeCom di Marco Tortelli

Stampa: San Marco Litotipo srl, Lucca

Autorizzazione n. 38/1949 Tribunale di Lucca

PREZZO DEGLI ABBONAMENTI

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

GARANZIA DI RISERVATEZZA

Legge 675/96 sulla tutela dei dati personali.

I dati personali degli abbonati e dei lettori sono stati archiviati e vengono utilizzati da questo mensile esclusivamente per consentire la spedizione postale del periodico.

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

Boom di presenze per il raduno dei Forestali



La messa a dimora del nuovo cedro del Libano, donato alla città di Barga dai Forestali in occasione del loro 8° raduno nazionale

BARGA – Dalle 700 alle 1000 persone hanno preso parte a Barga all'8° raduno nazionale dei Forestali d'Italia, svoltosi dal 7 all'8 ottobre. È stata una bella manifestazione senza dubbio e per due giorni ne ha beneficiato in presenze non solo Barga ma l'intera Valle del Serchio con gli alberghi pieni da tutte le parti.

Tante le iniziative avvenute a Barga tra cui la messa a dimora del nuovo cedro del Libano che i forestali hanno voluto regalare a Barga, nella speranza che possa tornare ad

essere il gigante che sovrastava il Fosso ed il monumento a Mordini e che per decenni è stato uno dei simboli di Barga.

Grazie all'esperienza dei Forestali è stato fatto un attento studio e sono stati adottati nuovi accorgimenti per scongiurare che vada a finire come con i tentativi che già c'erano stati e quindi non resta che incrociare le dita.

Altro momento clou la sfilata per le vie di Barga avvenuta domenica mattina prima di raggiungere il Duomo per una santa messa solenne con la presenza dell'Abate Generale

del Corpo Forestale padre Giuseppe Casetta. Praticamente erano presenti le sezioni dell'ANFOR (l'associazione dei forestali) di tutte le regioni italiane. Centinaia e centinaia di ex forestali che con il loro entusiasmo hanno reso l'idea di quanto sia forte l'attaccamento alla loro storia; più che mai da quest'anno, ovvero nella prima edizione in cui l'evento si è svolto senza la presenza vera e propria di un Corpo Forestale dello Stato con una sua divisa ed una sua realtà; dato che ora è inglobato nell'Arma dei carabinieri.

La scomparsa di Vania

Nei giorni in cui chiudevamo questo giornale tutta la comunità barghigiana è stata scossa dalla tragedia che ha colpito le famiglie Campani e Guidi di Barga con la drammatica scomparsa di Vania Campani, madre di due figli, sposata con Giovanni Guidi. Era insegnante alla scuola materna di Calavorno.

Vania ci ha lasciati sabato 7 ottobre a causa dell'incidente avvenuto a Fornaci giovedì 5 ottobre; era stata investita da un uomo di 81 anni residente a Bagni di Lucca che l'ha lasciata sull'asfalto dileguandosi con la sua auto; poi rintracciato e denunciato in poco tempo dai Carabinieri.

Tutta la comunità ha seguito con apprensione la drammatica vicenda ed è stata vicina in ogni modo alle famiglie di Vania.

Ora di lei resta il ricordo di una persona buona che troppo presto ed ingiustamente se ne è dovuta andare da questo mondo.

Al marito Giovanni, ai figli, al fratello, il caro amico Mauro, ai nipoti Caterina e Alessandro, che in questi anni ho avuto modo di conoscere più da vicino e così di apprezzarne l'amicizia ed a tutta la famiglia Campani, ai parenti tutti, da parte del Giornale di Barga giungano le più affettuose condoglianze.

Luca Galeotti

A PROPOSITO DI SICUREZZA STRADALE

FORNACI – Quanto avvenuto a Vania Campani ha rilanciato purtroppo la discussione sulla evidente pericolosità di via Della Repubblica, dove coesistono tanto traffico, a volte troppa velocità ed anche tanti pedoni.

A Fornaci in questi giorni si parla di alcune situazioni che potrebbero contribuire a migliorare la sicurezza secondo tanti abitanti: via della Repubblica, specialmente la zona dove si è verificato l'incidente, non è bene illuminata intanto. Altri ci hanno anche sollecitato di parlare di un problema di cui i Fornacini chiedono da decenni la risoluzione: sempre nella zona dove è avvenuto l'incidente, a fianco della strada, per un lungo tratto, ci sono gli stalli per parcheggiare; mancano però su questo lato i marciapiedi. Questo vuol dire che a seconda della direzione in cui si parcheggia lungo strada, quando si esce dall'auto si ha la necessità di occupare la carreggiata.

Certo è che Fornaci con via della Repubblica a formare un grande rettilineo e quindi invitante alla velocità, è stata già troppe volte oggetto di incidenti ed investimenti di pedoni, spesso con tragico epilogo. C'è intanto da sperare che presto il Comune realizzi due progetti già in cantiere, di cui uno con la gara in corso per il miglioramento di tutti gli attraversamenti pedonali di Fornaci, rendendoli più visibili e più sicuri. L'altro, esteso a tutto il comune, riguarda il rifacimento di tutta l'illuminazione pubblica, quanto mai importante per Fornaci. I tempi qui sono un po' più lunghi ma il comune è intenzionato a portare a compimento anche questo progetto. Un altro passo indubbiamente necessario per Via della Repubblica.

UNA PROSPETTIVA INTERESSANTE E DA SEGUIRE

Anche Barga nella rete della Via del Volto Santo

BARGA - Anche il comune di Barga, con deliberazione della giunta municipale dello scorso mese di settembre, ha deciso di aderire, approvando il relativo protocollo d'intesa, al progetto Via del Volto Santo.

