

DOMENICA 9 DICEMBRE 2018

ANNO LXIX - N° 819 - € 2,70

Il Giornale di BARGA

VOCE INDIPENDENTE DI UNITÀ IDEALE CON I BARGHIGIANI ALL'ESTERO

Direz. e Amm.: Via di Borgo, 2
C.C.P. 1036775482
E-mail: redazione@gioaledibarga.it
URL: www.gioaledibarga.it

MENSILE FONDATA NEL MAGGIO 1949 DA BRUNO SERENI
Telefono e fax: 0583.723.003
Tariffa R.O.C.: Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, C1/LU.

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

Buone Feste

Foto Daniela Biagioni

Gli eventi del Natale 2018

Pagine a cura dell'ufficio cultura del Comune di Barga

TEATRO

5 DICEMBRE: OVERLOAD. Una via per codificare il contemporaneo è certamente la compagnia toscana Sotterraneo che per la stagione di prosa del Teatro dei Differenti propone questo spettacolo (ore 21,15) acuto, intelligente e divertente. Un esperimento di intertesto teatrale.

14 DICEMBRE: È QUESTA LA VITA CHE SOGNAVO DA BAMBINO. Per la stagione teatrale barghigiana al Differenti venerdì 14 dicembre è la volta di Luca Argentero al suo debutto in teatro diretto da Edoardo Leo su testo di Gianni Corsi. Un monologo con le vite straordinarie di Luigi Malabrocca, Walter Bonatti e Alberto Tomba.

MUSICA

21 DICEMBRE: Con la partecipazione della Corale di San Pietro in Campo e di Catagnana, dirette da Gabriella Pisani, dopo la novena (ore 21) si terrà nella chiesa di Catagnana un bel concerto natalizio. Ospiti speciali il baritono Bruno Caproni ed il pianista Julian Evans. Il ricavato della serata servirà per sostenere i lavori di restauro dell'oratorio del Sacro Cuore di Barga.

SHOPPING FESTIVI

8, 9, 16, 23 e 30 DICEMBRE A FORNACI: Tutti al Centro Commerciale Naturale: negozi aperti e manifestazioni a tema a cura del CIPAF - Centro Commerciale Naturale.

In piazza IV Novembre mercatino di Natale. Tutti i sabati ed i festivi Babbo Natale riceve i bimbi nel suo salotto in Piazza IV Novembre. Tutti i festivi musica ed intrattenimento. Domenica 9 dicembre in piazza IV Novembre, bomboloni, pasta fritta, mondine, vin brûlé preparati per tutti dal Gruppo Marciatori di Fornaci donatori di sangue FIDAS; sabato 22 dicembre inoltre, Fornaci 2.0 proporrà in piazza IV Novembre bomboloni, vin brûlé ed altre cose buone.

8, 9, 16, 23 e 30 DICEMBRE A BARGA: Negozi aperti anche a Barga e Ponte all'Ania

IL DOPPIO DELL'IMMACOLATA

7 DICEMBRE: non manca anche in questo 2018 uno degli appuntamenti più classici della tradizione natalizia e religiosa barghigiana. Stiamo parlando del **DOPPIO DELL'IMMACOLATA**, il tradizionale concer-

to di campane che, alla vigilia dell'Immacolata Concezione vengono suonate per un'intera ora dai valorosi campanari di Barga. Come ogni anno, dalle 21 alle 22, la squadra dei campanari di Barga, riunita al gran completo, regalerà così questa emozione immancabile per tutti i barghigiani: un vero e proprio concerto dove le tre immense campane del Duomo saranno suonate per un'ora a distesa da una squadra davvero affiatata che si darà il cambio nel difficile e faticoso compito per questo speciale concerto. In contemporanea, si terrà anche la Fiaccolata dalla chiesa dell'Annunziata.



MERCATI STRAORDINARI

16,23 DICEMBRE: MERCATO AMBULANTE STRAORDINARIO a Fornaci tra Piazzale don Minzoni, via Medi, via dante Alighieri

9 DICEMBRE: dedicato ovviamente al Natale ed ai prodotti di artigianato natalizi per un regalo originale sarà l'edizione di dicembre del **MERCATINO DI BARGA**. L'appuntamento nel centro storico per tutta la giornata.

SHOPPING DI NOTTE

21, 22 E 23 DICEMBRE: Shopping di notte e non solo. A cura del CIPAF a Fornaci apertura no-stop anche dalle 21 alle 24: animazione, gastronomia. **NEGOZI APERTI** la sera del **21, 22 e 23** anche a **BARGA e PONTE ALL'ANIA**.

BARGA IN CIOCCOLATA

8, 9 DICEMBRE: Praline, torte, cioccolate calde, fondute, mousse, tavolette ripiene, liquori e tante altre produzioni artigianali a base di cioccolato. Questo sarà **BARGA IN CIOCCOLATA**, festival interamente dedicato ai maestri del cacao.

Dalle ore 10,00 alle ore 20,00 per le vie del centro storico barghigiano sarà possibile assaggiare e acquistare tante particolari specialità a base di cioccolato. Quest'anno saranno di più gli espositori con prodotti anche innovativi.

In concomitanza con "Barga in Cioccolato" saranno aperti anche diversi stand artigianali dedicati al Natale.

VARIE

7 DICEMBRE: presso la biblioteca comunale Rosselli di Barga, alle 16,30, conferenza "Le Terre Robbiane di Barga. Una storia di arte e di fede". Relatore il dottor Leonardo Conti; introduce la dottoressa Maria Pia Baroncelli. Il tutto organizzato da Fondazione Ricci e Istituto Storico in collaborazione con Unitre Barga

8 DICEMBRE: in località Vicari, a Filecchio tradizionale festa sotto l'albero, davanti al presepe, degli abitanti della zona (alle 20,00).

DEGUSTAZIONE CASTAGNACCIO

15 DICEMBRE: dalle 18, piazza Salvo salvi, degustazione Castagnaccio e Trofeo "il castagnaccio" a cura dell'associazione Lake Angels. Sarà il pubblico a decretare il castagnaccio più buono tra quelli in gara.

Il trofeo è intitolato a Natale Bertolini, figura indimenticata della "vecchia Barga".

NATALE INSIEME CON IL GVS

15 DICEMBRE: al teatro dei Differenti (ore 21), spettacolo con **SMASKERANDO: THE SOUND OF MUSICAL ALL'INSEGNA DELLA MUSICA**, un viaggio fra canzoni e coreografie che condurrà lo spettatore alla scoperta dei personaggi e dei brani che hanno segnato la storia del Musical Theatre.

Le offerte raccolte saranno utilizzate per l'acquisto del nuovo pullmino del Gruppo Volontari della Solidarietà, gara in cui sono impegnate diverse associazioni.

MONDIALSABBIA
calcestruzzi
MOLOGNO BARGA TEL.0583 710207

Calcestruzzi alleggeriti - Leca- Polistirolo
solai, intercapedini, sottotetti, isolamento termico acustico

Calcestruzzo architettonico colorato
viali, piazzali, strade

CALCESTRUZZO E INNOVAZIONE



Augura alla gentile clientela ed ai lettori 'BUONE FESTE'

MARCIA DELLA SOLIDARIETÀ

15 DICEMBRE. Il 15 dicembre a Fornaci di Barga (ritrovo alle 14,30 in Piazza IV Novembre e ritorno in piazza), l'iniziativa promossa dal Gruppo Podistico Donatori di sangue di Bolognana con finalità sociali e benefiche, **LA MARCIA DELLA SOLIDARIETÀ**, valevole per il 2° trofeo in ricordo di Antonio Cecchini. Due i percorsi possibili, 3 e 7 km.

FIACCOLATA IN MOTO E VESPA

16 DICEMBRE: Questa è la dodicesima edizione per la **FIACCOLATA IN VESPA/MOTO** organizzata dal Vespa Club Barga. Partenza ed arrivo presso il piazzale Matteotti e giro nelle vie del paese. Alle 21, benedizione delle moto da parte del proposto di Barga. Tutte le due ruote a motore possono partecipare.

IL PRESEPE VIVENTE

23 DICEMBRE: domenica 23 dicembre torna la tradizione del **PRESEPE VIVENTE**, giunto quest'anno alla edizione numero 38. Duecento figuranti, numerosi antichi mestieri rievocati, faranno da cornice al passaggio della sacra famiglia, che alle 20.00 partirà da un percorso che da Porta Reale percorrerà via di Solco, Piazza SS. Annunziata, via del Pretorio, via delle Mura per poi salire in Duomo, dove si svolgerà la scena della Natività.

LA BATTAGLIA DI SOMMOCOLONIA

26 DICEMBRE: Celebrazione per il 74° anniversario della **BATTAGLIA DI SOMMOCOLONIA** (26 dicembre 1944 - 26 dicembre 2018).

Alle 10,30 si terrà una santa messa in suffragio di tutti i defunti della battaglia, civili, partigiani e militari. A seguire deposizione di corone presso il monumento ai caduti in Piazza della Chiesa ed in loc. Monticino al monumento ai martiri della battaglia.

TOMBOLA DI SANTO STEFANO

26 DICEMBRE: una **TOMBOLA** è in programma nel pomeriggio a Castelvecchio Pascoli a cura di Misericordia e dei Donatori di San-



Foto Massimo Pia

gue di Castelvecchio. Appuntamento presso la sede della Misericordia, ex scuole elementari.

CONCERTO DI CAPODANNO

1 GENNAIO 2019: Immane l'appuntamento con il **CONCERTO DI CAPODANNO AL CIOCCO** (martedì 1 gennaio 2019).

A partire dalle 17,30, sul palco dell'Auditorium Theatre, uno strepitoso concerto. L'iniziativa, giunta alla sua 20° edizione, per l'occasione sarà dedicata alla musica swing ed avrà anche quest'anno una forte connotazione solidale: il ricavato della vendita dei biglietti verrà devoluto in beneficenza.

FESTA DELLA BEFANA

5 GENNAIO 2019: per la **VIGILIA DELLA BEFANA** le principali celebrazioni si terranno a Barga. Nel pomeriggio festa dedicata ai più piccoli ed i canti di questua. La sera, ritrovo dei gruppi mascherati in piazza Angelio. Gli appuntamenti sono a cura dell'Associazione La Befana, Pro Loco e Comune di Barga e anche il valido supporto della Associazione Barga Artigiani Commercianti. I canti di questua dei giovani, ed i gruppi che la sera della vigilia porteranno la befana ai piccini

sono naturalmente previsti anche per le vie di Filecchio, Pedona, Ponte all'Ania, ma anche a Fornaci da qualche anni c'è una intensa ripresa della tradizione e poi ancora ad Albiano e a Castelvecchio Pascoli. A Castelvecchio Pascoli da ricordare il 5 gennaio anche il tradizionale "Veglione della Scopa d'Oro" e che si svolge nella bella sede dell'Auditorium del Ciocco.

6 GENNAIO 2019: a Fornaci, nella chiesa del SS. Nome di Maria, in Fornaci Vecchia, verrà riproposto **OMAGGIO A GESÙ BAMBINO:** musica, canti, riflessioni sulla festa dell'Epifania. Il tutto a cura dei ragazzi del catechismo ed allestito dagli attivi collaboratori dell'Unità Pastorale. Tornerà anche l'appuntamento nella chiesa di Tiglio, con i bambini che reciteranno **POESIE DAVANTI AL PRESEPE.** A San Pietro in Campo, il giorno dell'Epifania, torna l'iniziativa del Comitato Paesano: un grande gruppo di befana e befanotti per raccogliere offerte e doni da devolvere in beneficenza. Così anche a Mologno, sempre a cura del comitato paesano locale. Per il giorno 6 non è poi da mancare l'ultimo **SALUTO CON LA BEFANA** che riceverà tutti, grandi e piccini, presso la sua casina a Pegnana. Si comincia dalle 14.

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



Dott. Umberto Carrara
Fisioterapista
+39 349-8103559



FISIOTHERAPY
Studio di Fisioterapia

Augura a tutti Buone Feste

Si riceve su appuntamento
Trattamenti domiciliari in caso di necessità
Via della Stazione, 27 Mologno (Barga)



Dott.ssa Silvia Nadalini
Fisioterapista
+39 331-7353704



CAFFE' PASTICCERIA

De Servi

FORNACI DI BARGA - Piazza monsignor Lido Ferretti, Loc. Due Strade | tel. 0583 708426



Il Natale di Valentino

di Vincenzo Pardini

Gulì abbaia con insistenza, ignorando i richiami di Maria e di Giovanni che, seduti nel soggiorno, fumavano il sigaro Toscano. Come ogni sera, ne dividevano uno in due parti; Giovanni acceso il suo, faceva altrettanto a quello di Maria.

Era la sera di Natale. Faceva freddo, e il caminetto acceso non bastava a riscaldare il soggiorno. Sarebbero andati in cucina, non fossero stati preoccupati dell'abbaio del cane. Giovanni disse che poteva trattarsi di una volpe o di un gatto che, talvolta, indugiava nel giardino. Sere prima, dall'altana, aveva veduto una grossa volpe passeggiare sulla neve attorno ai muri della casa, come fosse stata alla ricerca di qualcosa. Camminava a piccoli passi, la coda abbassata a terra, il naso incollato al suolo. Uno spettacolo a cui non aveva mai assistito. Tutto attorno, sotto il cielo della Luna, si innalzavano

promontori e montagne, ma in quegli istanti il centro del mondo, quell'atomo opaco del male, come lo aveva definito in una poesia, era la volpe che fiutava la neve gelata, traendone chissà quali umori. Maria convenne che, per accertarsi di cosa stesse avvenendo fuori, era il caso di dare un'occhiata.

Giovanni, guardando le volute del fumo disperdersi verso il soffitto, annuì. Non fumavano mai i sigari per intero: i mozziconi, essiccati, Giovanni li avrebbe messi nella pipa mescolati a frammenti di cioccolato. Gulì, muso accostato alla porta, continuava ad abbaire.

