

DOMENICA 7 OTTOBRE 2018

ANNO LXIX - N° 817 - € 2,70

Il Giornale di BARGA

VOCE INDIPENDENTE DI UNITÀ IDEALE CON I BARGHIGIANI ALL'ESTERO

Direz. e Amm.: Via di Borgo, 2

C.C.P. 1036775482

E-mail: redazione@giornaledibarga.it

URL: www.giornaledibarga.it

MENSILE 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

APPUNTAMENTO DAL 2 AL 4 NOVEMBRE

Barga castagna 2018



BARGA - Sarà una tre giorni l'edizione 2018 di "Barga Castagna" la bella manifestazione che lo scorso anno ha fatto davvero molto bene parlare di sé e che ha richiamato nella cittadina tanta gente, organizzata da ArtCom Barga con il supporto della Pro Loco, e soprattutto con la collaborazione corale di tante associazioni del territorio. Barga dunque

tornerà ad essere una vera e propria mini capitale della Castagna che offrirà in giro per Barga i propri stand dedicati alle bontà dei piatti a base di castagna e farina di castagne, ma anche tanti eventi dedicati alla castagna ed alla tradizione. L'evento si terrà dal 2 al 4 novembre prossimi e quindi è bene già segnarselo in agenda.

Il tutto con tante novità a cominciare dalla prima edizione del "Concorso dei Mondinari" che si terrà dalle 21 nel piazzale Matteotti; sarà una vera e propria gara infuocata, dove alla fine verrà decretato il più bravo nel cuocere le mondine secondo il metodo tradizionale, ovvero con la padella sul fuoco.

SEGUE A PAGINA 2

APPUNTAMENTO DAL 2 AL 4 NOVEMBRE

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

Tornerà poi anche quest'anno, pur se in versione rivisitata, il concorso di pasticceria Dolci, Castagne, Marroni e Farina di Castagne riservato alla categoria non professionisti: il 3 novembre, anche grazie al supporto dell'Associazione Città del Castagno, l'evento avrà luogo nel piazzale Matteotti con alle 12 la presentazione del concorso e dei piatti presentati e con alle 17 anche la possibilità per tutti di degustare i dolci in concorso con la proclamazione dei vincitori che avverrà alle 17,30.

L'altro piatto forte sarà il percorso gastronomico nella parte nuova ed antica di Barga, sia il 3 che il 4 novembre, 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 l'ASBUC, il comitato San Pietro in Campo ed anche la Misericordia di Castelvecchio; in piazza Angelio i Polentari ed il Filecchio Fratres Calcio, ma anche il vespa Club Barga e i Gatti Randagi; l'ASD Barga con la tradizionale mondinata a Porta Reale; il Cai di Barga e gli Amatori Castelvecchio in Piazza Garibaldi con anche i Lake Angels; il Gruppo Alpini con la mondinata in Largo Biondi; il Comitato di Tiglio in piazza San Rocco, ed in piazza Pascoli l'associazione ricreativa di Sommocolonia e il comitato paesano di Mologno; nel piazzale Matteotti il GS Amatori Barga e Artcom e Pro Loco; l'associazione della Befana presso la sua sede in via del Giardino ed a Pegnana il Comitato Paesano di Pegnana a dar supporto gastronomico ai visitatori della Casina della Befana; in Duomo ci saranno i campanari di Barga mentre un gruppo di ragazzi sarà in piazza del Teatro

Il tutto con stand a base di mondine con padelle o con cesto; polenta di farina di castagne, bombonecci, polenta gialla con ragù, polenta di neccio con ossi di maiale, cialde, castagnaccio, necci con ricotta, borghe, ballotte, vinata, manafregoli, frittelle con la ricotta ed infine presso la volta dei Menchi le Donne di Barga con vendita di castagne fresche e secche, farina confezionata.



In programma nei due giorni anche visite guidate e domenica 4 alle 15 l'esibizione degli Sbandieratori di Galliciano in Duomo e corteo per le vie di Barga ed alle 18, in piazza Angelio, la premiazione del miglior "Mondinaro", in 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; al Theobroma sul Fosso assaggio di cioccolato alla castagna; alla gelateria Il Giardino, assaggio di gelato alla castagna. Ci sarà inoltre l'apertura straordinaria del campanile del Duomo ad opera del gruppo Campanari di Barga e la Befana di Barga accoglierà i bambini presso la sede dell'associazione di Via del Giardino.

Nelle piazze inoltre, mercatino vario di piccolo artigianato locale. Gli stand gastronomici chiuderanno nei due giorni alle 21,30.



FISIOTHERAPY

Studio di Fisioterapia



TRATTIAMO

Lombalgia	Patologie neurologiche
Cervicalgia	Problemi muscolari
Mal di testa	Traumi sportivi
Dolori articolari	Fibromialgia
Protesi	Disturbi posturali
Post-chirurgico	Bambini

Specializzati in tecniche osteopatiche

Si riceve su appuntamento

Trattamenti domiciliari in caso di necessità

Via della Stazione, 27

Mologno, 55051

Barga - Lucca



Dott. Umberto Carrara
FISIOTERAPISTA
*39 349-8103559

fisiotherapy.studio@gmail.com

FISIOTHERAPY di Dott. Carrara Umberto & Dott.ssa Nadalini Silvia

Dott.ssa Silvia Nadalini
FISIOTERAPISTA
*39 331-7353704

Raccolto da record, scarseggia la manodopera

BARGA - Buone nuove per le stagioni in corso della raccolta delle castagne nel nostro territorio.

Ottima e abbondante è stata preannunciata dagli esperti, dopo il periodo nero della malattia del cinipide; la produzione è ripresa alla grande e la maturazione di questa estate prometteva il miglior raccolto da vent'anni a questa parte. Speriamo che sia realmente così.

Per il presidente della Associazione Città del castagno, Ivo Poli: "Quest'anno la produzione sarà ottima. Già al 2016 è iniziata la ripresa vegetativa. Discreta era già stata la produzione del 2017 e quest'anno con le piogge frequenti e non disastrose è andata bene la fioritura con ottima allegazione dei frutti

Pertanto, in proporzione al numero di castagni da frutto ancora coltivati oggi rispetto a quelli coltivati nel 1944, grande annata che sfamò la gente di quel periodo, quest'anno potrebbe essere una annata molto simile ad allora"

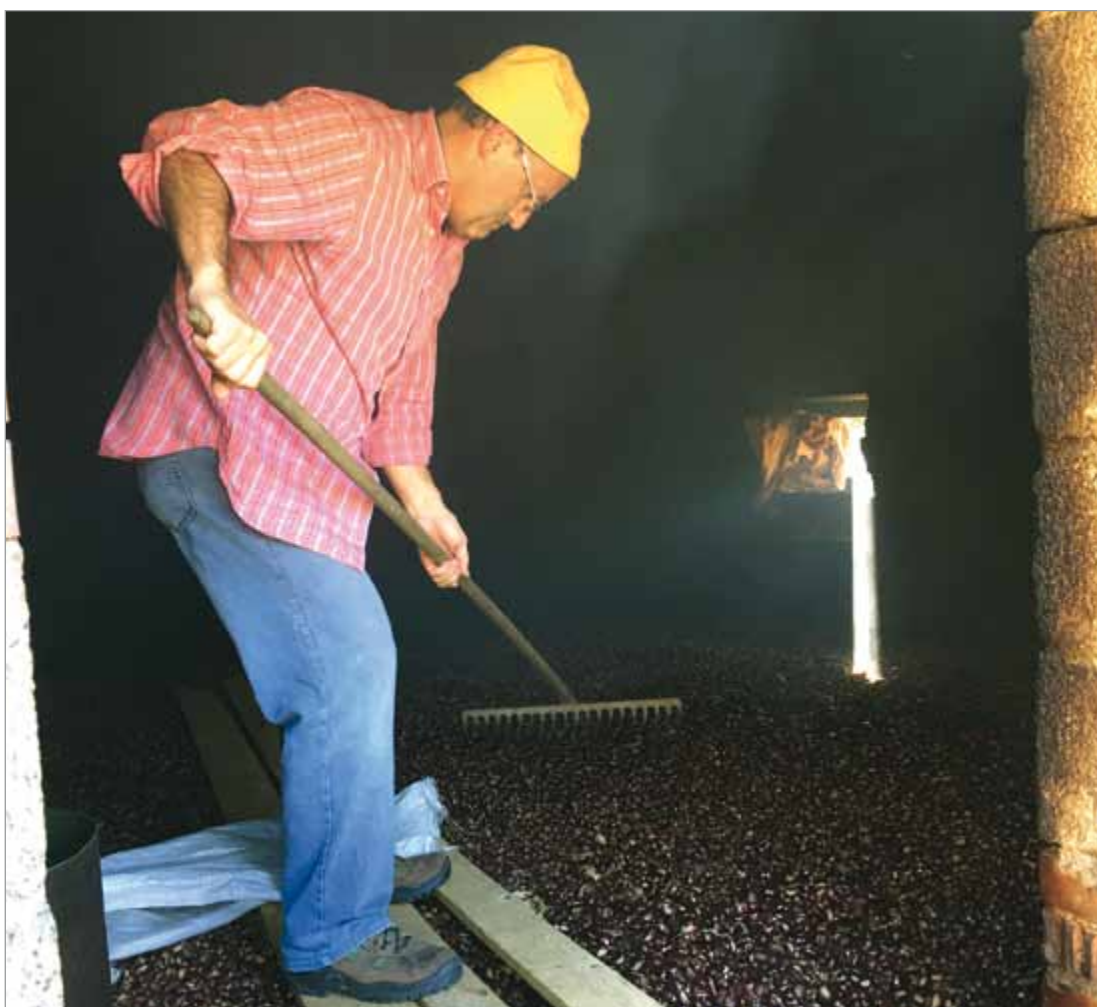
"Unico problema di quest'anno - aggiunge Poli - è che forse mancherà chi raccoglie le castagne".

I castanicoltori non sono infatti più molti e non è facile coprire tutto il territorio.

"Il problema - continua Poli - sta nel fatto che, nonostante tutto, anche se le castagne stanno spuntando buoni prezzi, non ci sono più giovani che fanno questo tipo di lavoro. Di pari passo con la mancanza di nuova forza lavoro per questa produzione va il fatto che in questi decenni è però drasticamente scesa anche la superficie dei castagneti da frutto".

Ma quante sono le aziende che vivono di castanicoltura in Valle del Serchio?

"Non ci sono aziende agricole che vivono di solo castanicoltura ma è tutto a part time, sia privati che agricoltori. - ci dice Poli - I nostri boschi e castagneti sono molto frazionati in piccole parcelle; per questo è difficile quantificare quanti castanicoltori ci sono. Posso azzardare a fare un pronostico sui metati che potrebbero seccare castagne quest'anno nella valle: si potrebbe arrivare forse a cinquanta metati oltre a diversi quintali vendute fresche fuori zona. Comunque la maggior parte delle castagne rimarranno a terra senza essere raccolte".



Resta poi il fatto dell'abbandono dei castagneti e dell'attività di produzione. Secondo la statistica effettuata nel 1977 in Garfagnana dal Corpo Forestale dello Stato, avevamo 14.975 ettari di castagneto da frutto, e quantità simile nel territorio della Media Valle del Serchio. Abbiamo raggiunto i minimi storici nell'ultimo censimento castanicolo da frutto in Garfagnana nel 2004: risultavano allora 3000 ettari di castagneti da frutto, situazione molto simile anche nella Media Valle.

C'è poi la questione cinipide. Dopo circa otto anni di mancanza di prodotto, causa l'arrivo del Cinipide galligeno, i castanicoltori avevano abbandonato questa coltura ormai non più redditizia. Le cose, almeno per quanto riguarda il problema cinipide, ora sono fortunatamente cambiate. Va detto, tra le note positive che, grazie a contributi da

parte della Comunità Europea, negli ultimi 10 anni sono stati anche ristrutturati qualche centinaio di vecchi castagneti abbandonati in tutta la valle.

Ora, si potrebbe però investire di più in questo settore. Come? "Questo lo si può fare con l'associazionismo - ci risponde Poli - con corsi di formazione in potatura tree climbing, corsi di innesto, ed anche con un forte interesse da parte delle istituzioni. Certo a favore della ripresa del settore, non giova il fatto che la Regione Toscana abbia inserito il castagno da frutto non più come bosco ma come frutteto; questo vuol dire che non può più accedere a fondi comunitari per il ripristino dei castagneti come fino a tre anni orsono. Questo farà sì che difficilmente verranno effettuati nuovi interventi di potatura e ripristino nei vecchi castagneti della nostra valle".

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

VORWERK FOLLETO
 Centro Assistenza e Ricambi

JANOME
 Macchine per cucire

CARRARA FORNACI
TEL. 0583 709919

NOVITÀ PER I FEDELI DI FORNACI, FILECCHIO, LOPPIA E PONTE ALL'ANIA

Don Giovanni Cartoni alla guida dell'unità pastorale

FORNACI - Ci sono novità importanti nella comunità cattolica del vicariato di Barga. Dal 16 settembre don Giovanni Cartoni, dal 2013 vice parroco di Barga, si è insediato a Fornaci come arciprete della parrocchia, pievano di Loppia e rettore di Ponte all'Ania, assumendo insomma la direzione di tutta l'unità Pastorale di Fornaci, Loppia e Ponte all'Ania. Una comunità veramente vasta e quindi un incarico di grande responsabilità, ma che don Giovanni si è meritato sul campo con tanto impegno nella sua missione sacerdotale, svolta in questi anni sempre con notevole capacità.

Rimane a Fornaci anche don Antonio Pieraccini che ha lasciato il suo incarico dopo 11 anni di guida di questa unità pastorale, ma che continua ad essere presente, trasferitosi come residenza nella canonica della chiesa di Fornaci Vecchia; e proseguendo a dare una mano sia nelle celebrazioni, sia per le confessioni.

Per quanto riguarda il nostro don Giovanni, pisano di Gagno, 32 anni, ordinato sacerdote il 20 ottobre del 2013 e subito arrivato a Barga, sabato 8 settembre lo ha salutato proprio la comunità barghigiana con una cerimonia che si è tenuta, alla presenza di tanti fedeli, presso la chiesa del Sacro Cuore. A lui la comunità ha rivolto il ringraziamento per il ministero sacerdotale che generosamente ha svolto nella Unità Pastorale di Barga.

Il pomeriggio di domenica 16 settembre l'Arcivescovo Giovanni Paolo Benotto gli ha poi affidato l'Unità Pastorale di Fornaci di Barga. In questa domenica di festa speciale per la comunità cattolica di Fornaci, c'è stato l'ingresso nella parrocchia, con don Giovanni che è stato accolto dal suo predecessore don Antonio e da un numeroso gruppo di persone presso la chiesa di Fornaci vecchia; dopo il saluto rivoltogli in special modo da due rappresentanti della comunità dei giovani di Fornaci, l'arrivo in processione al parco Menichini dove c'è stato il saluto al nuovo arciprete da parte del sindaco Marco Bonini; con un grosso in bocca al lupo per il nuovo ministero, il primo cittadino ha donato a don Giovanni, una rara immagine della Fornaci anni '50. Di seguito, nella chiesa del Cristo Redentore, ha avuto inizio con l'arcivescovo Giovanni Paolo Benotto la celebrazione eucaristica di immissione nell'unità pastorale.