Il progetto è stato promosso dal Comune di Fivizzano con la volontà di promuovere e valorizzare, attraverso la costituzione di una Rete di Comuni che al proprio interno ne conservino tracce storiche, la "Via del Volto Santo" ed i suoi territori. Il Comune di Barga ora fa parte del protocollo d'intesa, già sottoscritto dai comuni di Fivizzano, Filattiera, Coreglia, Castiglione Garfagnana, dall'Associazione FEISCT (Federazione Europea Itinerari Storici Culturali e Turistici) e dall'Ente Parco Nazionale dell'Appennino Tosco- Emiliano.

L'intendimento sarebbe quello di perseguire il recupero, ripristino e fruizione di alcuni tratti della Via del Volto Santo, al fine di realizzare un sistema di percorsi unitari che permettano di scoprire i contesti territoriali, storici, paesaggistici, culturali e naturalistici interessati.

Il cammino del Volto Santo prende spunto da un progetto presentato nel 2016 dalle guide ambientali dell'associazione Garfagnana Guide. Attilio Bertagni e Pierluigi Pellizzer: una ridefinizione del tracciato che da Pontremoli arriva fino a Lucca, con la riscoperta di un percorso storico che fin dal Medioevo univa i territori longobardi padani a quelli della Toscana. E ancor più tardi, per evitare le aree costiere infestate dalla malaria e dai pirati: commercianti e pellegrini frequentavano le valli di Lunigiana e Garfagnana per dirigersi a Lucca, chi per proseguire verso Roma, chi per fermarsi a adorare il Volto Santo, custodito nella chiesa di S. Martino. Questa via toccava antiche pievi romaniche (Sorano, Offiano, Galliciano, Loppia, Diecimo), ospizi medievali (Tea, San Martino in Greppo), rocche (Malgrale, Bagnane, Bastia, Verrucole, Castelnuovo e Ghivizzano), borghi antichi (Fivizzano, Castelnuovo, Borgo a Mozzano

La via del Volto Santo creerebbe anche una variante al trail versatile della Via Francigena, offrendo un'alternativa più rilassante e di maggior interesse dal punto di vista naturalistico e storico.

Per quanto riguarda il tracciato, in Garfagnana e media Valle le principali tappe dovrebbero essere Giuncugnano, Castelnuovo Garfagnana, Barga, Borgo a Mozzano, ma il percorso tocca anche tanti altri centri, da Piazza al Serchio a San Romano, da Pontecosì a Galliciano, da Ghivizzano Castello a Diecimo.



Lo scopo della Rete a cui ha aderito Barga è la costruzione di un percorso che miri a valorizzare la Via del Volto Santo come sistema territoriale, che preveda il riconoscimento del percorso come Variante Ufficiale della Via Francigena, integrando e potenziando le azioni con il sistema delle Vie Francigene, e con l'operato di Aevf (Associazione Europea Vie Francigene); mettendo a sistema la fruibilità del percorso in termini di percorribilità, accoglienza, fruibilità dei servizi e la promozione attraverso eventi ed iniziative.

Una azione insomma mirata allo sviluppo del turismo legato agli itinerari storici anche su questi territori e quindi a dare supporto anche all'economia locale. L'idea è sicuramente interessante perché permetterebbe appunto di sviluppare una forma di turismo attualmente sconosciuta a questi territori e quindi c'è da augurarsi che venga seguita con attenzione e che il progetto si sviluppi e vada in porto.



Lucchesia Viaggi
www.lucchesiaviaggi.com

IL VIAGGERE
Quando viaggiare diventa un piacere

WELCOMETRAVEL

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)

Lucchesia Viaggi

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

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

PARTI e RIPARTI...

Prenotando una Vacanza da Gennaio ad Aprile 2018 entro il 15 Novembre, avrai tanti Vantaggi tra cui: Trolley Mandarina Duck; annullamento senza pensieri; Bimbi Gratis (1° settimana); Buono Viaggio fino a € 200

Crociere con volo da Pisa...
Emirati Arabi/Dubai: 19 Gennaio o 23 Febbraio 2018 (Costa Mediterranea)
Caraibi/Antille: 17 Febbraio 2018 (Costa Pacifica)

Fantastiche promozioni Costa Crociere
Prenotando entro il 20 ottobre:

- 1) Maldive, Costa neoClassica: 09/12/17, 14 giorni, da € 1469 a persona
- 2) Maldive, Costa neoClassica: 02-09/12/17, 7 giorni, da € 1249 a persona
- 3) Oceano Indiano, Costa neoRiviera: 09/12/17, 14 giorni, da € 1999 a persona
- 4) Emirati Arabi; Costa Mediterranea: 24/11/17, 21 giorni, da € 1699 a persona

Sono arrivati i Mercatini di Natale di gruppo!
BOLZANO e la FABBRICA THUN: 3 - 8 - 10 - 17 Dicembre € 55;
TRENTO: 26 Novembre € 55; **Sul LAGO di BRAIES...:** weekend 2-3 Dicembre € 150

SPOSI 2018: Il vostro viaggio da Sogno vi aspetta; per Voi in omaggio: **Lista Online, Album Dediche, Valigie Esclusive e Buono di € 100 per la prossima vacanza**

DA MARCO D'AMORE AD ALESSANDRO BERGONZONI

Ecco la nuova stagione di prosa del Differenti

BARGA - La presentazione ufficiale è avvenuta nei giorni in cui andavamo in stampa, verso il 12 di ottobre, ma fortunatamente, grazie al supporto dell'ufficio cultura, siamo riusciti ad avere in anticipo il calendario degli spettacoli della nuova stagione di prosa del teatro dei Differenti che inizierà il prossimo 26 novembre organizzata da Comune di Barga e Fondazione Toscana Spettacolo.