Dietro la legnaia, si trovava Valentino, un bimbo del contado. I suoi genitori, influenzati, gli avevano detto di trascorrere Natale dai parenti. Ma uscito di casa, a Valentino venne l'idea di andare dai Pascoli. Sovente, quando sorvegliava le pecore, quei due si-

gnori l'avevano ospitato, offrendogli cibo. Un giorno il professore, come lo chiamavano tutti, lo incaricò di prendergli il giornale e i sigari all'Osteria del Platano. Pensò, allora, che avrebbero potuto accoglierlo anche la sera di Natale. Ma non si decideva a bussare alla porta: gli abbaio del cane lo impaurivano. Infine la porta si aprì e Gulì, seguito da Maria, gli corse incontro. Valentino gridando "Sono io!", uscì da dietro la legnaia. Maria lo ricevé con un "Vieni, Valentino". Intirizzito, seguì la donna fino in cucina, dove c'era profumo di vivande. Al lume di una lampada a canfino, Maria gli indicò il tavolo: che si sedesse; e, in breve, gli servì del cibo: zuppa, fagioli e formaggio. Valentino, mangiando, gli raccontò dei genitori ammalati, e dell'idea di trascorrere Natale da loro. Maria, commossa, gli rispose che ne era ben contenta. Poteva restare quanto voleva.

*Maria Cristina e Maria
parrucchiere Unisex*

via Piero Gobetti 21, Barga - 346 9489047

*Augurando Buone Feste
vi aspettiamo
con tante iniziative
per voi e la vostra famiglia*

A FORNACI IL DISCOUNT ALIMENTARE



*... la spesa conveniente
... la spesa intelligente*

Sabato 8 dicembre e domeniche 9 e 16 dicembre

aperto dalle 8,30 alle 13

domenica 23 e domenica 30 dicembre

aperto tutto il giorno

Via della Repubblica
Fornaci di Barga (Lu)
Tel. 0583 75373



*augura a tutti i clienti
ed ai lettori del Giornale di Barga*



BUONE FESTE!



Cenato, invitò Valentino a salutare il professore. Lui ne avrebbe fatto a meno. Il professore, grande e grosso, sebbene sorridente, gli poneva, sempre, delle domande, tra cui quella se gli sarebbe piaciuto studiare. Salite le scale fu sull'ingresso di una grande sala; dietro una scrivania c'era il professore: stava a capo chino e teneva in una mano qualcosa. Valentino capì: scriveva come faceva il mugnaio quando, su dei pezzi di carta gialla, segnava il peso del grano che gli era stato portato a macinare. Alzato il capo, il professore, come vedesse un fantasma, stupefatto, gli chiese: "Tu qui? Cosa è successo?". Valentino ripeté quanto raccontato a Maria. Il poeta, socchiusi gli occhi, rispose: "Capisco, capisco. Almeno la notte di Natale volevi compagnia. Sei il benvenuto". Così dicendo il professore si alzò, e scesero in cucina. Maria stava preparandosi per andare alla Messa di mezzanotte. Chiese a Valentino se voleva accompagnarla. Ma lui era stanco e assonnato; e bastò un suo sguardo per farsi capire. Il poeta, rivolto a Maria: "Vai pure. Il piccolo è compito mio. Vuole dormire e sognare". Così dicendo, gli fece strada nella camera degli ospiti. Spogliatosi, Valentino entrò sotto le coltri. Fu allora che il professore prese a raccontargli: "Un vecchio e un bambino, un giorno si incontrarono ai piedi di una montagna incantata, forse la Pania. Divenuti amici andarono..." Ma le altre parole della favola a Valentino giungevano confuse e sfumate. Nitide, ma non saprà mai se dormiva o sognava, gli vennero queste: "Don ...Don E mi dicono, Dormi/mi cantano, Dormi! Sussurrano,/Dormi! bisbigliano, Dormi!/là, voci di tenebra azzurra..."

Un Natale, quello, che Valentino non avrebbe mai dimenticato: lui, i Pascoli e Gulì.



Lavoro nei campi (foto di Giovanni Pascoli)



Buone Feste

NOTINI

GIOIELLERIA - OTTICA

BARGA, Via Pascoli, 39 Tel. 0583 723203

FORNACI, Via della Repubblica, 134 Tel. 0583 709918

CASTELNUOVO GARFAGNANA, Via F. Testi, 4 Tel. 0583 644615

CASTELNUOVO GARFAGNANA, Piazza Umberto I Tel. 0583 639561

La storia del monumento ai caduti di Castelvecchio

di Pier Giuliano Cecchi

Il monumento è posto sulla piazzetta della chiesa di San Niccolò, che sta sul colle dei Caproni, vicino al giardino di Casa Pascoli e ricorda quattro Caduti di Castelvecchio. Fu ideato da Plinio Nomellini (1866 – 1943), e realizzato dal Marmista di Pietrasanta Alfredo Bottari. Nell'arca sorretta da quattro colonne, avrebbe dovuto trovare l'eterno riposo, la salma di Giovanni Pascoli, morto a Bologna il 6 aprile 1912. Idea non condivisa dalla sorella del Poeta Maria Pascoli che invece volle il fratello nella cappella della sua casa, dove ancora oggi riposa nel sarcofago scolpito da Leonardo Bistolfi (1920).

Il monumento ha una storia tutta particolare che merita di essere ricordata. L'inizio risale al 7 aprile 1912, con Agostino, figlio di Antonio Garfagnini, un vecchio allievo di Pascoli a Massa. Agostino era un ragazzo studente presso il Collegio della Badia Fiesolana di Firenze, e scrivendo le sue condoglianze a Maria Pascoli per la morte del Poeta, a nome anche dei suoi fratellini, le fa l'offerta dei marmi per la tomba; stranamente per l'età e le presunte possibilità. Intanto, dopo i funerali di Bologna, la salma di Pascoli sarà sepolta nei forni della Misericordia al cimitero di Barga e solo il 6 ottobre 1912, arriverà alla sua casa.

Dopo qualche mese rispetto a quel 7 aprile 1912, vediamo entrare in campo il padre del bambino Agostino, Antonio Garfagnini, che sull'argomento tomba Pascoli, invia alcune missive a Maria Pascoli e si apprende che Nomellini è dietro a quest'idea, che, come detto, però non sarà accettata dalla stessa Maria.

Qui occorre aprire una parentesi, per dire che Nomellini e Garfagnini, seppur ricevuta la negativa risposta di Maria Pascoli, risaputo che dal 6 ottobre 1912 la salma del fratello riposava nella cappella della sua casa senza essere accolta in un artistico monumento funebre, ancora sperano che la loro univoca idea finisse per essere accettata dalla stessa Maria. Questo almeno sino a quando il Corriere della Sera, nel 1914, non lancia l'iniziativa di una sottoscrizione per la Tomba di Pascoli, che vide l'adesione di molti barghigiani ma non del Comune di Barga, preso dalle preventivate spese per il trasporto e sistemazione del Monumento Nomellini.

In pratica dall'offerta del monumento al ricordato 1914 sono passati circa due anni e da una delibera della Giunta comunale del 7 giugno 1914 si evince che Nomellini, come Garfagnini, siano intenzionati a non mollare nelle loro volontà, nel senso che se anche Pascoli, lì nell'arca non sarà depresso, che almeno giunga a Barga, sempre e comunque come opera dedicata al Poeta. Infatti, in quella riunione della Giunta del prof. Biondi, l'assessore dott. Alfredo Caproni, già amico e dei migliori di Pascoli, comunica che il Sig. Garfagnini vorrebbe regalare a Barga "Il Monumento disegnato da Nomellini e da lui eseguito e donato per servire di tomba a Giovanni Pascoli". La Giunta accetta il dono e si prende cura della sua sistemazione in "una località da determinarsi".

Con questa delibera comunale ha inizio in Barga tutta una sequenza di luoghi, dove potrebbe essere collocato, tra cui l'idea della stessa Giunta, che dopo aver deliberato l'accettazione, tornando sull'argomento, vedrebbe luogo idoneo la nuova Piazza del Popolo (oggi Giovanni Pascoli) al Giardino di Barga. Convocato il Consiglio il giorno 14 giugno 1914, la stessa Giunta Biondi non sorregge la sua idea, dando invece voce allo stesso Consiglio circa la sistemazione del monumento donato da Garfagnini e Nomellini. Ne esce che il consiglio deliberi di collocare il monumento Nomellini sull'Arringo del Duomo di Barga, approvando la spesa per il trasporto e posa in opera.

Si riprende il discorso Monumento Nomellini con il Consiglio del 30 settembre 1914, dove il sindaco Biondi riferisce che la Soprintendenza di Firenze non è favorevole all'Arringo del Duomo ma che ritenga luogo più conveniente la piazza della chiesa di San Niccolò a Castelvecchio Pascoli, e che Nomellini, abbia visto il luogo e sia concorde. Il Consiglio approva il parere della Soprintendenza ma ecco che scoppia la Prima Guerra Mondiale e con ciò s'interrompono le volontà or ora riferite e del monumento se ne riparla a fine conflitto.

Infatti, nel dopo guerra, anno 1920, si profila l'idea di usarlo in una duplice veste: omaggio a Pascoli e monumento ai Caduti di Castelvecchio, Barga e di tutta l'Italia.

Vediamo allora come si mossero le cose in seno al comune. Ora sindaco è il medico condotto di Barga Domenico Lazzeroni e nel Consiglio del 27 febbraio 1921, riaffacciandosi la questione Monumento Nomellini, il prof. Biondi, ora consigliere di minoranza, interviene dicendo, saputo che si vorrebbe mettere "nel prato della Sig. Maria Pascoli", tramutato in Monumento ai Caduti di Castelvecchio Pascoli, anziché sul piazzale della chiesa di San Niccolò, come già deliberato il 27 settembre 1914, chiede che il Consiglio si occupi della questione. Poi, la giunta approverà di ritornare al 1914 e di collocarlo nel piazzale di San Niccolò a Castelvecchio.

La decisione della giunta si mosse dal costatare che il popolo di Castelvecchio si stava dividendo circa la finale sistemazione del monumento, ora dedicato ai Caduti. Il sindaco Lazzeroni nella Giunta del 22 marzo 1921 dichiara che, in accordo con il Comitato, il Monumento Nomellini e Garfagnini da ora sia destinato ai Caduti di Castelvecchio e si eriga sul piazzale della chiesa di San Niccolò. Nella solita seduta si dà lettura dell'invito per l'inaugurazione, preparato dal Presidente del Comitato, probabilmente il parroco di Castelvecchio don Alfredo Barrè, dove si apprende che la cerimonia fu stabilita per le ore 7,00 del 27 marzo 1921, giorno di Pasqua, cui parteciperà anche una rappresentanza del Comune di Barga. La scelta del giorno slittò al 28 marzo, Lunedì di Pasqua, così come recita la data posta sul piedistallo del monumento.

Una nota a questo punto la merita anche la stessa cerimonia, stralciando qualche passo dall'articolo "Castelvecchio Pascoli glorifica i suoi morti", da La Corsonna, n°7 del 3 aprile 1921:

"Erano arrivati a Castelvecchio da ogni parte del territorio di Barga ... I presenti erano divenuti una folla e il corteo lunghissimo si partì dalla piazzetta Pascoli per ascendere il colle dove era preparato il rito ... Da Barga erano intervenuti la Banda Cittadina, le Società dei Reduci, la Fratellanza Artigiana, l'Angelo, il Circolo Pio X nonché la rappresentanza del Municipio, e dell'autorità Ecclesiastiche e civili ... passò con vera commozione degli stanti, il padre di Pietro Biagi (di Castelvecchio) con la medaglia al valore meritata dal figlio eroico ... Appena il corteo arrivò sulla piazzetta della chiesa fu scoperto, al suono della Marcia Reale, il monumento. Questo è stato donato dal Sig. Antonio Garfagnini mentre l'artista italianamente noto, Plinio Nomellini, lo disegnò con linee semplici ma eleganti ...".



TURICCHI F.lli s.r.l.
 manufatti in cemento e argilla, sabbia, ghiaia,
 riempimenti, movimento terra ed escavazioni
VENDITA PELLETTI
 Augura Buone Feste e felice anno Nuovo
 PONTE ALL'ANIA - Loc. Le Pedone TEL e FAX 058375186
 PORCARI - Via Romana Ovest, 225 - Loc. Rughì TEL 0583 29536

LA FONDAZIONE GIOVANNI PASCOLI

AUGURA AI LETTORI DEL GIORNALE
ED A TUTTA LA COMUNITÀ
UN SERENO NATALE ED UN BUON 2019



Museo di Casa Pascoli

VISITE ALLA CASA MUSEO - LOC. CAPRONA, 6 CASTELVECCHIO PASCOLI (LU):

Dal 1 Ottobre al 31 Marzo, Martedì 14.00 - 17.15 - da Mercoledì a Domenica 10.30 - 13.00 / 15.00 - 18.45

Chiuso il lunedì. Per informazioni tel. 0583 766147

casapascoli@sistemamusealebarga.it - www.sistemamusealemediavalledelserchio.it

Una ricetta in versi di Giovanni Pascoli

di Paolo Marzi

Mangiare piace un po' a tutti, è inutile negarlo. Ma da qualche tempo, a quanto pare, ci piace più del solito. Per rendersene conto basta accendere la TV, l'habitat naturale della nuova tendenza, il posto in cui il cibo ha mutato nome, assumendo il termine assai *fashion* di *food*, dove i cuochi sono diventati delle vere e proprie stelle e la cultura del *mangiar bene* (a mio avviso) ha preso un'inclinazione un po' troppo sofisticata, tralasciando di fatto quella che è la consolidata tradizione dell'ottima cucina italiana; ciò ha creato quelli che oggi vengono chiamati *gastrofighetti*, cioè tutte quelle persone che sono diventate nel tempo dei *radical chic* del cibo, in pratica dei modaioli che seguono le tendenze del momento snobbando la cosiddetta cucina tipica, genuina, fatta come un tempo.

"Il mio ingrediente segreto è la memoria. È l'ingrediente che più di ogni altro caratterizza la mia concezione di cucina, non manca mai nei miei piatti. Ognuno dei miei piatti contiene sempre un pizzico di ricordi", così però lo chef Pino Cuttai definisce la sua cucina, una cucina della memoria che vuole sempre raccontare una storia personale e collettiva allo stesso tempo.

Proprio quello che cercò di fare Giovanni Pascoli dalla sua casa di Castelvechio, scrivendo ad un caro amico una ricetta "romagnolesca", della sua terra, da provare e da far

conoscere. La sua è una storia tutta particolare e fa riferimento ad un prelibato risotto: "...ecco il risotto romagnolesco che mi fa Mariù".