Anche durante la funzione, ma già era successo nei giorni precedenti e sicuramente dopo la cerimonia, don Giovanni ha ricevuto un caloroso benvenuto da parte di tanta gente, a dimostrazione di quanto sia stata gradita la sua nomina. Alla cerimonia, accompagnata dalle corali di Fornaci e di Loppia-Filecchio insieme alle giovani famiglie del gruppo "Mamme e chitarre" (che hanno animato la liturgia insieme a canti tradizionali con canti più contemporanei), oltre a tanta gente anche molti sacerdoti del vicariato di Barga, e poi di Pisa e di Lucca.

Il discorso pronunciato da don Giovanni alla fine della celebrazione era ispirato ad un versetto della prima lettera ai Corinzi di San Paolo Apostolo, sul dovere necessario di annunciare il Vangelo: "Guai a me se non annuncio il Vangelo" ha ripetuto più volte don Giovanni Cartoni, facendo proprie le parole dell'apostolo.



"Comincia per me una nuova avventura - ha commentato per noi don Giovanni - "Una nuova avventura per me e per la popolazione di Fornaci, Loppia e Ponte all'Ania; all'insegna di nuove relazioni e tanti incontri da fare, idee e progetti da pensare insieme".

"Naturalmente - conclude - non mancheranno tante iniziative con i giovani del barghigiano che continuerò a incontrare come ho fatto in questi cinque anni trascorsi nell'unità pastorale di Barga".

Durante la cerimonia di insediamento del 16 settembre non sono mancate naturalmente da parte del vescovo e delle autorità, parole di saluto e di ringraziamento anche per don Antonio Pieraccini che, come detto, resterà ugualmente al servizio dei parrocchiani che ha seguito in questi undici anni.

A lui, anche il nostro saluto e ringraziamento e a don Giovanni, che abbiamo imparato a conoscere ed a stimare in questi anni barghigiani, il migliore augurio di operare sempre per il bene della sua grande comunità.

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

IN PROGRAMMA IL 13 OTTOBRE UNA MANIFESTAZIONE A FORNACI

Fra trattativa sindacale e protesta popolare

FORNACI - Continua a tenere banco la vicenda pirogassificatore e KME. Sul fronte della protesta contro il progetto che vuole realizzare l'azienda, la proclamazione di una manifestazione popolare per dire no al progetto organizzata dal Movimento La Libellula per sabato 13 ottobre, nei giorni in cui esce questo giornale, a Fornaci di Barga, con ritrovo alle 15,30 presso la zona del PIP del Chitarrino. La manifestazione si concluderà in Piazza IV Novembre con l'intervento di autorità ed esperti e La Libellula invita tutta la popolazione ad una partecipazione massiccia.

Tra le iniziative della Libellula, la presentazione, avvenuta a Barga il 3 ottobre, proprio nei giorni in cui è in stampa questo giornale, del rapporto sullo stato di salute della popolazione della valle del Serchio predisposto dall'Agenzia Regionale di Sanità in risposta alle sollecitazioni dei sindaci e del Movimento La Libellula.

Sulla vicenda pirogassificatore La Libellula ha anche chiesto al sindaco di Barga di modificare il Regolamento di igiene, introducendo un vincolo che blocchi la costruzione di impianti di trattamento termico dei rifiuti sul suolo comunale.

Il movimento per il no al pirogassificatore ha anche lanciato sul sito avaaz.org, una raccolta di firme per presentare una petizione alla Regione Toscana contro il pirogassificatore a Fornaci. La raccolta (al 26 settembre scorso) aveva messo insieme 1750 firme.

Questa in breve sintesi la battaglia e la discussione in corso sul pirogassificatore, alla quale si aggiunge l'iniziativa del sindaco di Barga, Marco Bonini che ha inviato un documento alle due unioni dei comuni della Media Valle, per l'approvazione di una posizione unitaria in cui, ribadisce il sindaco, si appoggia la volontà di rilancio della fabbrica ed occupazionale, ma non attraverso un pirogassificatore.

Intanto dovrebbe essere però cosa di giorni la presentazione in Regione Toscana da parte di KME, del progetto definitivo di rilancio dello stabilimento, comprendente an-



L'incontro organizzato da La Libellula agli impianti sportivi di Galliciano

che tutto il progetto di autoproduzione energetica annunciato in questi mesi e che passa dal gassificatore. Si aprirà, con questo passaggio, tutto la fase autorizzativa alla quale però si oppongono il movimento per il no ed anche molte delle amministrazioni comunali locali con Barga in testa.

Per quanto riguarda KME invece, si è aperta la trattativa per rinnovare gli accordi tra azienda e sindacati, dopo che il 23 settembre sono scaduti quelli siglati nel 2016 e che hanno permesso la gestione degli esuberanti ed il primo piano di rilancio dello stabilimento dopo la crisi annunciata negli anni scorsi.

L'obiettivo è rivedere le intese già sottoscritte e trovare una soluzione per gli esuberanti rimasti (circa una settantina) che per un anno beneficeranno della proroga della cassa integrazione straordinaria.

Il coordinamento nazionale FIM, FIOM, UILM gruppo KME tornerà a riunirsi il 18 ottobre per una valutazione dei propri punti

anche a livello dei vari stabilimenti a cominciare da Fornaci. Il 22 ottobre ci sarà poi di nuovo il confronto con l'azienda.

“Per quanto riguarda il rinnovo degli accordi del 2016, riguardo in particolare Fornaci di Barga - spiega in proposito il segretario Toscana Nord della UILM, Giacomo Saisi - la trattativa non è del tutto definita anche se ci sono state delle aperture da parte dell'azienda. Contiamo di chiudere la partita entro fine ottobre. Al momento - conclude Saisi - abbiamo deciso con Kme Italy di prorogare l'accordo sulla cassa integrazione straordinaria che scadeva il 23 settembre per un paio di mesi o, comunque, fino a quando non arriveremo alla definizione e alla firma di una nuova intesa.

Certo è che anche l'accordo tra le parti è legato anche al piano di rilancio annunciato dall'azienda e che è anche alla base della proroga degli ammortizzatori sociali. Un investimento di 93 milioni di euro in tre anni, ma che passa anche dalla questione del pirogassificatore”.

Lunaticci Ci siamo fatti in quattro per servirvi meglio

CONCESSIONARIA CONCESSIONARIA CONCESSIONARIA CONCESSIONARIA

1960 2004 2007 2017

Lunaticci Group Lucca Barga Gragnano

IL PUNTO DELLA SITUAZIONE CON IL CONSIGLIERE PROVINCIALE NICOLA BOGGI

Gli interventi da realizzare sui ponti barghigiani

BARGA - Nelle settimane scorse la Provincia di Lucca ha redatto un censimento delle 450 infrastrutture tra ponti "rilevanti", viadotti ed attraversamenti minori, dislocati sui 650 km di strade di competenza dell'ente.

Un report con tutti gli interventi necessari da realizzare per la manutenzione dei ponti provinciali, inviato al Ministero delle infrastrutture e dei trasporti così come richiesto dello stesso a seguito del crollo del ponte Morandi a Genova.

Abbiamo cercato di capire nel dettaglio quale sia la situazione dei ponti provinciali presenti sul territorio barghigiano dove peraltro sono presenti almeno sei opere ritenute rilevanti, ovvero manufatti realizzati secondo tipologie costruttive particolari, o ponti con una o più campate con luce notevole, ponti di interesse storico-monumentale, o infrastrutture, viadotti ed attraversamenti che, rispetto ad una pianificazione delle emergenze, risultino strategici.

Il punto della situazione è stato possibile grazie all'aiuto del consigliere provinciale Nicola Boggi: "Si tratta - spiega Boggi - di un primo censimento reso possibile grazie ai dati già in possesso dell'ente e che risulta in costante aggiornamento".

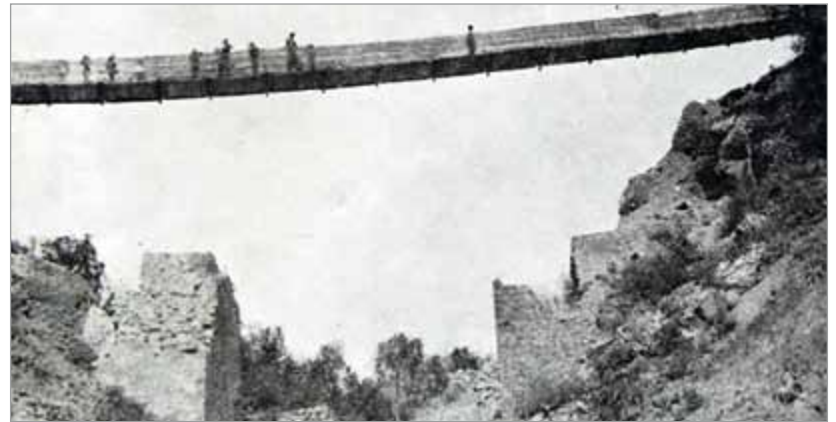
Per quanto riguarda Barga tra le opere ritenute rilevanti figura anche lo storico Ponte Fratelli Lombardini. Merita di essere ricordata la storia di questo ponte che attraversa la strada provinciale 7 e che ha 72 anni. Fu realizzato dalla Ditta Icesia in cemento armato, con inaugurazione avvenuta il 1° dicembre 1946. Fu ricostruito dopo che il primo ponte realizzato subito dopo il conflitto mondiale crollò rovinosamente, con una vittima, il 19 dicembre 1945.

"Per questo ponte - spiega ancora Boggi - la Provincia ha stimato un intervento di 100 mila euro per una verifica della struttura, il rifacimento dei parapetti in ferro e la ripulitura o sostituzione delle parti in ferro che risultano visibili a causa del deterioramento del cemento armato e quindi anche il rifacimento delle parti scoperte".

Se questa infrastruttura ha più di 70 anni, tra le opere considerate più rilevanti figurano nel comune di Barga anche due ponti recenti. Si tratta della ex passerella di Bolognana ora Ponte Colzi, inaugurato nel 2006, e del Ponte Leandro Puccetti inaugurato nel marzo 2008. Nonostante i loro tempi recenti, per il primo sono stimate opere per 800 mila euro e per il secondo per 500 mila euro per la verifica della struttura, il rifacimento dei giunti di collegamento e lo scalzamento delle pile su cui poggiano i ponti.

L'opera la cui stima è la più costosa (1,5 milioni di euro) riguarda però un altro ponte datato, quello tra Mologno e Galliciano; anche qui per la Provincia è necessaria la verifica della struttura, la messa a norma delle barriere, il ripristino delle parti scoperte di cemento armato e lo scalzamento delle fondazioni.

A questi si aggiungono i monitoraggi effettuati su altri attraversamenti "barghigiani". Sono stati stimati interventi per 10 mila euro per la pulizia dell'alveo del ponte di Loppia sulla SP 7 e sulla stessa strada anche 20 mila euro per il rifacimento dei parapetti del Ponte di Catagnana e 10 mila euro per quelli del ponte della Moma, oltre



La passerella costruita dopo il crollo del ponte Lombardini



Ponte Colzi



Ponte Leandro Puccetti

ad una stima di 50 mila euro per il ripristino delle parti scoperte in cemento armato del ponte di Castelvecchio, detto ponte vecchio.

Tanti ponti interessati dal censimento anche sulla SR 445: il ponte di Ponte all'Ania per i quali si richiede una verifica della struttura con stima di 50 mila euro; il ponte al bivio di Filecchio con una stima di 80 mila euro per pulizia alveo e consolidamento fondazioni; il ponte alle Case Operaie con 10 mila euro per la pulizia dell'alveo; il ponte in loc. Chitarrino con una stima di 50 mila euro di lavori per pulizia alveo e rifacimento parapetti; il ponte dell'Arsenale con lavori stimati per 150 mila euro per il rifacimento parapetti e la pulizia dell'alveo; il ponte che attraversa il Rio dell'Orso a Castelvecchio - Ponte di Campia con 10 mila euro di lavori per pulizia dell'alveo.

"Le risorse di cui il nostro territorio ha bisogno sono ingenti - conclude il consigliere Boggi - adesso attendiamo, dopo la doverosa solerzia con la quale il Ministero delle Infrastrutture ha chiesto a tutti gli enti locali preposti un preciso monitoraggio, che si concretizzino azioni coerenti in termine d'assegnazione di risorse tali da consentirci di dare corpo e sostanza a questo nostro lavoro di analisi".

Resta poi da vagliare la situazione per i ponti di competenza comunale. In Comune sia il sindaco che l'assessore ai lavori pubblici assicurano però sull'assenza di particolari problematiche, ma di aver comunque avviato una verifica più approfondita.

Albergo Ristorante LA TERRAZZA

mini appartamenti
sale per riunioni e cerimonie
piscina panoramica

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

Da Loppia un appello per la valorizzazione della Pieve



LOPPIA - Sabato 8 settembre presso la Pieve di Santa Maria Assunta la locale Pro Loco insieme alle sezioni di Barga dell'Istituto Storico Lucchese e dell'Unitre hanno dato vita ad un convegno su passato, presente e futuro di questo vero e proprio monumento della Valle dal titolo "La Pieve di Loppia madre delle nostre chiese". Davanti a tanta gente sono intervenuti Pier Giuliano Cecchi, Lucia Morelli, Alessandro Capannacci e Davide Marchetti moderati dalla direttrice dell'Istituto Storico Sara Mo-scardini.

Non doveva e non è stato però solo il classico convegno: la seconda parte dell'incontro era dedicato alle memorie personali ed ai profondi legami sentimentali che fanno della Pieve di Loppia un luogo del cuore per migliaia di valligiani in Italia come in giro per il mondo ed i tanti partecipanti non hanno tradito questa aspettativa non facendo mancare il loro contributo fatto di ricordi personali, proposte ed auspici.

Doveva essere una giornata del cuore pensata per sottolineare il valore storico e religioso di questo prezioso gioiello d'arte medievale ma anche un'occasione per riflettere e condividere progetti per la sua conservazione e valorizzazione ed anche da questo punto di vista l'obiettivo dei promotori dell'iniziativa è stato centrato: il convegno si è infatti concluso con la presentazione di una accorata lettera aperta, una sorta di appello pubblico, rivolto in particolare alle istituzioni civili e religiose per la doverosa presa in carico della Pieve di Loppia. Ne pubblichiamo uno stralcio a lato.

Per quanto ci riguarda, anche il nostro Giornale intende sposare questo progetto impegnandosi per mantenere alta l'attenzione su questo accorato appello, attraverso puntuali aggiornamenti.

Cari tutti,

a voi ci rivolgiamo lanciando un nuovo accorato appello per mobilitare chiunque possa e voglia portare un proprio contributo di idee e risorse per assicurare l'attenzione che merita alla nostra Pieve di Santa Maria Assunta in Loppia.

Per anni il mantenimento e la cura di questo vero e proprio gioiello d'arte medievale della Valle - almeno dall'ultimo dopoguerra fino ad oggi - è stato affidato alle sole forze messe in campo dalla diocesi di Pisa, di pievani illuminati e capaci che si sono succeduti alla guida della nostra comunità parrocchiale ed alla buona volontà dei fedeli.