I nomi degli interpreti di questa stagione sono davvero di primo piano: si va dalla star della celebre serie tv Gomorra, Marco D'Amore che aprirà la stagione, fino ad Alessandro Benvenuti, Isabella Ferrari e Iaia Forte, Francesco Pannofino e Emanuela Rossi, e per finire Alessandro Bergonzoni che chiuderà la stagione il 21 marzo con un nuovo spettacolo. Nove in tutto gli spettacoli, in grado di abbracciare un po' tutti i generi teatrali ed anche la musica, come è stato anche nelle ultime edizioni.

Ecco nel dettaglio il calendario (inizio spettacoli ore 21):

domenica 26 novembre, Marco D'Amore - American Buffalo; venerdì 8 dicembre, Alessandro Benvenuti - L'Avaro; mercoledì 20 dicembre; Isabella Ferrari, Iaia Forte - Come Stelle nel Buio; sabato 13 gennaio,



Marco Berry - Mindshock. Nessuna scelta è libera; giovedì 25 gennaio, Elisabetta Salvatori - Piccolo come le stelle, vita di Giacomo Puccini; domenica 4 febbraio, Francesco Pannofino, Emanuela Rossi - Bukurosh, mio nipote; venerdì 23 febbraio, Sotterraneo - Il giro del mondo in 80 giorni, Storygame fra Jules Verne e Sotterraneo; domenica 11 marzo, Francesca Inaudi e Giuseppe Zeno - La

vedova scaltra; mercoledì 21 marzo, Alessandro Bergonzoni porterà in scena in anteprima al Differenti il suo nuovo spettacolo

Informazioni su abbonamenti e biglietti: dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 13; il martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17: Ufficio Cultura via di Mezzo 45, Barga (LU) - tel. 0583724791; 0583724728; cultura@comunediBarga.it

Simone Togneri è il migliore vignettista... sul ring

VAL DI CORSONNA - Il campionato di Vignette sul Ring è una manifestazione nazionale itinerante dedicata alla satira, pensato e organizzato dal celebre vignettista Passepartout; vede sfidarsi su un palco, a due alla volta, disegnatori che hanno dai 3 ai 5 minuti di tempo per realizzare una vignetta su un tema predefinito. Le eliminatorie si svolgono all'interno di vari festival dedicati al fumetto (Lucca Comics, Carrara Comics, Rimini Comics, Cartoon Village, ecc.) e decretano di volta in volta un vincitore che accede alla finalissima, che si svolge a settembre in Calabria, a Diamante, durante il Festival del Peperoncino.

Quest'anno il protagonista indiscusso di questo originale campionato è stato un nostro concittadino, lo scrittore, ma anche apprezzatissimo vignettista Simone Togneri, 42 anni, che vive in una casa solitaria nella selvaggia quanto splendida Val di Corsonna.

Simone ha prima vinto l'eliminazione al Cartoon Village di Manciano (GR), e quindi è stato il vincitore assoluto (Campione Italiano di Vignette sul Ring) nella finalissima di Diamante con un'illustrazione satirica sull'ex premier Matteo Renzi.

Il premio del pubblico è invece andato a Franco Bianco, che aveva vinto le due edizioni precedenti.

Per lui in generale è stata un'estate ricca: a luglio un suo disegno è stato inserito nel Museo della Bugia a Le Piastre (PT); ha cominciato a pubblicare una serie di strisce sulla rivista Buduàr; dal 7 ottobre fino al 30 novembre 60 sue vignette sono esposte all'Hotel Esplanade di Viareggio

Simone è vignettista da tanti anni, ma in passato aveva lasciato in secondo piano questa passione passando alla scrittura e diventando uno scrittore di romanzi *noir* che hanno avuto diversi riconoscimenti: "Dio del Sagittario", "Arnoamaro" e "Nature morte a Firenze".

Il ritorno anche alle vignette è venuto dopo aver preso parte ad un corso organizzato a Lucca da Alessandro Sesti che ha riaccessato il suo entusiasmo ed il suo interesse. Ora pubblica vignette satiriche e non per la maggioranza delle volte online ed anche partecipando ai vari festival del settore organizzati in Italia.



TAXI AUTOBUS SERVIZI TURISTICI E DI LINEA
autoservizi
BIAGIOTTI
Servizio TAXI + 39 0583 75113
+ 39 393 9451999
 Bus da 16-19-20-36-56 POSTI
 Noleggio auto e minibus 8 posti
 www.biagiottibus.it info@biagiottibus.it
 mologno zona industriale Il frascone tel. e fax +39 0583 75113

SITUAZIONE STABILIMENTO E PIANO INDUSTRIALE

Botta e risposta tra FIOM e KME

FORNACI – Non ci sono novità sostanziali da riferire riguardo alla situazione di KME. Si attende ancora che vengano ufficializzati i dati definitivi del semestrale economico oltre che l'azienda presenti le ipotesi più probabili per portare avanti a Fornaci un progetto di produzione in proprio di energia elettrica per rendere più competitiva KME.

Le uniche novità di rilievo sono le critiche ed i dubbi espressi dalla FIOM con il coordinatore nazionale Massimo Braccini; e le puntuali smentite da parte dell'azienda.

Secondo la FIOM i lavoratori di KME vivono ancora nell'incertezza e c'è ancora un quadro di instabilità economica che fa guardare al futuro con preoccupazione. Lo afferma in particolare il coordinatore nazionale FIOM KME, Massimo Braccini secondo il quale manca un piano industriale che permetta di tornare ad una condizione di stabilità; permane invece un quadro instabile e che fa preoccupare soprattutto per la tenuta dei livelli occupazionali nonostante le azioni messe in campo dall'azienda per rilanciare il settore del rame.