La caratteristica principale di questa bontà è di essere stata scritta in versi, attraverso una curiosa sfida letteraria sui risotti, disputata contro l'amico Augusto. Augusto Guido Bianchi era un cronista del Corriere della Sera con cui il Pascoli negli anni ebbe un lungo carteggio. Siamo nel 1905 e Bianchi racconta:

"Una sera a Pisa, io gli parlai, durante un pranzo improvvisato in casa sua, del risotto alla milanese, che a lui pareva, con quel suo color di zafferano, una preparazione alchimistica. Gli promisi di inviargli la ricetta per farlo. E la promessa la mantenni. Dio me lo perdoni, come il Pascoli me lo perdonò, cercando di nobilitare la ricetta scritta da mia moglie con il tradurla nei seguenti versi...", e così il giornalista comincia a descrivere a mo' di poesia il delizioso risotto allo zafferano. La risposta del Pascoli non tardò a venire e in una singolar tenzone a colpi di scodelle, cipolle e...versi, ecco la replica del poeta con una nuova ricetta, quasi inedita, in cui non manca lo zafferano ma che si arricchisce di nuovi sapori e profumi. Nelle prime righe della "poesia-ricetta" il Pascoli non manca di criticare bonariamente il giornalista milanese su delle mere questioni di stile, "accusandolo" di aver utilizzato troppe volte il tempo futuro (tu farai,

tu vorrai, tu saprai) per la sua poesia, e poi finalmente ecco declamare la sua ricetta:

Amico, ho letto il tuo risotto in... ai!
È buono assai, soltanto un po' futuro,
con quei tuoi "tu farai, vorrai, saprai!"
Questo, del mio paese, è più sicuro
perché presente. Ella ha tritato un poco
di cipolline in un tegame puro.
V'ha messo il burro del color di croco
e zafferano (è di Milano!): a lungo
quindi ha lasciato il suo cibrèo sul fuoco.
Tu mi dirai: "Burro e cipolle?"
Aggiungo che v'era ancora qualche fegatino
di pollo, qualche buzzo, qualche fungo.
Che buon odor veniva dal camino!
Io già sentiva un poco di ristoro,
dopo il mio greco, dopo il mio latino!
Poi v'ha spremuto qualche pomodoro;
ha lasciato covare chiotto, chiotto
in fin c'ha preso un chiaro color d'oro.
Soltanto allora ella v'ha dentro cotto
Il riso crudo, come dici tu.
Già suona mezzogiorn... ecco il risotto
romagnolesco che mi fa Mariù.

Provetti cuochi nostrani, oltre che avermi fatto una parafrasi di questa ricetta mi hanno anche cucinato questo risotto e garantisco sulla bontà, comunque sia, bando ai versi questa è la preparazione: il dosaggio degli ingredienti, tanto per essere chiari è fatto ad occhio, la ricetta originale non contempla

Fatti e fai un regalo speciale per le Feste
Vieni a gustare i nostri Panettoni artigianali,
la Befana di Barga,
la nostra cioccolata e tutte le
nostre specialità natalizie prodotte secondo i canoni dell'artigianalità

PASTICCERIA
Fratelli Lucchesi
Da noi il Natale ha il gusto ed il profumo di una volta
Buon Natale e Felice 2019
Piazzale Matteotti - Barga - Tel. 0583 723193 - lucchesibarga@gmail.com



Casa Pascoli sotto la neve (foto Maria Elisa Caproni)

dosi, d'altronde poi questa era l'abitudine delle nostre nonne quando cucinavano; in ogni modo va fatto soffriggere un po' di cipolla con il burro, poi vanno aggiunti i fegatini di pollo, lo zafferano, qualche fungo (nel mio caso pioppini) e dopo qualche minuto la passata di pomodoro e la giusta presa di sale. Tutto poi deve cuocere per benino, dopodiché "lo spirito pascoliano" ha sospinto il cuoco a buttarci dentro il riso, che ha diligentemente portato a cottura, aggiungendo del brodo caldo all'occorrenza.

E pensare che di questa eccentrica poesia era stata persa ogni traccia, fino al giugno 1930 quando "L'Almanacco gastronomico di Jarro" (vecchio testo di gastronomia italiana n.d.r.) la ripropose al grande pubblico. In quell'anno infatti nella prima pagina della rivista si trovavano ogni mese delle ricette in forma di poesia, firmate da illustri poeti, così si poteva trovare il risotto patrio di Emilio Gadda o il risotto alle rose di Gabriele D'annunzio. Sensazioni antiche e sapori della nostra terra, così come poi erano fat-

te le vecchie ricette. Se chiudo gli occhi mi sembra di vederla Mariù nella vecchia cucina di Castelvecchio Pascoli che prepara questa squisitezza, doveva essere una cuoca eccellente. Mi sembra di sentire il gradevole profumo del risotto sprigionarsi nelle stanze della sua casa.

Immaginate che piacere per il poeta sentirlo nell'aria dopo una mattinata di lavoro sui libri.

Un'occasione unica per tuffarsi in un'atmosfera tutta pascoliana.



Lucchesia Viaggi

I nostri servizi...

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

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

Capodanno di Gruppo con partenza in pullman da Lucca

Valle d'Aosta: 29 dic/1 genn - da € 585 a persona

La Romagna: 31 dic/1 genn - da € 260 a persona

Nizza, Monaco e Cannes: 31 dic/1 genn - da € 195 a persona

Minicrociere di Capodanno

In Sardegna: dal 30/12 al 02/01 da € 245 a persona (da Livorno)

In Corsica: dal 31/12 al 01/01 da € 230 a persona (da Livorno)

In Provenza: dal 30/12 al 02/01 da € 245 a persona (da Livorno)

Capodanno sulla neve

Per Giovani: capodanno sulle Piste con Musica e animazione
2 notti da € 174 a persona; 3 notti da € 229 a persona

Nel Rifugio Predaia: pernottamento e prima colazione+cenone di fine anno da € 244 a persona (3 notti)

Epifania di gruppo

Nel Trevisano: 5/6 Gennaio - da € 165 a persona

Monet a Genova: 6 Gennaio - € 55 a persona

Genova e l'Acquario: 6 gennaio - € 40 a persona

Gubbio & Corciano: 6 gennaio - € 45 a persona



Pacchetto Sposi 2019!

Per Voi in OMAGGIO: Lista Online, Album Dediche, Trolley esclusivo, Pacchetto weekend 2 giorni/1 notte prenotando entro il 31/12/18.

Alberto, Laura, Paola e Jessica vi augurano BUONE FESTE



Festeggia con noi i nostri 10 anni e ritira il Tuo Omaggio in Agenzia entro il 20/12/18

50 € a coppia BUONO VIAGGIO

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

Storie di (Grande) Guerra

di Sara Moscardini – Istituto Storico Lucchese sez. Barga

“Nel cuore nessuna croce manca. È il mio cuore il paese più straziato”. Con queste e molte altre parole il poeta Giuseppe Ungaretti ha rappresentato il dramma scaturito dal primo conflitto mondiale; un dramma fatto di storie individuali che hanno toccato anche la nostra realtà locale. In queste righe, a cento anni dalla fine di quella tragica esperienza, provo a riesumarne due che raccontano lo spezzarsi di giovani vite in tale frangente.

La prima è la storia di un soldato, Ottavio Bartolomei, di Anacleto Gabriello e Petri Paolina, nato a Castiglione di Garfagnana il 10 dicembre 1898. La famiglia si stabilì poi a Barga. Ottavio venne chiamato alla leva appena compiuti i diciotto anni, e arruolato come soldato del 111° reggimento fanteria. Tornato a casa per una breve licenza, al momento di ripartire per il fronte, disperò di ritornarvi, in lacrime per la paura di rimanere ucciso. Il padre, straziato dal dolore, si trovò comunque costretto a trascinarlo letteralmente per la strada: non si poteva scegliere diversamente, la diserzione era punita con la morte e si era ben lontani dal parlare di obiezione di coscienza. La madre rimase impietrita davanti a quella scena, con il viso avvolto nel lembo della gonna che le arrivava fino ai piedi. Accompagnato a piedi in Mologno, Ottavio fu caricato sul treno che lo riportò sul fronte, dove trovò la morte il 17 giugno del 1918, diciannovenne, in quella poi conosciuta come la “Battaglia del Solstizio”. Quando giunse notizia della perdita di Ottavio, la madre indossò l’abito a tutto, che non tolse più sino alla morte avvenuta nel 1956.

La nostra altra storia si svolge invece sul territorio, nell’allora nuovo stabilimento aperto a Fornaci di Barga dalla Società Metallurgica Italiana. All’interno di esso campeggia ancora oggi una lapide che riporta i nomi degli operai S.M.I. morti dopo essere stati richiamati al fronte, o sul posto di lavoro. Tra questi si trovano anche due nomi femminili: due operaie decedute in seguito a un incidente nel reparto caricamento. Era il 13 ottobre 1918, una domenica. Mancava meno di un mese alla fine della guerra. Le esigenze di armamenti non consentivano giornate festive o di riposo: anche se quella domenica doveva essere tale, si lavorava lo stesso. A un certo punto nel reparto avviene un’esplosione, forse provocata dalla caduta di un barattolo di capsule. Due operaie sono scagliate dalla forza della deflagrazione contro i macchinari in movimento. La prima, la ventenne Pia Petri, originaria di Borgo a Buggiano, muore sul colpo. L’altra, la ventunenne Dina Fanucci, di Chiesina Uzzanese, è trasportata all’Ospedale di Barga dove decede dopo una breve agonia. Nel tutto, rimane ferito il capofila degli operai in turno, Ezio Ciuti, intervenuto per fermare i marchingegni in movimento.

Già questo episodio ci dice qualcosa sulle condizioni di lavoro in fabbrica all’epoca. La manodopera degli stabilimenti SMI costituiva quasi un “altro esercito” che occupa i posti dei richiamati per sod-



Il barghigiano Giocondo Agostini in trincea (Archivio Pietro Rigali)

disfare le esigenze dell’aumentata produzione; in questo altro esercito un ruolo strategico lo ricoprono le donne, tanto che a Fornaci la manodopera femminile compone quasi la metà del personale. Queste donne provengono sia da Fornaci che dalle frazioni di Barga, dalla Media Valle e dalla Garfagnana; ma anche da più lontano: dalla zona apuana, dal pisano, da Lucca, Montecatini, dalla Val di Nievole. La tutela dei lavoratori all’epoca è più che discutibile: sia per la pericolosità dei materiali manovrati che per le condizioni di sicurezza.

Di questi fattori furono vittime Pia Petri e Dina Fanucci. Del funerale della seconda si riporta la cronaca sull’“Arrengo”, il giornale stampato all’interno della tipografia S.M.I. In una giornata tormentata da un furioso temporale, il feretro fu accompagnato verso il cimitero di Barga da un lungo e mesto corteo, guidato dalle sorelle della ragazza, dal fidanzato, dai rappresentanti della famiglia Orlando, dello stabilimento, del personale di ciascun reparto, recante ghirlande di fiori. La S.M.I. non poté mandare la sua banda musicale a causa della proibizione dell’Ufficiale Sanitario di formare assembramenti di popolo, dovuta all’imperversare della febbre spagnola.

Ristorante - Pizza - frutta - verdura
Bar Alimentari FRATELLI ROSSI
 A tutti
 Auguri di
 Buone Feste
 Via Pietro Funai Barga tel. 0583 710193

Ricci
 Abbigliamento Calzature Accessori
 Fornaci di Barga_ via della Repubblica 215 e 196
 Castelnuovo Garfagnana_ via Garibaldi 22a
 Buon Natale e felice 2019

Santi D. TABACCHERIA
 Vi augura Buon Natale e Felice 2019
 Via Largo Roma, 5/7_BARGA_Tel. 0583 723479
 tabaccheriasanti@hotmail.it Tabaccheria-Santi-di-Santi-Daniela

La scoperta del Pontis Populi

di Emilio Lammari

Da molti anni scrutavo, dopo ogni piena, il greto del fiume Serchio in un preciso tratto poco più a valle dell'odierno ponte di Campia allo scopo di trovare "una qualche reliquia di un antico muramento".

Il 25 dicembre del 2009 l'imponente e rovinosa piena del fiume causò l'erosione dell'alveo e del greto all'altezza della località del Piano di Rubbiano, sul lato orografico sinistro, rendendo visibile fra le ghiaie e i ciottoli un antico manufatto di pietra e calce.

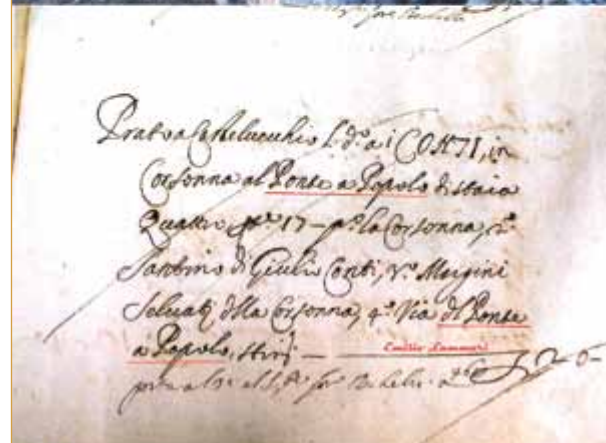
Questo mio ritrovamento, avvenuto pochi giorni dopo, mi si rivelò a seguito di alcune vecchie ricerche quel che resta di una delle due murelle sulle quali poggiava la struttura del ponte ligneo in pioppo, da cui il nome "Pontis Populi", il quale necessitava sulle due sponde di un sostegno stabile in muratura. Questo ponte di legno aveva il piano di calpestio in tavolato orizzontale e proprio per questo fu realizzato con i fusti di questo tipo di pianta a tronco liscio ed eretto. Al centro del basamento sono ancora ben visibili i resti di un palo infisso verticalmente. L'opera di basamento è stata realizzata frontalmente con la tecnica edilizia tipica dell'epoca medioevale con blocchi di pietra serena disposti a "filaretto". Il ponte si trova già menzionato in una pergamena del 1188 conservata presso l'ASL

Nella mappa prodotta nel 1491, allegata al decreto con cui la Repubblica di Lucca ordinò che venisse ricostruito proprio in quel punto, in località Fiattone (l'altro lato orografico), si vedono disegnate le restanti murelle ai due lati del fiume.