La Pieve di Loppia merita però molto di più. Con grande energia ed altrettanta fiducia intendiamo rivolgerci alle istituzioni preposte, partendo naturalmente dal Ministero dei Beni e delle Attività Culturali, affinché possa divenire protagonista di questo lavoro di mantenimento e valorizzazione della Pieve fino ad oggi affidato quasi esclusivamente alle forze ed al cuore delle nostre comunità religiose. Chiediamo pertanto non solo un'adesione formale a tale appello ma un vostro contributo di idee e tempo in grado di permetterci di rendere più forte ed incisivo tale messaggio. Vi ringraziamo fin da subito certi che ancora una volta la comunità religiosa e civile non farà mancare la propria solidarietà.

Parrocchiani e fedeli innamorati ed impegnati per la nostra Pieve di Loppia

pensarecasa.it®

il bello di arredare



PENSARECASA CITY

Via Alfredo Catalani, 100
San'Anna - Lucca

Tel. 0583 833326

lucca@pensarecasa.it

www.pensarecasa.it



PENSARECASA STORE

Via Lodovica, 75
Borgo a Mozzano - Lucca

Tel. 0583 833326

lucca@pensarecasa.it

PREMIAZIONE "LUCCHESI CHE SI SONO DISTINTI ALL'ESTERO" ANNO 2018

Bargo-esteri in grande evidenza

LUCCA - Tanti rappresentanti della nostra emigrazione sono stati protagonisti della cerimonia di premiazione dei "Lucchesi che si sono distinti all'estero" svoltasi alla Camera di Commercio il 15 settembre scorso: l'imprenditore e ristoratore bargo scozzese Aldo Cecchini; l'imprenditore e ristoratore Allan Toti, la cui famiglia è originaria di Barga e Cardoso e che vive in Scozia; la famiglia di Anna Pierotti, originaria di Filecchio e residente in Australia. A loro giungano le nostre congratulazioni. Ma andiamo a conoscere meglio questi nostri rappresentanti:

Aldo Cecchini - emigra in Scozia a 22 anni, con un lungo viaggio in treno. Si stabilisce a Troon nell'Ayrshire e trova lavoro come cameriere in un hotel. Sposatosi con Moragh, con lei acquista, nel 1985, il primo ristorante, "The strawberry Cushion", seguito, nel 1989, dal "Cecchini", sempre a Troon. Nel 1997 aprono un altro locale nella zona litoranea di Ayr, che viene dopo pochissimo tempo ampliato per accogliere una clientela sempre più numerosa.

Nel 2008 la vendita dei primi due ristoranti per acquistare un edificio in rovina all'Androssan Marina; dopo un attento restauro viene inaugurato il "Cecchini Androssan". Nel 2014 apre una terza attività nel cuore di Prestwick, sempre caratterizzata da piatti tradizionali italiani. Aldo Cecchini si è sempre distinto per una generosa attività in seno a molte associazioni benefiche e per il sostegno offerto a molti progetti importanti in Italia ed in Scozia, tra cui la costruzione della Chiesa delle Palmente a Barga e il Cloister Garden a Glasgow.

Famiglia Pierotti Fanani - Anna e Franco Pierotti nascono a Filecchio nel comune di Barga. Nel 1959, insieme alla famiglia, si trasferiscono in Australia, per ricongiungersi ai fratelli partiti qualche anno prima. Dopo

pochi anni vissuti a Melbourne, Anna si sposa con Roberto Fanani ed insieme al fratello Franco si trasferiscono a Griffiths dove aprono, nel 1963, il loro primo negozio di arredamento.

Negli anni questa attività si è ampliata fino a diventare un marchio conosciuto, il Caesars, con tre grandi showroom, negozi on line e più di 20 ambienti dedicati. Alla scomparsa di Franco e Roberto, Anna, insieme ai figli ed ai nipoti mantiene tuttora viva e sempre molto competitiva l'attività.

La compagnia Caesars ha anche creato una società di beneficenza, la Caesars Charity Committee, per aiutare gli abitanti bisognosi della zona di Griffiths in quanto, come recita il motto: La semplice soddisfazione che deriva dal sapere che abbiamo aiutato a risolvere un problema, alleviare la sofferenza, o semplicemente aver fatto del bene.

Allan Dante Toti - Nato a Paisley, Scozia, nel 1958, figlio del Cav. Dante Toti, già presidente della Casa d'Italia e corrispondente consolare della città, ha dedicato la sua vita alla ristorazione. Dopo aver aperto ed avviato con grande successo il ristorante "Caprice" nella sua città natale, ha lavorato intensamente per ampliarne la clientela e conquistare un ruolo di eccellenza tra i ristoranti scozzesi.

Non soddisfatto del successo ottenuto nel 2014 inizia a dedicarsi ad un vero e proprio sogno: aprire un ristorante italiano nella vecchia sede della Royal Bank of Scotland nel centro della sua città. L'operazione è poi andata in porto e durante una delle sue fre-



La premiazione di Aldo Cecchini, presente alla cerimonia con Paola Biondi e Vittorio Vincenti

quenti permanenze a Lucca, ha stretto una proficua collaborazione con la ditta Bei e Nannini, non solo per la fornitura di caffè e macchinari, ma anche per adeguare il nuovo locale allo stile italiano, con arredi, mobilia, stoviglie e decori che rispecchiassero le nostre più note tradizioni. Non potevano mancare poi nel nuovo locale immagini giganti della Lucchesia e di Barga in particolare, realizzate da Mariano Moriconi. Il nuovissimo "Cafè Royale" è stato inaugurato nel giugno 2015. Adesso è uno dei più famosi e frequentati ristoranti della città.



WELCOME TRAVEL

I nostri servizi...

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

Lucchesia Viaggi

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

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

Mercatini di Natale 2018...

SALERNO e NAPOLI: 1/2 Dicembre € 175 a persona
INNSBRUCK & BOLZANO: 1/2 Dicembre € 175 a persona
VERONA e BUSSOLENGO: 1 Dicembre € 65 a persona
BOLZANO e THUN: 2 e 16 Dicembre € 55 a persona
VAL di SOLE: 1/2 Dicembre € 160 a persona
GERMANIA: 6-7-8-9 Dicembre € 390 a persona
SLOVENJA + AUSTRIA: 5/6 Dicembre € 170 a persona
... e molti altri... ti aspettiamo in agenzia!

ESCLUSIVA LUCCHESIA VIAGGI*
SALDI FINE STAGIONE
con COSTA CROCIERE

Prenota la tua partenza con rientro entro il 30 Novembre (min. 7 notti). IN OMAGGIO ESCLUSIVO
TROLLEY COSTA; SCONTO fino a € 200 a CABINA

*Regolamento in Agenzia

Autunno 2018: Gite di Gruppo di 1 giorno...

FIRENZE Uffici: 17 Novembre € 60 a persona;
OUTLET SERRAVALLE: 17 Novembre € 25 a persona;
OUTLET BARBERINO: 18 Novembre € 25 a persona;
OUTLET VALDICHIANA (da Barga)
25 Novembre € 25 a persona;
TORINO museo egizio: 25 Novembre € 50 a persona;
TINTORETTO a Venezia 18 Novembre € 80 a persona

SPOSI 2019

Il vostro viaggio da Sogno organizzato con la Nostra Professionalità e i Migliori Tour Operator.
Per Voi in **OMAGGIO:** Lista Online, Album Dedicato, Trolley esclusivo, Pacchetto weekend 2 giorni/1 notte prenotando entro il 31/12/18.
Abbinando un servizio tra **SPOSE di MARY, ANNALENA BOMBONIERE e l'ALIBI** avrete un Buono Sconto di € 100

LA VENDEMMIA DEL VINO PASCOLIANO

CASTELVECCHIO - Presto sarà pronto il "Flos vineae" 2018, il vino pascoliano dedicato alla storia ed alla tradizione che viene prodotto da un gruppo di volontari castelveccchiesi, proprio come ai tempi in cui lo curava lo stesso Giovanni Pascoli.

Sono ormai più di quattro anni che a Castelvecchio si è tornati a produrre il vino pascoliano per il quale il Pascoli realizzò anche una speciale etichetta che viene utilizzata ancora oggi per questa produzione di nicchia, comunque fuori dal mercato.

Un gruppetto sparuto di volontari si sono presi la briga di valorizzare l'antica vigna di Casa Pascoli. Tra i filari oggi si trova l'uva bianca romagnola Albana, ed anche, per fare il rosso Flos Vineae, merlot, cilieggiolo e sirah. In questi anni le cure al vigneto sono state quasi maniacali ed il risultato è un vino prodotto in piccolissime qualità, ma dalla qualità importante.

"L'uva raccolta è ora fermentata come avveniva ai tempi del Pascoli, nella sua cantina - ci spiega uno dei volontari della vendemmia di Casa Pascoli, Maurizio Lucchesi - e qui diverrà presto vino, conservato nel tino che era presente anche ai tempi di Giovanni Pascoli. Le produzioni di questi anni hanno portato un buon vino, specialmente il rosso. Siamo davvero soddisfatti della qualità raggiunta".

È una piccola, piccolissima produzione, ma dal grande significato simbolico. Condotta solo per passione da questi abitanti di Castelvecchio che vengono solamente ripagati ogni anno dalla soddisfazione di aver portato a compimento l'opera e magari dallo stappare qualche bottiglia di Flos Vineae che fa sentire loro, castelveccchiesi doc e quindi con il Pascoli nel sangue da sempre, ancora più vicini al poeta: nella soddisfazione di aver proseguito anche in questo la sua opera e la sua presenza sul Colle di Caprona.



PARTITO L'ANNO SCOLASTICO 2018/19

BARGA - Dal 17 settembre sono riprese le lezioni nelle scuole barghigiane, dagli istituti superiori fino alle materne.

In classe sono tornati 1050 alunni all'ISI di Barga (l'Istituto Alberghiero, il Liceo Pascoli che comprende linguistico, scienze umane e economico sociale, il Liceo Classico a Barga e l'ITI Ferrari a Borgo a Mozzano) e 774 ragazzi e bambini dalle medie alle materne.

Non sono mancate e non mancano ancora alcune problematiche da risolvere nelle scuole. Tra queste, alcune rilevanti relative al nostro Comprensivo.

Alle scuole medie di Fornaci quest'anno si parte con una sola prima di ben 30 alunni, con tutti i problemi logistici e didattici che ne possono conseguire. C'è l'intenzione a cercare di mitigare quantomeno i disagi da parte di tutti: dirigenza, docenti ed anche il comune di Barga, ma certo non sarà facile sopperire alla mancata concessione da parte dell'ufficio scolastico provinciale di una seconda prima, come era stato lo scorso anno. Quasi inspiegabile questa scelta.

Alle scuole medie di Barga invece, si sente ancora poi l'assenza delle tre aule che due anni orsono sono state prestate all'ISI di Barga, ma che non sono ancora state restituite nonostante non più utilizzate dallo scorso anno. Devono ancora essere realizzati i lavori di adeguamento e ristrutturazione ancora bloccati da alcuni pareri del Genio civile. E non si capisce il perché ai piani superiori le lezioni delle classi del liceo siano possibili e al piano terra rimanga tutto sprangato...

LA CAPPELLINA DEL CIMITERO

BARGA - È stata inaugurata sabato 15 settembre nella parte nuova del cimitero, la nuova Cappella per il servizio religioso di quella parte del camposanto; realizzata dall'Arciconfraternita di Misericordia di Barga con un intervento di 45 mila euro.

La cerimonia ha visto una messa solenne concelebrata dall'Arcivescovo di Pisa Giovanni Paolo Benotto e dal proposto di Barga Don Stefano Serafini.

Durante la mattinata, al quale hanno partecipato in tanti, il Governatore della Misericordia Enrico Cosimini ha ricordato il perché del nuovo luogo di culto; un'idea nata lo scorso anno in occasione dei duecento anni della fondazione che risale al 1817, per lasciare un altro segno tangibile della sua utile presenza a Barga. La cappellina è stata costruita a tempo di record (i lavori sono partiti nel marzo 2018 eseguiti dalla ditta locale, l'impresa edile Marchetti & Petri su progetto dell'arch. Sergio Cosimini).

La nuova Cappella è stata arredata da vari enti e persone, ricevendo diversi oggetti ed opere d'arte in donazione anche dalla Congregazione delle Suore di S. Giuseppe Chambery, sino a pochi anni fa gestrice dell'ex Asilo per l'infanzia Donnini istituito presso il Palazzo Nardi. Qui è confluito infatti l'arredo sacro della cappella dismessa dell'asilo.

PER IL CIMITERO DI RENAIO



RENAIO - Un nuovo gesto di cittadinanza attiva, ovvero di cittadini volontari per la manutenzione e la cura di cose pubbliche.

È accaduto a Renaio dove durante il mese di settembre un gruppo di cittadini ha messo mano ad un problema del piccolo cimitero della frazione: il muro non era in grande forma ormai da tanti anni; le infiltrazioni di acqua e l'opera successiva del ghiaccio d'inverno avevano prodotto copiose fessurazioni che da molto necessitavano di un intervento. C'erano stati anche sulla stampa e sul nostro giornale degli inviti di alcuni lettori per un intervento del Comune non solo per riparare i danni, ma anche per cercare di limitare l'opera usurante delle intemperie negli anni a venire.

Il problema alla fine è stato comunque risolto grazie ad un intervento di vera e propria cittadinanza attiva. Come Associazione Paesana Onlus di Renaio ed anche con il supporto di volontari di Pagnana e di Barga è stato deciso di risolvere il problema All'opera Leo Gonnella, Dorianio Giovannetti, Emanuele Renucci, Liano Renucci, Bruno Marchi, Domenico Santi, Mario Agostini, Marco Piacentini, che hanno provveduto a coprire tutte le fessure e le crepe presenti. Un'operazione certosina visto lo stato del muro, con l'intervento di stuccatura e riempimento con il cemento, da effettuarsi sia fuori che dentro il muro perimetrale.

L'iniziativa era comunque una volontà di tutta la popolazione residente e di tutte le famiglie che hanno i propri cari sepolti nel cimitero di Renaio.

Va detto che il Comune di Barga, che da anni lamenta l'impossibilità ad eseguire molte opere di manutenzione causa le sempre maggiori ristrettezze economiche, si è impegnato, ci fanno sapere i volontari, a coprire i costi del materiale utilizzato per l'intervento.

Alla fine comunque, una bella operazione di volontariato a servizio della piccola comunità della montagna barghigiana. Bravi!

