

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 FONDATO 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



KME e PIROGASSIFICATORE: OTTOBRE ROSSO

MIGLIAIA DI PERSONE PER DIRE NO AL PIROGASSIFICATORE - Il mese di ottobre è stato davvero molto intenso per tutto quello che riguarda la vicenda KME e soprattutto per quella della battaglia contro il pirogassificatore. È stata infatti davvero imponente la dimostrazione di popolo contro il progetto che si è svolta il 13 ottobre scorso a Fornaci.

Circa 3000-4000 persone presenti per dire no. Una dimostrazione di determinazione che lo stesso sindaco Marco Bonini ha ribadito essere il chiaro messaggio che la Valle manda contro la realizzazione di un gassificatore di pulper di cartiera.

Il corteo, partito dalla zona industriale del Chitarrino, si è allungato per oltre un chilometro. Una moltitudine di gente, di bandiere delle associazioni sociali ed ambientaliste del territorio che hanno aderito alla manifestazione della Libellula o che hanno organizzato insieme l'evento come l'Osservatorio per la salute della Valle del Serchio; ma anche le bandiere dei partiti che in in varia forma hanno

deciso di aderire da Casa Pound a Potere al Popolo e Rifondazione Comunista, dal Movimento 5 stelle rappresentato anche dal sen. Gloria Vizzini e dal consigliere regionale Gabriele Bianchi a Fratelli d'Italia con la presenza anche dell'on. Riccardo Zucconi: non erano presenti i vessilli del PD ma lo erano il sindaco di Barga, Marco Bonini ed il presidente dell'Unione dei Comuni Patrizio Andreuccetti che con i loro interventi hanno chiuso la manifestazione. C'erano poi il sindaco di Galliciano Saisi, quello di Vagli, Puglia, quello di Fabbriche di Vergemoli Giannini. Il tutto in mezzo a migliaia di donne, uomini, bambini, in mezzo agli ombrelli colorati con la scritta "Io voglio vivere" realizzati dal Cipaf, con lo striscione delle Mamme del no al pirogassificatore di Firenze; ed infine le tantissime maglie bianche in segno di protesta che da mesi sono il simbolo del no al gassificatore di Fornaci.

SEGUE A PAGINA 2

Dopo il corteo in piazza IV Novembre la conclusione della manifestazione. Qui tra gli interventi quello di Rossano Ercolini del progetto Zero Waste che ha rilanciato l'invito a KME a volersi confrontare con La Libellula per trovare una alternativa diversa: "Un tavolo tecnico - ha detto - la cui strada da percorrere sia quella dell'efficienza energetica dello stabilimento" "Basta però - ha aggiunto - con il pensiero unico di KME ed è l'ora che anche le industrie cartarie superino l'attuale ambiguità e dicano esattamente come la pensano su questa vicenda".

L'intervento conclusivo è stato del sindaco di Barga, Marco Bonini con un: "No secco a portare 130 mila tonnellate di pulper a bruciare nella Valle del Serchio dalla piana di Lucca".

Bonini ha invitato ancora una volta KME a prendere parte ad un tavolo istituzionale per trovare una soluzione alternativa: "Se il problema è quello del risparmio energetico le soluzioni si possono trovare - ha concluso - se invece non si vuole trovare un'alternativa mi viene però il dubbio che il risparmio sia allora solo una maschera per fare un business alternativo e questo non lo possiamo accettare".

Per la Libellula il bilancio della manifestazione è stato oltremodo positivo ed oltre le aspettative e rappresenta la conclusione di un percorso di informazione e sensibilizzazione della popolazione che dura ormai da più di un anno. Per il Movimento inoltre, il 13 ottobre rappresenta anche un punto di inizio: "Se infatti KME deciderà di proseguire sulla strada del progetto, da oggi alle attività di sensibilizzazione e di approfondimento (che non cesseranno) si aggiungeranno inevitabilmente le attività sul piano tecnico-legale, che gli iter autorizzativi di questo tipo prevedono. I nostri tecnici ed i nostri legali sono pronti ad esaminare la documentazione presentata dall'azienda, affinché in nessun modo si possa pensare di ignorare la popolazione di una valle intera che a pieno titolo può e deve essere parte di un processo decisionale partecipato".

Oltre alla manifestazione ci sono state anche iniziative istituzionali a sostegno della battaglia contro il pirogassificatore. Su proposta del sindaco di Barga è stato approvato dall'Unione dei Comuni della Garfagnana un ordine del giorno che si schiera sulla posizione del comune di Barga: sì al rilancio industriale, ma non attraverso il bruciare pulper. Posizione poi approvata singolarmente anche da alcuni (non tutti) comuni della Media Valle e dalla giunta di Barga.



RACCOLTA FIRME - Nel mese di ottobre, in concomitanza con le iniziative promosse, La Libellula ha lanciato anche una raccolta indirizzata alla Giunta e al Consiglio Regionale della Toscana, nella quale si chiede di non autorizzare la realizzazione del gassificatore KME a Fornaci.

L'iniziativa è promossa dal Movimento La Libellula in collaborazione con gli altri comitati che hanno finora promosso i maggiori eventi. Per info: info@movimentolalibellula.com.

IL RAPPORTO SULLO STATO DI SALUTE - Quale è lo stato di salute della popolazione della valle? Si muore di meno rispetto a qualche anno o decennio fa, l'aspettativa di vita è cresciuta; sono al di sotto della media regionale per fortuna i tumori, ma sono invece oltre le medie i dati relativi ad esempio alle morti legate a malattie coronariche, a quelle legate al sistema urinario ed anche alle cirrosi come causa di morte. Se ne è parlato il 3 ottobre nell'incontro pubblico organizzato a Barga dal Movimento La Libellula nel corso del quale è stato presentato il rapporto realizzato dall'Azienda Regionale Sanità della Toscana nei periodi di riferimento 2007 - 2015 per le mortalità e per i ricoveri 2013-2017.



FISIOTHERAPY

Studio di Fisioterapia

TRATTIAMO

Lombalgia
Cervicalgia
Mal di testa
Dolori articolari
Protesi
Post-chirurgico

Patologie neurologiche
Problemi muscolari
Traumi sportivi
Fibromialgia
Disturbi posturali
Bambini

Specializzati in tecniche osteopatiche

Si riceve su appuntamento
Trattamenti domiciliari in caso di necessità

Via della Stazione, 27
Mologno, 55051
Barga - Lucca

fisiotherapy.studio@gmail.com

Dott. Umberto Carrara
FISIOTERAPISTA
+39 349-8103559

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

Dott.ssa Silvia Nadalini
FISIOTERAPISTA
+39 331-7353704

Il rapporto è stato redatto da ARS su sollecitazione dei cittadini e delle Amministrazioni comunali locali. La presentazione è stata a cura della dottoressa Daniela Nuvolone dell'Osservatorio di Epidemiologia dell'ARS del prof. Annibale Biggeri del dipartimento di statistica dell'università di Firenze, autore dello studio precedente che si fermava al 2007.

I dati presentati da ARS sono stati commentati dallo stesso prof. Biggeri secondo il quale sono dati che richiedono ora un lavoro coordinato e condiviso per capire i fattori scatenanti legati anche alle emissioni sul territorio, ma Biggeri ne è convinto: *“La correlazione tra alcune patologie specifiche e gli inquinanti è documentata dalla letteratura scientifica. I metalli pesanti sono tra le cause delle malattie del sistema renale. In tal senso quindi bisogna cercare di cominciare a lavorare per ridurre i tassi di mortalità legati a queste patologie, ma soprattutto ulteriori fonti di pressione ambientale – con il riferimento sottinteso al gassificatore – vanno evitate”*.

Tra gli altri elementi di riflessione della serata anche la presentazione da parte dei tecnici di ARPAT dei dati del monitoraggio dell'aria della centralina mobile di Fornaci di Barga. Risultati parziali, che ancora devono essere completati con il rilievo dei dati raccolti nel periodo autunnale. In sintesi però, gli andamenti relativamente ad esempio al pm 10 ed al pm 2.5 sono in linea con quelli della stazione di Fornoli e comunque i valori sono al di sotto dei valori consentiti dalla legge anche per quanto riguarda gli sforamenti. Si è parlato anche di rilevamento dati all'interno della fabbrica di KME. I tecnici ARPAT hanno riferito di controlli effettuati dal 2017 ad oggi. È stato peraltro imposto un abbassamento importante dei limiti di emissione di alcune sostanze. I controlli, secondo i tecnici di ARPAT, hanno messo in evidenza che per quanto riguarda la produzione di diossine, l'azienda è a un decimo dei limiti di emissione imposti che sono già molto restrittivi. I dati sono positivi anche su altri inquinanti. Ha definito i risultati molto tranquillizzanti. Sui dati ARPAT comunque permane un certo scetticismo, da parte dei movimenti ambientalisti.

CONTRATTO AZIENDALE KME. ACCORDO SIGLATO PER I PROSSIMI TRE ANNI - In questo mese intenso di ottobre è stata anche firmata (il 22 ottobre) l'ipotesi di accordo per il rinnovo del contratto aziendale di Kme Italy e EM molds. I sindacati si sono detti soddisfatti dei punti cardine individuati nel documento e che saranno essenziali anche all'interno del piano di rilancio dello stabilimento di Fornaci di Barga, già presentato da Kme alla popolazione, ai lavoratori e in Regione Toscana.

La nuova intesa ha una durata di 36 mesi e contiene importanti garanzie occupazionali. Nessun lavoratore, infatti, sarà licenziato. Assicurazioni importanti anche sulla produzione e sugli investimenti: è stato confermato il completamento del forno fusorio Loma1 per il raggiungimento di 40mila tonnellate di produzione annua, con la presentazione agli organi competenti del progetto di piattaforma energetica “Waste to Energy” che è avvenuto appunto alla metà di ottobre. Per quanto riguarda direttamente i lavoratori, inoltre, hanno trovato spazio tutte le ipotesi di salvaguardia e remunerazione già oggetto dei precedenti accordi del 2016.

NO AL NO A PRESCINDERE - Nella vicenda KME – pirogassificatore, oltre alle tante iniziative del fronte del no, c'è anche il mondo dei dipendenti dello stabilimento metallurgico di Fornaci dove ovviamente c'è preoccupazione per gli sviluppi della vicenda e soprattutto sulla possibilità o meno che il piano industriale annunciato da KME possa effettivamente essere realizzato.

Su Facebook, in completa antitesi con quello del “No all'inceneritore”, è nato anche il Gruppo del “No al no a prescindere”. Dove i post dei partecipanti ribadiscono il disagio che i dipendenti vivono, con l'appello affinché prima di prendere una posizione di totale opposizione, si conosca meglio il progetto; compreso le prospettive degli stessi lavoratori ed il loro punto di vista.

“Non siamo pro pirogassificatore, ma siamo per attendere le valutazioni degli enti preposti. E non siamo pochi. Come noi la pensano tutti i dipendenti di KME e sicuramente anche le loro famiglie; migliaia di persone a cui si aggiunge un popolo degli attendisti che è sempre rimasto ed silenzioso, ma che secondo noi è fatto di tanta gente. Vogliamo solo che si attenda il parere degli enti preposti e poi fare una valutazione seria e senza preconcetti”. Lo hanno ribadito alcuni componenti del gruppo anche alla stampa provinciale: Rossano Pieroni, Cesare Passigni, Gianluca Bertolini, Giambattista Orsi, Alessio Giannasi e Massimiliano Guidi.



La firma sul rinnovo del contratto Kme Italy e EM molds

Va detto che i rapporti con La Libellula e con il movimento del no, non sono distesi e ci sono stati scambi di vedute tra i due gruppi, non propriamente improntati all'apertura di un dialogo tra le parti. Cartina tornasole questa di una vallata comunque sia profondamente toccata da tutta la vicenda.

LA SOSTENIBILITÀ DI KME E LA PRESENTAZIONE DEL PROGETTO IN REGIONE - A Fornaci di Barga, presso l'ex cinema SMI; il 10 ottobre anche la presentazione del primo bilancio di sostenibilità, uno strumento che KME vuole adottare a livello di gruppo nel prossimo futuro, ma che parte intanto da Fornaci, in quanto al centro della fase di rilancio che passa dal nuovo piano industriale ed energetico di cui si discute da tanto. Va detto che il piano di rilancio e quelle energetico, del piano industriale, articolato in tutte le sue sezioni - che sono in sostanza due, la riconversione all'elettrico di tutti il sistema produttivo ed industriale da una parte e dall'altra, l'auto-produzione di energia attraverso la gassificazione - ora sono stati presentati ufficialmente alla Regione e si è avviata quindi la fase di valutazione da parte degli enti preposti che avranno due mesi di tempo. Il progetto è stato pubblicato dalla Regione lo scorso 5 novembre, proprio per avviare la fase di controdeduzioni, opposizioni e valutazioni.

Riguardo al rapporto di sostenibilità, secondo l'ente che lo ha certificato, Greening Marketing Italia, lo studio offre dati positivi; che fanno una fotografia esatta di quello che è lo stabilimento fino al 31 dicembre 2017. Con il miglioramento dell'efficienza energetica, aumento del materiale da riciclo utilizzato e riduzione dei rifiuti prodotti e dei consumi di acqua.

Il relatore, il prof. Francesco Ferrante, ha definito lo stabilimento una realtà dove già si è percorso in modo significativo lo sviluppo di quella economia circolare e che arriva a confermarsi in questi ultimi anni con l'utilizzo come materia prima del 76% di materiale di riciclo e con lo smaltimento del 76% dei rifiuti prodotti.