Il rudere ci porta a riscoprire l'antica viabilità che collegava gli "Hospitali" per i pellegrini e viandanti. Questo attraversamento delle acque del Serchio, che non doveva essere stato né facile né breve, rendeva possibile la comunicazione fra l'ospedale di San Jacopo, ubicato nei pressi del ponte, e l'ospedale di San Regolo di Monte Perpoli.

Segnalai la scoperta attraverso l'archeologo Paolo Notini che operava per la Sovrain-tendenza e con Stella Adami, al tempo sindaco di Galliciano e appassionata ricercatrice storica, mi recai sul luogo del ritrovamento. Come ricercatore ho fornito così le prove materiali con questa scoperta archeologica. Agli storici interessati sta il compito di approfondire, attraverso ulteriori documenti, per completare la ricostruzione storica.

È doveroso per l'importanza che ebbe per la viabilità del tempo questo antico ponte pedonale nel mettere in comunicazione il territorio di Barga con la "Garfiniana", l'odierna Garfagnana.



"La foto della murella del giorno di gennaio dell'anno 2010 in cui feci i rilievi metrici e fotografici, e quella di un particolare dell'estimo del 1647 vol 18 pag 320. Toponimo che conferma il passaggio sul fiume".

 Smurfit Kappa

dal 1952 produciamo carta



Augura a tutti Buone Feste



con Tutto
il Cuore

trudi

Lascia entrare
la generosità



La solidarietà fa bene al cuore.

Perché è un atto di amore che riempie di gioia non soltanto chi riceve ma anche chi dona. E le feste natalizie rappresentano il momento perfetto per dare il tuo sostegno a chi ogni giorno dona impegno, talento e passione per il benessere dei bambini.

Insieme, possiamo fare qualcosa di grande per i più piccoli!
Scopri come sostenere anche tu la FTGM nei punti vendita Conad.

Sostieni anche tu



Fondazione
Toscana
Gabriele Monasterio

RICERCA MEDICA E DI SANITA' PUBBLICA

 **CONAD**

Persone oltre le cose

Via Risorgimento, 12 Fornaci di Barga

Buone Feste

Rappresentazioni della Natività

di Ivano Stefani

Con l'avvento del Santo Natale in molte case si prepara un presepe. La rappresentazione della nascita di Gesù, in ogni famiglia si realizza in modo eterogeneo, in qualche caso anche con movimenti tecnologici dei vari personaggi. Fantasia ed estro che, giovani e meno giovani, provano ad applicare al presepe. Una creatività che nei secoli ha visto anche molti artisti plasmare forme con materiali, mezzi e linguaggi diversi: "Presepi" realizzati da grandi maestri del pennello, dello scalpello e della terracotta vetriata e, se pur in maniera diversa, scrittori, poeti, musicisti e registi... opere che resistono nel tempo, che meravigliano. Una tradizione, quella della raffigurazione della natività, ispirata ai vangeli di Matteo e di Luca, dove si descrive la Santa Nascita a Betlemme, in Giudea.

La più antica iconografia pittorica fin qui nota, un affresco del III secolo d.C., si trova nelle catacombe romane di Priscilla sulla via Salaria. Si tratta di una Madonna con Bambino, con accanto un profeta che indica una stella e i Re Magi rivolti verso Maria in trono con Gesù sulle ginocchia.

Il primo presepe a figure singole, scolpito a tutto tondo con legno di tiglio e di olmo, un lavoro più o meno di fine XIII secolo, è conservato nella basilica di Santo Stefano a Bologna. Inizialmente senza coloratura, nel 1370 fu dipinto con una ricca policromia e doratura dal pittore bolognese Simone dei Crocefissi. Più o meno dello stesso periodo, risalirebbe al 1289, un altorilievo su pietra di singole statue, presente in Santa Maria Maggiore a Roma, eseguito da Arnolfo di Cambio. Realizzata intorno al 1430, rilievo marmoreo conservato nel *Museum of Fine Arts di Boston*, un'opera attribuita a Donatello (o più facilmente alla sua bottega). Si tratta della Madonna dell'Umiltà o delle Nuvole. Di Donatello è anche la Madonna con Bambino denominata "Pazzi" (di proprietà della omonima casata), conservata in Berlino al *Bode-Museum*, un rilievo su marmo degli anni 1425-1430; come pure sua è la Madonna con Bambino, in terracotta, di via Pietrapiana a Firenze... Non mi dilungo, sarebbe troppo esteso l'elenco delle sue e di tutte le altre opere su questo tema realizzate solo in Italia! Due ultime segnalazioni. Uno tra i più antichi presepi di Napoli, in legno, risalente alla fine del XV secolo, si trova in San Giovanni a Carbonara. Un presepe particolare, di Federico Brandani, è invece nell'Oratorio di San Giuseppe ad Urbino. È un'opera del 1555 in stucco, tufo e pietra pomice con figure a grandezza naturale.



Un presepe realizzato dalle Donne di Barga

Culturalmente il presepe vero e proprio, anche se l'idea di base è identica, nel mondo si è diffuso con poche diversità. In pratica, benché esistano piccole differenze anche in queste due macroaree, si hanno una variante europea ed una extraeuropea. In Italia differenziate ve ne sono anche tra regione e regione. Tra le tradizioni presepistiche italiane spiccano quella bolognese, napoletana e genovese. Alcuni tra i presepi più interessanti ed antichi della tradizione napoletana, ad esempio, sono alla Reggia di Caserta, al Museo Irpino di Avellino, al Museo Nazionale Bavarese di Monaco, al Museo di Arte sacra di San Paolo in Brasile. La tradizione genovese è molto legata allo scultore Anton Maria Maragliano (1664-1739). Nel Museo del Presepe di Imperia sono conservate una notevole quantità di sue sacre rappresentazioni lignee.

Anche in Sicilia esiste una tradizione. Particolarità delle figure siciliane è l'utilizzo della ceroplastica e l'uso di accessori d'oro e d'argento nella statuina di Gesù Bambino. In certe zone della Sicilia si utilizzano anche materiali pregiati come corallo unito all'avorio, alla madreperla, all'alabastro e anche alle conchiglie e all'osso. Restando nel sud Italia, una peculiarità del presepe pugliese è invece l'uso della cartapesta, processo lavorativo giunto dal napoletano, una tradizione risalente al 1700.

La Bottega del Fattore
Enoteca • Vino sfuso
cesti natalizi
GRIGLIERIA
 Via E. Medi 30, Fornaci di Barga - Tel e fax 0583 709841

la bottega del pane ...e non solo
Caffetteria
Pane, Pizza, Focacce
Biscotti e Dolci casalinghi
tradizionale "BEFANA DI BARGA"
vasto assortimento di prodotti inglesi
Cadbury - Heinz - Jrn Bru ed altri ancora
 Merry Christmas
 Via G. Pascoli, 18 - Barga - Tel. 0583 723119 Merry Christmas

Libreria Edicola
Mario Nardini
Giornali, riviste, libri
BARGA, Porta Reale Tel. 0583 723860
 Buone Feste

CMF affidati alle nostre mani esperte
Centro Medico di Fisioterapia
 Riabilitazione post traumatica e neurologica
 Riabilitazione post intervento carcinoma e prostata
 Loc. Mencagli (zona Brico) Ponte all'Ania, 0583 86321
 Via P. Tozzneri 2 - Castanovo G.na, 3389429804
 Cell. 3473690366 / 3479421191 - cmf.miglianococchiccioli@hotmail.it

Io e il Giornale

di Maria Elena Caproni

Ho cominciato a lavorare al giornale lunedì 15 settembre 2008. Era una mattina fresca ed il direttore era in ritardo. Me ne rimasi un poco fuori a leggere un giornale qualsiasi per ingannare il tempo e l'ansia. Si era scordato di me e quando arrivò dissimulò una certa scocciatura: il lunedì, eccetto quelli d'estate, al Giornale si pubblica lo sport locale ed era già tardi. Così in quattro e quattr'otto mi mise in mano una reflex digitale, mi dette poche indicazioni e mi cacciò fuori a fare qualche scatto, così, per vedere se avevo occhio fotografico. Vagai un po' per il centro storico spaesata, indecisa se sentirmi reporter o turista e quando rientrai – sperando di non disturbare – mi piazzò accanto a se a editare un centinaio di foto su una gara ciclistica tenutasi il giorno prima.

Prima di quella mattina ero entrata nella stanza in via di Borgo 2 solo un'altra volta, per il colloquio, ed ero rimasta colpita da tutto: la redazione del Giornale di Barga, a suo modo, era (ed è ancora) un museo. Tra il caos emergevano cose bellissime e presenze importanti. Il direttore, certo, che poi ho sempre chiamato per nome dandogli del tu, ma soprattutto quello che rimaneva – ed era molto, moltissimo – del fondatore Bruno Sereni di cui si avverte ancora forte la presenza, gli attestati, i quadri di pregio donatigli dai migliori artisti barghigiani, i libri a sua firma e quelli a lui appartenuti. E poi una sedia dalla seduta rotonda in paglia viennese che ho sempre adorato, ed una porta dipinta e modanata che pareva conducesse in un salone sontuoso mentre invece andava solo in archivio, ossia un sottoscala. Un altro museo, quel luogo: lì giacevano, oltre a innumerevoli cianfrusaglie, pacchi di giornali diligentemente legati e contrassegnati a partire dal numero 1 (maggio 1949, poche pagine in formato "lenzuolo"); cartolari con corrispondenza arrivata e inviata attraverso



Il disegno realizzato da Tullio Bonuccelli per i cinquant'anni del Giornale nel 2009

tutti gli oceani; scatoloni di lastre che furono le immagini dei giornali prima dell'arrivo del digitale; un paio di macchine da scrivere, piastrine con i nomi e gli indirizzi degli antichi abbonati e un'arcana macchina che serviva per imprimerli sulla prima pagina del Giornale prima di affidarlo al servizio postale. Lì giaceva ancor più storia che nella redazione ed io ne fui da subito conquistata.

Al tempo ero una ragazzotta di 28 anni dedita alle ansie e al panico e questa forte identità mi toccò. Ma, stranamente, mi mise anche a mio agio. Sembra un secolo fa. Eppure sono appena pochi anni che ho lasciato il giornale e l'occasione è buona per fare un bilancio: è stato facile ma difficile entrare, affezionarsi e mettersi in gioco: è un lavoro di passione, dedizione, di percezione del presente e del prossimo. E ancora oggi

mi chiedo se tutto questo sia stato colto dai miei lettori. Mi rendo conto di essere stata una meteora, per il Giornale: l'anno che viene compirà 70 anni ed è soddisfacente e al contempo amaro pensare che ce l'abbia fatta anche senza di me, prima, e soprattutto dopo. Il vecchio nonno brontolone – come più volte l'ho definito – come i vecchi nonni in carne ed ossa ha una fibra forte, diversa da quella moderna. Ma dei meriti da attribuire ci sono sicuramente: al direttore, che siede alla sua massiccia scrivania almeno dal 1992 e, soprattutto, ai lettori e agli inserzionisti, veri datori di lavoro per chi ha la sorte di lavorare in via di Borgo 2. Sembra ruffiano, lo capisco. Ma è l'audience che tiene in vita la stampa, ormai moribonda a tutte le latitudini. Sentite? Voi che mi leggete state facendo pulsare questo numero. Non smettete.

SIMANI si prepara al Natale!

Vieni a scoprire i nuovi addobbi e le idee regalo per tutta la famiglia nel nostro punto vendita!

Ci trovi in Via della Repubblica a Fornaci di Barga!

L'ANGOLO DEL CAFFÈ

colazioni
aperitivi
pranzi veloci

VIA NAZIONALE, 52 PONTE ALL'ANIA
TEL. 0583 75526

ANGOLO DEL CAFFÈ BARGA

Augura a tutti Buone feste

Il Giornale di BARGA

VOCE INDIPENDENTE DI UNITÀ IDEALE CON I BARGHIGIANI ALL'ESTERO

Gassificatore, la questione è anche politica

FORNACI - La vicenda KME e pirogassificatore viaggia come al solito anche in queste settimane su più fronti, ma quello più acceso è senza dubbio quello istituzionale e politico

Dopo che il 5 novembre è stata avviata, con pubblicazione ufficiale, la pratica per la richiesta da parte di KME di rilascio del provvedimento autorizzatorio unico regionale, il Comune di Barga si è mosso con una forte azione di contrasto al pirogassificatore. Il sindaco Marco Bonini e il consiglio comunale di Barga (a eccezione del consigliere di Forza Italia Guido Santini) hanno approvato un documento che richiede sulla vicenda il coinvolgimento a fianco della Regione Toscana e degli enti locali preposti, dei ministeri dello Sviluppo Economico e dell'Ambiente, per istituire un tavolo istituzionale attraverso il quale possa essere condiviso un piano di rilancio dello stabilimento di KME di Fornaci, capace di coniugare sviluppo produttivo, tenuta dell'occupazione, ma attraverso soluzioni energetiche diverse dal gassificatore.

A fianco del comune anche il senatore Andrea Marcucci, che ha presentato in parlamento una interrogazione urgente che il capogruppo del Pd a Palazzo Madama ha rivolto ai ministri dello sviluppo economico e dell'ambiente, per avviare appunto questo tavolo istituzionale.

Il Comune poi ha fatto di più, scatenando le ire del Governatore Regionale Rossi: un ricorso presentato alla Presidenza della Repubblica; avverso alla deliberazione della giunta regionale Toscana del giugno 2018. Il documento della Regione era l'accordo per



il "Rilancio industriale dello stabilimento KME di Fornaci tramite la realizzazione di una piattaforma energetica e la creazione di un polo di economia circolare" che fu siglato l'11 giugno scorso e che coinvolgeva anche le imprese cartarie interessate allo smaltimento di pulper. E che ha dato il via a tutta la battaglia di questi mesi.

Anche il PD comunale ha espresso pubblica posizione in linea con le opinioni e l'operato sia dal sindaco di Barga che dal senatore Marcucci, mentre a portare acque agitate nel PD valligiano ci ha pensato l'assessore regionale Marco Remaschi, in una presa di posizione dai toni non propriamente amichevoli; a difesa dell'operato della Regione Toscana venuta dopo la notizia del ricorso

presentato dal comune; e con un duro attacco al sindaco Bonini accusato in sostanza di avere cambiato idea sul progetto e di avere avviato un ricorso che è inconsistente.