I DUBBI E LE PREOCCUPAZIONI DELLA FIOM – “Il nuovo forno fusorio in rame installato a Fornaci di Barga – spiega ancora Braccini – è stato potenziato, ma servono ulteriori impegni affinché possa arrivare a produrre le tonnellate necessarie volte a garantire una prospettiva di garanzia occupazionale complessiva. Non appare altresì chiara la missione industriale futura del gruppo e dei suoi assetti strategici, sia per quanto riguarda eventuali accordi industriali con altri soggetti, sia perché nello stesso tempo si parla anche di cessione di vari comparti, mettendo in evidenza una linea aziendale confusionale.

Il gruppo Kme in Italia deve ritornare ad essere autonomo sia dal punto di vista produttivo che economico rispetto agli altri stabilimenti del gruppo. Questo necessita di ulteriori impegni finanziari ed investimenti da parte della proprietà in Italia, visto che vi sono tutte le condizioni di capacità produttiva per poter migliorare il quadro complessivo”.

LA REPLICA – “L'azienda KME Italy e la sua proprietà si chiedono se Braccini abbia partecipato alla giusta riunione oppure se per caso fosse in uno stato confusionale tale da fargli rilasciare dichiarazioni tanto generiche e fumose che definire fuori luogo è forse troppo poco”, replica senza mezzi termini KME ITALY.

“Ricordiamo a Braccini – ha dichiarato KME – che il piano industriale è stato presentato oltre un anno fa. Un piano di risanamento e rilancio che ha ottenuto per ben due volte il consenso di un'ampia maggioranza dei lavoratori, nonostante gli sforzi in senso contrario del Braccini e della Fiom. Non si capisce a quale quadro di instabilità si



riferisca, visto che il 2017 segna il primo anno di ripresa produttiva e commerciale, seppur piccola.

Sulla “linea aziendale confusa”, verrebbe da dire che se c'è qualcosa di confuso è il pensiero di Braccini, che confonde siderurgico con metallurgico. O forse, per Braccini è stata la linea aziendale confusa che ci ha portato negli ultimi 10 anni a coprire perdite per 150 milioni al solo fine di tenere in Italia un patrimonio di conoscenza e occupazione.

È necessario rendere autonome le attività italiane rispetto al resto del Gruppo? Geniale! Che importa se poi il finanziamento per la copertura di 150 milioni di perdite nel decennio sia stato consentito proprio dalle risorse del Gruppo. In conclusione, dopo aver riletto analizzato a fondo le affermazioni di Braccini, KME Italy e la proprietà respingono le generiche e fumose asserzioni, tese solo ad ottenere visibilità mediatica. Il “benaltrismo” è un esercizio sterile e certamente non utile al raggiungimento dell'obiettivo di rilancio dell'azienda e soprattutto dei suoi livelli occupazionali.

Alla luce però degli sforzi e dei sacrifici economici rilevanti, fatti dall'azienda e dalla proprietà, solo alla ricerca di tutte le possibili soluzioni per salvaguardare il maggior numero di persone, non siamo disposti a prendere lezioni di garanzie occupazionali da nessuno e nemmeno dal Sindacato Fiom”.

In una successiva replica KME scrive anche a Braccini: “Se ha specifiche e concrete obiezioni da fare, siamo pronti e disponibili a confrontarsi in qualunque sede, privata o pubblica, in qualunque momento, su fatti, numeri e progetti concreti, certi che anche lui, con poco sforzo, riuscirà a comprenderli, come hanno già fatto i suoi colleghi e la stragrande maggioranza dei lavoratori di KME”.



FARMACIA DOTT. SIMONINI

A Barga nella nuova sede in Via Canipaia, 9 (accanto supermercato InCoop)
Tel. 0583 722700 - www.farmaciasimonini.it - farmaciasimonini@virgilio.it



ALIMENTI SENZA GLUTINE, FRESCHI E SURGELATI



REPARTO COSMETICO ERBARIO TOSCANO



**autoanalisi
consulenze e servizi sanitari**



A Filecchio la dama vivente pensando al 50° della sagra

FILECCHIO - Si è chiusa con una rievocazione dal sapore medievale e con una dama vivente, sempre in costume, la sagra della Polenta e Uccelli di Filecchio. L'evento conclusivo domenica 17 settembre, dato che il finale della sagra era stato posticipato di una settimana causa maltempo.

La giornata conclusiva, oltre all'ultimo appuntamento gastronomico filecchiese, ha regalato una bella novità in vista dell'appuntamento 2018 della sagra, che segnerà l'edizione del 50°.

Proprio pensando a questo anniversario è arrivata la rievocazione medievale del 17 settembre: le prime edizioni della sagra erano state accompagnate da una festa medievale, una intuizione dell'allora sacerdote don Silvio Baldisseri che poi nel corso degli ultimi anni è divenuta evento comune in diversi paesi, ma che cinquant'anni fa era una vera e propria novità.

Per questo motivo è stata organizzata, con la collaborazione anche dei figuranti, dei tamburini e degli sbandieratori della Vicaria di Coreglia, una sfilata per le vie del paese alla quale hanno preso parte anche tanti figuranti in costume di Filecchio. Causa pioggia, la rappresentazione vivente della dama è avvenuta poi sotto i tendoni dove si è svolta anche la partita vera e propria disputata su due manche.