“Nel rapporto, che si basa su una serie di valutazioni che non guardano solo il PIL, ma anche la sostenibilità ambientale oltre che gli indicatori sociali ed ambientali – ha anche detto – si è misurato la sostenibilità di come fa il business l'azienda e individuato dati interessanti soprattutto sulle emissioni e sulla quantità di materia che viene recuperata. L'economia circolare è applicata in modo significativo in questo stabilimento e può diventare un modello per quello che è il futuro dell'industria nel nostro paese”.

Pinassi ha invece annunciato che dopo la fotografia della situazione fino al 2017 entro la fine dell'anno verrà invece presentata una analisi di scenario anch'essa certificata nei dati da un ente terzo, ovvero, partendo anche da quello che si intende realizzare a Fornaci con il piano industriale annunciato: avere una previsione certificata su quelli che potranno essere gli sviluppi futuri dello stabilimento, la loro ricaduta in termini produttivi ed economici, occupazionali, sociali ed ambientali.

Ora, comunque, i riflettori sono soprattutto puntati sul piano di rilancio: la palla della vicenda passa indubbiamente a Regione ed ente incaricati di vagliare il progetto e di concedere o meno le relative autorizzazioni.

Palestre nuove per l'ISI Barga

BARGA - Una palestra più moderna e funzionale, con un intervento che era atteso da tempo tra i ragazzi, i docenti ed i dirigenti dell'ISI di Barga e che alla fine è stato completato. Il 29 ottobre scorso infatti l'inaugurazione dell'intervento di manutenzione straordinaria realizzato dalla Provincia di Lucca che ha investito 390mila euro nel restyling funzionale della palestra dell'ISI di Barga.

Sono state chiuse un anno le palestre, con anche importanti sacrifici dei ragazzi che comunque hanno saputo arrangiarsi e fare ugualmente sport, come ha ricordato la responsabile dell'area sportiva della scuola Maria Chiara Marchetti. Ora finalmente i lavori si sono conclusi. L'inaugurazione alla presenza tra gli altri della dirigente scolastica Catia Gonnella, del presidente della provincia di Lucca, Luca Menesini, del sindaco di Barga, Marco Bonini, del senatore Andrea Marcucci che negli anni passati si è impegnato a fondo nel governo a sostegno della valorizzazione delle scuole della provincia di Lucca; scuole che hanno ricevuto da Governo e Regione importanti finanziamenti e quindi realizzato altrettanto importanti interventi.

Quello inaugurato lo scorso 29 ottobre è stato realizzato grazie alla partecipazione ai bandi del Credito Sportivo "500 impianti sportivi".

I lavori effettuati dalla Provincia hanno riguardato, per gli spazi interni, una completa riverniciatura con vernici antimuffa, l'apposizione dei sistemi di protezione negli spazi da gioco, la ristrutturazione degli spogliatoi con i relativi servizi igienici e docce, la sostituzione dell'impianto di illuminazione preesistente con nuove luci a led a basso consumo energetico.

All'esterno dell'edificio (realizzato negli anni '60) sono stati effettuati lavori per il completo rifacimento della copertura con eliminazione dei problemi di infiltrazione, la realizzazione di una nuova rete di raccolta acque chiare e acque nere, la realizzazione di un muretto in calcestruzzo sul lato nord-est della palestra di contenimento del dislivello verso la strada di accesso, la sistemazione del percorso coperto e piccole opere di completamento in muratura oltre alla revisione dell'impianto elettrico esterno e di collegamento con gli altri fabbricati della scuola.

"Ora però - dice Menesini - ci sono altre sfide da portare avanti con il nostro impegno; c'è infatti in ballo il progetto redatto dall'Ufficio tecnico della Provincia di Lucca per ulteriori opere all'Istituto Pieroni di Barga (si tratta anche in questo caso della demolizione dell'ultima vecchia ala rimasta, risalente agli anni '60, e la sua totale ricostruzione per un intervento di 4,7 milioni di euro per il 2019). Il progetto è stato inserito tra i primi progetti in graduatoria dei bando regionale "BEI 2" (Banca Europea degli Investimenti) per l'ottenimento dei finanziamenti per opere di edilizia scolastica. Tra gli interventi previsti, l'adeguamento sismico dei blocco cucine e dell'aula magna nonché appunto la "sostituzione edilizia" del blocco C e l'adeguamento antincendio di altri locali del plesso scolastico".

Per la dirigente scolastica Catia Gonnella che ha ricordato la storia di queste palestre e le figure che qui hanno insegnato come la compianta professoressa Clara Fiori, l'ambizione di fare meglio non deve finire e nella speranza di ottenere i finanziamenti per il rifaci-



mento del blocco C bisogna da subito lavorare per creare all'ISI un vero e proprio campus della scuola superiore di Barga, fruibile anche dalla popolazione. Per questo è importante anche tutta la sistemazione dell'area sportiva esterna.

Per il senatore Marcucci si è riuscito a fare tanto per le scuole dell'ISI di Barga in questi anni grazie al fatto che questa è una scuola ambiziosa e con voglia di crescere e di migliorarsi; grazie alla capacità progettuale della Provincia, pronta a cavalcare i vari bandi governativi e regionali a disposizione; ma anche grazie ad una politica del Governo che ha creduto molto nella valorizzazione delle scuole; strada sulla quale si auspica possa proseguire con eguale impegno la politica dell'attuale governo.

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

Il maltempo del 29 ottobre Il volontariato per il GVS



BARGA - Danni anche nel comune di Barga a causa del maltempo del 29 ottobre e in particolare del forte temporale abbattutosi sulla zona nel pomeriggio. A Barga la forza del vento ha danneggiato uno dei palloni che coprono uno dei campi da tennis negli impianti di via della Crocetta gestiti dal tennis club Barga, causando quindi danni importanti. A Fornaci invece alcune tegole cadute in via della Repubblica hanno danneggiato in modo lieve un'auto. Altre tegole cadute anche in via Mozza.

Nel piazzale Matteotti, a dare l'idea della forte ondata di pioggia, il quasi totale allagamento, con diversi centimetri d'acqua, del parcheggio a causa delle fogne otturate dalle foglie.

Disagi alla circolazione si sono registrati per la caduta di piante e rami lungo diverse strade del comune a cominciare dalla provinciale di Loppia dove si è abbattuta una grossa acacia che ha leggermente danneggiato anche un'auto. Alberi caduti anche in via Mozza di Barga, sulla comunale di Filecchio e su diverse strade di montagna.

Tanti anche i disagi per i distacchi di corrente elettrica a causa di alberi e rami caduti sulle linee elettriche. Nella montagna barghigiana, Renaio in testa, il blackout è durato sei ore. Vari blackout hanno comunque causato disagi in altre zone del comune compreso una parte di Fornaci, Loppia e Filecchio.

Danni ingenti anche in una abitazione in via Pascoli a Castelvecchio Pascoli dove si è allagato uno scantinato a causa della mancata ricezione delle fognature. Nella giornata di lunedì 29 ottobre il sindaco aveva anche disposto la chiusura dei cimiteri comunali a causa della caduta di rami e calcinacci dagli edifici presenti per il forte vento.



BARGA - Sta dando frutti importanti, anche se c'è ancora bisogno di grosso aiuto, il progetto per sostenere il Gruppo Volontari della Solidarietà per l'acquisto del nuovo pullmino attrezzato per il trasporto dei "ragazzi" diversabili che prendono parte alle attività dell'associazione. Il vecchio furgone ormai non ne può più; l'emergenza nei mesi scorsi dopo le nuove problematiche del mezzo; ma per comperare quello nuovo c'è bisogno di oltre 30 mila euro.

Nei giorni scorsi, su spinta di Lorenzo Tonini, Francesco Feniello e Luigi Bondielli che si sono impegnati ad aiutare in prima persona il GVS, si è svolta una riunione con tutte le associazioni di volontariato per lanciare l'iniziativa che è stata chiamata "Il Volontariato che aiuta i Volontari". L'intento è quello di fare in modo che tutte le associazioni possano appunto sostenere lo sforzo economico del GVS e la risposta è stata senza dubbio positiva. Le associazioni si sono tutte impegnate a contribuire per pagare la quota per il pulmino in base alla proprie disponibilità. Alcune hanno già versato il proprio aiuto al GVS, altri proporranno delle iniziative per raccogliere fondi in questi mesi.

"A questo punto - ci dice in proposito Lorenzo Tonini - Manca la spinta finale per riuscire a dare concretezza a questo progetto. Per il momento si è arrivati a raccogliere circa 15 mila euro, ma come detto ora bisogna fare uno sforzo ulteriore ed importante. Il pulmino è comunque già stato ordinato ed a fine novembre sarà già a disposizione del GVS perché l'emergenza andava risolta subito. Noi speriamo per allora di avere già una parte consistente di aiuti a disposizione con la partecipazione possibile anche della maggior parte dei cittadini.

Sono stati messi appositi contenitori per la raccolta di fondi anche nei negozi di Barga e di Fornaci e la speranza è che un aiuto concreto possa venire anche dalla popolazione".

In proposito da sapere che si può versare il proprio aiuto anche presso il conto bancario del GVS (IBAN IT 38N0760113700001018690550).

Anche i Sorrisi Natalizi "Suor Marianna Marcucci" per questa speciale emergenza, non faranno mancare il loro appoggio al GVS.



Lunaticci

CONCESSIONARIA CONCESSIONARIA CONCESSIONARIA CONCESSIONARIA


 1960


 2004


 2007


 2017

Lunaticci Group Lucca Barga Gragnano

IN AIUTO DELLE CAMPANE DI LOPPIA



LOPPIA - Prosegue l'impegno della Pro Loco di Santa Maria Assunta per la valorizzazione della splendida pieve medievale di Loppia. Dopo il partecipato convegno dell' 8 settembre scorso promosso in collaborazione con le sezioni barghigiane dell'Istituto Storico Lucchese e dell'Unitre, il seguente appello pubblico rivolto alle istituzioni competenti per una presa in carico della cura di questo monumento-simbolo di fede e cultura della Valle del Serchio e le quasi 300 firme di solidarietà raccolte in un solo fine settimana, il consiglio direttivo ha deciso d'abbracciare e fare propria un'iniziativa di raccolta fondi destinata al ripristino delle campane della pieve.

Intorno all'inizio del 2018 infatti l'impianto che le azionava automaticamente si è pesantemente danneggiato a seguito di un brutto temporale che s'abbatté sulla zona. Da mesi quindi Loppia ed i paesi vicini si trovano orfani dei rintocchi che da anni ormai scandivano il passare della giornata per tante famiglie.

Questa causa è stata recentemente sposata da un gruppo di parrocchiani che si è fatto promotore di un sempre più fitto passaparola volto alla raccolta dell'ingente cifra necessaria per il ripristino dell'impianto danneggiato tanto che la stessa pro loco, d'intesa con l'unità pastorale e le principali associazioni di volontariato di Filecchio, ha deciso di far la propria parte promuovendo una serata di solidarietà destinata proprio al raggiungimento di questo nobile obiettivo.

"Per le campane della nostra Pieve" è lo slogan coniato per pubblicizzare infatti un pizza party che si terrà il prossimo sabato 17 novembre presso i locali parrocchiali del paese a partire dalle ore 20,00. Quindici euro a persona - tutto gratis per i bimbi fino agli otto anni - è il costo necessario per prender parte all'iniziativa per la quale è richiesta una prenotazione ai numeri di telefono: 3403845209 (Franco) - 3409357455 (Monica) - 3493793416 (Nicola) entro e non oltre il prossimo giovedì 15 novembre.

Ospite d'onore della serata sarà il nuovo pievano di Loppia, e titolare dell'unità pastorale del fondovalle barghigiano, Don Giovanni Cartoni; alla bella iniziativa di solidarietà s'aggiungerà quindi il primo atteso momento conviviale di conoscenza fra il nuovo parroco ed i fedeli dei paesi di Filecchio, Loppia e Pedona.



LE FILASTROCCHIE DELLA VALLE IN UN CD



BARGA - "Gira Gira Rota" è il titolo scelto per la raccolta registrata su CD di dieci filastrocche della nostra valle, diventate adesso canzoni. I protagonisti di questa bella operazione che mira così a preservare la memoria delle nostre filastrocche, sono i bambini del Piccolo Coro Chiacchiere Sonore di Fornaci e i nonni della villa di riposo Giovanni Pascoli di Barga. Il progetto, terminate le registrazioni, è ora in fase di produzione e sarà presentato presso la villa di riposo Giovanni Pascoli sabato 24 novembre alle 15.

Gli autori del disco sono Gabriele Rigali e Alessio Piacentini, che hanno prodotto dieci canzoni che intendono raccontare, utilizzando diverse forme musicali, alcune tra le filastrocche più conosciute della Garfagnana e della Media Valle del Serchio. L'idea è stata sviluppata con l'intento di realizzare un prodotto audio che raccogliesse parte del patrimonio culturale tramandato oralmente da anni, sotto forma di cantilene e filastrocche e dunque destinato a perdersi nel tempo.

Nel CD ciascuna canzone è introdotta da una filastrocca recitata da alcuni degli ospiti della villa Pascoli.