KME, in una contrapposizione aspra, tesa e accesa con il Comune come non si era mai vista negli oltre novant'anni di storia di presenza della fabbrica nel nostro territorio, ha fortemente criticato le posizioni del sindaco Bonini e del senatore Marcucci. La fabbrica li ha accusati di contraddizioni e ipocrisia sul progetto KME. Insomma, non propriamente un bel clima quello che si respira per una vicenda che sta tenendo col fiato sospeso un'intera valle; destinata ad inasprirsi ulteriormente visto l'avvicinarsi della tornata elettorale del maggio 2019.

ELETTROSHOP di Ori Massimo
Rivendita materiale Elettrico
sky Center
Augura a tutti Buone Feste
Piazza Giannini - Ponte all'Ania
Tel. 0583709392 - info@elettroshopsrl.com

Panificio Regio Bello
ogni mattina sforna per voi pane, focacce, pizza, brioches
il sabato mattina pane di patate caldo
e durante le feste la **Befana di Barga**
Via Pascoli 33, Barga / 0583 710406

Luti Giuliano
COSTRUZIONI s.r.l.
Augura alla gentile clientela ed ai lettori Buon Natale e Felice 2019
Via Pietro Funai, 4 - BARGA
TEL. 0583 71.00.82

Ai clienti ed a tutti i lettori Buone Feste
L'Arsenale
AGRIRISTORO
Loc. Arsenale - San Pietro in Campo Tel. 347 6375477

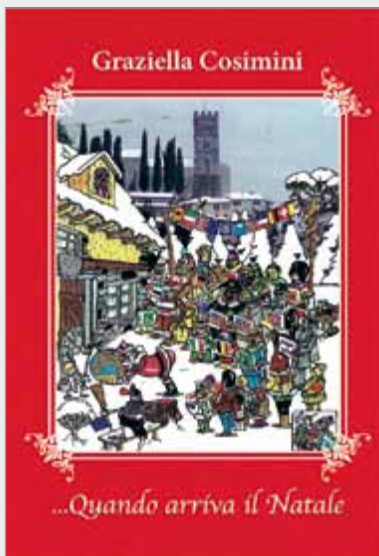
... QUANDO ARRIVA IL NATALE

BARGA - Quest'anno su questo numero speciale di Natale nessuno dei bellissimi articoli-ricordo della nostra Graziella Cosimini, ma vi potrete (e ci potrete) consolare sapendo che è un uscita un piccolo volume dal titolo "...Quando arriva il Natale" che comprende alcuni degli articoli pubblicati da Graziella Cosimini sui numeri natalizi del Giornale di Barga, dal 1992 fino ai giorni nostri.

Nel volumetto coi suoi scritti Graziella ripercorre le tradizioni dei Natali barghigiani di ieri, dalle serate a veglio intorno al fuoco alla letterina natalizia per i genitori, dalla preparazione in casa della "befana" ai veglioni di Capodanno al Teatro dei Differenti, dai crostini al cavolo nero al Doppio dell'Immacolata. Grazie a quei racconti e adesso al volume ne vien fuori non una semplice operazione nostalgia, ma una restituzione della nostra memoria che ancora oggi ci scalda il cuore e ci fa assaporare la gioia genuina di questi momenti di condivisione.

Il libro è corredato da alcune immagini tratte dall'Archivio Pietro Rigali delle festività barghigiane "Innevate" e come copertina riporta una delle prime pagine che negli anni ha realizzato per noi l'indimenticato Giampiero Giannotti.

Il libro è edito da Cento Lumi. Assolutamente da non perdere sotto il vostro albero di Natale, è disponibile presso la nostra redazione o presso i punti vendita locali.



Torna il premio la tradizione del presepe

BARGA - In occasione delle festività natalizie torniamo a rispolverare una vecchia tradizione che ci vedeva protagonisti in prima persona fino a qualche anno fa. L'idea è venuta all'Eri-



na Rossi della cartoleria omonima in Largo Biondi, che ci ha chiesto di riprendere il premio "La tradizione del presepe" che organizzavano, d'intesa con il comune di Barga. Il premio dunque riprende, organizzato insieme al Comune di Barga, ma anche alla Pro Loco del presidente Claudio Gonnelli e con il supporto, non poteva essere diversamente, dell'Erina.

La tradizione del presepe è una tradizione nostra, radicata nei decenni sul territorio, ma a rischio "estensione" a causa del mutare dei tempi; una tradizione la cui storia è ancora storia di lavoro, vista anche la presenza sul territorio di una secolare e forte produzione artigianale di presepi ad opera di imprese locali.

Il premio dunque riprende, ma in versione ammodernata e ringiovanita per stare al passo con i tempi. Le segnalazioni si riceveranno solo via mail o whatsapp (redazione@giornaledibarga.it o 3473939133) e dovranno pervenire corredate da almeno una foto, con le indicazioni di chi ha realizzato il presepe. Il tutto sarà di volta in volta pubblicato in una pagina speciale di giornaledibarga.it che aggiorneremo ad ogni nuovo invio e che sarà pubblicata anche sui social.

Rimane, tra le regole, il fatto che il presepe proposto dovrà essere realizzato in luoghi pubblici e non nelle case; dunque sui terrazzi, nei giardini, nei parchi pubblici, nelle vie e nelle strade; nelle vetrine dei negozi, negli ospedali, uffici, mense, in luoghi comunque fruibili a tutti.

Concorreranno al premio solo i presepi che saranno stati segnalati con le modalità sopradette.

Ci sarà un unico vincitore, il presepe giudicato tra i migliori tra quelli pervenuti. Il premio sarà la pubblicazione nella copertina del prossimo numero di Natale del Giornale di Barga, nel dicembre 2019. Tutti gli altri riceveranno comunque un riconoscimento. La cerimonia di premiazione si svolgerà nella sala consiliare di Palazzo Pancrazi tra gennaio e febbraio.

BARGA TAXI
di Rosselli Massimiliano
SERVIZIO TAXI E MINIBUS
tel. (0039) 3313378051 - 3395678336
bargataxi@libero.it
Via S. Antonio Abate, 14 Barga
A tutti auguri di Buon Natale e Felice 2019

WE Planner
WEDDING PLANNER
IN TOSCANA!
INFO@WEPLANNER.IT
+39 349 6109814
WWW.WEPLANNER.IT
"Ogni evento organizzato
è un Sogno realizzato"
Buon Natale e Felice Anno Nuovo!
Merry Christmas and Happy New Year!

FARMACIA DOTT. SIMONINI
Via Canipaia, 9 Barga - Tel. 0583 722700 - www.farmaciasimonini.it - farmaciasimonini@virgilio.it
ALIMENTI SENZA GLUTINE, FRESCHI E SURGELATI
REPARTO COSMETICO ERBARIO TOSCANO
consulenze e servizi sanitari - autoanalisi
Auguri di Buone Feste

FORNACI CRESCE

Si amplia Il Melograno di Melissa

FORNACI – Tra le ancora troppe notizie negative che riguardano il nostro commercio, è quanto mai significativo registrare invece le novità che arrivano dal nostro tessuto commerciale; da chi si impegna rilanciando sul futuro della propria attività. È il caso di Melissa Pardi e del suo negozio di abbigliamento di Fornaci, Il Melograno, che dal 10 novembre scorso ha aperto i battenti in più ampi locali in via della Repubblica 144 (dove fino a qualche tempo fa si trovava il Balloon express).

Cento metri quadrati per questo locale che cresce dunque nelle dimensioni ed anche nella bellissima esposizione, tutta dedicata, peraltro con una scelta di capi di gran gusto che dimostrano quando Melissa se ne intenda in fatto di abbigliamento, al mondo al femminile. Capi dai prezzi accessibili, in grado di venire incontro alle esigenze di tutti; e tutti molto *fashion*, in grado di garantirvi di essere all'ultima moda in ogni dettaglio, dall'abbigliamento agli accessori.

Un'altra scommessa vinta da Melissa, che ha deciso di investire nuovamente sulla sua attività regalando a Fornaci un bellissimo negozio che arricchisce di non poco l'offerta di questo centro commerciale naturale. Per info: 366 1911962.



UN SALUTO A GIOVAN BATTISTA ANGELINI

BARGA - Barga saluta una delle figure commerciali che ha accompagnato la vita quotidiana della cittadina da 35 anni a questa parte. E' andato infatti in pensione Giovan Battista Angelini, uno dei fratelli titolari della Macelleria Angelini di via Mordini che lascia la professione, svolta sempre con tanta passione per questo mestiere e con ricerca continua della materia prima migliore, dopo appunto 35 anni di attività. Giovanni Battista, insieme al fratello Francesco, aveva rilevato la macelleria di via Mordini dal compianto Enzo Baroncelli il 1° aprile del 1984. Nell'attività rimane ora, fino alla sua pensione, il fratello ed insieme a lui è arrivato il giovane Davide Martinelli di Ghivizzano, 38 anni, già con notevole esperienza nel settore alle spalle, e con altrettanta voglia di fare.

“Lascio – ci dice Giovanni Battista – con commozione il lavoro in questo meravigliosa cittadina con la principale soddisfazione di sapere che i barghigiani mi hanno voluto bene. Sappiano tutti che io ho voluto bene a loro ed a tutta Barga”. A lui un grosso grazie per la simpatia ed il lavoro che ci ha donato; a Davide i migliori auguri di nuovi successi e di tante soddisfazioni.



IL CALENDARIO DELL'ARCA DELLA VALLE

BARGA - È uscito il calendario 2019 dell'associazione per la difesa degli animali "L'Arca della Valle" di Barga, che proprio nel 2019 festeggia 10 anni di volontariato nella Valle del Serchio in favore degli animali in difficoltà. Il calendario è la fonte principale di sostentamento dell'associazione per poter accudire e curare tanti animali abbandonati. Per informazioni www.arcadellavalle.it, pagina facebook o arcacalendario@virgilio.it.

AUTOSCUOLE - AGENZIE PRATICHE - AUTONOLEGGIO



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

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

Promozione patenti BE - CE - DE

Chiama e ti daremo tutte le informazioni!

TESSERE ACI
ASSISTENZA SOCI

auguri di Buone Feste

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





FISIOMEDIKA

STUDIO DI FISIOTERAPIA

- riabilitazione
- sport
- postura



BUONE FESTE

BARGA - Via Marconi 24 | per appuntamenti 344 2600817 / giannotti.fisio@gmail.com | Aperti dal Lunedì al Venerdì | [f FisioMedika](https://www.facebook.com/FisioMedika)

POKEMON BARGHIGIANI A LUCCA COMICS

LUCCA - Tra i Cosplay che hanno fatto faville all'edizione 2018 di Lucca Comics anche un po' di Barga.

Alla gara dei migliori presenti ai Comics che si è svolta domenica 4 novembre, hanno vinto un premio e sicuramente la medaglia d'oro della simpatia, i personaggi dei Pokemon, Wortodol e Tyranitar. Erano impersonati da Matteo Moscardini, al secolo il Pipperi, non nuovo a travestimenti originali e divertenti e dal giovanissimo Federico Liberali. Bellissime ed originali anche nella realizzazione le loro maschere dipinte con l'aiuto fondamentale di Camilla ed Angela Liberali e con il supporto tecnico anche di una sarta; ma con realizzazioni artigianali anche dello stesso Pipperi, come il copricapo realizzato in argilla. Comunque sia i due costumi sono stati creati sotto disegno dei due protagonisti ed erano veramente originali.

Più di settanta i personaggi in gara e per Matteo e Federico alla fine sono arrivati tanti applausi per la loro esibizione ed appunto per la simpatia espressa ed anche una coppa e due medaglie.



La voce delle campane di Loppia



LOPPIA - Centosettanta commensali che hanno riempito la sala parrocchiale al pian terreno e due altre stanze al primo piano della canonica di Filecchio, sabato 17 novembre; più di trenta volontari in servizio fin dalla mattina, decine fra famiglie, attività commerciali ed associazioni del territorio che pur impossibilitate a partecipare hanno testimoniato concretamente vicinanza e sostegno. Una cifra importante raccolta che ha permesso, insieme a quanto già messo da parte nelle settimane passate da alcuni paesani, di ridare "voce" alle campane della Pieve di Loppia, mute dagli inizi del 2018, dopo un violento temporale, per un guasto assai costoso. Le campane sono tornate in funzione, con la soddisfazione anche di don Giovanni cartoni, il 23 novembre scorso. Tra i contributi giunti per questo intervento anche quello di Fondazione Ricci e Consorzio pluvio irriguo di Filecchio e Piano di Coreglia.

Non è finita: più di cinquecento firme consegnate nelle mani dell'ospite d'onore della serata del 17, don Giovanni Cartoni, da poche settimane alla guida dell'Unità Pastorale di Fornaci, Loppia e Ponte all'Ania. Sottoscrizioni raccolte in favore della Pieve che verranno indirizzate alle istituzioni civili e religiose affinché rilancino la propria azione per la cura e valorizzazione di questo prezioso gioiello di fede e cultura della Valle del Serchio.

Insomma tante cose positive, che testimoniano quanto una comunità coesa ed animata da buone dosi di umiltà e spirito di servizio possa riuscire a realizzare. Molto bene, Loppia e Filecchio!

...E con il primo freddo.
il Punch è solo...

Nardini
Antica Fabbrica di Liquori, Grappe e Sciroppi
Concessionario Ufficiale

FORNACI DI BARGA (LU) - Tel. 0583 709001

ELETTRAUTO
CLAUDIO MASSEI
a Fornaci nella zona artigianale della Loppia

Ricarica impianti aria condizionata
Cambio olio e tagliandi

**Impianti GPL e Metano
per tutte le auto**

Tel. 0583 75013

Auguri di Buon Natale e Felice Anno Nuovo

Nel ricordo di Guelfo Marcucci e nell'esempio di Arturo Viglione

BARGA - Una generosa donazione quella del prof. Arturo Viglione, per tanti e tanti anni uno dei capisaldi dell'Ospedale San Francesco di Barga che grazie a lui è divenuto un punto di riferimento nazionale per la procreazione assistita e per il suo reparto di maternità. Grazie a lui lo scorso 22 novembre è stato inaugurato presso il reparto di medicina un modernissimo ambulatorio ecografico multidisciplinare attrezzato. Il tutto, per sua volontà, per ricordare l'operato di Guelfo Marcucci, per tanti anni presidente dell'ospedale di Barga. All'inaugurazione era presente la moglie, la signora Iole Capanacci e la figlia Marialina Marcucci.