Si sfidavano, riprendendo la vecchia tradizione contadina di Filecchio rappresentata anche nei costumi medievali, i proprietari terrieri ed i mezzadri. Per i primi in gara Giuseppe Lori, per i secondi Alessandro Corsi. La vittoria se l'è aggiudicata Giuseppe Lori che ha vinto la prima manche ed ha impattato la seconda. Il tutto è stato riproposto in grande dai figuranti che si muovevano sulla grande scacchiera allestita per l'occasione.



“L'evento – come ci ha spiegato il consigliere comunale Lorenzo Tonini che ha presentato la manifestazione – è stato una specie di prova generale; l'idea sarebbe quella di riproporre una grande festa medievale in omaggio all'edizione numero 50 per la quale Polentari e Pro Loco di Santa Maria sono già al lavoro”.

L'esperimento è piaciuto e riuscito e quindi la cosa quasi sicuramente si farà.

Una nuova cappella per il cimitero

BARGA - Una nuova cappella a servizio dell'ala nuova del cimitero comunale di Sigliari. Costerà 37 mila euro e la realizzerà a sue spese l'Arciconfraternita di Misericordia di Barga utilizzando una parte del terreno della nuova ala del cimitero messo a disposizione dal Comune di Barga che nelle settimane scorse ha approvato il progetto.

Nella parte più nuova del cimitero non era presente alcuna cappella e quella presente nel vecchio cimitero di Sigliari è distante. Da qui la volontà della Arciconfraternita, che ha in gestione diretta peraltro diverse aree cimiteriali, di realizzare la nuova chiesina per le funzioni religiose. L'Arciconfraternita si è dichiarata disponibile a realizzare a propria cura e spese la cappella, facendosi carico anche delle relative spese tecniche, di ogni autorizzazione e della sua manutenzione e chiedendo in cambio la gestione dell'edificio per quaranta anni.

Il progetto della Misericordia ha ottenuto anche parere favorevole dalla Soprintendenza ed è stato valutato positivamente anche dall'Arcidiocesi di Pisa.

L'importo dell'intervento è stimato in 37 mila euro. I lavori, salvo intoppi burocratici, dovrebbero iniziare prima della fine dell'anno.

Film Production a Fornaci



FORNACI - Nella sede dell'Associazione culturale Smaskerando in via Cesare Battisti (viale della stazione) sabato 30 settembre è stata inaugurata la NEON Film Production.

Si tratta di una nuova realtà artistica. Secondo i membri della nuova struttura creativa: *“Il nostro bacino d'utenza soffre al momento di una grave carenza nell'ambito dell'audiovisivo, sia dal punto di vista occupazionale che da quello culturale”*, perciò lo sviluppo di una realtà come quella della Neon Film Production vorrebbe procurare *“non soltanto un guadagno ai singoli partecipanti ma anche all'intero territorio”*. Il proponimento è quello di offrire la possibilità ad altre figure del settore di coltivare la loro passione-professione e ai nuovi adepti di fare i primi passi nel mondo di una tipologia di informazione, connubio tra suono e immagini, con la quale dar sfogo alla loro individuale creatività.

Questo nuovo gruppo di giovani professionisti intende creare il presupposto per nuove singole attività lavorative legate all'audiovisivo e, arricchendosi reciprocamente, sviluppare e promuovere contributi creativi, istituendo altresì rapporti collaborativi per realizzare produzioni originali e innovative.

Per maggiori informazioni 340-5108768 oppure 347-4529000 o anche alla seguente email neon.filmproduction@gmail.com

Ivano Stefani

Albergo Ristorante LA TERRAZZA

mini appartamenti
sale per riunioni e cerimonie
piscina panoramica

Albano - Castelvecchio Pascoli allaterrazza@libero.it - www.laterrazzaalalbano.it Tel. 0583 766141 - 766155 - 766175

In ricordo di Claudio Marchi Presto interventi al parco Menichini



FORNACI - L'unione sportiva Fornaci, in occasione della gara interna di coppa provinciale contro il Filecchio, disputatasi il 1° ottobre, ha voluto ricordare Claudio Marchi, colui che ha cominciato la sua lunga carriera calcistica nelle file rossoblù scrivendone pagine indelebili; uno dei suoi giocatori che rimarranno per sempre nella mente e nel cuore dei Fornacini e non solo:

I dirigenti e la famiglia hanno pensato ad una targa ed una foto posta all'ingresso degli spogliatoi, affinché tutti gli sportivi possano ricordarsi di lui e dei suoi valori umani e sportivi.

Sulla targa una frase che racchiude gran parte della vita terrena vissuta da Claudio e sintetizza una delle ragioni di vita dell'onnipresente bandiera fornacina: "Non c'è un altro posto nel mondo dove l'uomo è più felice che in uno stadio di calcio" (Albert Camus). Questa scrittura è stata ritrovata dai familiari tra i molti appunti conservati gelosamente da Claudio e con orgoglio l'hanno messa a disposizione per ricordarne, qualora ce ne fosse bisogno, l'essenza del calcio che era nel cuore di questo grande sportivo.

A scoprire la targa il figlio Fabrizio, che milita nel Filecchio, insieme agli zii Stefano e Stefania. La cerimonia è stata preceduta da un sentito ricordo di Giorgio Salvateci, assessore comunale, ma soprattutto ex compagno di squadra nel Fornaci dell'indimenticabile centrocampista.

Al termine, tra la commozione generale, da tutti è stato rivolto un saluto a Claudio con un grande e sentito applauso. Proprio come quando scendeva in campo con la sua maglietta numero 8...