Durante la giornata di presentazione, i bambini del Piccolo Coro Chiacchiere Sonore, diretto da Gabriele Rigali, Rita Bonanzinga e Annastella Poli, canteranno dal vivo le dieci filastrocche divenute canzoni, spiegandone l'area di provenienza. Questo lavoro rappresenta un primo progetto dedicato alla valorizzazione delle tradizioni della valle del Serchio; gli incontri tra nonni e bambini proseguiranno infatti mensilmente, presso villa Pascoli, con altre attività e idee sotto il coordinamento della prof.ssa Sandra Rigali. Copie del CD saranno successivamente inviate anche alle varie scuole dell'Infanzia e primarie dei diversi Istituti Comprensivi. Il prodotto audio completo, comprensivo di basi, potrà essere acquistato sulla piattaforma iTunes.

A proposito di questo progetto Gabriele, Rita, Annastella e i bimbi del coro desiderano ringraziare dalle colonne di questo giornale il direttore di Villa Giovanni Pascoli di Barga, Gabriele Giovannetti oltre a Chiara Casci e tutto il personale, per la fattiva collaborazione e per avere offerto questa bellissima e preziosa opportunità che, facendoli divertire e imparare, li sta umanamente arricchendo.

Un premio per Il Ciocco Tenuta e Parco



CAGLIARI - Nella splendida cornice del Forte Village resort, il 12 ottobre scorso Food and Travel Italia ha premiato le eccellenze italiane e internazionali nei settori della ristorazione e dell'ospitalità. Sono stati infatti consegnati gli Awards 2018 Food and Travel Italia.

I Food and Travel Awards sono dedicati alle eccellenze italiane ed internazionali che si sono contraddistinte per la loro qualità e i loro servizi in vari settori. In base al voto dei lettori del magazine, sono stati premiati professionisti che si sono distinti quest'anno, ma anche i prodotti e le aziende nelle categorie vino, materia prima, pasticceria, scuola di cucina e alta formazione di sala, compagnia aerea, compagnia di crociera, tour operator, location, destinazione, regione, territorio e città gastronomica dell'anno. Per quanto riguarda gli awards assegnati, nella categoria "Hotel dell'anno", nella sezione Resort, a spuntarla è stato Il Ciocco Tenuta e Parco in compagnia di altre due eccellenze internazionali come il Forte Village di Cagliari e Vinilia Wine Resort di Taranto.

Il premio è stato ritirato da Alessandro Stefani, responsabile marketing e comunicazione del Ciocco Tenuta e Parco, alla presenza dei massimi rappresentanti di ogni settore e dei media italiani e stranieri

"Lavorare con persone che stimi, di cui hai imparato a fidarti, da cui puoi imparare ogni giorno, non è soltanto un modo per rendere meno faticoso e più stimolante il lavoro, ma è uno dei segreti per raggiungere risultati importanti - ha commentato sui social Alessandro Stefani - Il premio va a tutta la squadra che ha lavorato con entusiasmo, professionalità e passione. Il Ciocco è un sogno che viene da lontano, e, ne sono convinto, il meglio deve ancora venire".



Nella foto grande, un momento della premiazione al Forte Village resort di Cagliari. Sotto, Alessandro Stefani con la targa attestante il riconoscimento

pensarecasa.it[®]

il bello di arredare



PENSARECASA CITY

Via Alfredo Catalani, 100
San'Anna - Lucca

Tel. 0583 833326

lucca@pensarecasa.it



PENSARECASA STORE

Via Lodovica, 75
Borgo a Mozzano - Lucca

Tel. 0583 833326

lucca@pensarecasa.it

www.pensarecasa.it

Altari della pieve di loppia

di Sara Moscardini – Istituto Storico Lucchese sez. di Barga

A pochi giorni dal suo arrivo, il nuovo pievano di Loppia don Giovanni Cartoni è intervenuto nella millenaria chiesa con il ripristino dell'antico paliotto alla mensa e il riposizionamento del tabernacolo sull'altare del Santissimo Sacramento. Con queste scelte don Giovanni ha ripercorso la storia degli altari loppiesi; analizzando le Visite Pastorali effettuate dagli arcivescovi lucchesi e pisani alla Pieve, è infatti possibile ricostruire quali altari ha ospitato la chiesa nei secoli. Fino a pochi decenni fa nell'edificio erano presenti ben nove altari, le cui tracce furono definitivamente cancellate coi restauri del 1954.

Ogni altare aveva una dedicazione particolare a un santo o a una memoria religiosa ed era mantenuto o da privati o dalla carità della popolazione. Se tra il 1621 e il 1679 si enumerano gli altari del SS. Crocifisso, della decollazione di S. Giovanni Battista, di S. Stefano, di S. Andrea Apostolo, è ai primi anni del '700 che risale l'erezione di quelli della Concezione della Beata Vergine e di S. Francesco di Paola. Di tutti gli altari rimane oggi il profilo delle sagome lungo il perimetro delle navate, mentre alcuni dei quadri appesi alle pareti ne erano originariamente parte integrante.

Esistono invece ancora oggi l'altar maggiore, quello del SS. Sacramento e quello del Rosario.

L'attuale struttura dell'altar maggiore, intitolato a S. Maria Assunta, risale al 1646, data riportata sul uno dei plinti, anche se la sua esistenza è già documentata un ventennio prima. Così viene descritto nel 1679: ha lo scaffale tutto indorato, sopra del quale stanno due angeli, candelieri e vasi con fiori falsi. Nel mezzo all'altare vi è un gran tabernacolo tutto indorato, dentro del quale vi è una statua della SS.ma Vergine di stucco molto decente, et è benissimo adornata di vesti (si parla della statuina conosciuta come "Madonna di Loppia"). Dopo l'altare vi è la tribuna dipinta, e vi è espresso il mistero dell'Assunta. L'altare era mantenuto dalla Confraternita dell'Assunta; di maestranze toscane, è in legno intagliato e dorato, con mensa dipinta in pietra con la tecnica della scagliola (gesso tirato a lucido e dipinto a fresco). Il paliotto è da far risalire a questo altare, sia per la corrispondenza di misure che per l'affinità dei motivi decorativi. L'altare nel 1922 subì gravi danni da un incendio, i cui segni sono ancora visibili sul retro.

I due altari laterali, nel loro attuale assetto, risalgono al XVIII secolo. Se l'altare del Rosario riporta l'anno 1764 sul plinto destro, lungo la mensa di quello del SS. Sacramento corre una scritta ormai illeggibile, in cui si distinguono solo le scritte "Carariae camerl. (forse riferito a un camerlengo della compagnia del SS. Sacramento, che manteneva l'altare) 1730"; non si sa però se questo anno sia riferito all'intero altare o solo alla mensa, vista l'affinità estetica con l'al-



In alto, una panoramica degli altari della Pieve di Loppia. Nelle due foto sotto: a sinistra il plinto dell'altare maggiore, a destra il paliotto

tro. Questi due altari sono di maestranza toscana, in legno intagliato dorato e dipinto, con mensa in pietra dipinta, su cui si distinguono delle simpatiche faccine lasciate dai decoratori. Sono stati restaurati una decina di anni fa.

L'altare del SS. Sacramento in realtà era originariamente dedicato a S. Ansano, ma nel 1621 si trovava in pessime condizioni (va demolito e rifatto, dice l'Arcivescovo). Allora il SS. Sacramento era custodito sull'altar maggiore. Nel 1679 invece era stata attivata la conservazione su questo altare, dedicato al "Sacrum Convivium", come recita uno stemma posto in alto. Il Santissimo era stato "recentemente custodito in una pisside d'argento dentro indorata e ricoperta con un padiglione di color rosso. La detta pisside si conserva in un tabernacolo di legno indorato di fuori, e di dentro ricoperto di drappo di seta e detto tabernacolo si serra con chiave d'argento, qual si ritiene appresso il detto rettore. Avanti il detto tabernacolo sta continuamente accesa una lampada e l'olio si somministra dalle pie persone con l'elemosine che danno a questuanti". L'attuale tabernacolo, in legno a forma di basilica, intagliato e dipinto in oro e turchese, riporta sotto la cupola l'anno e il nome di colui che lo fabbricò, un artigiano della zona di Bagni di Lucca realizzò. È stato restaurato nel 2002.



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 1 giorno...

VERONA: 1° dicembre € 65 a persona
FICO BOLOGNA: 1/8/16 dicembre € 35 a persona
BOLZANO & THUN: 2 e 16 dicembre € 55 a persona
MONTEPULCIANO: 9 dicembre € 35 a persona
MILANO: 9 e 15 dicembre € 50 a persona

Mercatini di Natale + giorni...

SALERNO & NAPOLI: 15-16 dicembre da € 165 a persona
GERMANIA: dal 6 al 9 dicembre da € 380 a persona
AOSTA, FENIS e BARD: 8/9 dicembre da € 160 a persona
VAL PUSTERIA: 15-16 dicembre da € 155 a persona
SVIZZERA e GERMANIA: dal 14 al 16 dicembre da € 285 a persona

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)

Idee per Capodanno...

Gita di gruppo in Abruzzo e Gran Sasso

30 dicembre/1 gennaio - da € 345 a persona

Gita di gruppo Last Minute

31 dicembre/1 gennaio - da € 210 a persona

Sulla Neve in Trentino con cenone e veglione

3 notti da € 299 a persona

Per Giovani, capodanno sulle Piste con Musica e animazione

2 notti da € 174 a persona; 3 notti da € 229 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 Bombonier e Alibi Abbigliamento** avrete un Buono Sconto di € 100

In 6mila per Barga Castagna

BARGA - Con qualche bizza del tempo, che comunque non ha frenato l'entusiasmo degli organizzatori e quelli di tutte le associazioni del comune che hanno reso possibile questo nuovo successo, si è svolta nei giorni 3 e 4 novembre l'edizione 2018 di Barga Castagna, la grande manifestazione organizzata da Artcom Barga e Pro Loco Barga insieme al comune di Barga e che stavolta ancor di più rispetto al 2017 ha offerto la possibilità di scoprire storia, tradizioni, gusti e ricette legate alla castagna ed alla farina dolce con stand gastronomici, mostre e conferenze. Di rendere insomma la cittadina ed il nostro territorio, per due giorni, una specie di mini capitale della Castagna.



Il tutto alla fine ha portato ad una presenza di visitatori a Barga che è andata oltre le 6.000 persone in due giornate, secondo la stima degli organizzatori, e con anche un notevole apprezzamento per l'organizzazione.

Da ricordare, sabato 3 novembre, in collaborazione con l'Associazione Città del Castagno ed ospitato presso la Pasticceria dei Fratelli Lucchesi in piazza Matteotti, il concorso di pasticceria Dolci, Castagne, Marroni e Farina di Castagne riservato alla categoria non professionisti. Per la cronaca ha vinto la Torta del Papà di Anna Bonfanti.

Sabato e domenica però il piatto forte della manifestazione è stato ovviamente il percorso gastronomico nella parte nuova ed antica di Barga, alla scoperta di tutto quello che si può preparare con le castagne e la farina di castagne: mondine, frittelle di farina dolce, castagnaccio, bombonecci, necci con la ricotta, ma anche tutti i sapori e le ricette di una volta come la polenta dolce con il vino, i manafregoli, le ballotte e tante altre specialità. Tanta la gente che ha girato in lungo ed in largo per le vie di Barga alla scoperta delle proposte dalle tantissime associazioni del comune che hanno collaborato all'evento, da Filecchio a Tiglio, da Fornaci e da San Pietro in Campo e Mologno a Peggiana, da Castelvecchio a Mologno e San Pietro in Campo, per finire con Sommocolonia e le tante associazioni anche di Barga in una sinergia veramente importante.

Tanta la soddisfazione dell'organizzazione, come ci dice il presidente della Pro Loco, Claudio Gonnelli: *"Un ringraziamento speciale lo rivolgo - ci dice - in primis ad Artcom Barga che è stata l'anima della manifestazione. Vorrei inoltre ringraziare per l'appoggio la Regione Toscana e l'amministrazione Comunale. Ringrazio anche Ivo Poli e tutta l'associazione città del castagno, tutti gli sponsor, tutte le Associazioni intervenute, la scuola alberghiera e la scuola Primaria (per aver fatto più di 150 disegni con il tema le castagne fatti dai bimbi che hanno dato colore a questa edizione), le persone che hanno contribuito in qualsiasi modo dai più piccoli ai più anziani, i partecipanti del concorso gastronomico e a quello dei mondinari; un ringraziamento anche a Giorgio Cella che ci ha realizzato una vera carbonaia, a Raffaello Lammari con il suo metato in miniatura fumante; agli Sbandieratori di Galliciano; ad Autoservizi Biagiotti per servizio navetta che ha lavorato molto bene eliminando ingorghi e disagi; Noi Tv e il Giornale di Barga per il servizio dato; ai residenti di Barga per la pazienza per i disagi creati. Il tutto con la speranza di aver regalato a Barga due giornate di buon gusto e di omaggio alla tradizione della castagna"*.

IL CONCORSO DEI MONDINARI

BARGA - Posticipato di una sera a causa della pioggia del 2 novembre, sabato 3 novembre nel piazzale Matteotti è andata in scena, tra le novità interessanti



ed originali di Barga Castagna 2018, la prima edizione del concorso per il miglior mondinaro, manifestazione dedicata al ricordo di Mario Ottolini fondatore dell'associazione Città del castagno. La gara è stata organizzata da Pro Loco e ArtCom Barga in collaborazione con l'associazione città del Castagno ed ha visto la partecipazione di diversi concorrenti provenienti anche da fuori comune. Il tutto di fronte ad un bel pubblico che si è divertito molto ad assistere ad una gara insolita, quanto originale, alla scoperta ed alla riscoperta di una vera e propria arte, quella di saper cuocere le castagne sul fuoco con la classica padella; il che richiede occhio, capacità di gestire i tempi, gestione del fuoco, maestria nel girare la padella e tante altre cose che non sono molto facili da mettere insieme.