2 MILIONI DAL PROJECT FINANCING

Per l'efficientamento energetico



BARGA - Se ne parla ormai da tanto tempo, ma sembra finalmente essere arrivata ai suoi passi finali l'operazione per la messa in sicurezza e soprattutto per l'efficientamento energetico di tutti gli impianti di illuminazione pubblica nel territorio del comune di Barga. Una operazione che riguarda anche l'adeguamento e l'efficientamento di tutte le centrali termiche per il riscaldamento degli edifici pubblici. Una operazione di circa 2,135 milioni di euro da realizzarsi grazie al *project financing*, che vedrà la totale sostituzione di tutte le lampade dei lampioni con nuovi sistemi di illuminazione a led, l'ammodernamento di molte delle linee esistenti, ma anche la realizzazione di nuove linee con il posizionamento di una sessantina di lampioni in più laddove sono state presentate le richieste ritenute prioritarie. Verranno poi rimodernate le centrali termiche (al di fuori degli interventi già realizzati con il fondo Kyoto, come quelli per il riscaldamento delle scuole elementari di Barga e quello delle medie di Fornaci).

La notizia ci viene confermata dal sindaco di Barga, Marco Bonini, dall'assessore ai lavori Pubblici Pietro Onesti e dall'assessore all'ambiente Giorgio Salvateci. Il Comune fino ad ora spendeva per pubblica illuminazione e riscaldamento circa 420 mila euro l'anno. Con il *project financing* che si andrà ad affidare, fin da subito il Comune pagherà un canone totale di 315 mila euro l'anno per i prossimi 10-15 anni, per poi riprendere la gestione del servizio con un abbattimento dei costi, rispetto a quanto pagato fino ad ora, del 60%.

Il progetto di massima di *project financing* approvato dall'ente è quello presentato dalla società Engie Servizi in ATI con la ditta Idea Luce. Sarà questo la base del bando di gara ed alla quale potranno partecipare sia le aziende che hanno già presentato il proprio interesse che altre. Il progetto prevede per l'efficientamento della pubblica illuminazione interventi per 1,345 milioni di euro; 409 mila euro per interventi per la messa in sicurezza delle nuove linee; 381 mila euro per l'adeguamento e l'efficientamento delle centrali termiche. Il tutto con un notevole abbattimento dei costi energetici relative a luce pubblica e riscaldamento degli edifici pubblici.

"Per il nostro comune - ribadiscono Bonini, Onesti e Salvateci - ci sarà già da subito, con la ditta che si aggiudicherà in project financing la gestione di tutto, un risparmio di alcune decine di migliaia di euro l'anno per gli anni del progetto, ma notevole sarà poi il risparmio che verrà per l'ente al termine dell'operazione, tra 10, 15 anni. Con un notevole contributo che fin da subito verrà poi dato al risparmio energetico".

Secondo i piani del Comune si conta che già dall'inizio 2019 tutta l'operazione possa partire con l'affidamento del servizio.

E A OTTOBRE ARRIVERÀ KERRY KENNEDY

La visita del console americano



SOMMOCOLONIA - Il Console generale americano a Firenze, Benjamin Wohlauer, venerdì scorso 21 settembre, ha visitato Sommoconia per conoscere in prima persona il luogo dove è avvenuta la Battaglia del 26 dicembre 1944 che vide in prima linea la Divisione Buffalo dell'esercito alleato.

A fare gli onori di casa per l'Amministrazione il sindaco Marco Bonini e la vice sindaco Caterina Campani che hanno accolto il Console accompagnandolo nella visita. Con loro, per l'associazione di Sommoconia, Antonella Martinelli e Massimo Nardini. Ha partecipato alla visita anche Manuele Bellonzi.

È stato poi Andrea Giannasi ad illustrare alla delegazione americana lo schieramento delle truppe e gli eventi accaduti nella Battaglia del 26 dicembre 1944, soffermandosi su quanto avvenne alla Rocca dove il tenente Fox, a prezzo della vita, compì il suo dovere di soldato, facendo dirigere il fuoco amico sulla propria postazione pur di fermare l'avanzata tedesca.

"Una visita importante per il nostro comune quella del Console Wohlauer - ha spiegato il sindaco Bonini - soprattutto in vista di future collaborazioni. Il prossimo anno infatti il Consolato predisporrà un programma di eventi per celebrare i duecento anni di presenza diplomatica americana a Firenze e proprio Barga e Sommoconia potrebbero rientrare fra queste iniziative. Un'occasione unica dal punto di vista di promozione del territorio e per far conoscere e apprezzare ancora di più il nostro patrimonio culturale e un luogo simbolo come Sommoconia. Per suggellare questo rapporto abbiamo invitato il Console a tornare anche in ottobre quando avremo a Barga Kerry Kennedy per celebrare i cinquant'anni dall'intitolazione del Parco Fratelli Kennedy".

Il Console nel suo giro a Sommoconia ha visitato il monumento al Monticino, dove si trova anche il cippo in ricordo del tenente John Fox, la Rocca e il Museo con i cimeli raccolti in questi anni. Nell'occasione il sindaco Bonini ha illustrato al Console il progetto in cantiere per la nuova struttura di cui si parla da tempo per la conservazione della documentazione e i cimeli a.

Non è poi mancato l'invito rivolto al Console in occasione delle celebrazioni che l'Amministrazione promuoverà per i cinquant'anni dall'intitolazione del Parco Fratelli Kennedy, avvenuta nel 1968, che Barga ha voluto dedicare alla memoria di questa importantissima famiglia americana. Il prossimo 27 ottobre infatti sarà a Barga per questo anniversario Kerry Kennedy, la figlia di Robert Kennedy e nipote del presidente degli Stati Uniti John Fitzgerald Kennedy, e indubbiamente potrebbe tornare nella cittadina anche il Console Wohlauer così come già fu presente nel 1968 il suo predecessore a Firenze.

NUOVO NUMERO PER TELEFONARE ALL'ECOCENTRO

SAN PIETRO IN CAMPO - È cambiato il numero di telefono per contattare l'ecocentro di raccolta differenziata che Valfreddana Recuperi gestisce a San Pietro in Campo.

Ora è operativo il numero telefonico **340 9871452**, in sostituzione di quelli fino ad ora in uso; i cittadini lo possono utilizzare per contattare l'Ecocentro e per qualsiasi esigenze legata alla raccolta e smaltimento rifiuti nel territorio comunale di Barga.

"Al momento - spiega l'assessore all'Ambiente, Giorgio Salvateci - abbiamo questo nuovo numero per qualsiasi bisogno avanzato dai cittadini in tema rifiuti. Chi ha necessità in questo senso può quindi contattare il gestore della raccolta al 340 9871452".

Approvato il piano strutturale intercomunale

BARGA - Anche Barga ha approvato il piano strutturale intercomunale. Lo ha fatto, con i voti favorevoli di maggioranza ed opposizione in consiglio comunale.

Il Piano Strutturale Intercomunale ripropone per il Comune di Barga l'articolazione territoriale dei diversi ambiti in cui è suddiviso il territorio, già previsti nel Piano Strutturale del 2010, con gli adeguamenti normativi necessari a seguito delle intervenute modifiche normative (in particolare Legge Regionale n. 65/2014 e Piano di Indirizzo Territoriale con valore di Piano Paesaggistico Regionale).

Il territorio risulta pertanto suddiviso in 6 ambiti territoriali (Unità Territoriali Organiche Elementari - UTOE) caratterizzati da specificità paesaggistiche, ambientali, geomorfologico e biologico - vegetazionali: le aree di crinale, le aree del preappennino (contrafforti montani) con la frazione di Renaio, le pendici terrazzate (Castelvecchio Pascoli, Albiano, Tiglio, Sommocolonia, ecc.), l'altopiano di Barga, l'altopiano di Filecchio e il fondovalle (che comprende le frazioni di San Pietro in campo, Mologno, Fornaci di Barga e Ponte all'Ania).

All'interno del perimetro delle UTOE è individuato il "perimetro del territorio urbanizzato", una delle principali novità introdotte con la Legge Regionale n. 65/2014: gli insediamenti residenziali di nuova previsione possono essere localizzati solo all'interno del perimetro del territorio urbanizzato; per le altre destinazioni d'uso sono ammessi interventi anche esterni a questo perimetro a condizione che gli stessi abbiano avuto parere favorevole nella cosiddetta Conferenza di Copianificazione.

La Conferenza di Copianificazione (28 Dicembre 2017) ha esaminato complessivamente circa 60 interventi per il territorio dell'Unione Comuni derivanti sia da proposte delle singole amministrazioni sia da segnalazioni di privati. Ciascuno degli interventi, descritto in apposita scheda redatta dal Ser-

vizio Pianificazione Urbanistica dell'Unione, è stato valutato dalla Regione Toscana avvalendosi dei diversi uffici interessati (paesaggio, infrastrutture, difesa suolo, vincoli, ecc.) e praticamente tutti gli interventi sono stati ritenuti sostenibili e di interesse strategico per lo sviluppo del territorio in esame.

A spiegarci nel dettaglio le principali indicazioni presenti per il comune di Barga è stata l'ing. Daisy Ricci responsabile area assetto del territorio del comune di Barga e Responsabile Pianificazione Urbanistica del Piano Strutturale Intercomunale: "Per il comune di Barga sono previsti in particolare interventi di carattere infrastrutturale come la nuova viabilità da Fornaci di Barga a Barga (già prevista dal Piano vigente), una nuova viabilità per Filecchio, l'adeguamento della viabilità in Loc. Ponte di Campia, il collegamento di cui tanto si parlava nei decenni scorsi (e che vide anche la realizzazione nel territorio di Fosciandora di una traccia di strada n.d.r.) con il Comune di Fosciandora, ecc...

Vengono inoltre proposte nuove opere di captazione della risorsa idrica, la realizzazione della cittadella scolastica di Barga, il recupero dell'area in Loc. Motocross a Fornaci di Barga, la valorizzazione delle attività ricettive in Colle Fobbia e Vetricia e della Casina della Befana, nuove attività ricettive nel comprensorio il Ciocco e a Barga (si tratterebbe in questo caso di un campeggio), la salvaguardia della possibilità di realizzare nuove attrezzature sanitarie in Mologno, il potenziamento di attività produttive esistenti in Ponte all'Ania ed altro.

Fra le novità del Piano Strutturale Intercomunale segnalerei anche l'attenzione (anche con specifici elaborati grafici) al settore del turi-

simo e in particolare il "tentativo" di individuare una serie di percorsi tematici finalizzati alla valorizzazione delle diverse specificità del territorio (architettura, storia, fortificazioni, cultura, gastronomia, valori agricoli e naturalistici) e alla salvaguardia delle identità territoriali; i "circuiti" turistici così identificati potranno essere integrati e precisati anche attraverso le osservazioni e i contributi dei soggetti interessati e costituiranno il riferimento essenziale per il cosiddetto "Piano del turismo" e l'accesso ai finanziamenti resi disponibili dalla Regione Toscana in attuazione della Legge Regionale sul Turismo".

LAVORI PUBBLICI IN CORSO

BARGA - Buone notizie per i bambini ospiti dell'asilo nido, e che da oltre un anno utilizzano la sede provvisoria ricavata all'interno della scuola materna di Castelvecchio Pascoli. Come fanno sapere il sindaco Marco Bonini e l'assessore ai lavori pubblici Pietro Onesti, entro ottobre dovrebbero essere terminati i lavori di adeguamento sismico dell'asilo nido di San Pietro in Campo, con i piccoli ospiti che quindi dovrebbero lasciare la sede provvisoria molto presto.

Tra gli altri interventi in corso, a Barga quasi terminato l'intervento alla recinzione del campo sportivo "Johnny Moscardini" per poi dare il via alla prevista costruzione di una tribuna prefabbricata in due blocchi per totali 200 posti che fa parte di un intervento di adeguamento dell'impiantistica dello stadio "Johnny Moscardini" per un importo di 210 mila euro. Interventi di adeguamento sono in corso anche allo stadio di Fornaci per circa 200 mila euro.

A Fornaci è in corso di completamento anche l'intervento per la messa in sicurezza degli attraversamenti pedonali; ora si sta completando l'installazione di appositi lampioni ad illuminare le strisce pedonali.

LA "CASA DELL'AGNESE"

BARGA - Nel consiglio comunale del 27 settembre, nell'ambito dell'approvazione delle variazioni di bilancio di previsione 2018-2020 è emersa una importante novità per la cosiddetta casa dell'Agnese, la prima casa costruita in Piangrande, ma da anni ed anni un rudere sempre più fatiscente.

Il Comune in questi anni è stato impegnato a fondo ma inutilmente per cercare di contattare i numerosi eredi molti dei quali all'estero, ma non sono mai arrivate risposte esaustive circa un intervento degli eredi. Adesso però l'ente ha avviato un procedimento internazionale che dovrebbe permettere, se l'iter verrà completato, di agire in maniera autonoma.

Se così sarà il comune intende abbattere nel 2019 la struttura (tra le idee quella di realizzare al suo posto, negli anni a venire, un parcheggio e comunque un'area a servizio delle vicine scuole elementari ndr). Nelle variazioni di bilancio è stato così inserito un capitolo di 20 mila euro per l'abbattimento della casa dell'Agnese. Non è l'unica novità in positivo nell'ambito delle variazioni: altri 10 mila euro, oltre a quelli già spesi, saranno investiti nel 2019 per l'ampliamento del rettilineo del mini impianto di atletica leggera presente nell'area delle scuole dell'ISI Barga.

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



LA MORTE DI SEBASTIAN

Barga ha perso troppo presto un'altra giovane vita. Il 13 settembre scorso, cadendo dalle spallette dei lungarni a Pisa, ci ha lasciato Sebastian Keane, il figlio dell'editore di Barganews.com Keane, il noto artista conosciuto in tutto il mondo per il suo lavoro a Barga ed anche per il suo amore per Barga; il figlio della brava Tiziana Fontana.

In tanti dopo la morte ci hanno chiesto come è successo, come è andata, perché è caduto e così via. L'unica amara realtà, ho sempre risposto, è che Seba, come gli amici lo chiamavano, è caduto ed ora non è più tra di noi. E che la sua morte ha lasciato un vuoto incolmabile nei cuori del babbo e della mamma, dei fratelli e di tutti gli amici che in queste settimane hanno dimostrato in vario modo tutto il loro affetto per questo ragazzo schivo ed abbastanza riservato; che però ogni volta che incontravamo non mancava mai di rivolgerci un timido sorriso. E a cui, tutti coloro che gli erano vicini, volevano un gran bene. Tutto il resto conta poco, anzi nulla. Non sono servite a nulla se non a rendere più dolorosa tutta la vicenda le paginate di giornali che ci sono state. Ed ai quali per

una volta ho sentito il bisogno di sottrarmi.

Da queste colonne, perché rimanga il suo ricordo tangibile anche negli anni, voglio solo ricordarlo per quello che era, un ragazzo, un giovane della nostra comunità, con tutti i problemi, le aspettative, i difetti ed i pregi che può avere un ragazzo di 25 anni. Un ragazzo, un nostro giovane. Che ora non c'è più.

Barga da quel 13 settembre è sicuramente più povera e più triste e non ci sono altre parole, azioni, modi per continuare a commentare l'accaduto, se non stringersi attorno al dolore della famiglia, al babbo Keane,



alla mamma Tiziana, alla sorella Melanie, al fratello Simone, alla fidanzata di Seba, a tutti i suoi amici. Questo Giornale oggi vuole farlo sinceramente ed affettuosamente. Nel suo ricordo.

L.