“Quella donata al reparto – ha voluto sottolineare il primario Giancarlo Tintori – è una apparecchiatura di elevatissima qualità. La sua disponibilità permetterà un ulteriore e significativo miglioramento dell'assistenza offerta ai malati. In molti casi i pazienti si presentano con malattie particolarmente acute e gravi e proprio in queste situazioni la disponibilità di un ecografo multidisciplinare, capace cioè di essere utilizzato per l'esecuzione di ecografie di tutti i principali distretti corporei, rappresenta un fondamentale ausilio per la diagnosi e la cura, ri-



sultando determinante anche per la possibilità di guarigione dei pazienti”.

Il prof. Viglione, nel suo intervento, fra le altre cose ha anche ricordato che quando giunse a Barga tantissimi anni orsono fu perché qui lo chiamò e lo volle proprio l'allo-

ra presidente dell'Ospedale Guelfo Marcucci che credette subito nelle sue possibilità e nel suo lavoro.

Una scelta, possiamo dire, indubbiamente lungimirante come tante altre fatte da Guelfo Marcucci nella sua esistenza.

Per il rilancio dell'antico castello

BARGA - Un altro piccolo passo verso un progetto che l'Amministrazione Comunale di Barga sta sostenendo da tempo: il rilancio del centro storico di Barga attraverso la ristrutturazione e la valorizzazione di tanti fondi sfitti per creare nuove attività commerciali e ricettive. Ora si apre una possibilità concreta grazie alla occasione di poter proporre entro il 14 gennaio 2019 un progetto integrato territoriale (PIT) da presentarsi in ordine al bando pubblico emesso dal Gal Montagnappennino e finanziato dalla Regione Toscana sul PSR 2014-2020. Tale iniziativa è finalizzata all'aggregazione di

oggetti pubblici e privati per affrontare a livello territoriale specifiche criticità ambientali. Attraverso l'attuazione congiunta di più sottomisure/operazioni del Piano di sviluppo regionale, il PIT prevede di trovare soluzione a specifiche problematiche locali soprattutto alla riqualificazione dei centri storici (rivitalizzazione e recupero immobili dismessi o sottoutilizzati, appunto) e del contesto paesaggistico agro-silvo-pastorale collegato.

Il 22 novembre in comune si è svolto un incontro tra l'Amministrazione e diverse realtà interessate. Il Comune ha spiegato la

tipologia di progetto che vorrebbe presentare. C'è da capire ora chi tra le aziende del territorio sia interessato a proporre qualche iniziativa che potrebbe collimare con le idee del Comune.

“Potrebbe essere, se ci riusciremo – dice il sindaco Marco Bonini – il primo passo verso il recupero di tante parti inutilizzate o abbandonate del centro storico e quindi per una sua rivitalizzazione ai fini turistici. Non sarà facile perché i soldi previsti dal bando non sono molti ed i progetti che verranno presentati alla fine saranno sicuramente tanti anche in Valle del Serchio, ma ci vogliamo provare”.

IMPRESA EDILE

Giacchini Giuseppe S.r.l.

Loc. LA QUERCIA

55055 PONTE ALL'ANIA (LU)

Tel. 0583 709418 - Fax 0583 709696

E-mail: giacchinisrl@virgilio.it



Macelleria **F.lli ANGELINI** Buone Feste

F.lli ANGELINI

Da noi ogni giorno la carne di prima qualità

A Barga in via Mordini ☎ 0583 723112

pensarecasa.it

il bello di arredare



PENSARECASA CITY

Via Alfredo Catalani, 100
Sant'Anna - Lucca

Tel. 0583 833326

lucca@pensarecasa.it

www.pensarecasa.it

... Buone Feste



PENSARECASA STORE

Via Lodovico, 75
Borgo a Mozzano - Lucca

Tel. 0583 833326

lucca@pensarecasa.it

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.

Riaperto l'asilo nido

SAN PIETRO IN CAMPO - Lunedì 26 novembre, dopo alcuni importanti interventi, l'Asilo Nido di San Pietro in Campo è tornato infine nella sua sede di San Pietro in Campo.

L'edificio ora può ospitare in tutta sicurezza oltre trenta bambini. Dopo un primo intervento relativo a verifiche sismiche e antincendio per un investimento con fondi comunali di 40mila euro, si è concluso nei giorni scorsi quello realizzato dalla ditta Pietro Lorenzini di Barga. In questa fase sono stati investiti 280mila euro grazie anche alla partecipazione per oltre 125mila euro della Fondazione CRL.

Lo scorso anno il nido fu chiuso a seguito della necessità di operare degli interventi di adeguamento alla sede. Durante la fase transitoria dei lavori, bambini e personale furono trasferiti in alcune aule messe a disposizione dalla scuola dell'infanzia di Castelvecchio Pascoli. Questo aveva però comportato una riduzione dei bambini che frequentavano il nido. Adesso con il ritorno nei rinnovati locali della struttura di San Pietro in Campo i piccoli iscritti potranno essere 26, passando a 33 a regime.

Per la Casa dell'Agnese

BARGA - La lunga ed ultimamente travagliata storia della prima casa costruita nel Piangrande di Barga nel 1896 sembra alla fine destinata all'epilogo. Con la demolizione dell'immobile; disabitato da venti anni e fatiscente. La giunta municipale ha infine approvato l'ordinanza di demolizione del fabbricato pericolante.

La casa, costruita da Antonio Gonnella nel 1896, la prima casa realizzata nel Piangrande, risulta ancora intestata al catasto a diversi eredi della famiglia Gonnella che sono tutti deceduti. Il Comune è riuscito però a reperire i nominativi di due eredi della famiglia stessa, residenti negli Stati Uniti ai quali si è così potuto notificare l'ordinanza. Verificata però la necessità di procedere con urgenza alla demolizione del fabbricato, dopo l'ordinanza ora il comune porterà avanti l'operazione autonomamente entro la fine dell'anno. Il Comune ha già stanziato la somma necessaria circa 15-20mila euro.

Che destinazione avrà poi quell'area? Per il momento non si sa. Possibile che diventi un parcheggio per gli scuolabus visto i non pochi problemi di traffico esistenti all'ingresso ed all'uscita delle scuole, ma forse di questo si potrà occupare l'amministrazione comunale che verrà dopo le elezioni del maggio 2019.

Come eravamo in flash

di Antonio Corsi

UN "FLASH" NATALIZIO - Guardo indietro nel tempo: è vigilia di Natale e una famiglia è a tavola. Cena, rigorosamente, proprio di vigilia: un piatto di minestrone o di "zuppa lombarda" come la chiama il nonno, poi niente carne per carità; non c'erano peschiere, allora, e disponibili erano solo qualche trota, oppure il baccalà, lessati o arrostiti, con un contorno di fagioli, preferibilmente bianchi e conditi col poco olio che la tessera annonaria concedeva. Ma c'era ugualmente, in casa l'aria della festa; e la famiglia era serena, anche felice, attorno al presepio e col focolare rosseggiante di brace, che avrebbe riscaldato, nella notte, anche il Bambino, di fronte al quale, prima di uscire per la Messa di mezzanotte, non mancava una preghiera, tutti assieme.



UN "FLASH" PER IL "VEGLIONE" - Il Capodanno si festeggiava al "Diferenti", ballando nella platea, per l'occasione liberata dalle poltroncine, con i ballabili suonati da un'orchestrina "casareccia" prima che il Trovati portasse nel teatro, da Montecatini, l'orchestra del maestro Maraviglia; e al faticoso rintoccare della mezzanotte i palchetti riunivano famiglie e amici per il brindisi, gli auguri, gli abbracci, e non mancavano mai le "schiacciate" e le torte (di riso e di semolino) che mogli e mamme avevano "fatto in casa". E anche il palcoscenico, diventato il bar del Teatro, si affollava di gente "assetata". Nel ricordo, nostalgico, tutto appare, oggi, tanto più autentico, genuino.

UN "FLASH" IN MASCHERA - Eh, sì! Perché, a parte il rito dei doni per la gioia dei bimbi, la sera del 5 gennaio da noi era, ed è, quasi un anticipo di Carnevale: non si contavano i gruppi mascherati nei quali è d'obbligo la presenza di una Befana e d'un "befanotto": la Befana con sulle spalle il corbello per i regali (quelli da portare, nelle famiglie che l'hanno richiesto, a bambini e ragazzetti un po' impauriti; e quelli da ricevere dopo aver bussato e scampanellato ai portoni o ai cancelli, ed eseguito in coro, le "befanate").

Che Befane, il Mario Pieroni (il Tiglio), l'Evelina Chiesa, l'Adolfo Baldacci e tanti altri che non ricordo (ahi, i vuoti di memoria che l'età non risparmia quasi a nessuno!) e ai quali, per questo, chiedo scusa. E che gruppi, quelli dei "Troni" e quelli di Nebbiana, certe volte perfino con la compagnia di un "miccetto" coi corbelli per gli omaggi che nessun Caffè (bar) mancava di offrire, dopo aver ascoltato loro cori, spesso accompagnati da una fisarmonica. Invece il Lenzini preferiva andar da solo; e a chi, con un po' di sorpresa, gli chiedeva il perché, lui, burlone come sempre, aveva pronta la risposta: "Come solo? Non lo vedi che siamo in tre: io, Lenzini e me!?"

SAN 
#CentroTimFornaci
A tutti i migliori auguri di Buone feste
TEL. 058375540  3384628853

MACELLERIA RINALDI
di Giuseppe e Antonella
Carni scelte di prima qualità
bovino, suino, ovino, pollame, conigli
Giovedì e Sabato
POLLO E ROLLE' ALLO SPIEDO
Augura a tutti i lettori Buone Feste
Via G. Pascoli - Barga - tel. 0583 723017

  **Judo Club Fornaci** 
Premiata Palestra Ginnica ...dal 1963. Stella di Bronzo e d'Argento al Merito Sportivo
Dal Consiglio Direttivo auguri di Buone Festività 2018-2019 a tutti i nostri Soci Atleti
Settori: Judo, Karate-do, Danza, Aikido, Kendo, Difesa Personale, Ginnastica, Pesistica
Viale Cesare Battisti 36 Fornaci di Barga Tel. 347/6701667

COFFEE
ESPRESSO
MACCHIATO
CAPPUCCINO
LATTE



NUOVA MAZDA 3

coming soon...



mazda



Lunatici

LUNATICI CONCESSIONARIA MAZDA

VIA DEL BRENNERO 996. SAN MARCO, LUCCA. TEL. 0583.432511

La scomparsa di Luigi Salvi



BARGA - Il 23 novembre scorso ci ha lasciato il caro Luigi Salvi. A Barga lo conoscevano tutti; per il suo mestiere di assicuratore una volta, per essere stato impegnato in politica per tanti anni, prima con la DC e negli ultimi decenni a fianco del sindaco Sereni nell'operazione di rilancio della nostra comunità. Ma quello per cui forse Luigi amava e, ne siamo certi, ama ancora essere ricordato, è la sua ventennale direzione della Villa di Riposo Giovanni Pascoli di Barga. Venti anni dedicati a questa struttura ed a migliorare continuamente l'assistenza dei suoi ospiti, con l'incarico lasciato solo circa un anno fa a Gabriele Giovannetti a causa dell'incedere della sua malattia.

Anche in questi mesi Luigi era però rimasto una presenza fissa e costante alla Villa di Riposo. Un punto di riferimento per tutti. Ed è cosa certa che sotto la sua ventennale direzione la struttura è diventata quello che è oggi, ovvero una eccellenza riconosciuta dalla Regione nell'ambito delle residenze assistite per anziani, dove l'ospite è al primo posto; per Barga anche una vera e propria grande azienda, una delle più importanti presenti nella cittadina, che dà lavoro a oltre 50 dipendenti ed ospita fino a 80 pazienti con una qualità di servizio indiscussa.

Grazie anche a Luigi questo luogo, non ci stancheremo mai di ripeterlo, è diventato il piccolo mondo sereno che i fondatori, i barghigiani di Chicago della *Giovanni Pascoli Benevolent Society*, oltre sessant'anni fa, avevano desiderato; un seme piantato in un terreno fertile che è stato ben coltivato.

Salvi ha fatto davvero fare un salto di qualità alla Villa di Riposo Pascoli, ma non solo: in questi anni la Società benemerita, ha svolto proprio grazie alla sua spinta un ruolo determinante anche per il sostegno al tessuto sociale del territorio. Diverse iniziative di carattere sociale, culturale, paesano sono state sostenute proprio dalla "Pascoli" e da Salvi in prima persona.

Luigi è stato un amico mio ed in special modo di questo giornale e me lo ha dimostrato tutte le volte che ha potuto negli anni passati; ne ha sostenuto la prosecuzione anche materialmente, impedendo,

AUTOSERVIZI BIAGIOTTI CRESCE ANCORA



MOLOGNO - Era l'aprile del 2017 quando la ditta Autoservizi Biagiotti del carissimo amico Sergio Biagiotti e dei figli Rudy e Stelya, che con lui portano avanti questa impresa con la stessa passione e con lo stesso impegno, festeggiava i suoi primi venticinque anni di attività.

Venticinque anni trascorsi in crescita costante di lavoro e di stima ricevuta; che furono festeggiati allora con l'arrivo di un nuovo bus granturismo di ultima generazione da 53 posti, gemello di quello precedentemente acquistato.

La crescita e la voglia di crescere ancora di questa nostra attività non si sono però certo fermati in questi mesi ed è di poche settimane fa l'arrivo del terzo "figlio" del parco mezzi da gran turismo della Biagiotti: un nuovissimo Setra da 55 posti, dotato di tutti i comfort, che completa la dotazione dell'azienda. E che ne dimostra la voglia di guardare al futuro con il giusto ottimismo e con il desiderio di servire la clientela sempre al meglio.