Per la cronaca la vittoria è andata a Raffaele Marchi di Peggiana, un giovane che si è imposto per le sue mondine cotte molto bene e sbucciate in padella senza bruciatore. Secondo posto per Oriano Regoli di Pieve Fosciana, ammirato per la sua tecnica; terza posizione per l'assessore barghigiano Pietro Onesti, inaspettato mondinaro di livello. In evidenza e ben classificati anche Vittoriano Biagioni della Mochia, Rino Marchetti di Tiglio e Omero Togneri di Peggiana, che hanno quindi continuato a ben rappresentare la nostra montagna.

Oltre ai complimenti ai vincitori, una riflessione su una gara insolita quanto originale, che potrebbe divenire in futuro un vero e proprio fiore all'occhiello, una manifestazione in grado anche di fare evento a sé se valorizzata come si deve. Gli organizzatori hanno già fatto un gran passo in avanti promuovendola e proponendola. Ora non resta che continuare a camminare su questa strada.

In tal senso ci giunge conferma da Claudio Gonnelli, presidente Pro Loco: *"Insieme all'Associazione Città del Castagno stiamo cercando di far divenire l'evento, per i prossimi anni, una competizione a livello nazionale. Una cosa del genere non è mai stata fatta, ma ci sono tutti i presupposti per organizzare qualcosa di veramente speciale"*.

VORWERK FOLLETTO
Centro Assistenza e Ricambi

JANOME

Macchine per cucire

CARRARA FORNACI
TEL. 0583 709919

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

Partita la stagione di prosa del “Differenti”

BARGA - Tra spy comedy, monologhi, tragedie, tragicommedie, thriller e sperimentazioni drammaturgiche, il cartellone 2018-2019 del Differenti di Barga - realizzato da Fondazione Toscana Spettacolo onlus, il primo circuito multidisciplinare in Italia, in collaborazione con l'Amministrazione comunale - ha come obiettivo quello di esplorare, attraverso dieci titoli (nove in abbonamento e uno spettacolo in lingua inglese per i ragazzi delle scuole) forme, linguaggi e modalità di generi diversi. Il via agli spettacoli nei giorni in cui esce questo giornale, il 9 novembre, con la coppia Lillo & Greg impegnata in *Gagmen*. Oltre a loro tanti nomi noti di tv, teatro e cinema sul palco barghigiano: Luca Argenterò, Isa Danieli, Giuliana De Sio, Vinicio Marchioni e Francesco Montanari, Nicolas Vaporidis, Laura Morante.

Come al solito per il pubblico barghigiano Fondazione e Comune di Barga hanno pensato ad una offerta ricca quanto variegata, ma fatta comunque per un pubblico che tradizionalmente partecipa con entusiasmo e preparazione alle stagioni teatrali barghigiane. Una offerta rivolta ad una platea di tutte le età, tale da confermare nuovamente il titolo di luogo di riflessione, incontro e dialogo che il Teatro dei Differenti detiene ormai da molti anni: un teatro che dialoga con il territorio e con i suoi abitanti, disposto ad accogliere nella propria tradizione le proposte culturali degli artisti che si susseguono sul palcoscenico, una messinscena dopo l'altra. Il tutto confermano anche per quest'anno i soliti prezzi di biglietti ed abbonamenti.

Torna anche quest'anno poi TeatrOnline, il progetto giornalistico realizzato da Francesco Tornei (in collaborazione con Neon Film Production di Stefano Cosimini e Simone Gonnelli) che nella passata stagione ha coinvolto le principali realtà sociali del territorio. Un racconto “in diretta” social della vita al teatro che proseguirà anche quest'anno.

La stagione prosegue a dicembre con la compagnia toscana Sotterraneo che dal 2005 ha sterzato in maniera originale sul versante dei nuovi linguaggi. *Overload*, è un concentrato di trabocchetti per uno spettacolo acuto, intelligente e divertente. Un esperimento di intertesto teatrale (in scena mercoledì 5 dicembre) in cui, a partire da un discorso centrale, i performer offrono continuamente dei collegamenti che il pubblico è libero di rifiutare, continuando a seguire il filo della narrazione, o di cogliere, perdendosi in un labirinto di distrazioni, alla ricerca del frammento che è molto simile alla nostra esperienza quotidiana.

Venerdì 14 dicembre sarà la volta di Luca Argentero al suo debutto in teatro in *È questa la vita che sognavo da bambino?* Un monologo con le vite straordinarie di Luigi Malabrocca, Walter Bonatti e Alberto Tomba. È una pièce tra comicità e malinconia quella che vede protagonista Isa Danieli e Giuliana De Sio, in scena venerdì 18 gennaio con *Le signorine*.

La tradizione prosastica tardo ottocentesca è al centro di *Uno zio Vanja*, rilettura del capolavoro di Anton Cechov. Nella serata di mer-



coledì 30 gennaio, Vinicio Marchioni e Francesco Montanari saranno i protagonisti del malinconico dramma delle occasioni mancate.

Ancora Shakespeare nell'appuntamento di giovedì 7 febbraio: vivace miscela di teatro e musica, *Queen Lear* è una rivisitazione del King Lear del celeberrimo drammaturgo inglese. Interpreti d'eccezione sono le Nina's Drag Queens, le cui maschere eclettiche ed eccessive sono la chiave perfetta per una declinazione contemporanea del fool shakespeariano.

Domenica 17 febbraio il palcoscenico dei Differenti ospita un trio di attori brillanti che hanno fatto della comicità la loro cifra stilistica: Antonio Catania, Nicolas Vaporidis e Maurizio Mattioli saranno i protagonisti de *L'operazione*, coinvolgente esempio di drammaturgia contemporanea al servizio della commedia.

Modellato sui thriller degli anni Cinquanta e Sessanta, *Voci nel buio*, in scena domenica 3 marzo, immergerà gli spettatori nella storia avvincente di una donna in pericolo. Protagonista la splendida Laura Morante.

Il Misanthropo non ha bisogno di semplificazioni o “istruzioni per l'uso” perché la sua essenza è limpida, contemporanea e dolorosa. *Il mi sante* di Molière ci racconta che “il misantropo” siamo noi. Sarà la chiusura di stagione martedì 19 marzo.

Biglietti a partire da 13 euro e abbonamenti da 80 euro. Ai giovani è riservato un abbonamento speciale con tre ingressi a scelta a 36 euro.

Informazioni: Ufficio Cultura Via di Mezzo, 45 - 55051 Barga (Lu) - telefono 0583724791/0583724728 - cultura@comuneditbarga.it

ILLUMINAZIONE PUBBLICA ED EFFICIENZA ENERGETICA: APERTO IL BANDO

BARGA - Il Comune di Barga ha pubblicato il bando per l'affidamento in concessione, mediante finanza di progetto, del servizio di gestione degli impianti di illuminazione pubblica, del servizio energia degli impianti termici degli edifici comunali e dei lavori di riqualificazione ed efficienza energetica degli impianti tecnologici del comune

Il bando, che scade il 14 novembre, si basa su una proposta di finanza di progetto che era stata presentata al comune dall'Ati tra Engieservizi e Idea Luce e che il comune aveva approvato come progetto base per il bando.

L'operazione prevede la messa in sicurezza e soprattutto 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, ma non solo. 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).

Con il bando di gara in corso, il comune pagherà alla ditta vincitrice dell'appalto un canone annuale, per i prossimi 10-15 anni, di 315 mila euro.

Il Comune fino ad ora spendeva per pubblica illuminazione e riscaldamento circa 420 mila euro l'anno. Finito il *project financing* il comune poi tornerà gestore degli impianti ed a quel punto il risparmio (grazie agli abbattimenti notevoli dei costi energetici con gli interventi realizzati, è stimato rispetto a quanto speso fino ad ora, del 60%.

La scadenza del bando, come detto, è fissata al 14 novembre. Secondo i piani del Comune si conta che già dall'inizio 2019 tutta l'operazione possa partire con l'affidamento del servizio e che quindi presto si possa procedere con l'intervento.

Loppia, iniziati i lavori per gli alloggi popolari

LOPPIA - Vanno avanti di buon ritmo, affidati all'impresa edile Giacchini srl di Ponte all'Ania, i lavori per la trasformazione dell'ex mattatoio comunale di Loppia in cinque alloggi di edilizia popolare. Un intervento di 680 mila euro circa, finanziato in parti eguali da Regione Toscana e da ERP e per 80mila euro dal comune di Barga e voluto fortemente dall'Amministrazione Comunale, sottolinea Lorenzo Tonini, consigliere con la delega al sociale. L'operazione era stata avviata nel 2015 ma si è proceduto a rilento a causa della mancanza di alcuni pareri a livello di Autorità di bacino. Non appena sono arrivati è partita la gara di appalto e quindi i lavori che ora, spiega ancora Tonini, vanno avanti:

“Si conta che l'operazione possa essere completata entro l'autunno del 2019. L'intervento prevede la realizzazione di 5 alloggi (tre trilocali con superficie utile pari a 85 mq e di bilocali con superficie utile pari a 48 mq, per una superficie utile complessiva di 314 mq) da destinare a situazioni di emergenza abitativa e far fronte alle crescenti situazioni di disagio economico e sociale rilevate nel territorio comunale”.

Una emergenza abitativa che continua ad essere notevole anche nel comune di Barga, come riporta ancora Tonini, con tante richieste

di aiuto: *“Il 23 febbraio 2017 era stata approvata la nuova graduatoria per l'assegnazione di alloggi ERP secondo le modalità della nuova normativa regionale e del bando unico del L.O.D.E. Oltre a sei alloggi assegnati nel 2017, nel corrente anno, sono stati assegnati tre alloggi. In graduatoria rimangono ancora otto casi che devono essere sistemati, ma con la massima attenzione del Comune ad intervenire per ogni nuovo caso di emergenza abitativa o sfratto che si dovesse presentare. Negli ultimi quattro anni sono stati peraltro gestiti sei sfratti per i quali si è sempre trovato una sistemazione da parte del Comune prima che divenissero esecutivi”.*

CONTRIBUTI PER CANONI DI AFFITTO

Lorenzo Tonini



BARGA - Le misure del comune di Barga per combattere le situazioni di disagio abitativo; per chi non riesce a pagare gli affitti, per chi è stato sfrattato e chi comunque con la casa è in difficoltà.

Tra queste figurano quelle per la erogazione dei contributi dei fondi regionali per canone affitto: nel 2017 gli assegnatari sono stati 18 nuclei per l'importo complessivo di euro 4.735,00. Nel 2018 sono state tante le domande per l'aiuto sugli affitti ma secondo i vari parametri richiesti, per il momento sono stati 16 i contributi assegnati per un totale di circa 5.400 euro di cui circa 2 mila corrisposti direttamente dal comune. Il tutto come previsto dal preciso impegno assunto con i sindacati in fase di accordo pre-bilancio di previsione. Il comune aveva garantito il mantenimento della cifra relativa alla spesa dell'anno precedente anche se la Regione avesse trasferito importi minori. Così è stato con un contributo regionale che si è fermato a 3.400 euro.

“Quest'anno - spiega Lorenzo Tonini, consigliere con la delega ai problemi del sociale - l'impegno economico è stato maggiore e c'è stato addirittura un discreto e maggiore impegno del comune per venire incontro alle esigenze di chi ha difficoltà a pagare, comprendo anche la quota mancante. Si tratta di un aiuto che certo non risolve il problema, circa una mensilità, ma comunque sia di questi tempi e con le situazioni difficili che in tanti devono affrontare è pur sempre una boccata di ossigeno. I contributi verranno messi in pagamento a novembre”.



CAMBIA LA RACCOLTA DEL VERDE

A dare la notizia è l'assessore all'Ambiente, Giorgio Salvateci: *“Vogliamo ricordare la modifica che è partita dal 1° Novembre nella raccolta del verde, come ogni anno nel periodo invernale: La raccolta fino a febbraio avverrà il secondo ed il quarto martedì del mese”.*

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



COSIMINI CONFERMATO GOVERNATORE DELLA MISERICORDIA

BARGA – Dopo le elezioni per il rinnovo degli incarichi in seno all'Arciconfraternita di Misericordia di Barga, avvenute il 29 e 30 settembre, martedì 9 ottobre i nuovi eletti sono stati convocati, presso la sede alla chiesa di San Felice, dal Consigliere Anziano Miriam Moretto per decidere gli incarichi dirigenti per il quinquennio a venire.

Il Magistrato, composto di 11 membri: Fortunata Barsotti, Marcello Bernardini, Paolo Capecchi, Pier Giuliano Cecchi, Enrico Cosimini, Dario Giannini, Giuseppe Lazzarini, Antonietta Mantile, Miriam Moretto, Cristian Tognarelli e Mario Venturi, ha provveduto alle nomine, che sono state le seguenti: Governatore è stato rieletto Enrico Cosimini; vice Governatore Pier Giuliano Cecchi; segretaria Antonietta Mantile e Vice

Segretario Paolo Capecchi; cassiere economo Marcello Bernardini. E' stato poi riconfermato a Cappellano Correttore il proposto di Barga mons. Stefano Serafini.

Sono state definite anche le cariche del collegio dei revisori: Paola Pia presidente, vice Tommaso Lemmi e segretario Luigi Moscardini. Lo stesso è avvenuto per il collegio dei probiviri con la nomina a presidente di Graziella Cosimini; a vice di Anna Maria Fiori ed a segretaria Monica Bertieri.