BARGHIGIANI DI SCOZIA

GLASGOW - Un altro bargo-scozzese che si fa onore nel mondo. È Gino Da Prato, figlio di emigranti barghigiani a Newton Stewart ed oggi importante imprenditore nel settore della moda, che ha realizzato un notevole progetto a Glasgow, la realizzazione del *The Princess & Prince of Wales Hospice*. Una struttura sanitaria all'avanguardia per l'assistenza.

Il Glasgow Hospice è situato nel centro di Bellahouston Park, in un'area verde di circa 4 ettari; è dotato di tutte le strumentazioni mediche più all'avanguardia, organizzato con l'attenzione massima per le esigenze dei pazienti che sono di tutte le età e dei loro familiari. Al suo interno c'è anche un altro po' di Barga: il *Barga Cree Cafè* è infatti il nome scelto da Gino Da Prato per l'area comune, la hall, dove tutti coloro che accedono alla struttura ricevono informazioni e incontrano i pazienti; un luogo dove stare insieme che porta il nome della città d'origine della famiglia Da Prato.

Gino Da Prato è il fautore di tutto questo progetto. La sua famiglia si stabilì a Newton Stewart nel sud-ovest della Scozia dove aprì il Central Cafè con il quale vivevano tre famiglie, con diciassette figli in totale. Dopo aver guidato il furgoncino del gelato del padre si trasferì a Londra lavorando da Harrods nel settore abbigliamento.

Oggi, Gino Da Prato è un imprenditore di successo, titolare con due soci di *FourMarketing*, azienda con 500 dipendenti nel mondo nel campo della distribuzione di capi di moda.

Di strada Da Prato ne ha fatta tanta in questo anni ma è significativo anche il fatto che non abbia mai dimenticato le sue radici che oggi si ritrovano anche in questa opera.

NOZZE FAGGIOLI - VANNI

BARGA - Tante congratulazioni al Maresciallo dei Carabinieri in forza alla stazione di Barga, Alessio Faggioli ed a Manuela Vanni che sabato 8 settembre si sono uniti in matrimonio nella chiesa di San Nicolò a Castelvecchio Pascoli. Testimoni sono stati per lo sposo il fratello Tiziano e il cognato della sposa Maurizio; per la sposa la sorella Anna e l'amica Monica.

La cerimonia è stata celebrata da don Stefano Serafini, proposto di Barga che ha benedetto questa unione davanti a tanti parenti ed amici.

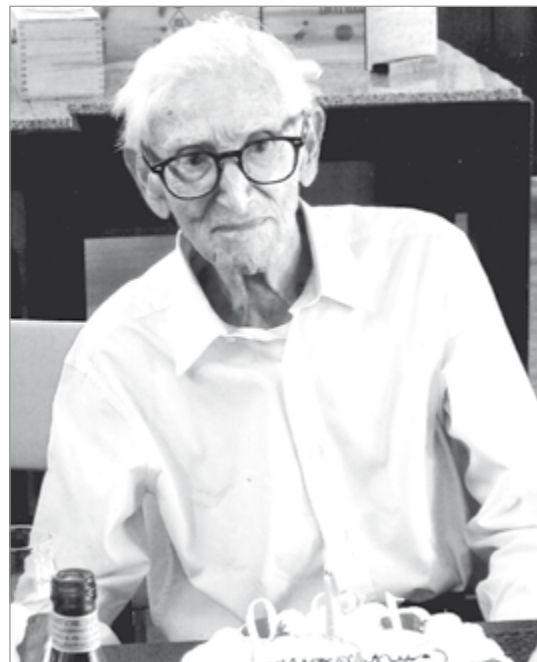
Da parte nostra volentieri rinnoviamo le nostre congratulazioni ad Alessio e Manuela Vanni, certi di interpretare i sentimenti di tutta la comunità dove ai due sposini vogliamo bene in tanti.



CENTO ANNI

BARGA - C'è un centenario tra noi che davvero si merita i complimenti non solo per questo traguardo, ma anche per come si porta il suo secolo di vita. È l'ing. Osvaldo Casci che tutti a Barga conoscono e che peraltro nella cittadina non manca anno che non vi trascorra il mese di agosto nella sua casa in via di Mezzo. L'ing. Casci, ex dirigente della "Metallurgica", ha celebrato i suoi primi cento anni il 20 agosto scorso con un pranzo al Ciocco insieme alla moglie, la professoressa Carla Ghirlanda, i figli e gli amici.

Anche nelle settimane scorse lo abbiamo visto in giro con un bel passo giovanile e con i suoi capelli bianchi ed il portamento signorile. Ora è sicuramente rientrato a Firenze e proprio lì gli inviamo i nostri complimenti ed auguri per il suo centesimo compleanno.



UN PREMIO PER IL CIOCCO

IL CIOCCO - Il Ciocco Tenuta e Parco è tra i finalisti degli *Awards Food and Travel Italia 2018*, riconoscimenti assegnati da *Food and Travel Magazine* alle eccellenze italiane e internazionali che si sono contraddistinte per la loro qualità e per i loro servizi in vari settori.

Nello specifico, Il Ciocco è tra i tre finalisti per quanto riguarda le strutture turistiche più importanti sul territorio.

Il premio sarà ritirato da Alessandro Stefani in questo mese di ottobre in Sardegna, alla presenza dei massimi rappresentanti di ogni settore e dei media italiani e stranieri.

Da ricordare che a febbraio Il Ciocco Tenuta e Parco aveva vinto anche importante premio giornalistico nazionale: il primo premio nella categoria "Green Accomodation Italia", all'interno del "Green Travel Award 2018", premio indetto dal GIST (Gruppo Italiano Stampa Turistica), associazione riconosciuta dalla Federazione della Stampa per premiare le eccellenze del turismo sostenibile e responsabile.



BARGA SI RINNOVA: C'È CANNAZERO

BARGA - Per la prima volta nella storia di Barga il suo mondo commerciale vede l'apertura di un "growshop", una attività dove si può vendere la "cannabis legale" o "cannabis light" conosciuta anche come marijuana legale, ovvero delle infiorescenze di canapa con principio attivo di tetraidrocannabinolo (THC) inferiore al limite fissato dalla legge.

A Barga titolare di questa attività è Gabriella Denti che ha aperto un proprio negozio in Largo Emilio Biondi; negozio che riporta lo stesso nome di un'altra realtà del genere presente a Lucca, Cannazero.

Qui si vende infiorescenze di cannabis sativa light, cosmetici naturali a base di canapa, articoli per fumatori e da regalo, liquidi per sigarette elettroniche e vaporizzatori. Ci sono anche prodotti per animali.

Secondo i produttori ed i rivenditori in questo tipo di prodotti vengono garantite le proprietà analgesiche e anti-infiammatorie, ma anche gli effetti rilassanti ed antidepressivi. senza però tutti gli effetti psicoattivi della classica canna o spinello insomma.

Dopo l'entrata in vigore della legge sulla canapa il 14 gennaio del 2017, c'è stato un incremento nelle vendite della sostanza del CBD in diverse città italiane e sono nati molti growshop che hanno iniziato a vendere il CBD. Ora ce n'è appunto uno anche a Barga.



A ROMA IN VESPA

BARGA - Anche il Vespa Club Barga ha partecipato dal 31 agosto al 2 settembre al Roma Caput Vespa, un week-end nella capitale tra Vespa e storia; seconda edizione di questo raduno internazionale.

Da Barga sono partiti in due tappe distinte Claudio Bonuccelli, Antonio Pezzini, Fabio Marcalli, Claudio Bacci, Sergio Biagiotti, Mario Iacopucci, Cesare Lunardi, Massimiliano Giannasi, Paolo Bertoncini, Silvia Bertoncini, Flavio Greppi anche loro in sella alle proprie Vespa. Con mezzi diversi, chi in treno e chi con il furgone e Vespa al seguito, sono arrivati poi a Roma anche Alessia Piccinini e Costantino Giannasi moglie e figlio di Massimiliano ed Italo Cecchini con Morena Cinquini. Italo, si è fatto portare appunto la Vespa a Roma per poi rientrare in Vespa nel viaggio di ritorno.

Domenica 2 settembre, il momento più emozionante è stato l'incontro con il Papa al quale è stata consegnata una Vespa speciale. Tra le soddisfazioni personali del club di Barga, il fatto di avere anche ottenuto un ragguardevole risultato come numero di soci partecipanti. Il Vespa Club Barga ha infatti conquistato il settimo posto su 76 club presenti. Un risultato che riempie di orgoglio il presidente e tutti i componenti del club.

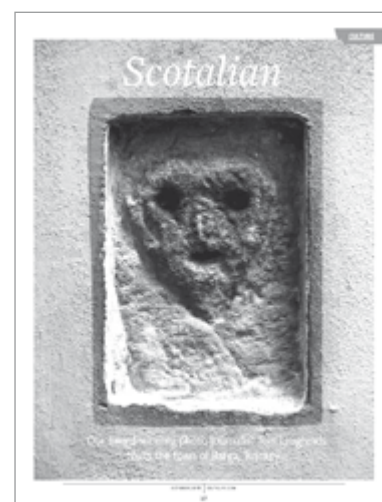


SCOTALIAN

BARGA - Nel numero di ottobre della rivista canadese *Celtic Life* è apparso un lungo e ben scritto articolo dal titolo "Scotalian" realizzato da un fotoreporter scozzese, Tom Langlands. La foto che apre l'articolo è l'immagine dello "scacciaguai" simbolo anche del locale che si trova in via di Mezzo. Così come successo nelle settimane precedenti con *The Economist*, anche in questo articolo si analizza a si scopre quanto di scozzese ci sia nella piccola e toscanissima Barga. Il collegamento tra Barga e la Scozia viene descritto anche grazie alle interviste a tre famiglie bargo-scozzesi: quelle di Paolo Marchetti, la famiglia di Sonia e del fratello Ralph Ercolini e quella di Adele Pierotti che hanno raccontato le loro esperienze e le storie della loro famiglia.

Tom Langlands ha accompagnato il reportage da bellissime fotografie che ritraggono scorci di Barga e momenti della vita nell'antico castello.

Celtic Life International (CLI) è una rivista che viene letta in 71 nazioni e da 2,35 milioni di persone. Online raggiunge 1,3 milioni di persone all'anno. La rivista si concentra principalmente su argomenti attinenti alle nazioni celtiche.



TUTTO BENE ALL'EDIZIONE DEL CINQUANTENNALE DELLA SAGRA DI FILECCHIO

FILECCHIO - Si è chiusa con una rievocazione dal sapore medievale, una dama vivente in costume e poi nella serata di domenica 16 con una grande torta speciale offerta a tutto il pubblico, l'edizione del 50° della sagra della polenta e uccelli di Filecchio.

Va detto che l'evento gastronomico filecchiese in questa edizione, per festeggiare la numero 50 di questa festa, si è svolto in tre fine settimana a cominciare da venerdì 31 agosto, 1 e 2 settembre, per concludersi nel fine settimana del 15 e del 16 settembre. Nelle sere della sagra, ma anche in quella infrasettimanale dedicata agli stinchi di maiale ed andata in scena il 5 settembre, si sono sempre registrati afflussi da record con oltre 850 partecipanti a serata, complice non solo la qualità di questo evento, ma anche un clima sempre piacevole.

Sono stati alla fine tre weekend ricchi di tanta gente agli eventi gastronomici ed anche alle tante iniziative messe in cantiere dal paese. Ricchi di apprezzamento per le capacità organizzative di Pro Loco Santa Maria Assunta, Polentari Filecchio ed anche GS Fratres Filecchio, Filecchio Calcio ed insomma di tutte quelle realtà che in vario modo sono stati coinvolti in questo intenso mese di settembre filecchiese.

Domenica 16 settembre poi, Filecchio ha degnamente festeggiato il traguardo del 50° compleanno della sagra con una grande festa di chiusura, con tanto di enorme torta pre-



parata dal pasticcere locale Roberto Salvateci aiutato da Alessia Montanelli e Alessia Fanelli. Torta che è stata condivisa con tutti gli avventori presenti alla sagra. Tra le varie iniziative collaterali, sabato 15, il ritorno della Dama vivente come lo scorso anno, con la sfida tra Giuseppe Gori e Franco Ghiloni (per la cronaca ha vinto Giuseppe Gori), riprodotta su una grande dama le cui pedine erano impersonate da filecchiesi in costume. Da ricordare anche il successo tra gli altri

appuntamenti della Cronoscalata Filecchio - Tiglio il 1° settembre, la presentazione delle squadre di calcio maschile e femminile compreso il settore giovanile avvenuta la sera del 5 settembre, la sfilata dei carri e dei mezzi agricoli il 9 settembre con la rievocazione della sgranatura del granturco. Insomma questo e tanto altro per una sagra della Polenta che ancora una volta ha saputo lasciare il segno.

Benfatto, Filecchio.

OMAGGIO ALLA PIEVE

LOPPIA - A partire dal 15 agosto scorso una splendida riproduzione della pieve di Loppia, realizzata dal fornacino Renato Zanelli ha fatto bella mostra di sé proprio all'ingresso della chiesa

Renato Zanelli, non certo nuovo a queste splendide realizzazioni tant'è che solo pochi anni fa realizzò una riproduzione in scala della centralissima piazza IV Novembre oggi ospitata e visibile presso le scuole primarie di Fornaci, ha deciso di donare anche questa sua splendida realizzazione alle comunità di Loppia, di Filecchio e di Pedona.

Per ancora alcune settimane i fedeli che si recheranno a Loppia per le funzioni religiose potranno quindi apprezzare la bella opera di Renato.



IN MEMORIA DI JOHNNY

ALBIANO - Ad Albiano c'è un altro defibrillatore che arricchisce la disponibilità dei già numerosi presenti in molti paesi del comune di Barga. È stato installato in memoria di Johnny Ingham, scomparso alla fine del 2017. L'apparecchio è stato acquistato dietro la volontà ed il sostegno della signora Sue, consorte di Johnny. La coppia da tempo viveva ad Albiano e sia Johnny che Sue sono stati sempre molto legati al paese. L'installazione è stata coordinata dagli Amici del Cuore, presenti durante la cerimonia inaugurale con i soci Franco Barbetti e Sandro Adami. A contribuire all'acquisto anche i soldi raccolti durante una commemorazione presso il ristorante la Terrazza, al quale hanno dato il proprio sostegno gli amici inglesi e di Albiano. L'apparecchiatura si trova in piazza San Michele ed indubbiamente, ricordando Johnny, è anche e soprattutto un utile servizio salvavita a disposizione di tutta la comunità.

La famiglia ringrazia l'Associazione Amici del Cuore per la preziosa collaborazione, ma anche tutti coloro che hanno contribuito a questa iniziativa.



FORNACI DI BARGA

Liliana Novani vedova Rinaldi è venuta a mancare all'affetto dei suoi cari il 23 settembre scorso. Era nata a Seravezza il 13 giugno 1928 ma fin da bambina era arrivata nel nostro comune insieme alla mamma ed alla sua famiglia, con la quale si era stabilita a Filecchio.

In gioventù, come del resto il marito Rino Rinaldi, aveva lavorato alla "Metallurgica", ma poi, a causa della crisi degli anni '50, era stata licenziata in quanto in famiglia era già impiegato il marito. Liliana era forse più conosciuta per il suo lavoro con i fiori secchi e le composizioni floreali. Per tanti anni aveva distribuito a tante donne il materiale per svolgere quel lavoro a domicilio, come si faceva una volta.