Vincenzo Passini



FORNACI - Da tempo i genitori dei bambini ed anche chi lo frequenta per passarci qualche ora di relax, si lamentano delle sue condizioni. Ristrutturato diversi lustri fa con nuovi giochi e nuova pavimentazione, ora il parco risente indubbiamente del passare degli anni, delle intemperie e dell'uso quotidiano che ne fanno molte famiglie con bambini.

Da tempo il Comune di Barga garantisce che il parco verrà sistemato e adesso sembra che questo tempo sia davvero prossimo. Se ne è parlato anche nel consiglio comunale di Barga, nell'ambito delle comunicazioni del sindaco e della giunta. C'è un progetto del costo totale di 55 mila euro pronto a partire. Manca da coprire una piccola quota parte di 5 mila euro, per i quali c'è comunque già un impegno di massima da parte del Moto Club Fornaci. Altri 10 mila euro sono già stati stanziati dal Comitato 1° Maggio Fornaci, mentre altri 40 mila euro saranno messi a disposizione dal Comune di Barga anche attraverso un finanziamento ottenuto attraverso un bando regionale di 30 mila euro. Insomma alla fine sarà un lavoro sostenuto e condiviso tra pubblico e associazioni fornacine

"Attendiamo che ci sia la via libera definitiva per i 5 mila euro che ancora mancano e poi procederemo ad avviare l'iter per l'affidamento dei lavori - ci spiega il sindaco Marco Bonini con l'assessore ai lavori pubblici Pietro Onesti - ma ormai siamo in dirittura di arrivo. Il Parco Menichini di Fornaci tornerà bello e sempre più sicuro".

I lavori prevedono la sostituzione di tutti i giochi, la sistemazione della pavimentazione ed anche di tutto quello che concerne la sicurezza. Verranno anche rifatte alcune aiuole e sicuramente verranno abbattute due delle piante del parco considerate non più sicure.

"Avremmo voluto intervenire - spiegano ancora gli amministratori - anche sul rifacimento del vicino campetto rosso, ma i soldi a disposizione per il momento ci permettono solo questo intervento".



www.nardiniliquori.it
visita il nostro nuovo sito online

LAVORAZIONE MARMI & GRANITI

DINI MARMI

di Pierluigi Dini & C. snc

www.dinimarmi.it - staff@dinimarmi.it

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

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

DINI MARMI
DINI MARMI DAL 1888

ANTICA FABBRICA DI LIQUORI - SCIROPPI GRAPPE

500

Nardini

STABILIMENTO DI
FORNACI DI BARGA (LU) 53020

LOC. LOPPORO TEL. 0583-708011 FAX 70812

www.nardiniliquori.it

Il memorial in ricordo di Nico Giannotti

BARGA - Ancora una volta tanta solidarietà e beneficenza hanno vinto al "Johnny Moscardini" di Barga per la VII edizione del Memorial Nico Giannotti. La manifestazione calcistica, riservata alle categorie Pulcini 2007 e 2008, ha visto la partecipazione di ben otto squadre suddivise in due gironi da quattro. Al mattino gare di qualificazione e nel pomeriggio le finali. Nella Categoria Pulcini 2007 la vittoria è andata alla squadra bolognese dell'Osteria Grande che ha vinto per 1-0 contro gli Aquilotti S. Anna, mentre nella finale per il terzo e quarto posto la Valle del Serchio ha battuto per 5-4 la Virtus Piazza Serchio.

Nella Categoria 2008 vittoria alla squadra della Valle del Serchio Verde che nella finale emozionante ha vinto per 2-1 contro Osteria Grande, mentre per il terzo e quarto posto la Valle del Serchio Nera ha vinto 3-0 contro la Folgore Segromigno. Le due targhe ricordo, donate dalla famiglia di Nico Giannotti

per i due migliori centrocampisti delle due categorie, sono andate a Francesco Bechelli degli Aquilotti S. Anna per quella del 2007, mentre per quella del 2008 il premio è andato a Niccolò Zamarini dell'Osteria Grande. Curiosità vuole che Niccolò sia nato nel 2010. Complimenti.

Alla manifestazione organizzata dall'A.S. Barga, con il patrocinio del Comune di Barga ha partecipato una grande cornice di pubblico, e tra i presenti il sindaco del Comune di Barga Marco Bonini, l'assessore con delega alla sport Marco Onesti, il Dott. Iacopo Secci e il Dott. Martino Vannucchi del Reparto di Oftalmologia Oculistica Pediatrica dell'Ospedale Meyer di Firenze, che hanno illustrato a tutti i presenti il progetto per il quale saranno destinati gli introiti dell'intera manifestazione, tolte le spese.

Tantissima emozione durante le premiazioni presenziate dai genitori di Nico Giannotti, la mamma Marcella, il papà Luca, la



sorellina Asia e lo zio Simone, il Presidente del Barga Guido Mori, il Vice Presidente della Valle del Serchio Leonardo Mori.

Un ringraziamento a tutti gli sponsor per il loro aiuto e contributo: KME Italy di Fornaci di Barga, Caffitaly Shop di Mologno e Barga, Farmacia Simonini di Barga, Carrozzeria Aurelia di Barga, Simani di Fornaci di Barga e Cooperativa Aurora di Fornaci di Barga.

Leonardo Barsotti

Doppio podio per il Paolo Gas

BARGA - C'è chi i motori ce l'ha nel sangue e con questa passione ci vive dalla mattina alla sera e magari si sogna di motori anche durante il sonno. È sicuramente il caso di Paolo Marchetti, al secolo Paolo Gas, titolare dell'omonimo bar del Fosso. Se gli parlate di cilindri, bielle, gran premi e corse, modelli di moto, soprattutto d'epoca, troverete in lui un entusiasta interlocutore oltre che uno sportivo attivissimo nonostante gli anni 60, quelli anagrafici, per lui siano già passati.