Il Governatore Cosimini, dopo la sua rielezione, prendendo la parola, ha ringraziato tutti per la riaccordata fiducia e sentitamente coloro che, seppur non rieletti, nel passato quinquennio e oltre hanno dato un importante contributo al sodalizio, soprattutto il passato cassiere economo Gianmarco



Girardi, da sempre apprezzato e benemerito per la sua coscienziosa dedizione all'incarico, svolto in molti anni con grande serietà e senso di attaccamento all'Arciconfraternita di Misericordia.

NOZZE D'ORO



VAL DI VAIANA – Cinquant'anni di matrimonio, cinquant'anni di amore e di passione per la loro famiglia e per il loro lavoro trascorsi insieme; anche nella difesa della nostra montagna e delle sue tradizioni. È la storia di Giovanni Giovannetti, per tutti il Giovannino di Valdivaiana, e della sua inseparabile consorte Ademara Santi. Il 12 ottobre 1968 si unirono in matrimonio e per la ricorrenza dei 50 anni di matrimonio abbiamo voluto ricordare questo anniversario dalle colonne di questo giornale. Lo abbiamo fatto perché il Giovannino e l'Ademara se lo meritano. Per tutto quello in cui credono e che fanno per la nostra montagna e perché sono due persone di buon cuore, come le loro figlie. Una famiglia che ti metterebbe a disposizione tutto quello che ha per aiutarti.

Per tutto questo faccio loro tanti auguri e tante congratulazioni per le nozze d'Oro appena trascorse con l'augurio di ancora tanti e tanti anniversari felici. Con affetto. **L.**

NEOLAUREATA

PISA – Si merita davvero tanti complimenti la neo dottoressa Marta Galeotti, figlia del generale Oliviero Galeotti e dell'Avvocato Francesca Baregi residenti a Pisa, che il giorno 11 ottobre si è brillantemente laureata, conseguendo la votazione di 110 con lode, in Giurisprudenza nell'aula magna della Sapienza di Pisa.

Marta ha discusso con la relatrice prof.ssa Enza Pellicchia l'impegnativa tesi "Donazioni e atti di liberalità aventi ad oggetto cose future o altrui: dottrina e giurisprudenza a confronto" che le è valsa, insieme al suo ottimo percorso di studi, la massima votazione.

A lei i complimenti di tutta la redazione con le congratulazioni che si estendono anche a babbo e mamma ed ai nonni Aldo e Marianna Baregi.



NOZZE D'ORO

FORNACI – Era il 14 settembre 1968 quando la barghigiana Luana Angelini e il fornacino Giancarlo Montanelli si unirono in matrimonio. Da quel giorno, come in un lampo, sono trascorsi 50 anni al contempo ricchi, difficili, intensi, amari, felici, difficili, lieti... in una parola, pieni.

E così i due sposini sono arrivati alle nozze d'oro che hanno festeggiato il 14 settembre scorso riunendo tutta la famiglia al ristorante il Bugno di Fornaci per una cena conviviale, durante la quale non sono mancati i ricordi e la commozione, ed il piacere di poter festeggiare una coppia così legata. Che per non farsi mancar niente nei giorni successivi è immediatamente partita per una crociera da seconda luna di miele. Da tutti i parenti, vicini e lontani, ancora tante felicitazioni!



DON LUCA KOSTRZEWA A BARGA

BARGA - Da martedì 23 ottobre a Barga c'è un nuovo sacerdote a dar manforte al proposto don Stefano Serafini ed all'Unità Pastorale nei servizi dedicati a questa comunità che comprende anche San Pietro in Campo, Mologno oltre alla comunità della montagna. Si tratta di don Luca Kostrzewa, sacerdote polacco che è giunto in Valle del Serchio da Pontedera.



Don Luca si è stabilito nella casa che fu di don Francesco alla chiesa del Sacro Cuore, prenderà parte attiva nell'ambito dei tanti impegni dell'Unità con don Shiam che, altra novità di queste settimane, diventa cappellano dell'Ospedale San Francesco.

Don Luca, 37 anni, è stato ordinato sacerdote da 12 anni. In precedenza, prima del suo incarico a Pontedera, aveva svolto la sua missione in Polonia, Svizzera, Stati Uniti: *"Barga è bellissima, più bella di Pontedera perché ci sono le montagne e mi ricorda la zona di casa mia, vicino a Cracovia - ci ha raccontato don Luca - Sono tantissime qui le chiese da girare, sono ben 30 in questa unità pastorale. Una esperienza quindi diversa rispetto a Pontedera dove la maggior parte dell'attività girava attorno al Duomo: qui la comunità e le chiese sono tante e abbracciano un territorio più vasto. Credo che sarà una esperienza molto bella. Sono molto contento di essere arrivato qua"*.

A don Luca i migliori auguri a nome di tutta la comunità, anche da parte del Giornale di Barga.

MODA NEL VECCHIO CASTELLO



BARGA - Un bel pomeriggio in una bella atmosfera; con la cornice ideale della Loggia del Caffè Ristorante Capretz e di piazza del Comune come sottofondo. Con la sfilata di capi di abbigliamento della collezione autunno inverno *Fashion event* proposta da L'angolo di Barga ed insieme della bellezza barghigiana impersonata da ragazze, ragazzi e donne di ogni età. Il tutto avvenuto domenica 30 settembre

Per il negozio di via Mordini, per L'angolo, in passerella tutti i capi più belli delle nuove collezioni autunnali ed invernali, indossati dalle belle Viola, Rachele,

Consuelo, Valentina, Lisa, Vittoria, Martina, Chiara, Corina, Caterina e da Sebastiano e Corrado. L'evento è stato organizzato da Piera e dal suo L'angolo di Barga con la collaborazione anche della Loggia Boutique di Graziella Cosimini che ha presentato insieme a Piera e che fatto alla fine sfilare anche le sue modelle. Elsa, Antonella, Paola, Giorgia, Mery, Simonetta, Marika, Birghitte.

A collaborare al successo anche il Caffè Capretz, l'osteria Da Aristo e l'architetto barghigiano di tendenza Massimiliano Lanciani che Piera vuole ringraziare per il supporto.

FESTA A SORPRESA PER SARA



BARGA - Una piccola, ma davvero sentita festa quella a sorpresa con il quale 29 settembre Barga ha reso omaggio a Sara Morganti, per due volte campionessa del mondo. Il tutto è avvenuto nell'immediato rientro dopo i due ori conquistati qualche giorno prima ai campionati mondiali di paradressage FEI World Equestrian Games Tryon 2018. La festa, organizzata in tutta segretezza, alla presenza di amici e parenti oltre che della autorità, si è svolta in piazza Pascoli ed ha veramente sorpreso Sara che non si aspettava di trovare ad accoglierla una vera e propria delegazione ufficiale, con tanto di musica ed autorità. Il tutto al termine di un sabato trascorso a Barga con la famiglia, dopo le fatiche e le emozioni del campionato del mondo.

"Ci ho messo tanto impegno dopo Rio nel tentare di fare il miglior risultato possibile - ha poi raccontato Sara ai presenti - Speravo in una medaglia ma non avrei mai immaginato due medaglie d'oro. Più di quello che potevo desiderare. Un premio per me e per tutti quelli che mi hanno supportato. Sentire l'inno all'estero è veramente una cosa grande. Continuavo a guardare la bandiera ed il tabellone, ma non ci potevo credere. Uno ci spera, ci lavora, ma che diventi realtà è una cosa alla quale quasi non si crede. Il messaggio è che se una cosa la vogliamo veramente, se ci si lavora tanto e ci si spera, c'è la possibilità di raggiungerla. E io ci ho sperato tanto, ho lavorato tanto, ho fatto sacrifici anche oltre ogni mio limite. Però ne è valsa la pena anche solo per condividere la mia gioia con voi".

SETTIMANA DELL'ALLATTAMENTO AL SENO



BARGA - In occasione della Settimana dell'allattamento, anche al reparto maternità di Barga si è voluto promuovere e sostenere l'allattamento al seno. Nel reparto di ostetricia e ginecologia dell'ospedale "San Francesco" si sono riunite il 6 ottobre alcune "prossime" mamme e alcune

che hanno appena partorito per partecipare a questa iniziativa di promozione e di sostegno di questa campagna.

Non sono mancati anche i papà e naturalmente la rete di supporto nel reparto di Ostetricia dell'ospedale San Francesco di Barga.

GIGI SIMONI A BARGA

BARGA - Un pomeriggio denso di ricordi, di sport ma soprattutto di grande amicizia è stato quello promosso venerdì 19 ottobre a Barga dall'Associazione Polisportiva Valdilago, con la presentazione del volume "Gigi Simoni si nasce. Tre vite per il calcio", autobiografia dell'ex calciatore ed allenatore Luigi Simoni, detto Gigi: un grande sportivo, un grande uomo che è tornato a Barga, luogo che frequenta da molti anni, per portare testimonianza del suo libro.

Ricorrevano infatti gli anni '70 quando Simoni approdò a Barga con la squadra di allora, il Genoa, durante uno dei tanti ritiri calcistici che videro i giocatori ospiti dell'Albergo La Pergola della famiglia Moscardini. Con loro e con Barga Gigi ha mantenuto negli anni costanti e bei rapporti di affetto ed amicizia, non solo dal punto di vista sportivo ma anche umano, tanto che è nella nostra cittadina che la moglie Monica ha dato alla luce il figlio Leonardo, sotto le cure del



dottor Arturo Viglione. Il Genoa arrivò con Simoni nel 1975, all'Albergo La Pergola di via del Giardino, costruito da qualche anno dalla famiglia Moscardini e figli, Silvana, Sergio e Mauro. Allora il Genoa militava in serie B, e certamente il soggiorno bargeo fece bene alla squadra: sotto la guida del nuovo tecnico ecco arrivare la promozione in serie A e con ciò anche il ritorno a Barga nei successivi anni 1976 e 1977.

La presentazione del volume è stato quindi molto più del parlare delle "tre vite" di Simoni nel mondo calcistico (prima come giocatore, poi come allenatore e dirigente sportivo), dei suoi tanti successi e delle delusioni, sempre vissuti con un carattere costantemente gentile, elegante, mite e improntato al *fair play*: è stata l'occasione per dare voce e corso a tante memorie e a tanti momenti di una comunità cui Simoni col cuore ha sempre pensato di appartenere.

Dopo una gradita visita a Casa Pascoli, la presentazione si è tenuta nella sala consiliare di Palazzo Pancrazi, introdotta dal prof. Umberto Sereni e condotta da Luca Tronchetti del "Tirreno", coautore del volume assieme a Luca Carmignani e Rudi Ghedini. A portare la propria testimonianza su Simoni allenatore sono stati due suoi ex giocatori, Stefano Dianda e Mirko Taccola, attraverso i quali è stato possibile apprezzare non solo il suo lato umano ma anche la sua grandissima capacità in campo, tanto che ancora oggi Simoni detiene il record assoluto di squadre allenate promosse in serie A (7).

La serata si è conclusa dove se non al Ristorante La Pergola, con un ritrovo conviviale di tanti amici e anche dei ragazzi dell'A.S. Barga, venuti a portare il loro omaggio ad un grande campione del calcio e della vita.

Sara Moscardini

A CENA CON IL SENATORE

CASTELVECCHIO

PASCOLI - Una cena con... il senatore. Era questo il titolo di una serata benefica organizzata da Misericordia e Donatori di Sangue di Castelvecchio per la sera del 19 ottobre scorso, presso la sede



sociale nella ex scuola elementare di Castelvecchio.

Chef speciale della serata appunto il senatore Andrea Marcucci che ha cucinato nell'occasione un gustoso risotto alla zucca con guangiale croccante che è stato molto apprezzato. Il tutto in una iniziativa, molto partecipata dalla gente di Castelvecchio, che serviva per raccogliere fondi a beneficio dell'associazione Gruppo Volontari della Solidarietà di Barga che ha bisogno di aiuto per acquistare un nuovo mezzo per il trasporto dei suoi "ragazzi".

Nel menù anche gli stinchi con patate arrosto cucinati da Massimo Bertoli e Leopoldo Recidivi con la supervisione di Michele Suffredini. Al "risotto del senatore" ha collaborato anche Andrea Iacopini, ma a dar man forte in cucina ed alla riuscita della serata sono stati anche tutti i membri del consiglio di Misericordia e Donatori. Non è mancato nemmeno il dolce, una buona crostata di cioccolato, offerto da Renaissance Tuscany Il Ciocco Spa & Resort (che gli organizzatori ringraziano).

IL BAR E L'OMO MORTO

CASTELVECCHIO PASCOLI - Che si fa, proviamo a svegliarlo con un caffè? Questa è la didascalia di un originale e bel quadro realizzato dalla sarta pittrice Lucia Pieroni per conto del bar Ghini, alias Caffè Diana a Castelvecchio Pascoli. Raffigura la sagoma dell'Omo morto sulle Panie e in basso il suo alter-ego umano.

Questo quadro va a completare il nuovo arredamento del locale, che adesso si presenta con un look rustico-pub, più consono alle odierne esigenze e va a suggellare il terzo anno della nuova gestione del locale che sta vivendo il suo momento migliore degli anni recenti. Grazie anche all'intraprendenza del gestore, il siculo-lucchese Massimo Caccia e la collaborazione della brava e simpatica Angelica, figlia dell'assessore Pietro Onesti.

Il Bar, salvo eccezioni, apre la mattina alle 5 e 30, anche per venire incontro a chi lavora, cacciatori, ecc; la sera fa le ore piccole specialmente nella stagione estiva. A disposizione anche per apericene e spuntini.