Liliana è stata sempre una grande appassionata della montagna, una amante dei funghi e di tutto quello che proveniva dal bosco. Proprio per questo in suo onore non manca in casa Rinaldi una composizione realizzata con le foglie ed i fiori del bosco

Lascia il figlio Alfredo, la nuora, Maria, il nipote Luca ed i parenti tutti ai quali Il Giornale di Barga si sente davvero molto vicino ed esprime i sensi del suo più accorato cordoglio.

RINGRAZIAMENTO

La famiglia addolorata dalla perdita della sua cara

LILIANA

Ringrazia tutti coloro che in vario modo sono stati vicini a lei ed a tutta la famiglia.



Liliana Novani

In memoria di Lucia Evangelisti

Anche tutta la comunità barghigiana partecipa con grande tristezza al dolore della famiglia per la scomparsa di Lucia Evangelisti, venuta a mancare il 21 settembre a seguito di una inesorabile quanto crudele malattia. Aveva solo 50 anni.

Lucia era la moglie del caro amico Luca Marchese, legale barghigiano con il quale viveva insieme al loro piccolo Matteo a Borgo a Mozzano.

A Barga tutti la conoscevano come conoscevamo la sua famiglia, dal babbo Luca al piccolo Matteo che spesso anche noi incontriamo quando scende la discesa di via di Borgo con la nonna, la carissima Mirella...

Nella nostra cittadina Lucia era conosciuta anche per i suoi trascorsi pallavolistici nel Volley Barga Coppo Team. Aveva portato la prima squadra femminile alla promozione in serie D come coach ed era stata ad allenare le ragazze fino a quando la malattia glielo ha permesso. Prima ancora era stata un'ottima giocatrice, partendo dal Volley Borgo a Mozzano ed arrivando a giocare in Serie B1.

Dopo aver vinto il concorso per la cattedra di preside, aveva ricoperto il ruolo di dirigente scolastico all'Istituto Comprensivo di Castiglione nel 2015 e, a partire dal 2017, a Castelnuovo di Garfagnana.

Era una bella ragazza Lucia, come bella è la sua famiglia. Una donna impegnata nel lavoro, nel mondo della scuola; una donna impegnata nel mondo dello sport. Che troppo presto, davvero troppo, troppo presto, ci è stata portata via.

Tutta la nostra comunità oggi si stringe attorno al caro Luca, al suo piccolo e dolce Matteo, alla mamma di Lucia, Maria Livia, alla carissima Mirella a cui vogliamo un gran bene a Barga.

Il Giornale di Barga, certo di interpretare il sentimento di tutta la comunità, porge le sue affettuose condoglianze a tutti loro.



BARGA

Il 6 settembre scorso ci ha lasciato anche la cara e buona Franca Pieri, nata a Barga il 21 ottobre del 1932.

A dare il triste annuncio ed a ricordarla dalle colonne di questo giornale sono le nipoti Morena e Anna, residenti in Scozia. A loro ed ai parenti vogliamo rivolgere le affettuose condoglianze del Giornale di Barga.



Franca Pieri

RINGRAZIAMENTO

Le nipoti Morena ed Anna desiderano rivolgere un sentito ringraziamento a Caterina e Simona per la loro premurosa assistenza e un ringraziamento particolare a Giovanna ed a tutti coloro che le sono stati vicini.

SORRISI NATALIZI SUOR MARIANNA MARCUCCI

Ottobre 2018

SOMMA PRECEDENTE	€ 565,00
Castelvecchio Pascoli – Famiglia Biondi Baldacci	
per i cari defunti	€ 30,00
Thornliebank (Scozia) – Mary Valdrighi	
in memoria dei cari defunti	€ 20,00
TOTALE	€ 615,00

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.

Barga Scottish Festival

Le mie vite con John Bellany

BARGA - Si è svolto anche quest'anno a settembre un mini festival dedicato alla Scozia, quest'anno denominato *Barga Scottish Festival* invece di *Scottish Week* visto che il programma si è concentrato in pochi giorni. Tra le tante iniziative una riuscitissima e partecipata serata alla Cantina del Vino "Polenta e cornamuse" con la partecipazione di docenti e allievi della scuola di canto, musica, ballo tradizionale scozzese che Hamish Moore ha organizzato a Barga nella prima settimana di settembre con la partecipazione di decine di artisti provenienti dalla Scozia, dall'Irlanda ed anche dalla comunità legata alla tradizione gaelica di Cape Breton in Canada.

La sera del 7 settembre alla Volta dei Menchi c'è stato anche un bellissimo concerto di gala di tutti i protagonisti della scuola ed il direttore Hamish Moore ha accompagnato anche diverse iniziative del *Barga Scottish Festival*.

Domenica 9 settembre la conclusione del festival che ha visto nel centro storico di Barga il ritorno dello Scottish corner con tanti prodotti scozzesi in mostra ed un assaggio di uno sport molto praticato in Scozia come il Golf, a cura del Circolo del Golf di Pieve Fosciana.

Nel pomeriggio anche l'incontro con la scrittrice scozzese Karen Campbell, che si è svolto presso le terrazze delle stanze della Memoria aperto dalla cornamusa di Hamish Moore e con l'intervista a quattro mani di Sonia Ercolini e Sara Moscardini.

Il tutto promosso ed organizzato da Unire Barga e Cento Lumi con la collaborazione del Comune e della Proloco. Ex poliziotta, Karen Campbell ha raccontato del suo prossimo libro che sarà ambientato proprio a Barga. Il libro ci riporterà nella seconda Guerra Mondiale; intitolato "*The Sound of the Hours*" (sarà pubblicato da Bloomsbury) uscirà la prossima estate e racconterà la storia di un soldato della divisione afroamericana della Buffalo e di una ragazza italo-scozzese che vive a Barga. Ma perché un libro ambientato a Barga e perché questa storia? Karen è giunta diversi anni orsono nella cittadina grazie all'amicizia con la famiglia del giornalista bargo-scozzese Sergio Casci. Durante una gita ebbe modo di conoscere la storia tragica di Sommocolonia e della battaglia del 26 dicembre 1944, della presenza dei soldati della Buffalo. Ne rimase molto colpita così come colpita fu da tutto quello che di scozzese si respira in questa terra. Da qui l'idea di questo romanzo storico che, ha raccontato, hanno richiesto anche una notevole ricerca storica con la ricostruzione di quei periodi avvenuta tramite i libri del col. Vittorio Lino Biondi e di mons. Lino Lombardi.

La domenica scozzese di Barga, con un po' di gente a curiosare per le vie di Barga in cerca dei tratti scozzesi di questo luogo, ha visto anche le cornamuse, il cui suono si è sentito per tutto il giorno, l'apericena scozzese proposta dal ristorante Giro di Boa della famiglia Orsucci - Pierotti, una delle famiglie bargo-scozzesi presenti nella cittadina.

Sabato 8 anche la presentazione allo Shamrock Irish Pub del libro "*Ti amerei anche se vincessi*" di Antonello Cattani. L'autore, accompagnato dai membri del Barga Celtic Supporters Club che hanno organizzato l'incontro, ha ripercorso alcune tappe delle vicissitudini della nazionale scozzese di calcio nelle competizioni mondiali ed europee. Grazie anche ad aneddoti personali il pubblico è stato coinvolto in ricordi dei diversi incontri tra Italia e Scozia nelle qualificazioni alle rassegne continentali e mondiali. Suggestiva è stata anche la fine della presentazione in cui Paolo Gulisano, ospite della presentazione dello scorso anno, ha intonato *Flower of Scotland*, considerata tra gli inni non ufficiali della Scozia, al termine della quale sono partite le tradizionali ed immancabili cornamuse.

Dopo la presentazione si è svolta la consueta cena scozzese presso la sede sociale del BargaCSC, il Bar del PaoloGas, in cui non sono mancati i racconti delle varie esperienze dei bargo-scozzesi ad affascinare le orecchie degli ospiti intervenuti.

Il BargaCSC, insieme ai Gatti Randagi, ha curato inoltre uno spazio nello Scottish Corner del mercatino dell'artigianato della domenica. In questo spazio sono state ripercorse le orme del BargaCSC, dalla fondazione nel 2009 alle trasferte nelle ultime partite che il Celtic ha giocato in Italia. Mentre i Gatti Randagi hanno illustrato la trasferta dell'aprile 2017 in cui sono stati ufficialmente ricevuti a Glasgow dal Celtic ed hanno sancito il gemellaggio ufficiale.



BARGA - Dopo Edimburgo, dove il libro era stato presentato nel maggio scorso, anche Barga il 9 settembre scorso ha ospitato la presentazione del libro *The restless wave. My two lives with John Bellany* scritto da Helen Bellany.

"L'onda irrequieta, le mie due vite con John Bellany" ricorda i momenti più duri, ma anche quelli più belli della vita trascorsa insieme da John ed Helen Bellany. La loro vita in Scozia, a Londra ed in Italia, nella verde Valle del Serchio ed a Barga in particolare; l'ascesa di John da studente d'arte ribelle ad artista riconosciuto a livello internazionale, e il costo umano per la loro vita, che indubbiamente ha dovuto pagare il suo prezzo, lasciando spazio alla creazione di una grande arte come quella di Bellany.... *The restless wave*, l'onda irrequieta. che per lui rendeva l'arte al di sopra di tutto.

Il libro è stato presentato a Barga in occasione delle iniziative del Barga Scottish Festival in una sala consiliare di Palazzo Pancrazi completamente gremita di gente; con numerosi amici ed estimatori di John ed Helen Bellany presenti, a cominciare anche dal sindaco di Molazzana Rino Simonetti, i coniugi Leonardo e Daniela Mordini, Michael Biagi ed Agostino Caproni tra gli altri.

La presentazione è stata condotta dalla presidente Unire Barga, Sonia Ercolini ed in particolare interessante è poi stato il contributo del castelvecchiese Umberto Leonardo Conti, studioso ed appassionato dell'opera di Bellany. Il tutto accompagnato dal suono della cornamusa tradizionale di Hamish Moore, altro grande amico ed estimatore di John Bellany; tanto che, proprio colpito della sua passione per la Valle del Serchio, si è poi innamorato di Barga. Commovente l'ultimo suo omaggio con la presentazione di un brano scritto proprio in onore del grande artista e presentato in questa occasione, dal titolo "*John Bellany Port Seton*".

Helen Bellany ha raccontato poi il suo libro, i momenti intensi della vita con Bellany ed ha parlato anche dei legami forti con questa nostra terra. "*Sono molto contenta di essere qui oggi - ha detto tra le altre cose Helen Bellany - L'ultima parte della vita di Bellany è stata qui in Valle del Serchio ed è stato il momento più felice della sua e della nostra vita insieme. Qua si trovava una particolare affinità grazie alle persone di questo luogo. La bellezza del paesaggio e della gente lo hanno fatto sentire in un paradiso in terra. E questo ha trasmesso a lui una grande gioia di vivere*".

Il libro di Helen Bellany, come ha detto Leonardo Conti, racconta la vita di John, ma attraverso la vita di lei stessa. Un libro ricchissimo di ricordi e di ricordi ricchissimi di dettagli. E naturalmente è un excursus del viaggio artistico che ha condotto l'artista, ispirato in inizio dal mare e dalla comunità di pescatori in cui è nato, a Port Seton in Scozia; un viaggio visionario per tutta la sua vita esplorando sempre la condizione umana, ma negli anni facendolo con punti di vista diversi, come quello, indubbiamente più sereno, della sua ultima arte legata alla presenza in Valle del Serchio.

Il pomeriggio con Helen Bellany è stato organizzato in particolare da Unire Barga e Cento Lumi con la collaborazione del Comune e della Proloco, è stato piacevole ed intenso ed ha degnamente arricchito la giornata conclusiva del *Barga Scottish Festival*.

Bel canto in Barga 2018 Alla mostra di Fabrizio Gianni

BARGA - Come da diversi anni a questa parte il mese di settembre ha visto il ritorno anche del Belcanto in Barga festival organizzato dal soprano Sally Li. Tre le serate in programma con il gran finale in piazza Angelio la sera del 9 settembre. In una piazza gremita all'inverosimile è



andato in scena in questa data l'Opera Gala dedicato a Pavarotti, con la partecipazione dei tre tenori Domingo Stasi, Gianni Coletta e Roberto Brugioni, accompagnati al piano da Luciano Diegoli.

Tutti i posti a sedere sono andati a ruba e tanta gente ha assistito al concerto in tutti gli spazi liberi della piazza per una serata accompagnata da convinti applausi ed alla fine da tanti bis, che ha proposto un viaggio tra le più belle romanze dei più grandi compositori italiani, Puccini in testa, ma anche nella canzone italiana immortale.

L'avvio con i tre tenori insieme ne *La danza* di Rossini e poi un susseguirsi dei brani lirici più belli e famosi: dalla *Donna è mobile* a *E lucean le stelle* e *Nessun Dorma* e così via, in un crescendo di applausi per tutti e tre i protagonisti. In repertorio anche i brani più popolari della canzone italiana e davvero applausi a non finire ha riscosso ad esempio il medley *Non ti scordar di me, Parlami d'amore Mariù, Mamma*.

Non è mancata anche la prova, come al solito ad alti livelli, di Sally Li, il soprano bargo-cinese che organizza il Belcanto in Barga, che si è esibita sia come solista che insieme ai tre tenori come è avvenuto nel celebre *Brindisi* della Traviata

Comunque sia alla fine una serata speciale, organizzata grazie anche alla collaborazione ed al supporto del barghigiano Lino Mori.

Nel ricordo di Amy Luckenback

BARGA - Omaggio ad Amy Luckenback, consorte dell'artista tanto legato a Barga Swietlan Kraczyna, scomparsa a seguito di un male incurabile nel 2009. In mostra alcuni suoi capolavori, burattini e bozzetti artistici realizzati per alcuni spettacoli accompagnati anche da alcune xilografie realizzate da Kraczyna nel 1993, sul tema della "Regina di spade", nel centesimo anniversario della morte di Tchaikovsky.



Una mostra interessante, quella svoltasi in Piazza Angelio, promossa dal Belcanto in Barga festival ed in particolare dalla sua presidente Sally Li.

Amy è stata una notevole artista conosciuta in tutto il mondo per i suoi burattini con i quali ha realizzato anche spettacoli artistici di livello, ma non solo. Da ricordare anche la partecipazione diretta alla produzione di alcuni spettacoli, di alcune passate edizioni del Festival Opera Barga. Nel 2004 il festival presentò infatti *Aronne* di Luciano Berio e *Novissimum Testamentum* di Edoardo Sanguineti nella versione ideata e presentata da Amy Luckenback. Prima ancora, era il 1999 e lo spettacolo si svolse all'Aula Magna forse, fu presentato con il lavoro di Amy, *L'Histoire de Babar*.



BARGA - Il 28 agosto, presso il refettorio dell'antico Conservatorio di Sant'Elisabetta a Barga, c'è stata l'inaugurazione della mostra di Fabry, Fabrizio Gianni che è rimasta aperta per alcune settimane.