Sergio ed i suoi figli, con i mezzi della proprio attività, ci hanno sempre abituato anche ad una particolare attenzione alla grafica ed all'immagine e così è stato anche stavolta. Intanto i colori: il nuovo mezzo è rosso e come si vede nella foto completa con gli altri due Setra la bandiera italiana. E' stata poi completamente rinnovato il marcio della Biagiotti che ora appare in evidenza sui tre potenti e accoglienti mezzi e che d'ora in avanti distinguerà tutta l'attività della famiglia Biagiotti. Molto bene. Complimenti.

quando ci sono stati anni difficili da affrontare, che questo giornale potesse cessare la pubblicazione. Gli sarò per sempre grato di questo e dell'affetto che ha nutrito per Il Giornale di Barga ed anche per me.

Di lui, in questi ultimi anni in cui la malattia lo accompagnava, ho apprezzato anche lo spirito con il quale ha affrontato il suo cammino. Mai una parola di lamento o di preoccupazione; sempre una battuta ed un sorriso nel parlare del suo stato.

Gigi ha dimostrato un coraggio che è un insegnamento che lascia a tutti noi che dobbiamo incedere tra le difficoltà di tutti i giorni; un invito ad affrontare questa vita sempre con il piglio giusto e con la giusta positività. Cercheremo di farlo, Luigi; anche nel tuo ricordo.

Lascia la moglie Barbara, le figlie Annalisa e Caterina, i nipoti Luigi e André ed i parenti tutti ai quali mi sento davvero vicino ed esprimo, a nome di questo giornale, le più affettuose condoglianze.

Luca

Autofficina Gommauto
Baldacci
 RICARICA ARIA CONDIZIONATA - TAGLIANDI SU
 VETTURE IN GARANZIA
 AUTORIZZATO POINT SERVICE
 Via del Serchio 1, Piano di Coreglia - tel. 0583 779126

VORWERK FOLLETTO
 Centro Assistenza e Ricambi
JANOME
 Macchine per cucire
 CARRARA FORNACI TEL. 0583 709919
 Auguri di Buone Feste

Via G. Pascoli, 8 - Barga Tel. 0583 710329
IL FRUTTETO
 di Michele Cavani
 Frutta & Verdura
 Prodotti tipici locali
 Cesti natalizi
 Enoteca
 Augura Buone Feste

BAR SPORT
 aperitivi, cocktail, pizzeria
 Piazzale Matteotti - Barga, 0583 710376
 Augura Buone Feste

UNA GRANDE FESTA VIOLA



MONTECARLO - Una grande festa viola, con stelle della Fiorentina di tutti i tempi, che hanno scritto pagine indelebili del passato e del presente di questa squadra. Così quella che si è svolta il 13 novembre alla Fattoria Il Poggio di Montecarlo, organizzata dal Viola Club Barga e dal Viola Club Capannori, insieme ad AC Fiorentina ed all'Associazione di Coordinamento del Viola Club.

Ospiti dei due Viola Club, (solo quello di Barga mette insieme oltre 300 tifosi ed è il secondo in Toscana per numero di soci) oltre a tanti tifosi della viola, una vera e propria parata di stelle della Viola: il difensore brasiliano ex Palmeiras Vitor Hugo, uno dei pilastri insostituibili della difesa, il difensore livornese Federico Ceccherini, le due centrocampiste della Fiorentina Women, Greta Adami e Alice Parisi. C'erano anche due vecchie glorie viola con lo scudetto cucito sul petto, conquistato dalla Fiorentina nell'anno 1968-69: l'ex attaccante Luciano Chiarugi, e l'ex centrocampista Claudio Merlo. C'era poi la bandiera di sempre, l'Unico 10 Giancarlo Antognoni, club manager della Fiorentina, accompagnato dal vice presidente della Fiorentina Gino Salica.

Ad accogliere gli ospiti ed a fare gli onori di casa per Barga è stata la presidente del Viola Club Barga Valeria Belloni. Tra i vari momenti della serata anche la consegna a Giancarlo Antognoni di alcune foto risalenti ai primi anni '80, ai tempi dei ritiri a Barga della Fiorentina prima di Carosi e poi di Picchio De Sisti, momenti ricordati con affetto dal Capitano. Le foto sono state consegnate dal tifoso viola Enzo Simonini e dall'ex bomber del Barga Roberto Barbetti, che incontrò Antognoni nelle amichevoli di quegli anni a Barga.

A SCUOLA DI CASTAGNE



VALDIVAIANA - È in corso in queste settimane, laddove resistono i metati e quindi dove ancora si continua a lavorare le castagne per produrre la farina dolce, l'operazione di macchinatura, che permette, dopo l'essiccazione nei metati, di pulire le castagne dalla buccia e dalle impurità, per poi proseguire con una pulizia più accurata a mano, prima di inviare le castagne secche al mulino dove sono macinate a pietra per dar vita infine alla farina dolce.

Come al solito uno dei luoghi dove si fa la macchinatura è quello di Valdivaiana, nella montagna barghigiana, dove c'è il metato che cura con tanta passione Giovanni Giovannetti, al secolo il Giovannino di Valdivaiana. Insieme a tanti abitanti della zona, da Renaio a Carpineccio, si è macchinato anche quest'anno le castagne raccolte nelle settimane scorse. Una raccolta come peraltro non si faceva da anni con oltre 40 quintali di castagne. Dopo il primo lavoro avviato il 23 novembre, il 24 la macchinatura è stata conclusa ospitando una quarantina di entusiasti ragazzi delle scuole dell'istituto comprensivo di Barga. Alla presenza di alcune classi della primaria di Barga e di quella di Fornaci, delle insegnanti e della dirigente scolastica Patrizia Farsetti, dell'assessore alla montagna Pietro Onesti, i bambini hanno potuto assistere a questa particolare fase della lavorazione.

Il tutto, accolti dal Giovannino e dai tutti gli uomini che portano avanti la tradizione, ma anche dalla cucina di Ademara Santi che insieme alle figlie Stefania, Michela e Sabrina ed anche a Maria Grazia Renucci, Veronica Marchi, Lara Santi, Annalisa Giovannetti, Valeria Belloni ha proposto per loro alcune bontà legate alla farina di castagne: frittelle di farina dolce, castagnaccio e necci con la ricotta.

Albergo Ristorante LA TERRAZZA

La tipica cucina della Garfagnana

mini appartamenti sale per riunioni e cerimonie
vi augura Buon Natale e Felice 2019

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

ROMITI ALDERANO
Autorivendita e Officina autorizzata

Buone Feste

facebook  

AUTOFFICINA ROMITI ALDERANO **PEUGEOT**

Via G. Pascoli - BARGA Tel. 0583 723194 peugeot.romiti@libero.it

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
A tutti auguri di Buone Feste

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

La Giornaleria

CARTOLERIA EDICOLA LIBRERIA
TABACCHERIA RICEVITORIA

Augura Buone Feste

www.lagiornaleria.it

Via Nazionale, 16 - Ponte all'Ania - Tel. 0583 75735

 **Arte & Moda** Parrucchiere unisex

su appuntamento **Mercoledì, Venerdì, sabato**

... **Buone Feste**

Vicolo del Cedro 10 Barga - Tel. 3495062169

Tutti gli impegni della Fondazione

BARGA - Noi barghigiani che viviamo il nostro paese ogni giorno, spesso ci dimentichiamo dell'importanza di tanti luoghi che ci circondano. Uno di essi è senza dubbio il Conservatorio di Santa Elisabetta di Barga la cui storia affonda le radici in sei dei secoli trascorsi. Oggi, erede di questa tradizione e di questa storia, custode della conservazione del patrimonio architettonico ed artistico del Conservatorio, è la Fondazione Conservatorio di Santa Elisabetta, che pure in una realtà ben diversa da quella di secoli orsono, o di quella di Pascoliana memoria che raccontava della "fucina delle maestrine di montagna", o di quella ancora più recente che vedeva Suor Carmelina Ippolito attenta custode dell'intero complesso, cerca sempre di essere un centro di promozione sociale e culturale per tutto il territorio di Barga.

Anche quest'anno non sono mancate iniziative importanti portate avanti dalla Fondazione che peraltro ha visto rinnovato il consiglio di amministrazione. L'avv. Alberto Giovannetti, presidente della Fondazione dal 2007, è stato ancora una volta riconfermato alla guida. Nel consiglio di amministrazione anche il proposto di Barga, don Stefano Serafini, i rappresentanti della curia pisana, del comune di Barga, nella persona dell'architetto Sergio Cosimini e della Parrocchia di San Cristoforo, nella persona del prof. Tommaso Lemmi.

La Fondazione da anni persegue obiettivi legati alla conservazione di tutto quello che è il Conservatorio Santa Elisabetta e che si dipanano in tre direzioni. La prima riguarda la valorizzazione e il mantenimento della struttura di via del Pretorio; dato che gli ambienti del Conservatorio necessitano di continui interventi di manutenzione e migliorie. Il che non è una cosa semplice perché una fondazione privata non può fare affidamento su fondi e contributi pubblici; nonostante questo non mancano ogni anno, gravanti sulle casse della Fondazione stessa, tanti interventi; dopo che le suore hanno lasciato la struttura, ci sono state opere anche notevoli come il rifacimento della facciata. Quest'anno è stata posta attenzione nel restauro di alcuni oggetti interni, primo tra i quali un'opera presente su un altare della chiesa di Santa Elisabetta che la soprintendenza di Lucca attribuisce a Baccio Ciarpi.

L'altro settore di intervento è la valorizzazione della cultura, della musica, dell'arte barghigiana e del territorio della Valle del Serchio, che soprattutto durante i mesi estivi vedono l'organizzazione in questo luogo dei concerti dei festival di Opera Barga e Barga Jazz, ma anche presentazioni letterarie, mostre d'arte ed iniziative quali convegni storici e culturali.

Il terzo è invece quello del sociale. Non mancano ogni anno contributi a varie realtà volontaristiche del territorio, proseguendo peraltro in questo lo spirito pio e caritatevole di Suor Marianna Marcucci, per anni figura di riferimento nel Conservatorio.



Il consiglio direttivo della Fondazione insieme al Vescovo Giovanni Paolo Benotto

Al di là di queste finalità anche un costante impegno nel mantenere i rapporti con chi ha vissuto all'interno del Conservatorio nel corso dei decenni scorsi. Da ricordare qualche anno fa il convegno delle ex educande che fu molto partecipato da tante ex ragazze che un tempo venivano da tutta la Garfagnana ed anche dal Modenese per studiare a Barga.

In occasione del 17 novembre, giornata in cui ricorre la memoria di Santa Elisabetta, la Fondazione dell'omonimo Conservatorio organizza poi da anni, giornate dedicate alla storia e allo straordinario patrimonio culturale di questo prestigioso istituto. Così è sta-

to anche domenica 18 novembre, con la presentazione degli importanti lavori effettuati per il restauro di una delle opere d'arte più preziose conservate nel complesso, il dipinto raffigurante "La madonna del Rosario", attribuito al grande Baccio Ciarpi. La presentazione è stata a cura del restauratore barghigiano Lorenzo Lanciani e dal dott. Marcello Lera, della soprintendenza belle arti di Lucca e Massa.

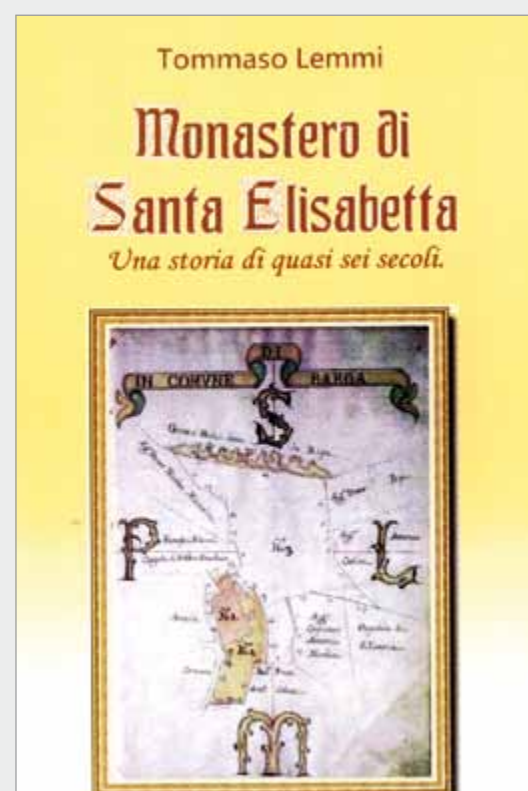
Dunque una presenza silenziosa e poco appariscente, quella della Fondazione, ma che garantisce il mantenimento di questi luoghi e la conservazione della loro memoria storica.

IL MONASTERO DI SANTA ELISABETTA

BARGA - Tra le iniziative a carattere culturale e storico portate avanti dalla Fondazione del Conservatorio di Santa Elisabetta, va sicuramente aperta una parentesi particolare per il lavoro di uno dei componenti storici del direttivo, Tommaso Lemmi. Era segretario del Conservatorio anche ai tempi delle Suore e ne conosce indubbiamente la storia molto più di qualsiasi altro barghigiano. A lui in questi anni è stato dato l'incarico di raccontare proprio questa storia e sono state scritte dalla sua penna diverse pubblicazioni.

L'ultima si intitola "Monastero di Santa Elisabetta" e ricostruisce una storia di quasi sei secoli dell'intero complesso del monastero.

Il conservatorio di S. Elisabetta in origine era un monastero situato "ad un tiro di sasso incirca" dalla canonica della pieve di Barga. Questo accadeva verso il 1440. Negli anni divenne un grande monastero con chiesa, campanile, orto e annessi. La sua insomma è una lunga ed interessante storia che Lemmi raccoglie ora in questo libro.



BARGA

Il 14 novembre scorso ci ha improvvisamente lasciato a 79 anni la cara signora Grazia Rossi, vedova del compianto dott. Carlo Merlini, medico chirurgo dell'ospedale San Francesco di Barga.



La Grazia era una presenza fissa nella cittadina, una di quelle figure che fanno parte dello scorrere della vita di un paese in modo lieve e positivo.

Lascia i figli, Flaminio e Claudio, le nuore Maria Teresa e Simona e la sua nipotina Carlotta ai quali esprimiamo affettuose condoglianze.

La nostra mamma era una persona speciale, una donna che ci ha insegnato il vero significato della parola "Amore", amore incondizionato ed immortale per nostro babbo, mai soffocato dalla sua prematura scomparsa; amore indescrivibile per noi figli e, negli ultimi mesi, per la sua piccola nipote Carlotta.