**Augusto
Guadagnini**



**ELABORAZIONE DATI
CONSULENZE FISCALI
E DEL LAVORO**

Via Canipaia 4, 55051 BARGA
segreteria@abcdatasas.it

tel. 0583 710029 / 723482 fax 0583 724039

UN "CAPPELLO" PER LA LOCANDA DI MEZZO

BARGA - C'è ancora Barga nella guida "I ristoranti d'Italia" de L'Espresso 2019, ma quest'anno con una bella novità. La Locanda di Mezzo, locale fondato da Giulio Turriani e Francesco Piacentini e oggi portato avanti da una cooperativa che mette insieme altri tre giovani che sono Lorenzo Boschi, Martina Turriani e Francesco Vecchi, è riuscito quest'anno ad ottenere il più ambito riconoscimento che assegna questa guida, ovvero il "cappello": i veri e propri "gradi" che consacrano il meglio del gusto in Italia.

Per quanto riguarda la Valle del Serchio il "cappello" della Locanda è unico, non ci

sono altri locali che hanno ottenuto l'ambito riconoscimento. Oltre all'importanza di aver ricevuto il "cappello" va sottolineato, lo ripetiamo ogni anno, anche un altro aspetto: la Locanda di Mezzo da tre anni porta Barga e la Valle del Serchio nella guida dell'Espresso e non è cosa da poco. Sono all'incirca 2000 in tutta Italia i ristoranti selezionati su 200.000 locali in cui poter mangiare in tutto il territorio nazionale.

C'è tanta soddisfazione oggi nello staff di questo locale che da quando è aperto fa tendenza sia dentro che fuori della cucina, che è in grado di realizzare una ristorazio-



ne unica ed accurata, che guarda anche al mondo dell'arte e della cultura e che trova riscontri positivi anche nella speciale accoglienza che ti riserva il ristorante di Piazza dell'Annunziata. Molto bene.

IN TV C'È IL NOSTRO CHEF CLAUDIO MENCONI

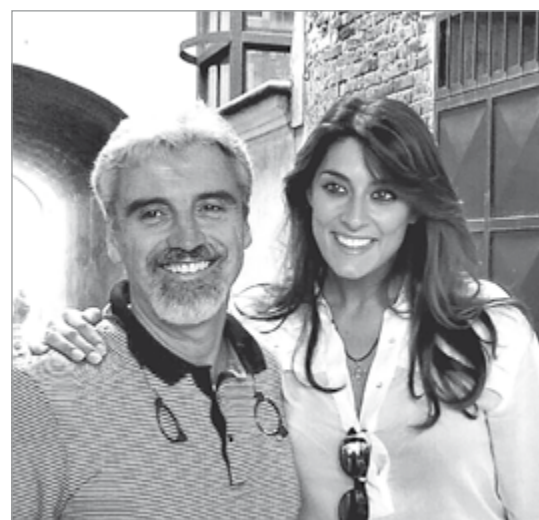
BARGA - Una nuova importante partecipazione televisiva per lo chef intagliatore Claudio Menconi che da Barga è sbarcato in una nuova rubrica da lui condotta all'interno della trasmissione di Rai Uno "La prova del cuoco", programma diretto da Elisa Isoardi.

La rubrica di Menconi si tiene il mercoledì alle 12,35; ogni settimana. Ma che cosa fa Menconi, in passato campione del mondo di sculture vegetali e più volte ospite in trasmissioni televisive nazionali?

"Mi occupo di cucina decorativa - ci dice Claudio - sia con materiale edibile che con il recupero dello scarto".

"È stata una grande emozione - spiega ancora Menconi - tornare in tv e soprattutto essere al fianco di Elisa Isoardi cui è affidata la conduzione. La direzione invece è di Casimiro Lieto. Nella mia rubrica non solo la scultura e l'intaglio, ma anche il mio look è cosa importante".

Claudio Menconi è indubbiamente il miglior esponente del *food design* che può vantare la provincia di Lucca a rappresentare il territorio in giro per il mondo ed in tv. Ormai è un personaggio pubblico nazionale e peraltro ad ogni occasione possibile, non manca mai di citare il nostro territorio. Molto bene.



FRANCESCA BUONAGURELLI ALLA PROVA DEL CUOCO

BARGA - Ancora un po', anzi tanto, di Barga alla Prova del cuoco. Durante il mese di ottobre è stata ospite del programma la ormai notissima agri chef di Coldiretti Francesca Buonagurelli, la titolare dell'agriturismo Al Benefizio in loc. Ronchi a Catagnana, nel comune di Barga. Non nuova ad apparizioni televisive nazionali, ha presentato con la solita bravura e simpatia, con le domande della conduttrice Elisa Isoardi, la ricetta dei Pici al basilico con limone, pinoli e pane sbriciolato.

Un'altra apparizione televisiva nazionale a conferma della crescita professionale di questa nostra concittadina che porta lustro a tutta la comunità.

Brava.



LAVORIAMO INSIEME

BARGA - Lavoriamo insieme. Così si intitola la simpatica ed anche utile iniziativa organizzata da Cinzia Giannoni che ogni mercoledì sera, presso la sala Colombo di Barga in via del Giardino, organizza serate aperte a tutti per imparare o perfezionare la propria esperienza nel lavoro a maglia, uncinetto e cucito in genere. Con Cinzia ad assistervi, potrete apprendere tutto quello che volete sapere ed imparare.

Davvero significativo poi che queste lezioni si tengano nella storica sala Colombo dove molti decenni fa era proprio la scuola di taglio e cucito.

Brava, Cinzia!

Per maggiori informazioni: 3400790997

AL PRESEPE DI SASSI

MONTEBONO - Sul sentiero che dalla val di Corsonna sale verso Capo Corsonna, il sentiero 30 del CAI, c'è dal 2015 un originale quanto artistico presepe. In una specie di grotta naturale, a non molta distanza dalla zona dello Specchione, con i personaggi dipinti dall'artista Roberto Funai con bravura, sulle pietre del posto, è stato ricreato un bellissimo presepe. A realizzarlo furono allora Mirella Renucci, Gianluca Toni, Annalisa Giovannetti, Francesco Cerchi, Roberto e Patrizio Funai.

Quel presepe, anno dopo anno, viene sempre rinnovato e rinfrescato dai danni causati

dalle intemperie e purtroppo anche dall'uomo. Quest'anno vi è stato anche realizzato un altrettanto originale albero di Natale con rami e legni del posto.

Nelle settimane scorse è stato posizionato vicino al presepe da Giuliana Santi, Dina Bechelli, Roberto Satti, Mario Toni, Patrizia Renucci, Mirella Renucci, Francesco Cerchi e Annalisa Giovannetti.

Se passate da quelle parti non mancate di farci una visita e di fermarvi magari per un momento di riflessione. Sappiate che comunque sia troverete un piccolo simbolo di speranza fatto con tanto amore.



BARGA

Il 12 settembre è venuto a mancare il caro Romolo Ruggi, alla veneranda età di 95 anni.

Lascia la moglie, il figlio, la figlia, il fratello, la sorella, i nipoti, il genero ed i parenti tutti ai quali Il Giornale di Barga esprime le sue affettuose condoglianze

IN RICORDO DI ROMOLO RUGGI

Antonio Da Prato ricorda con affetto e rimpianto **ROMOLO RUGGI** Generoso amico e fedele compagno della buona battaglia per il socialismo

Umberto Sereni ricorda **ROMOLO RUGGI** uomo buono e generoso

Nel ventisettesimo anniversario della scomparsa di Vittorio Puccini

Il prossimo 27 novembre ricorrono ventisette anni dalla scomparsa di Vittorio Puccini, stimato commerciante barghigiano, a lungo impegnato anche nel volontariato.

La figlia Maria Rita lo ricorda con grande affetto a tutti coloro che lo conobbero e gli vollero bene.

Nel quarto anniversario della scomparsa di Ilaria De Dervi

In occasione del quarto anniversario della scomparsa della cara Ilaria De Servi Guidi, che ricorreva lo scorso 23 ottobre, i figli Giovanni e Nicola ed il marito Franco, con immenso affetto e con un ripianto che il tempo può solamente accrescere, la ricordano insieme alle loro famiglie per le sue doti di madre e di moglie esemplare.

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

FORNACI DI BARGA

All'età di 80 anni il 9 ottobre scorso si è spenta la maestra Gioia Tonelli nei Baldassini.

Lascia il marito, i figli, i nipoti, i generi, la nuora ed i parenti tutti ai quali inviamo le nostre affettuose condoglianze.

In memoria di Alberta Baldisseri e Baldo Biagioni

Questa foto, scattata nel giorno del loro 50° anniversario di matrimonio, vuole ricordare a tutti coloro che li conobbero, Alberta Baldisseri e Giovanni (Baldo) Biagioni.

Quindici anni sono passati dalla scomparsa della nostra mamma, mentre dieci da quella del babbo.

Con infinito affetto

Francesca, Daniela e Paolo

Nel quarantesimo anniversario della scomparsa di Roberto Cardosi

19 novembre 1978-2018

Sei sempre nei nostri cuori, nei nostri pensieri e nei nostri ricordi.

La tua famiglia

SE N'È ANDATO FRANCESCO ARRIGHI

La nostra comunità in Scozia ha perso una figura che a noi era tanto cara, ma anche ai tanti che lo conoscevano. Il 22 settembre scorso improvvisamente ci ha lasciato il ristoratore bargo-scozzese Francesco Arrighi, anche conosciuto come Frank, amato marito della defunta Veronica, e molto amato padre di Chiara, Michele e Lidia oltre che nonno amatissimo ed amorevole.

Francesco era una persona a cui volevamo bene, amico di questo giornale; era molto legato a Barga che non mancava mai di ricordare. Ed a Barga sono molto legati i suoi figli che spesso incontriamo durante i mesi estivi. Di lui, e siamo certi che questo gli farà molto piacere ovunque si trovi, ricordiamo la sua grande passione anche per i colori nerazzurri, per l'Inter; una fede custodita e tramandata da diverse generazioni nella famiglia Arrighi originaria naturalmente di Barga.

In Scozia, con il figlio Michele, aveva anche dato vita anche all'Inter Club Glasgow tanto che di lui si occupò anche il sito FC Internews.com.

Nell'annunciare della sua scomparsa, Il Giornale di Barga si sente vicini ai figli, alle loro famiglie e ai parenti tutti ai quali invia le sue affettuose condoglianze.



Foto fcinternews.com

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.

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

La Luna
con un'offerta esclusiva.



Tua con il
66%
di sconto

*Macchina funzionante solo con capsule smart.

IL MIO CAFFÈ
Caffitaly System
Shop Lucca
Viale
San Concordio, 398

Caffitaly
system
Caffitaly System
Shop Lucca
Via
Borgo Giannotti, 327
LUCCA

Funzionante solo con le
nuove capsule smart

Nuova macchina smart
Luna Caffitaly*

A soli **49.90€**

anziché **149€** con l'acquisto di almeno **50 capsule smart.**

L'Agraria snc
Caffitaly System Shop
Località Frascone
55051 Mologno
LUCCA

Caffitaly
system

Offerta valida fino al 6 gennaio 2019. Regolamento disponibile sul sito www.caffitaly.com
L'immagine è puramente indicativa e non riprodotte esattamente i prodotti oggetto della promozione.

BARGHIGIANI AI TEMPI DELLA NAJA



BARGA - Barghigiani ai tempi della naja Si chiama così la mostra che rientra tra le iniziative che l'Associazione Militari in Congedo di Barga, congiuntamente al Gruppo di Barga dell'Associazione Nazionale Alpini e alle altre Associazioni d'Arma presenti sul territorio comunale, ha varato per domenica 28 ottobre quale primo evento per le celebrazioni del centenario della fine della Prima Guerra Mondiale.

La mostra è stata inaugurata insieme ad un'altra esposizione riguardante specificatamente la "Grande Guerra" ed era ospitata presso il museo "Stanze della memoria" di Barga

Barghigiani al tempo della naja, vede in mostra cimeli, uniformi, copricapo e oggettistica varia riguardante il Servizio Militare di Leva degli abitanti del comune di Barga. In esposizione anche le fotografie dei barghigiani che hanno prestato il servizio di leva, che li ritraevano in divisa o durante le attività legate comunque al servizio di leva.

IV NOVEMBRE 1918 – IV NOVEMBRE 2018

Le celebrazioni del centenario

BARGA - La ricorrenza del IV Novembre, la fine della Grande Guerra, ma anche la festa delle forze armate italiane, ha visto quest'anno un programma davvero molto ricco nel nostro comune, per celebrare il centenario



La fine della prima guerra mondiale. Di tante iniziative parliamo a parte, ma ci premeva sottolineare anche l'impegno particolare delle associazioni di categoria del territorio: Alpini, Marinai e Carabinieri e l'associazione Militari in congedo di Barga, d'intesa con il comune, che si sono dati molto da fare: sabato 3 novembre c'è stata la deposizione delle corone e resa degli Onori ai Caduti, presso i cippi e le targhe commemorative situate nelle varie frazioni del comune di Barga. Grazie agli Alpini, in via Leo Giuliani è stata posta anche una piccola targa che ricorda il sacrificio sul fronte proprio di Leo Giuliani, morto in guerra il 16 settembre del 1916; una targa con le parole di Adolfo Zerboglio: "Forse il più Piccolo, forse il più Grande di tutti".