Non potevo mancare all'appuntamento. Fabry, posso dire, lo conosco da sempre e con lui ho passato diverso tempo a parlare di Barga, della sua storia, come anche dei suoi grandi pittori, di pittura e altro, essenzialmente nella piazza della sua vita, quella Garibaldi; seduti lì sulle panchine. Di me Fabry è assai più grande ma quando si parla di cose che interessano, il cuore va e la differenza d'età svanisce.

Entro nel refettorio del Conservatorio dove è disposta la mostra e come sempre è un piacere all'occhio, la visione delle sue opere e me le guardo una a una. Mi soffermo, rifletto e sono colto da una sorta di corsa all'indietro nella sua arte, nel suo progresso pittorico. Da quando attratto dagli insegnamenti del suo maestro spirituale, Alberto Magri, morto nel 1939, ma ben conosciuto nello scorrere dei suoi giorni di giovane e adulto pittore, ecco modellare sulle tele, in forme tutte sue, il richiamo d'arte or ora ricordato. Un richiamo questo che ben definì, parlando di Gianni, anche l'affermato scultore Franco Pegonzi ed anche il grande Umberto Vittorini.

Ripenso ancora al suo percorso e mi sovengono le molte mostre personali di Fabry e collettive cui ha partecipato, successive alla sua prima esposizione a Barga dell'anno 1959; in oltre mezzo secolo di attività ha riscosso e riceve da tutti attestati di grande stima, tanto da essere collocato tra gli artisti più interessanti della Valle del Serchio.

Torno indietro da lui e lo avvicino, mi dice qualcosa e colgo: "Scrivi ancora?". Avendo già scritto qualcosa di lui, il messaggio è per me chiaro. Scambio ancora qualche parola con lui e nel salutarlo gli dico: Sì, scriverò ancora di te.

Pier Giuliano Cecchi



**ELABORAZIONE DATI
CONSULENZE FISCALI
E DEL LAVORO**

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

BEL TRAGUARDO PER CHIARA E ROSANNA

BANGOR (Nord Irlanda) - Ha di che essere orgogliosa la cara amica Viola Vannucci, sangue cardosino ed anche un po' barghigiano nelle vene, che vive a Bangor nel Nord Irlanda con il marito Brandon McBrien e le figlie Chiara e Rosanna. Con tanta soddisfazione proprio lei ci ha raccontato del doppio importante traguardo scolastico conseguito in luglio proprio da Chiara, 30 anni e da Rosanna, 23.

Alla Queens University di Belfast, Chiara ha ottenuto un *PhD* (ovvero un dottorato di ricerca che è il massimo titolo universitario conseguibile dopo la laurea) in bio ingegneria.

Rosanna, sempre in luglio, ha conseguito un *Master degree* post laurea in informatica con una particolare specializzazione quale sviluppatrice di software.

Peraltro sia per Chiara che per Rosanna, questi traguardi sono arrivati presentando delle importanti ricerche sperimentali: Chiara una ricerca su uno spe-



ciale cemento osseo da utilizzare per gli impianti ortopedici; Rosanna ha scritto un programma da utilizzare per favorire l'apprendimento del linguaggio informatico negli anziani e nei bambini.

Insomma due importanti percorsi di studio e di specializzazione per due brillantissimi risultati di queste ragazze che hanno anche sangue barghigiano nelle vene.

Mamma Viola e babbo Brandon desiderano complimentarsi con le due figlie, fonte veramente di grandi soddisfazioni per la famiglia McBrien-Vannucci.

Naturalmente anche noi del giornale ci complimentiamo con Chiara e con Rosanna.

FIOCCO ROSA IN CASA SHEPKA-MCGUIRE

HAMILTON (Scozia) - Dalle colonne di questo giornale la nonna Morena Pedreschi ed il nonno Tom McGuire da Hamilton (Scozia) annunciano con gioia ed orgoglio la nascita della nipotina Sara Rosa, figlia di Bryan Shepka e di Erin McGuire. Sara Rosa è nata il 3 luglio scorso ad Hamilton e cresce sana e bella ogni giorno di più.

Nonno e nonna le mandano tanti auguri di sana e robusta crescita ai quali si associa anche il Giornale di Barga.



AL CIOCCO I COLORI E SAPORI D'AUTUNNO



IL CIOCCO - Sabato 15 e domenica 16 settembre si è tenuta al Ciocco l'edizione 2018 Festival d'Autunno, organizzato dalla Tenuta Il Ciocco.

Giunto alla sesta edizione, l'evento si ispirava come al solito alla stagione autunnale ormai alle porte della quale ha portato al pubblico colori, sapori e tante altre atmosfere. Il tutto nell'ex pista di pattinaggio con decine di bancarelle di prodotti della nostra enogastronomia ma anche del più bell'artigianato e dell'arte per un vero e proprio tripudio di eccellenze e di prodotti tipici della Valle del Serchio.

Dunque una fornitissima mostra-mercato che partendo dai prodotti tipici del territorio arrivava a oggetti artigianali, oggetti d'antiquariato, mobili restaurati, gioielli in pietre dure e collane fatte a mano, ceramiche, lavorazioni all'uncinetto e tanto altro; con uno spazio anche per gli antichi mestieri, con la possibilità di assistere ad alcune lavorazioni tipiche, come quella dello stagno e del legno, e alla realizzazione di ricami e cesti di vimini.

Un mercatino davvero variegato ed interessante che ha riscosso gli apprezzamenti dei visitatori.

**FESTA IN VISTA
TI AIUTIAMO
NOI**

**SCEGLI I NOSTRI PRODOTTI
TI FORNIREMO TUTTA
L'ATTREZZATURA NECESSARIA**

frigo - gazebi - tavoli e panche - spillatori - grapperie - ombrelloni

Nardini
dal 1888



www.nardiniquori.it

- 0583 709001 -

concessionario ufficiale



dal 1888

DINI MARMI

LAVORAZIONE MARMI, GRANITI E PIETRE

ARTE FUNERARIA

rivenditore autorizzato
OKITE-SILESTONE

www.dinimarmi.it - staff@dinimarmi.it

55053 GHIVIZZANO (LU) - Via Nazionale s.n.

Tel. 0583 77001 - Fax 0583 779977

DINI MARMI
DINI MARMI DAL 1888

A PEDONA UN SAN MAURIZIO SPECIALE

PEDONA - Domenica 23 Settembre per la festa del patrono San Maurizio è stata una giornata di importanti celebrazioni a Pedona. I paesani hanno preparato con cura un paese accogliente e pulito, imbandierato per ricevere con gioia il nuovo pievano, i



parrocchiani e un folto numero di alpini. Dopo la santa messa solenne, celebrata da don Giovanni Cartoni e dal diacono Marco Tomei, con la presenza del coro interparrocchiale e dei campanari di Barga capeggiati da Enrico Cosimini, all'esterno della chiesa sono proseguite le celebrazioni del patrono che è anche il patrono degli alpini.

È stata scoperta la lapide, ristrutturata per l'occasione, corredata di foto e benedetta, dei sette alpini caduti nella guerra in Russia sul fiume Don nel gennaio 1943. Il drammatico episodio è stato ricordato dall'assessore alla cultura Giovanna Stefani. Lorenzo Tonini ha letto una commovente lettera trovata addosso ad un alpino morto assiderato durante la ritirata, che in certi casi è stata lunga 600 km in pieno inverno, a -40° e con equipaggiamento insufficiente. Tonini ha avuto il padre reduce dalla Russia e quindi è stato particolarmente coinvolto dal momento. Infine l'intervento del figlio di Lea Biagi, giornalista a Firenze, che in un intervento indimenticabile, ha tratteggiato il carattere degli alpini, il loro sacrificio, coinvolti in una inutile guerra che non sentivano e non volevano a causa delle follie del fascismo e del nazismo soprattutto. Lea mi ha confessato che suo padre Leo era in Russia con il fratello, che, durante la ritirata ebbe un congelamento ai piedi. Leo restò con lui fino alla fine.

La cerimonia è terminata con l'appello commovente dei sette caduti da parte del capogruppo degli Alpini Andrea Bertolini, mentre tutti rispondevano: "Presente". L'iniziativa della nuova lapide è partita da Nicola Lunatici, giovane alpino, e da Mario Marsalla, e la spesa è stata finanziata dalla Pro Loco di Santa Maria Assunta, dai donatori di sangue di Filecchio, dalla Misericordia di Filecchio e dal Comune. La festa è proseguita infine con amici, parenti e vecchi paesani che si sono ritrovati presso gli impianti sportivi di Filecchio, dove era stato preparato da alcuni volenterosi, un ottimo pranzo con abbondanti maccheroni al ragù, preparati in casa. Molti i partecipanti ex paesani che hanno approfittato di questo appuntamento per rivedere vecchi amici e amiche. Ottimo l'incasso che verrà devoluto interamente per i restauri della chiesa di Pedona.

Arrivederci al prossimo anno... al castello di Pedona.

Antonio Caproni

CI VUOLE IL BANCO FARMACEUTICO

BARGA - A Barga, il tutto partito dai social, si è cominciato a parlare della necessità di istituire il cosiddetto Banco Farmaceutico dato che i farmaci non utilizzati, anche se integri e non ancora scaduti, non possono che essere destinati allo smaltimento, e comunque non possono essere restituiti e quindi riutilizzati.

"In questi giorni - ci racconta il dottor Enzo Simonini della omonima farmacia di Barga che ha lanciato il sasso su Facebook - mi hanno riportato tre confezioni di farmaci, integre, ritirate presso la farmacia ospedaliera all'atto di una dimissione, ma non possono essere restituite all'ASL e devono per forza di cose finire nel contenitore dei farmaci scaduti. Che ci sia uno spreco è ovvio, che ancora da noi non sia partito il progetto di "recupero farmaci" è ancora peggio, che queste confezioni finiscano nel contenitore farmaci scaduti è di sicuro un delitto". Gli fa eco sui social Maria Elena Bertoli una delle volontarie del progetto barghigiano del Banco del non spreco: "L'osservatorio comunale Rifiuti Zero non viene convocato da qualche anno: sarebbe una buona idea convocarlo e proporre l'organizzazione dei recupero farmaci". La parola dunque alla nostra Amministrazione Comunale.

LE QUARANTORE DI RENAIO

RENAIO - Si sono celebrate il 23 settembre a Renaio le Quarantore con una santa messa e con il ritorno, dopo tanti anni, della processione in cui il Santissimo Sacramento è stato portato in corteo fino al cimitero, per onorare anche i defunti.



La messa, davanti ad una chiesa gremita di fedeli giunti per l'occasione anche da tutti i dintorni e da Barga, è stata celebrata da don Giuseppe Cola con la collaborazione di don Antonio Pieraccini: un gradito ritorno per la comunità cattolica di Renaio dove don Antonio ha lasciato un bel ricordo e dove tutti lo conoscono.

Don Giuseppe Cola, felice anche per la partecipazione alle Quarantore, ha ringraziato alla fine della funzione le donne che partecipano alle letture, le componenti del coro di Renaio ed infine i volontari che nei giorni scorsi hanno rimesso a posto i muri perimetrali del cimitero.

LA SCUOLA DI FORMAZIONE ARTISTICA



FORNACI - Smaskerando ha presentato il 15 settembre scorso a Fornaci, al Cinema Puccini, tutte le sue principali novità per la prossima stagione artistica e didattica, che soprattutto si caratterizzano per lo sforzo da quest'anno profuso per realizzare un centro di promozione culturale con aree interessate il teatro, il musical, il cinema. Nella giornata sono state poi illustrate le tante cose che compongono la scuola di formazione artistica di Smaskerando.

L'attività prenderà il via nel mese di ottobre e la scuola si dividerà in tre aree: *play*, rivolto ai bambini con corsi indirizzato musicale e teatrale, *basic* per i più grandi, con attività in tutte e tre le aree e *academy* con in particolare una accademia teatrale.

È stato presentato anche tutto il team docenti: Katia Cosimini, Lisa Lucchesi, Tiziano Gonnella, Chiara Nora Gianì, Michela Innocenti, Laura Martinelli, Francesco Tomei, Alessandro Bianchi e Paolo Pancetti. I responsabili aree per la parte eventi di promozione culturale sono Lisa Lucchesi area Musical, Katia Cosimini area Teatro, Stefano Cosimini area Cinema.

"Come centro di promozione stiamo lavorando - ha poi spiegato la presidente Katia Cosimini - a tutta una serie di eventi che andremo a realizzare in queste tre aree. Per l'area cinema nel mese di ottobre dal 26 al 28 ottobre ci sarà un Film festival. La location di questa iniziativa sarà Castelnuovo Garfagnana in diverse aree. Nel mese di gennaio nascerà una piccola rassegna teatrale dedicata ai bambini, per quanto riguarda l'area teatro. Per il Musical ci sarà un mese completamente dedicato, nell'aprile 2019. Ci saranno tante iniziative e sorprese. Daremo la possibilità di scoprire tante cose anche di questo meraviglioso mondo".

Sara Morganti è Campionessa mondiale!

MILL SPRING (U.S.A.) - Dopo l'oro conquistato nel 2014, il 19 settembre la campionessa barchigiana Sara Morganti si è riconfermata, salendo sul gradino più alto del podio ai campionati mondiali di Paradressage Tryon 2018.

Un risultato iridato che scaccia definitivamente quella brutta delusione delle paralimpiadi di Rio 2016 con il sogno a cinque cerchi svanito a causa di un giudizio ancora oggi incomprensibile durante le visite mediche della sua cavallina. Sara si è dunque laureata campionessa del mondo nel Grade I di Paradressage. Con una percentuale del 74.750%. Un risultato che non poteva non essere ottenuto se non in sella al suo inseparabile baio di 13 anni, Royal Delight.

Non è finita, perché pochi giorni dopo, il 22, Sara e Royal Delight hanno anche conquistato il titolo di campioni del mondo della categoria *Freestyle* di paradressage grado I, scrivendo così una pagina di storia dello sport e degli sport equestri. Oro che è arrivato con un accorato consenso dei giudici, sia da un punto di vista tecnico sia da un punto coreografico, con un bel 78.867% di media, punteggio leader di classifica chiaro e indiscutibile.

Il tutto appunto al Tryon International Equestrian Centre durante i FEI World Equestrian Games. Sara era già salita sul gradino più alto del podio mondiale nel 2014, al



World Equestrian Games in Normandia, a Caen. Qui per lei era arrivato l'oro nel freestyle nell'allora grado Ia.

In questi due anni Sara Morganti, Royal Delight, insieme ai tecnici che la seguono Alessandro Benedetti e Laura Conz, ma anche e soprattutto con il marito Stefano Meoli e con tutta la sua famiglia sempre al fianco, dopo aver richiuso le ferite del sogno svanito a Rio, hanno lavorato a fondo e con entusiasmo che non è mai venuto meno ed han-

no costruito la strada che ha portato Sara e Royal a tingere la loro avventura dei colori iridati a Tryon 2018, ai Fei World equestrian Games.