Se lo trovate in questi giorni fatevi raccontare appunto degli ultimi successi sportivi in sella alle due ruote. Da diversi anni a questa parte Paolo partecipa al Campionato Italiano di corsa in salita, categoria moto d'epoca. Proprio nelle settimane scorse per lui la doppia soddisfazione di essere salito alla fine del campionato sul terzo gradino

del podio per due categorie: terzo posto nel Gruppo 5 classe 175 4 tempi e terzo posto anche nel Gruppo 5 categoria 250 due tempi!

Paolo, 60 anni appunto, gareggia con il team Perla del Tirreno, contro piloti più giovani di lui anche di venticinque anni, ma quando è in sella alle sue moto, preparate insieme al figlio Niccolò, non ci sono giovani che tengano. Rimane uno dei più forti di questo campionato.

Per lui un ritorno in grande stile dopo l'infortunio per caduta dello scorso anno che lo tenne lontano dalle piste ed una conferma di una certa confidenza con i risultati importanti; da ricordare anche il secondo posto nel Gruppo 5 classe 175, conquistato nel 2013.

Paolo ci ha mostrato orgoglioso le sue medaglie e ci ha parlato della sua passione e della sua esperienza chiudendo con un con-



siglio per i giovani appassionati di moto: "La velocità è bella quando si è in pista, quando si corre in gara. Quando si è sulla strada in mezzo alle auto ed al traffico, tutti i giorni, la velocità è pericolosa: non si è ganzi se si va forte, si è solo stupidi".

Le ultime dai campi di calcio

Notizie soddisfacenti dalla Terza Categoria, mentre in Seconda, per il calcio barghigiano, si prevede un altro anno di patemi. Il **Barga** inizia infatti il campionato a corrente alternata, ponendosi come una squadra dalle grandi potenzialità inesprese. Dopo quattro giornate, il team di Stefano Marchi è fermo a quota 1, in compagnia di altre tre squadre e tenendosi sotto solo la Pieve San Paolo. Nell'ultimo turno, i biancazzurri hanno ceduto per 2-0 al "Moscardini" al non trascendentale Atletico Lucca, mostrando pericolose amnesie difensive e caratteriali.

Molto più soddisfacente il bilancio della Terza Categoria, che al turno di esordio ha visto l'en plein delle tre nostre squadre.

Il **Filecchio** sbanca il "Toti" di Galliciano nel primo dei tanti derby che appassioneranno i tifosi in questa stagione appena iniziata. Per i gialloverdi di Lemmi arriva un 4-1 che ha fatto vedere le potenzialità di Passini & c.

Scoppiettante la vittoria esterna del **Sacro Cuore** al "Roni" di Coreglia, nobile decaduta che ha reso dura la vita alla squadra del presidente Capannacci, uscita vittoriosa per 3-2 dopo un match ricco di emozioni.

Unica squadra ad esordire sul campo amico, il **Fornaci** ha vinto di misura per 1-0 contro l'ostica Morianese, data assieme al Fornaci, al Vagli e al Borgo tra le favorite per il salto diretto in Seconda Categoria.

Nicola Bellanova

Spartans Castelvechio al via

CASTELVECCHIO PASCOLI - Anche il Castelvechio-Spartans è ripartito per una nuova avventura negli amatori terza serie. La squadra del Presidente Francesco Coli presenta una grossa novità: l'arrivo o meglio dire il ritorno del mister Giampiero Chiesa. Saprà essere profeta in patria? Tra l'altro è reduce da ottime annate col GS Barga da lui portato in prima serie.

Giampiero è stato una colonna difensiva del Castelvechio dei tempi d'oro, quello per intenderci della terza e seconda categoria di qualche tempo fa. La partenza è stata buona con la vittoria per 1-0 in quel di Sassi.

Da sottolineare che il campo dell'Impero, che i biancorossi dividono coi Gatti Randagi, è diventato uno dei migliori della zona, sotto le amorevoli cure del Claudio Mele che svolge questo compito con passione.

L'illuminazione permette anche allenamenti in notturna, quanto mai opportuni per chi lavora.

Augusto Guadagnini

MONDIALI DI JUDO

Cristina Marsili è campionessa del mondo

OLBIA - Un altro successo sportivo da incoronare per la storia della nostra comunità. Il 3 ottobre scorso, ai mondiali di judo di Olbia, dove era arrivata con la nazionale, ha conquistato il titolo di campionessa del mondo, Cristina Marsili, una delle atlete di spicco del Judo Club Fornaci.

Cristina ha vinto e convinto rispettando quelli che erano i pronostici. Dopo aver sbaragliato tutte le dirette contendenti nelle fasi eliminatorie si è presentata alla finalissima della categoria F3 - 57 kg, con il piglio giusto. Doveva affrontare la compagna di squadra

Andretta Bertone ed è stato un incontro combattuto, poi deciso per un *ippon* che ha decretato meritatamente prima dello scadere del tempo la vittoria di Cristina.

Dunque una medaglia d'oro per lei, per il Judo Club di Fornaci e per lo sport della Valle del Serchio che adesso fa festa per Cristina. Bravissima!

Oltre al suo grandissimo risultato, da ricordare anche il nono posto ottenuto da Marco Gigli, anche lui atleta del Judo Club Fornaci impegnato nei mondiali.

Un bravo anche a lui.



Foto Graziano Salotti

George Biagi nella "Team of the week"

PARMA - Un'altra bella soddisfazione per il nostro George Biagi, capitano delle Zebre Rugby di Parma.