Corone di alloro e gli onori ai caduti sono state recate da Renasio fino a Filecchio, Loppia, Ponte all'Ania, Fornaci, Castelvecchio, Sommocolonia, Tiglio, San Pietro in Campo e a poi a Barga, nei diversi luoghi in cui si ricorda la Prima Guerra Mondiale. Ed al cimitero di Barga dove c'è la lapide con tutti i nomi dei 173 caduti nella Grande Guerra; tutti i caduti, in una cerimonia semplice, ma toccante, accompagnata dai rintocchi delle campane del Duomo di Barga, sono stati poi chiamati all'appello domenica 4 novembre nel piazzale della Vittoria alla presenza di autorità civili e militari e delle associazioni dei militari in congedo di tutte le armi.

In piazza della Vittoria, sempre il sabato, c'è stato anche un picchetto di onore presso il monumento ai caduti che è andato avanti fino alla mezzanotte e che si era aperto alle 15, ora in cui era stato firmato l'armistizio.

Domenica 4 Novembre, a Fornaci di Barga presso la chiesa del Cristo Redentore una santa messa ed a seguire un corteo dei partecipanti alla volta del Monumento ai Caduti di Piazza IV Novembre, dove si è tenuto l'alzabandiera, la resa degli Onori ai Caduti e la deposizione di una corona di alloro con lettura del Bollettino della Vittoria del Generale Armando Diaz. Nella stessa giornata, ma a Barga, un corteo di autorità civili e militari accompagnato dalla Banda di Barga si è recato a rendere gli onori ed a deporre una corona al Monumento ai Caduti di Piazza della Vittoria, nell'ora in cui l'armistizio era stato reso noto nello stesso giorno di cento anni fa.

A chiudere le celebrazioni, alle 16 (ora effettiva del cessate il fuoco sul fronte) l'ammaina bandiera.

**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

GRAZIE ALLA FONDAZIONE RICCI NEL CENTENARIO DELL'ARMISTIZIO

Un bell'omaggio alla storia locale della Grande Guerra

BARGA - Sabato 20 ottobre la Fondazione Ricci Onlus di Barga e la locale sezione dell'Istituto Storico Lucchese hanno aperto ufficialmente sul territorio le celebrazioni per i cento anni dalla conclusione del primo conflitto mondiale (4 novembre 1918 - 4 novembre 2018). Lo hanno fatto con un convegno di studi e l'apertura di una mostra, entrambi gremiti e molto apprezzati. La mattinata, aperta dalla Presidente della Fondazione Cristiana Ricci, ha visto gli interventi del prof. Umberto Sereni, che ha delineato il quadro storico italiano negli anni della Grande Guerra, del col. Vittorio Lino Biondi con un intervento sul soldato italiano durante il conflitto, della prof.ssa Natalia Sereni che ha delineato il peculiare rapporto degli emigrati della Valle del Serchio con la madre patria durante e dopo la guerra, e di Pier Giuliano Cecchi che ha tracciato una geografia delle lapidi e dei monumenti memoriali presenti nel barghigiano.

Tra le ricorrenze ricordate, anche i 100 anni dell'asilo Giovanni Pascoli di Fornaci di Barga. È questa infatti una delle ricorrenze che coincidono con il termine della Grande Guerra affrontato dalla iniziativa della Fondazione Ricci per celebrare cento anni dall'armistizio. Uno dei segni più concreti del passaggio della Grande Guerra sul territorio barghigiano è stata la fondazione dell'Istituto Giovanni Pascoli, il cui complesso è tutt'oggi esistente e utilizzato per attività del settore sanitario.

L'Istituto nacque dalla volontà di Luigi Orlando, proprietario della SMI, che lo fondò come Asilo per gli Orfani di Guerra, avendo già creato nel 1917 all'interno della stessa SMI, un Comitato Assistenza Pro Orfani. Fu proprio nel seno del consiglio di amministrazione del comitato che la sera del 4 novembre Luigi Orlando lesse il Bollettino della Vittoria e annunciò la futura costruzione dell'asilo, intitolato al nome del poeta Giovanni Pascoli. Già domenica 17 novembre si ebbe la posa della prima pietra per mano del vescovo di Pisa cardinal Maffi.

A questi interessanti contributi è seguita, alla presenza del senatore Andrea Marcucci, l'inaugurazione della mostra "Grande Guerra: la stampa ritrovata", curata da Nazareno Giusti, Sara Moscardini e Ivano Stefani. Perno della mostra sono stati da una parte gli originali della "Domenica del Corriere" dell'epoca, con le bellissime illustrazioni di Achille Beltrame; dall'altra, i giornali che nel periodo '15-'18 si pubblicarono in Valle del Serchio: "La Squilla Apuana", "Il Camporgiano", "Il volere d'Italia", "La Corsonna", "La Gazzetta di Barga", "L'arregno", "Il Corriere di Garfagnana", "Il Serchio" sono testate giornalistiche che dimostrano come un evento di portata mondiale ebbe ricadute dirette anche nella più stretta storia locale. A ciò si aggiungevano poi fotografie di soldati barghigiani e garfagnini, cartoline d'epoca, le opere artistiche di Balduini, Magri, Vittorini, Cordati, cimeli, i monumenti e le memorie dei caduti e molto altro ancora. Di alcuni di questi giornali si era persa la memoria.

In mostra anche diverse fotografie sia di Barghigiani al fronte, recuperate dall'archivio Pietro Rigali, sia di monumenti alla memoria dei caduti, per concludere il centenario della grande guerra con un percorso che ben evidenzia come un evento di portata mondiale sia arrivato ad interessare anche frazioni molto piccole del territorio.

Armi, divise e attrezzatura militare originale si affiancavano a periodici, cartoline e foto. Tutti gli oggetti militari sono stati messi a disposizione dall'Associazione Linea Gotica della Lucchesia su interessamento del Col. (Ris.) Vittorio Lino Biondi, esperto di storia militare che ha anche curato il loro allestimento.

La Fondazione Ricci e i curatori ringraziano per la collaborazione e i materiali, oltre ai soggetti coinvolti nell'organizzazione e nel sostegno, anche l'associazione "Perché la Tradizione ritorni - La Befana" (Archivio Pietro Rigali), la biblioteca comunale di Barga, la Pro Loco di Castelnuovo Garfagnana, nella persona del presidente Silvio Fioravanti, Cesare Baldassarri, Giovanna Bellora, Stefania Bernardini e Daniele Buonaccorsi, il col.(ris.) Vittorio Lino Biondi, Pier Giuliano Cecchi, KME Group, Antonio Nardini, Francesca Nardini, Natalia Sereni, Umberto Sereni, Lucia Stefani e Francesca Dini, Giovanna Tassoni, Cristian Tognarelli, Pier Luigi Tortelli, Liana Bartolomei e Elsa Da Prato.



CENTENARIO GRANDE GUERRA

Per la memoria di Enzo Zerboglio



BARGA - Anche il Gruppo Alpini di Barga, sotto la guida del suo capogruppo Andrea Bertolini, è stato parte attiva nell'ambito delle celebrazioni organizzate a Barga per celebrare il centenario della conclusione della Grande Guerra. Sabato 20 ottobre, presso il cimitero di Barga, è stato commemorato Vincenzo Zerboglio, figlio del barghigiano d'elezione senatore Adolfo, decorato di medaglia d'oro del valor militare dopo la morte sul Monte Solarolo, avvenuta il 26 ottobre 1918, pochi giorni prima della fine della guerra, per ferite riportate in combattimento.

Sulla tomba che ospita le spoglie della famiglia Zerboglio (mentre il giovane Enzo riposa a Bassano del Grappa) gli Alpini, guidati dal capogruppo Bertolini e assieme al Sindaco Bonini, hanno deposto dei mazzi tricolori di fiori; a commemorare il giovane caduto sono stati i rappresentanti della sezione e lo storico Pier Giuliano Cecchi.

ELEZIONI AMMINISTRATIVE

Lavori in corso per il sindaco che verrà

BARGA - A poco più di sei mesi dalla conclusione del secondo ed ultimo mandato amministrativo a guida del sindaco Marco Bonini ancora non si riescono ad intravedere con chiarezza su Barga le strategie che le varie forze politiche seguiranno per dare l'assalto allo scranno più alto di Palazzo Pancrazi. Se ancora s'attendono le prime mosse sulla "scacchiera" della politica barghigiana appare invece ben chiaro quale sarà l'argomento principe che potrebbe scompaginare il quadro delle forze in campo oltre a monopolizzare inevitabilmente il dibattito della campagna elettorale: l'accessissima discussione legata al piano di rilancio della KME di Fornaci di Barga.

Sul fronte del centro-sinistra (PD e Rifondazione Comunista - rappresentate anche in consiglio comunale - ed altri partiti della sinistra radicale) la posizione rispetto a tale progetto appare sostanzialmente uniforme e registra una determinata quanto difficile azione guidata dall'amministrazione cittadina e dai principali rappresentanti politici nelle istituzioni mirata a persuadere l'azienda ad orientare le proprie strategie su forme di autoproduzione di energia elettrica diverse dal tanto discusso pirogassificatore alimentato da pulper di cartiera. In casa centro-destra due sono le voci principali che si sono alzate in questi mesi e fra loro discordanti: da una parte Lega e Forza Italia che fin dalla prima ora hanno manifestato un'evidente apertura e comunque una posizione più attendista rispetto ai progetti di KME, dall'altra Fratelli d'Italia, Casapound oltre a personali prese di posizione di singoli personaggi della destra locale fermamente contrari al piano aziendale. In un tattico surplacce appare invece il Movimento 5 Stelle che, seppur fin dalla prima ora abbia assunto una posizione di contrarietà rispetto al progetto di KME, ancora oggi su Barga sembra non sia

riuscito ad organizzare un gruppo dirigente locale in grado di inserirsi con autorevolezza nel dibattito politico valligiano nonostante le ottime performance registrate anche alle ultime elezioni politiche. Non sembra, ma non è detto che questo non accada e che i grillino non tirino fuori presto il cosiddetto coniglio dal cilindro, magari associandosi a liste civiche.

Ulteriori variabili a rendere ancora incerto il quadro potrebbero essere rappresentate proprio dai movimenti civici che, se intendessero trasformarsi in soggetti elettorali, potrebbero ulteriormente radicalizzare il confronto; ci riferiamo naturalmente a "La Libellula" forte della partecipatissima manifestazione del 13 ottobre scorso come pure al gruppo dei lavoratori KME che in queste settimane hanno con forza fatto sentire la loro voce.

Proviamo quindi ad azzardare uno scenario possibile per le amministrative della prossima primavera dando quasi per certo che tutte le forze politiche in campo cercheranno di costruire liste civiche e quindi di intercettare nelle loro compagini anche molti concittadini non direttamente riconducibili a partiti.

Nel centro-sinistra la convivenza armonica di questi ultimi dieci anni in amministrazione ed un simile punto di vista sulla questione KME potrebbe far presagire ad una possibile alleanza elettorale; più difficile invece lo scouting del candidato sindaco per il quale da più parti si comincia a parlare con insistenza di elezioni primarie fra i profili più gettonati - sarebbe anche questo il primo esperimento su Barga -.

Le voci vedrebbero sulla lista possibile i nomi di Caterina Campani, Nicola Boggi, Vittorio Salotti ed anche Pietro Onesti, ma non è detto che escano altri nomi espressione della società civile.



Nel centro-destra le posizioni assolutamente divaricate sulla vicenda KME farebbero pensare ad un accordo quasi impossibile, anche se storicamente i partiti che ne fanno parte hanno sempre dimostrato grandi capacità di superare le differenze programmatiche e di assicurare quindi un'assoluta coesione elettorale. Lega e Forza Italia potrebbero convergere sul nome che è emerso, ma assolutamente non confermato, di Ivano Carlesi, ma anche qui potrebbe presto spuntare un altro nome diverso. Certo non dovrebbe essere della partita, con una alleanza con questi gruppi, Fratelli d'Italia di cui si attendono le mosse.

Più difficile pensare alla trasformazione in cartelli elettorali di lavoratori od ambientalisti - anche se la nascita di una lista ambientalista radicale sarebbe forse l'ipotesi più gradita ai grillini provinciali - vista l'eterogeneità di queste due gruppi che comunque, è facile presagire, riusciranno a condizionare la corsa per la guida del comune nella veste di "pesanti" portatori di interesse.

Tra gli outsider di cui si parla da settimane anche l'attuale presidente dell'ASBUC Francesco Feniello. Potrebbe essere lui a capo di una lista civica trasversale che potrebbe raccogliere anche i voti della protesta contro il pirogassificatore? Voci per il momento. Peraltro non confermate. Ma se ne continua a parlare.

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

IDEA PIERONI DECIMA ALLE OLIMPIADI

BUENOS AIRES - Deciso riscatto di Idea Pieroni dopo una prima gara non andata benissimo, nella seconda gara delle olimpiadi giovanili in Argentina andate in scena a metà ottobre. La saltatrice di casa nostra ha saltato 1,76 (a soli tre centimetri dal personale), classificandosi al decimo posto quindi in gara 2 e nel computo totale delle prestazioni delle due gare a cui ha partecipato.

Pur con tutte le difficoltà e le pressioni dovute al contesto infatti, Idea ha saputo difendere egregiamente la maglia azzurra mostrando una progressione palpabile tra gara 1 e gara 2: se nella prima infatti la sua prestazione, non è andata al meglio, la portabandiera barghigiana ha saputo approfittare dell'innovativa formula olimpica che prevede due gare a distanza di alcuni giorni per recuperare concentrazione e motivazione, andando ad esibirsi in gara 2 con un ben più soddisfacente 1,76. Si chiude così, molto bene, l'esordio olimpico di Idea attesa ora dal lavoro invernale in preparazione per nuovi traguardi nel 2019. Brava.