Dunque un nuovo doppio, immenso risultato grandissimo per la nostra Sara che continua a stupirci ed a fare sognare anche tutti noi di Barga che le vogliamo un gran bene. E se qualcuno avesse avuto ancora dei dubbi è bene che adesso sia chiaro a tutti: sono Lei e Royal i più forti al mondo!

STRINA È L'HIGHLANDER 2018

BARGA - Buone notizie sono quelle che arrivano dal mondo della corsa in montagna con la vittoria della classifica finale dell'Highlander Apuane 2018 da parte di Diego Strina che ha vinto negli assoluti gareggiando con il GP Parco Alpi Apuane. L'impegnativo trofeo Highlander Apuane 2018, comprendeva quattro durissime gare di corsa in montagna, il Trofeo Parco Apuane a Terrinca, la Scialata da Castiglione e San Pellegrino in Alpe, il Trail del Monte Forato a Forno Volasco ed infine il Trofeo Comune di Careggine.



"Quest'anno dopo tanti sacrifici e giocandomi tutto nell'ultima durissima scalata da Isola Santa a Careggine - ci racconta Diego - sono riuscito a riprendermi il Trofeo che avevo già vinto nel 2016. È stata una lunga avventura ed una grande soddisfazione alla fine".

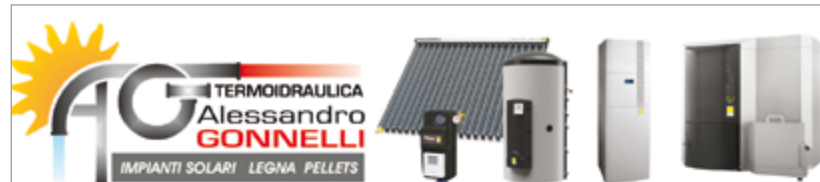
Nella categoria Assoluti, da segnalare anche il barchigiano Andrea Bernardini che con i colori del Gruppo Marciatori Barga si è piazzato al quarto posto, un risultato anche per lui notevole.

Per quanto riguarda i barchigiani, anzi, le barchigiane partecipanti alla competizione, da registrare anche il podio nella classifica femminile assolute di due nostre atlete: Erika Togneri (GP Apuane) seconda e Stefania Giovannetti (Marciatori di Barga) terza.

ATLETICA AL CAMPONE

FORNACI - È stata una bella mattinata di sport e soprattutto una bella festa dell'atletica. Come fino ad ora era impossibile fare nel nostro comune per la mancanza di un impianto adatto a questa disciplina. Dopo l'inaugurazione della pista di atletica del Campone a Fornaci, il 14 settembre scorso si è infatti svolto, sotto l'organizzazione di Fabrizio Boggi e del Centro Ricreativo sportivo del Campone con il Judo Club, il primo evento sportivo dedicato all'atletica leggera: il I Trofeo di atletica leggera giovanile, riservato alle categorie promozionali Esordienti e Ragazzi. La manifestazione era stata organizzata per celebrare anche a Fornaci il Mennea Day ed ha visto la partecipazione di 36 bambini dei campi estivi che si organizzano al Campone e di 13 atleti della valle legati alla Virtus Lucca ed allenati in loco dal GM Barga con gli istruttori Vinicio Bertoli e Luigi Cosimini.

Tante le gare in programma, dagli 80 ai 1000 metri, salto in lungo, vortex ed altro ancora.



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



Idea Pieroni alle olimpiadi di atletica leggera

FILECCHIO - Un altro grande momento da vivere per la saltatrice filecchiese Idea Pieroni (Virtus CR Lucca) che è stata convocata con la nazionale italiana che parteciperà alle Olimpiadi Giovanili di Buenos Aires dal 6 al 18 ottobre, nei giorni in cui esce questo giornale. La quindicenne atleta barghigiana difenderà i colori azzurri nella gara di salto in alto dove si fregia del titolo di campionessa italiana allieve.

Nel corso del 2018 Idea, allenata da Luigi Cosimini e Vinicio Bertoli nell'ambito della collaborazione tra Virtus Lucca e Gruppo Marciatori Barga, si è confermata la migliore saltatrice italiana a livello giovanile e ha conquistato anche un brillante quarto posto ai campionati europei. Inoltre si è migliorata in modo costante anche sul piano delle prestazioni salendo fino a 1,79 metri, suo personale, ma con ampi margini di miglioramento. Il tutto grazie anche ad una stupenda tecnica e ad un grande fisico oltre che a tantissima determinazione. Non è finita: ai Campionati toscani allievi del 14 e 15 settembre a Siena, con grande partecipazione degli atleti

di scuola Gruppo Marciatori Barga naturalmente in maglia Virtus Lucca, Idea ha vinto l'oro nel salto in alto. Terzo posto nel peso per Daiana Parducci sfortunata nel martello per un nullo molto lungo, che non gli ha permesso di ben figurare, mentre quarto posto negli 800 per Clarice Gigli con ancora un ottimo tempo assai vicino al record personale. Nel settore maschile ottimo rientro nel triplo per Sebastian Giunta che, nonostante un fastidio al ginocchio avvicina il suo record, mentre debutto nei 200 per Gianluca Toni, che corre una distanza non sua in un tempo dignitoso. Davide Bertoli infine ha corso per la prima volta i 3000, forse in maniera troppo accorta, lasciando comunque intravedere grandi margini di miglioramento. Il



mercoledì precedente a Pescia in occasione dei toscani ragazzi di triathlon "tempone" di Gicel Turri nei 60 h, che si propone come seria candidata al titolo toscano di categoria.

Luigi Cosimini

DAI GIOVANI DELL'ATLETICA LEGGERA

BARGA - Domenica da incorniciare quella del 26 agosto con diversi atleti e atlete di scuola Gruppo Marciatori Barga impegnati su tre fronti: a Marina di Pietrasanta nelle gare del memorial Vecoli, nei campionati toscani master ad Abbadia S. Salvatore e nel Trofeo dell'appennino tosco-emiliano nel parco dell'Orecchiella. Nella località versiliese, Gaia Cosimini ha vinto il getto del peso ed è arrivata terza nel lancio del disco (con la miglior prestazione dell'anno), Viola Pieroni, pur incappata in una giornata no, ha guadagnato comunque il terzo posto nel peso. In gara nei 1500, Davide Bertoli ha limato il suo primato personale di altri 3 secondi, mentre importante test sui 100 piani per Clarice Gigli (finita al primo posto), Alessandro Coppedè e Gianluca Toni. Nella località senese invece conferma ad alti livelli di Fabrizio Boggi vincitore col titolo toscano nel salto in alto master 55-60, con una misura, 1,57, di valore europeo. Infine da segnalare l'ennesima vittoria dell'esordiente (8 anni) Sofia Giunta nella corsa in montagna del parco dell'Orecchiella, ovviamente nella sua categoria.



L.C.

AUTOSCUOLE - AGENZIE PRATICHE - AUTONOLEGGIO



www.simoneaquilini.it



Automobile Club Lucca
Delegazione Castelnuovo G.

Conseguimento patenti AM - A - B - C - D - E

Corsi recupero punti - Corsi CQC

inizio corso estensione CQC persone **PRIMI DI FEBBRAIO**

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

LE ULTIME DAI CAMPI DI CALCIO

Un inizio di campionato in chiaro-scuro per le squadre barghigiane impegnate nei campionati dilettantistici Figc. Almeno per quelle impegnate in Seconda Categoria visto che il campionato del Filecchio Calcio, quest'anno unica formazione presente in Terza Categoria, è iniziato il 29 settembre, il giorno dopo che avevamo mandato in stampa questo numero.

Il Barga di mister Marchi si esprime alla grande nel match di esordio, sbancando in trasferta al "Bui" di San Giuliano Terme contro i locali. Al di là del foro, i biancocelesti si sono imposti per 3-1 dominando il match in lungo e in largo. Decisivo è stato un inizio devastante del Barga, con uno-due che ha consentito di gestire al meglio i tentativi di rimonta dei pisani.

Nella seconda giornata di domenica 23 settembre, al "Moscardini", è arrivato lo squadrone del Virtus Piazza, società nata due anni fa dalla fusione tra il Camporgiano e il Piazza al Serchio. I garfagnini hanno ottenuto il massimo del punteggio in Media Valle col più classico dei risultati: 2-0 grazie alle reti di Bravi e Bonini.

A chiudere l'orribile settimana dell'As Barga, ci si è messo anche il pesante ko interno in Coppa Toscana contro il quotato Molazzana. Infarcito di giovani, il team di Marchi ha capitolato con un pesante 5-1. Per Ghafouri e co. è lo scotto da pagare per una rivoluzione in rosa che abbisogna di essere metabolizzata da tutti.

A corrente alternata anche il Fornaci di Gerd Wurach. Nel match di esordio, il primo assoluto dal rientro in Seconda Categoria, il gruppo rossoblù ha ceduto il passo in casa contro lo squadrone del Vagli. Al "Luigi Orlando" si è ripetuto l'eterno duello della scorsa stagione, ma pur non demeritando, i rossoblù hanno capito che per raggiungere una salvezza anticipata, bisognerà soffrire. E infatti, a Pappiana contro la neopromossa compagine pisana, è arrivato un nuovo pesante stop per 5-0 che non ammette attenuanti. La squadra fornacina è partita male e ha finito peggio, ma il tempo per rimediare c'è tutto. Per ora, comunque, il girone C sta rispettando i pronostici della vigilia: Vagli, San Filippo, Virtus Piazza e Molazzana sono le squadre da battere, e nel ruolo di outsider giostra l'ambizioso Pontecosì del giovane trainer Roberto De Luca. Sotto, è già bagarre.

In Terza Categoria, il Filecchio ha iniziato il suo percorso, unico a rappresentare il nostro territorio, da sabato 29 settembre. Ne ripareremo quindi nel prossimo numero. Per quanto riguarda le Filecchio Women il campionato di Serie C inizierà a fine ottobre, mentre il 7 ci sarà il primo incontro ufficiale in Coppa Toscana

Nicola Bellanova



La squadra del Filecchio Women, impegnata nel campionato di Serie C femminile che inizierà a fine ottobre

AIKIDO CHE PASSIONE



Foto
Graziano Salotti

FORNACI - Judo Club Fornaci. Con lo Stage svoltosi in settembre, il percorso di Stage denominati "Fornaci Aikido 2018" ha raggiunto il suo apice.

Ospite d'eccezione il Maestro Marco Rubatto Presidente della Commissione Nazionale Aikido Fijlkam, (Federazione Italiana Judo Lotta Karate e Arti Marziali), personalità eclettica e docente capace e profondo conoscitore dell'Arte e del Giappone in genere (idioma compreso). Ha condotto una due giorni permeata del migliore spirito Aikido, catturando l'attenzione in ogni sua

È stato affrontato il nuovo programma nazionale per il passaggio dei Dan, e si è parlato delle nuove tipologie di allenamento. La presenza di partecipanti è stata di oltre cinquanta praticanti provenienti da tutta Italia, da Torino a Taranto.

Ottima peraltro la risposta degli allievi del corso di Karate del Judo Club Fornaci, in testa a tutti il giovane Ruben Cassettari che non si è fatto intimidire dall'usare un bastone quasi più alto di lui.

Un plauso speciale va rivolto all'Associazione Sportiva Dilettantistica Judo Club Fornaci che ha messo a disposizione le strutture del Dojo e tutto lo staff del Centro Educativo Ricreativo "Il Campone" che ha permesso di cesellare il tutto con un luculliano brunch.

CMF Centro Medico di Fisioterapia Miglianti e Rocchiccioli

Affidati alle nostre mani

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

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

Convenzionato LYONESSE

siamo su Facebook

PUMPTRACK, BIKE CIRCLE IL PROSSIMO ANNO E LA CANDIDATURA AI MONDIALI 2012

Il Ciocco capitale della Mountain bike

IL CIOCCO - La quarta e ultima tappa della Coppa Italia Giovanile MTB 2018 dedicata alle giovani promesse della mountain bike, si è corsa al Ciocco il 15 e 16 settembre, assegnando i punti decisivi per l'attribuzione del titolo che è andato alla rappresentativa di Bolzano davanti a Piemonte e Valle d'Aosta.

Un grande appuntamento per inaugurare la *pump track* al coperto più grande d'Italia e per anticipare la candidatura del Ciocco come location per i prestigiosi Mondiali Master XCO del 2021.

L'idea del Ciocco è appunto questa e ci si sta lavorando. A distanza di 30 anni i campionati del mondo di Mountain Bike che qui si svolsero nel 1991, i Mondiali potrebbero tornare al Ciocco. La candidatura è stata presentata e ci si spera.

Al di là dell'evento sportivo, si tratterebbe di una grandissima opportunità anche per quanto riguarda una ulteriore valorizzazione turistica dell'intera Valle del Serchio.

"Dopo l'indimenticato Campionato Mondiale MTB del 1991, il Ciocco si propone ancora una volta come destinazione di primissimo piano per la mountain bike nazionale ed internazionale" ha dichiarato in proposito l'amministratore delegato del Ciocco Andrea Barbuti, presentando le tante novità che hanno preso il via proprio da questo mese di settembre: la finale della Coppa Italia giovanile, ma non solo.

Come annuncia sempre Barbuti, dall'anno prossimo anche l'apertura del *Ciocco Bike Circle*, un circuito per tutti gli appassionati che vorranno allenarsi, mettersi alla prova o semplicemente divertirsi. Ci saranno percorsi dedicati alla disciplina del cross country, ma anche ad interpretazioni più ludiche come il trail biking e l'enduro.

Nel frattempo dal 15 settembre è aperta, 365 giorni l'anno ed al coperto (perché realizzata presso l'ex maneggio vicino allo stadio), la *pump track* al coperto più grande d'Italia: lunga 200 metri e che presenta caratteristiche - alternanza di dossi e curve "paraboliche" - adatte sia ai principianti che ai biker più esperti. Si tratta di uno speciale impianto per affinare speciali tecniche a bordo di una altrettanta speciale MTB, utilizzando il meno possibile i pedali e molto invece l'equilibrio ed i movimenti del corpo.



FARMACIA DOTT. SIMONINI

A Barga in Via Canipaia, 9 - Tel. 0583 722700

www.farmaciasimonini.it - farmaciasimonini@virgilio.it



ALIMENTI SENZA GLUTINE, FRESCHI E SURGELATI



REPARTO COSMETICO ERBARIO TOSCANO



autoanalisi

consulenze e servizi sanitari





NEGOZI “Il Mio caffè”

BARGA: via Giovanni Pascoli, 52

MOLOGNO: località Frascione

LUCCA: via Borgo Giannotti, 327
e viale San Concordio, 329

da NOI TROVI LE COMPATIBILI
per tutte le MACCHINE da caffè!!!

Presenta il **BUONO** e con l'acquisto
di una scatola di caffè
riceverai subito uno **SCONTO**

CAFFÈ
BORBONE


LOLLOCAFFÈ


covim
Espresso Life

ABBIAMO SEMPRE LA CAPSULA
ADATTA ALLA TUA MACCHINA.
CONSEGNA IN **24 ORE** A CASA TUA
CON UN MINIMO DI ACQUISTO DI
10€ SENZA SPESE AGGIUNTIVE.
CHIAMA ADESSO
328 8603668 o SCRIVI A:
lucca@caffitalyshop.com