Dopo le partite in programma sabato 1 ottobre, Skysports UK ha inserito infatti George nella *Team of the week*, composta tra i giocatori che hanno realizzato i migliori risultati e le migliori prestazioni nella Guinness Pro14, dove militano anche le Zebre, nella Premiership britannica, insieme ai migliori

atleti dei *Blacks* e dei *Wallabies* neozelandesi ed australiani.

Al numero 5 c'era appunto George Biagi che ha saputo per Skysports: *"Riassumere lo spirito migliore delle Zebre durante la bella vittoria contro l'Ulster. Non ha mai smesso di mettere la pressione in difesa - dove ha fatto 11 tackles. Era l'uomo che doveva portare palla e lo ha fatto molto bene"*.

Che dire di più di George? Bravissimo.



Risultati importanti per l'atletica barghigiana

CAMPIONESSA ITALIANA CADETTE - Una splendida medaglia d'oro per un'atleta di casa nostra e per la Virtus CR Lucca, ma anche per il gruppo marciatori Barga che della Virtus è consociato nella preparazione di tanti atleti della Valle del Serchio. Ai campionati italiani Cadetti e Cadette di Cles (Trento) svoltisi l'8 ottobre, ha conquistato il titolo di campionessa italiana la barghigiana Idea Pieroni, con la misura di 1,73 che le ha permesso di stabilire anche il nuovo record toscano di categoria. Grandissima soddisfazione per i dirigenti della Virtus Lucca che continuano a raccogliere eccellenti risultati, frutto del gran lavoro svolto in questi anni nel settore giovanile e che ci hanno tenuto a ringraziare pubblicamente, per il loro ugualmente grande lavoro, i preparatori atletici del Gruppo marciatori Vinicio Bertoli e Luigi Cosimini.

SUCCESSI PER I CADETTI ANCHE A GROSSETO - L'accesso di Idea agli italiani era arrivato a fine settembre nella fase regionale del campionato di società a Grosseto per cadetti e cadette. Erano presenti a fine settembre anche i giovani del Gruppo marciatori Barga ed ida con la vittoria nell'alto aveva staccato il biglietto di ingresso. Per i maschi c'è stato poi il nuovo e ampio record personale per Samuele Greppi nel getto del peso, mentre Simio Martinelli ha confermato la sua miglior prestazione nel salto in alto. Questi 5 atleti hanno contribuito alle ottime classifiche della Virtus CR Lucca della quale il Gruppo Marciatori Barga è consociato.

SPLENDIDO AVVIO DI OTTOBRE - Ai primi di ottobre a Livorno, ai campionati toscani cadetti/e, sono invece arrivati due titoli regionali vinti con Zoe Pieroni nel giavellotto categoria ragazze e dalla sorella Idea trionfante nell'alto cadette. Sul versante ragazzi, una gara bellissima di Gabriele Giunta a Campi Bisenzio: da primi posti nel getto del peso scagliando l'attrezzo a 12 metri (record personale). Infine, ad Agropoli, nella fase nazionale del campionato a squadre allievi/e, in maglia della consociata Virtus CR Lucca, seconda nel disco e terza nel peso Viola Pieroni; Clarice Gigli ottima interprete della 4x400 e Sebastian Giunta (due ottimi quarti posti in triplo e alto).

ALLIEVI AI TOSCANI DI ATLETICA A LIVORNO - Bene anche gli allievi del Gruppo Marciatori Barga ai campionati toscani allievi e campionato di società di atletica leggera a Siena in settembre. Bellissimo successo nel lancio del disco della neo campionessa toscana Viola Pieroni con un bell'ultimo lancio a 34.21, che gli ha permesso di sopravanzare la livornese De Angelis e di stabilire il nuovo primato personale.

Sebastian Giunta ha portato punti preziosi alla classifica della società consociata la Virtus Cr Lucca, migliorando addirittura due records personali nel salto triplo e nel salto in alto, mentre Clarice Gigli ha contribuito al secondo posto della staffetta 4x400 lucchese. Per finire la proficua giornata degli atleti del Gruppo Marciatori Barga Ilaria Mariani, che ha debuttato nel lancio del disco con una misura molto interessante e Davide Bertoli che ha disputato un bel 400 metri stabilendo la sua migliore prestazione.

CMF Centro Medico di Fisioterapia Miglianti e Rocchiccioli

siamo su Facebook

Affidati alle nostre mani

Riabilitazione post traumatica e neurologica
Riabilitazione post intervento carcinoma mammario e prostata

Convenzionato LYONESSE

Loc. Mencagli (zona Brico) Ponte all'Ania, 0583 86321
Via P. Togneri 2 - Castelnuovo G.na, 3389429804
Cell. 3473690366 / 3479421191 cmf.migliantirocchiccioli@hotmail.it

PROMO

Tre buoni motivi per regalarsi un caffè perfetto.

Bianca

A SOLI
149€
anziché
~~299€~~



+

UN BUONO CAPSULE DA

40€

COMPRESO NEL PREZZO



Iris

A SOLI
49€
anziché
~~99€~~



+

UN BUONO CAPSULE DA

20€

COMPRESO NEL PREZZO



Nautilus*

A SOLI
99€
anziché
~~189€~~



+

UN BUONO CAPSULE DA

30€

COMPRESO NEL PREZZO



Caffitaly
system

L'Agraria di Barga

a Barga in via G. Pascoli tel. 0583723035

a Mologno in loc. Frascone tel. 0583723240

A Lucca (Caffitaly Shop) in Borgo Giannotti tel. 05831534084

Offerta valida fino al 6 gennaio 2018 o fino ad esaurimento scorte. Operazione a premi, regolamento completo su caffitaly.it