TUTTO PRONTO PER LA VENTISETTESIMA EDIZIONE DEL RALLY "IL CIOCCETTO"

IL CIOCCO - Puntuale come tutti gli anni, sotto l'albero di Natale, i rallisti ritroveranno il Ciocchetto Rally Event. Che si ripropone, per la ventisettesima volta nella sua storia, quest'anno nella data del 22 e 23 dicembre. Un curriculum lungo e prestigioso, quello del rally natalizio per antonomasia, primo a "osare" una data inconsueta nel calendario rallistico, quello della settimana che precede il 25 dicembre, divenuta nel tempo affollata di altre manifestazioni. Ma "Il Ciocchetto" rimane "Il Ciocchetto". La gara è stata anche inserita nelle "attività sperimentali" della Federazione e si chiama oggi Il Ciocchetto Rally Event.

Le tradizionali luci natalizie della tenuta Il Ciocco accoglieranno un'edizione de Il Ciocchetto Rally Event che propone una struttura rinnovata, rispetto alle ultime edizioni. Non ci sarà più il "Master Ciocchetto", conclusione dell'evento, sostituito, in chiusura delle due tappe del sabato e della domenica, da una Super Prova Speciale, che verrà disputata da tutti gli equipaggi in gara. A queste due "super-prove", si aggiungono tre speciali da ripetere in tappa 1 e altre tre, diverse, ancora da percorrere due volte, in tappa 2.

Partenza del Ciocchetto Rally Event sabato 22 dicembre alle ore 13.00 dal Ciocco, con arrivo alle ore 19.45. Seconda frazione alla domenica, con start alle ore 7.30 e arrivo finale alle 13.45.



PAOLO GAS: 61 ANNI E ANCORA CAMPIONE

BARGA - Per Paolo Marchetti, da tutti conosciuto come il Paolo Gas, cresciuto a pane e corse in moto, le imprese non finiscono mai. A 61 anni compiuti ha ancora qualche cosa da dire e da insegnare a piloti ben più giovani e fieri. Lo dimostra il nuovo grande risultato ottenuto al Campionato Italiano di corsa in salita, categoria moto d'epoca e al Campionato italiano di corsa su pista sempre con moto d'epoca. Vincendo l'ultima gara in pista a Misano nelle settimane scorse, si è laureato vice campione italiano sia nella categoria pista che in quella delle corse in salita. Peraltro non disputando tutte e cinque le prove in programma, ma solo 3 gare su 5!



"Non mi spaventa l'età ed il fatto che gli altri concorrenti abbiamo diversi anni in meno - ci dice Paolo - perché l'importante è avere una grande passione per la moto e soprattutto per correre veloce quello che conta non è dare gas, ma esperienza e tecnica".

Titolare del bar Paolo Gas sul Fosso a Barga, per lui la moto è una filosofia di vita. Gareggia con il team Perla del Tirreno, nella categoria 250 due tempi con una Benelli d'epoca che cura come un gioiello prezioso. E che prepara insieme al figlio Niccolò. Da ricordare negli ultimi anni, il secondo posto nel Gruppo 5 classe 175, conquistato nel 2013 ai campionati di corsa in salita su moto d'epoca e lo scorso anno i due terzi posti nella classe 175 e 250.

LE ULTIME DAI CAMPI DI CALCIO

BARGA - In seconda Categoria non vanno benissimo le nostre formazioni impegnate nei campionati dilettanti, con il Fornaci fanalino di coda del campionato con soli due punti in classifica ed un andamento condizionato da infortuni e sfortuna. Il Barga di punti ne ha cinque e staziona anch'esso in bassa classifica, attraversando un momento non positivo dal punto di vista dei risultati, anche se le prestazioni non sono mai state deludenti. Da registrare anche il ritorno dopo due anni del derby con il Fornaci andato in scena a Barga il 28 ottobre. La partita è finita 0-0 in un match dove c'è stato tanto agonismo, ma poco o nulla dal punto di vista tecnico. In terza categoria, il Filecchio pur con qualche punto perso di troppo rimane agganciato al gruppo delle pretendenti ad un posto ai play off.

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

ATLETICA LEGGERA NEWS



BARGA - Nell'ultimo fine settimana di settembre prestazioni memorabili nell'atletica leggera per i ragazzi del Gruppo Marciatori Barga. Anzitutto un altro alloro toscano per l'atletica nostrana ad opera di Giovanni Cella che con un impressionante lancio a 14.09, ha vinto il titolo regionale nel getto del peso ragazzi a Campi Bisenzio. Stessa gara e terzo posto per Luca Greppi anche lui al record personale. Nella gara del peso femminile ancora podio, con il quinto posto, per Gicel Turri che arriva ad uguagliare il personale pure nei 60 ostacoli. Impegnati poi a Livorno, in maglia Virtus Lucca, ennesima vittoria nell'alto per Idea Pieroni e prestazioni da record personale per Sebastian Giunta nel giavellotto e nel disco. Daiana Parducci ha egregiamente difeso i colori lucchesi nel martello e nel peso raggiungendo il sesto posto mentre Clarice Gigli è giunta buona quinta in una gara molto tattica degli 800. Altra graditissima e importante notizia è giunta da Modena dove era in programma il cds nazionale master: Fabrizio Boggi ha portato il suo record nel salto in alto alla strabiliante misura di 1.69: da considerare che il "dentista volante" è portatore (sano) di 54 primavere per cui la sua vittoria nella categoria 50-55 anni, con questa prestazione, ha una grande rilevanza internazionale.

GREPPI E CELLA FORMIDABILI A CAMPI BISENZIO - Memorabile gara di getto del peso al Campionato di Società ragazzi/e (12-13 anni) di atletica leggera a Campi Bisenzio il 7 ottobre scorso, dove tre atleti del Gruppo Marciatori Barga erano invitati per essere nei primi dieci in toscana. Luca Greppi ha vinto la gara di getto del peso con la misura di 15.29, migliore prestazione toscana 2018. Al terzo posto nella stessa gara il campione toscano Giovanni Cella con una misura prossima al suo personale di 14.09. Queste prestazioni hanno posto i lanciatori del Gruppo nei primi dieci in Italia nella categoria ragazzi con, addirittura, Luca Greppi al terzo posto! Ottima poi la prova della nostra velocista Francesca Marchetti che è giunta sesta in finale, con il tempo di 8.6, sui 60 piani.

BIAGI A CHICAGO CON L'ITALRUGBY

CHICAGO - In un altro luogo simbolo dell'emigrazione barghigiana quale è Chicago, dove nel secolo scorso è stata formata una grande comunità bargo-chicagoiana, nei giorni scorsi anche un altro figlio della nostra emigrazione è stato protagonista di un importante evento sportivo. Al mitico stadio *Soldier Field*, nel test match inaugurale della finestra d'autunno tra Irlanda ed Italia di Rugby che si è giocato il 3 novembre, c'era anche il bargoscozzese George Fabio Biagi. Conor O'Shea, Commissario Tecnico della Nazionale Italiana Rugby, lo ha di nuovo scelto per dare esperienza alla formazione azzurra.

Dunque il nostro Biagi, figlio di Michael Biagi la cui famiglia ha profonde radici in quel di Saltcoats in Scozia, e di Rosanna Marini, è stato ancora tra i protagonisti che garantiscono esperienza alla Ital-rugby dove ormai è presenza fissa. E lo ha fatto in una Chicago alla quale la storia di Barga è sicuramente legata in modo significativo. Molto bene.

ALLA LAGO SANTO MOUNTAIN RACE



Stefania Giovannetti

LAGO SANTO - Domenica 14 ottobre si è svolta la seconda edizione della "Lago santo Mountain race", una gara di trail running sui sentieri del Parco del Frignano e della Valle del Serchio organizzata dal team Mud&Snow con la collaborazione di Ente Parchi Emilia Centrale, UISP Emilia Romagna, dei comuni di Pievepelago (MO) e Barga (LU), dell'ASBUC di Barga; delle guardie del Parco, dei volontari della Misericordia di Barga e di Pievepelago, del Soccorso Alpino e con il sostegno di sponsor privati.

La gara competitiva si è sviluppata su un tracciato 22 chilometri lungo un percorso ad anello con un dislivello in positivo di 1500 metri ed ha toccato anche la Vetricia.

Per quanto riguarda i risultati, da registrare il secondo posto nella categoria BF Femminile della barghigiana Stefania Giovannetti, del Gruppo Marciatori Barga, ottava nella classifica assoluta donne. Dal nostro territorio a rappresentare i colori barghigiani, hanno partecipato anche Lucia Chiappa e Roberto Agostini del Gruppo Marciatori Barga e Antonio Merrighi, mentre Marco Redini, sempre del GM Barga, aveva preso parte il giorno di sabato alla Cronoscalata che ha raggiunto il Giovo.

CASTELVECCHIO AMATORI

CASTELVECCHIO PASCOLI - Il Castelvechio Spartans ha iniziato una nuova avventura nel campionato di calcio terza serie amatori AICS. La squadra del presidentissimo Francesco Coli e del riconfermato mister Giampiero Chiesa è rimasta più o meno la stessa dello scorso anno, con gli stessi pregi e difetti, vale a dire meglio fuori che in casa. Comunque le due roboanti vittorie di fine ottobre l'avevano proiettata nell'alta classifica.

Nel frattempo sono stati fatti importanti lavori nelle adiacenze del terreno di gioco al campo dell'Impero, ad iniziare dal taglio delle piante troppo invadenti dietro le porte e l'installazione di nuovi pali e relativi fari per l'illuminazione, con la determinante collaborazione dei Gatti Randagi.

Augusto Guadagnini

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

Convenzionato LYDNESSE

siamo su Facebook

VALLE DEL SERCHIO CALCIO, LA PRESENTAZIONE UFFICIALE DEL SETTORE GIOVANILE

PIAN DI GIOVIANO - Presso il Marameo di Pian di Gioviano si è svolta ai primi di ottobre la presentazione ufficiale 2018/2019 del settore giovanile della società Valle del Serchio, nata tre stagioni fa dalla fusione tra i settori giovanili del Barga e Fornaci, con la collaborazione del Ghiviborgo. Una società ben portata avanti tra gli altri dal Presidente Moreno Pieroni, dai vice Marco Scaltritti, Piero Vanni; dal segretario Leonardo Barsotti; dal segretario amministrativo e logistica e coordinatore scuola calcio Massimo Martini Adami; dal direttore sportivo agonistica Paolo Pisani; dal responsabile tecnico scuola calcio Mariano Giuliani e da tanti bravi coach tra i quali anche esponenti di casa nostra di assoluta garanzia come Tito Fabbri, Sirio

Pellegrini, Iliano Biagioni, Ottaviano Vergamini, Roberto Barbetti, Adolfo Bertoncini e tanti altri.

Tra tesserati, allenatori e genitori più di 400 persone hanno affollato il salone Marameo. Sono state presentate tutte le annate, ben dodici, a partire dagli Allievi A del 2002 per finire ai bambini della nuova leva calcio che quest'anno per la prima volta si affacciano al gioco del calcio, nati nel 2013.

Sono più di 200 gli iscritti e tesserati per la nuova stagione 2018/2019; numeri importanti, che dimostrano come la società neroverde stia crescendo in quantità e soprattutto qualità, avendo diverse annate cresciute e rinforzate, che potranno dire la sua in questa nuova stagione.



NEL RICORDO DI GIGI CAPRONI

BARGA - Si è svolto il 29 e 30 settembre a Barga, il tradizionale Memorial in ricordo del compianto Gigi Caproni di Castelvecchio Pascoli, organizzato presso il Circolo di Tennis a Barga. Nel pomeriggio della domenica i familiari di Gigi, gli amici del tennis, insieme alle autorità, hanno poi effettuato la premiazione.

La squadra vincente è stata la squadra gialla con il punteggio 6-4 che per strana coincidenza, come ha voluto ricordare

uno di gli amici di Pier Luigi, Ismaele Saisi, unendo i due numeri equivale all'anno di nascita di Gigi. La moglie Katia Adami ha consegnato i premi donati dalla famiglia ai due giocatori giovanissimi, Daniele e Leonardo, che sono stati un esempio per tutti per educazione, fair play e sportività sul campo. Va detto che come sempre il ricavato della manifestazione è stato donato ad una realtà sul territorio: la Misericordia di Castelvecchio



PALLAVOLO FORNACI: RIPARTONO I CORSI

FORNACI - Sono ripresi i corsi per avviamento allo sport della Pallavolo Fornaci, società con all'attivo alcune squadre nel settore maschile. I corsi si tengono nella palestra delle scuole elementari di Fornaci con i seguenti orari: 18,30-20 il martedì e il giovedì e dalle 18 alle 20 il venerdì. Vengono seguiti da tecnici federali. Chi volesse avvicinarsi a questo sport, fanno sapere

dalla Pallavolo Fornaci, può recarsi così in palestra nei giorni sopra indicati con un periodo di prova gratuito di 2 settimane. Tra le altre notizie relative alla Pallavolo Fornaci, il positivo avvio del campionato federale under 14 maschile. Per qualsiasi informazione è possibile contattare i seguenti numeri telefonici: 340 7600913 Barbara; 346 62234059 Max.



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**





sapori e saperi in mostra

30 novembre
1, 2 dicembre
7, 8, 9 dicembre
h. 11/20 Sab 11/21

Lucca
Real Collegio - Centro Storico

Ingresso Gratuito



#desco2018 www.ildesco.eu