Per lei esisteva solo la sua famiglia, ma non tralasciava le amicizie ed i suoi riti quotidiani, come la tappa obbligata al bar la mattina a prendere il caffè e fare due chiacchiere su qualsiasi argomento, o la Messa la domenica nella Chiesa di San Rocco.

La sua energia e voglia di vivere la trasmetteva a tutti, semplicemente col suo sorriso e con la solarità che emanava. Aveva una parola dolce per tutti, era sincera e schietta oltretutto testarda, difficilmente faceva trapelare problemi o disagi per paura di "dare noia" o di essere un peso per qualcuno.

La sua vita è stata piena e ricca di soddisfazioni, sempre attiva nella vita della sua Barga, in prima linea nelle lotte per salvaguardarla e tutelarla. Chi non dimentica la sua attiva presenza durante la battaglia per la salvezza del nostro ospedale, che sentiva suo, poiché ci si era sposata nel 1965 e dove aveva perso il suo più grande amore, Carlo, suo marito.

Negli ultimi tempi la sua felicità aveva raggiunto il massimo con la nascita della nipotina Carlotta, che le aveva reso quella gioia di vivere e di sperare in un futuro migliore, ma purtroppo, il destino crudele ha voluto portarla via, non le ha permesso di vivere e condividere la sua crescita... Ma ciò che a noi figli ci solleva, è che sia riuscita a vivere nell'amore di tutti.

La "dolce signora felliniana", come l'ha definita un'amica, non c'è più, se n'è andata in silenzio; non avremo più accanto a noi quella mamma, suocera e nonna dolce e premurosa che ci accompagnava per mano nel cammino della vita, ma essendo sicuri che la vita non finisce con la morte; da lassù continuerà a vegliare su di noi e ad essere l'angelo custode della sua piccola ed amatissima Carlotta.

I figli, le nuore e Carlotta

Sorrisi Natalizi "Suor Marianna Marcucci"

Dicembre 2018

Somma precedente	€ 615,00
LUCCA - Paolo Pieri in memoria dei parenti ed amici defunti	€ 100,00
Totale	€ 715,00

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

Oltre trent'anni di esperienza

Lavorazione marmi
graniti e bronzi
Cell. 3486034085
e-mail: ezio.piacentini@libero.it
Fax: 0583 727073

Buone Feste

In ricordo di Ivana Ghini

La mattina del 12 novembre alle 5,30 ci ha lasciati Ivana Ghini, la mamma del Paolo. Con lei se ne va un pezzo di storia del paese, Ivana apparteneva ad una famiglia storica di Castelvecchio, quella dei Ghini, era sposata infatti col Pietro. Per tanti anni hanno gestito direttamente il loro bar e l'alimentari. Prima con lo storico capostipite... il Poldo e poi con l'Ersilia e la Doretta. L'Ivana oltre al bar per anni è stata dietro il banco del negozio di alimentari. Era una donna minuta, educata e gentile, ha vissuto per la sua famiglia, ha dato e ricevuto tanto amore. Se ne andata in punta di piedi, come se non avesse voluto disturbare nessuno. Un grande abbraccio lo mando a mio cognato Paolo a mia sorella Antonella e a mia nipote Tania. E ringrazio Ivana per tutto quello che ha fatto per la famiglia, che è la mia; per il suo esempio; per il suo modo di essere stata una grande donna con i suoi modi garbati e gentili.

Luca Bertoncini

In ricordo di Laura Comparini in Maggiolini, Alessandro Maggiolini, Evelina Bergamini e Arturo Comparini



Dalle righe di questo giornale voglio ricordare con grande affetto il babbo Arturo, di cui il 3 giugno scorso ricorreva l'ottavo anniversario della morte e la mamma Evelina Bergamini della quale ricorreva invece il quattordicesimo anniversario il 30 ottobre scorso.

Ricordo inoltre con eguale affetto anche lo zio Sandro, venuto a mancare tre anni orsono e la zia Laura Comparini che se n'è andata il 10 luglio di un anno fa.

Luciana con Pietro e Mirko

In memoria di Giuseppe e Flora Rossi

Il 12 dicembre saranno trascorsi ventuno anni dalla morte di Giuseppe Rossi, pioniere del commercio ambulante in Valle del Serchio e patriarca della famiglia Rossi del Camberello, località dove ha fondato la storica bottega che ancora oggi anima ed accompagna la vita di questa zona. Nel solito giorno ricorre anche il diciassettesimo anniversario della morte della sua inseparabile compagna di tutta una vita Flora Martinelli.

Nella doppia, triste ricorrenza, i figli Floriano, Anna Maria e Marta con le loro famiglie e gli affezionati nipoti e pronipoti, con immutato affetto li ricordano a tutti coloro che conoscendoli hanno loro voluto bene.



Nel ventitreesimo anniversario della scomparsa di Ottavio Biagiotti

Ventitré anni sono già passati da quando non è più con noi il caro e buon Ottavio Biagiotti; una gran brava persona e soprattutto uno degli uomini che ha contribuito alla rinascita economica del paese di Fornaci dopo la guerra. Nel triste anniversario che cade questo 12 dicembre, il figlio Sergio, unitamente alla famiglia, ai nipoti ed ai parenti tutti lo ricorda con immenso affetto ed infinito rimpianto



FEDERICO TONARELLI VINCE IL MTB TOUR TOSCANA

FORNACI – Il Giovane fornacino Federico Tonarelli tesserato con la squadra Giovo Team Torpado Coreglia sabato 7 Novembre è stato premiato a Montecatini Terme come vincitore categoria esordienti dell'MTB Tour Toscana, importante circuito di gare di MTB articolato in 6 prove. Federico ha conquistato la maglia gialla di leader grazie in particolare alle vittorie ottenute a Montecatini Terme, a Civitavecchia e a Terontola di Cor-

tona. Questo importante successo si aggiunge ad altri successi ottenuti in stagione come il primo posto nel Challenge Lucchese MTB e a qualche buon piazzamento anche in gare nazionali. Nella stessa gara del Giovo Team è salito sul podio anche il tigliese Alessandro Rossi, da tanti anni in sella alla Mountain Bike, impegnato nei professionisti. Alessandro ha conquistato il terzo posto nella categoria Open.



MOLTO BENE IL BIATHLON PASCOLIANO

CASTELVECCHIO PASCOLI - La nona edizione del biathlon "Sui sentieri Pascoliani" è andata in archivio come la migliore degli ultimi anni come numero di partecipanti. Si sono date appuntamento presso la ex scuola elementare del paese una cinquantina di coppie fra bikers e podisti. La lotta per il podio è stata agguerrita, sino alla fine sul filo dei secondi, e sul podio sono saliti Lorenzo Guidi e Marco Mazzei. I barghigiani Daniele Balducci e Diego Strina sono arrivati quarti.

La nostra Beatrice Balducci con Davide Togneri hanno vinto tra le coppie miste ed al secondo posto è arrivata un'altra atleta di casa nostra, Giulia Biagioni con Giuseppe Canale. Visto il successo, il prossimo anno ci potrebbero essere novità per l'edizione del decennale, se aumenterà il numero dei volontari, che ovviamente gli organizzatori, capitananti dai soliti Alessandro Mariani e Francesco Barbi ringraziano.

Augusto Guadagnini



NON FIORI, MA GOL DI RONALDO: IL SALUTO DEL DORO

FORNACI – Non fiori ma...goals di CR7! Così il manifesto funebre che annunciava la morte, avvenuta il 15 novembre scorso di Mario Lindoro Stefanini di 77 anni. Per tutti, a Fornaci, il Doro.

Mario era un grandissimo tifoso della Juve e con l'arrivo di Ronaldo ogni partita il desiderio era di vedere un suo goal. Mario aveva avuto un intervento importante ad agosto, ma si era ripreso bene. La sua morte è dunque arrivata inaspettata-

mente e improvvisamente per arresto cardiaco. È stato il figlio più grande Claudio, veterinario a Fornaci, a voler ricordare la sua fede e la sua passione per CR7, nell'annunciare la sua morte a tutto il paese... con uno speciale atto di amore. E così Mario ha salutato Fornaci con questa frase che non solo ha colpito i fornacini, ma nel giro di poche ore, grazie all'articolo pubblicato sul nostro giornale, ha fatto il giro del mondo. L'affetto di Doro per

la Juve e per Ronaldo sono rimbalzati da Skysport (è stata per due giorni la notizia più letta) alla Gazzetta dello Sport, da Tuttosport a La Repubblica; sono arrivati sui giornali internazionali, da quelli britannici e fino in Cina! La sua passione è volata in tutto il mondo; la più romantica dimostrazione di affetto per la Juve e per Ronaldo... Siamo certi che per tutto questo il suo ultimo viaggio sia stato più lieve e che il Doro ne sia contento. Ai



figli Claudio e Pierfranco, e alle loro famiglie le condoglianze del giornale di Barga.

Baruffa
di Lazzarini & Nicoletti Snc
Parrucchieri Uomo/Donna
giovedì e venerdì su appuntamento
Via Mordini, 1 - Barga - tel. 0583 723839

Merry Christmas

barga - via di mezzo - tel. 0583 711368
SCACCIAGUAI
cucina nuova e antica
vasta scelta di vini nazionali e toscani
Il ristorante Scacciaguai augura Buone Feste

upim **Bata**

Fornaci di Barga, Via della Repubblica Galliciano, Via di Fondovalle

Buone Feste Buone Feste



autoservizi*
BIAGIOTTI
 TAXI AUTOBUS SERVIZI TURISTICI E DI LINEA
 Servizio TAXI + 39 0583 75113
 + 39 393 9451999
 www.biagiottibus.it
 info@biagiottibus.it
 mologno - il frascone
 tel. +39 0583 75113
 Merry Christmas


 Trattoria - Pizzeria
LA BIONDA DI NONNA MARY
 Via della Repubblica, Fornaci di Barga - Tel. 0583 75624
 RISTORANTE TIPICO ·
 PIZZA NEL FORNO A LEGNA · SPECIALITÀ DI PESCE (ven- dom)
 MENÙ TURISTICO a pranzo escluso festivi MENÙ SENZA GLUTINE
 Nonna Mary e Maria Chiara vi augurano Buone Feste!

Il Giornale di BARGA

Direttore responsabile: Luca Galeotti
 Fotocomposizione: ConMeCom di Marco Tortelli
 Stampa: San Marco Litotipo srl, Lucca
 Autorizzazione n.38 Tribunale di Lucca in data 6 giugno 1949


AMICI DEL CUORE
 Valle del Serchio
 augura a tutti
Buon Natale
 e
Felice 2019
 Via del Pretorio, 22
 55051 BARGA (LU)
 Tel. e Fax 0583 711518

Il grifone del Duomo di Barga

di Pier Carlo Marroni

Visitatori del nostro Duomo, se potessero, illuminandoli con un fascio di luce radente, osservare i pannelli marmorei dei plutei che dividono la parte bassa della chiesa dal presbiterio posto ad un piano più elevato, avrebbero la possibilità di osservare molti graffiti interessanti. Fra questi spicca la rappresentazione di un cimiero da parata che al suo apice mostra il profilo della testa di un grifone a sua volta cinto da una corona decorata da gigli. L'animale mostra un adunco becco d'aquila, orecchie appuntite e bargiglio dentellato riassumendo caratteristiche di animali diversi: un vero e proprio "monstrum" degno di più fantasiosi "bestiari" medievali.

Un bestiario, o bestiarium, è un testo che descrive gli animali, o bestie. In epoca medievale era un particolare genere di libri, che raccoglievano brevi descrizioni di animali, reali e, per lo più, immaginari, accompagnate da spiegazioni moralizzanti con riferimenti tratti dalle Sacre Scritture.

Il grifone, un composito di aquila e leone, è, tradizionalmente, il guardiano posto a custodia dell'oro. Le antiche leggende popolari raccontano che il suo covo fosse normalmente colmo di inestimabili tesori, che lui difendeva strenuamente: gli autori antichi lo descrivono affermando che avesse la forza di un leone, la vista di un'aquila e zampe con poderosi muscoli e artigli mortali.

Una interessante narrazione la ritroviamo ne "La Natura degli Animali", scritta dal filosofo e scrittore romano Claudio Eliano (165/170 circa - 235): "...è un quadrupede come il leone, munito di artigli particolarmente robusti e simili anche questi a quelli dei leoni. E' opinione comune che sia alato e che le penne del dorso siano di colore nero, quelle della parte anteriore del corpo rosse; al contrario le sue ali sono bianche. Ctesia scrive che il collo di questo animale è screziato con penne di colore blu; il becco è come quello delle aquile e la testa è come quella che viene raffigurata dai pittori e dagli scultori. (...) Gli abitanti della Battriana che confinano con gli Indiani dicono che i Grifoni fanno la guardia ai giacimenti d'oro della zona, lo estraggono (così affermano) e lo impiegano nella costruzione del loro nido, e i frammenti che da esso cadono giù li portano via gli indiani".

Gli Indiani che volevano sottrarre quest'oro, continua la narrazione di Eliano, dovevano stare molto accorti: potevano cercarlo solo di notte, per avere meno possibilità di essere visti dal Grifone, che altrimenti avrebbe assalito immediatamente chiunque si fosse avvicinato al suo tesoro.

Anche Marco Polo, nel suo libro "il Milione" accenna all'esistenza dei grifoni, descrivendoli come animali giganteschi, capaci di sollevare addirittura un elefante che fatto precipitare al suolo costituiva il loro pasto: "E si vi dico che le navi non possono andare più verso mezzodie che infino a questa isola ed a Zanghibar, perciò che 'l mare corre sì forte verso il mezzodì, ch'a pena si ne potrebbe tornare. E si vi dico che le navi che vengono da Mabar a questa isola, vengono in 20 dì, e quando elle ritornano a Mabar, penano a ritornare 3 mesi; e questo è per lo mare che corre così forte verso il mezzodì.

Ancora sappiate che quelle isole che sono cotanto verso il mezzodì, le navi non vi vanno volentieri per l'acqua che corre così forte. Dicomi certi mercatanti che vi sono iti, che v'è uccelli grifoni, e questi uccelli apañono certa parte dell'anno, ma non sono così fatti come si dice di qua, cioè mezzo uccello e mezzo leone, ma sono fatti come aguglie, e sono grandi com'io vi dirò. Egli pigliano l'alifante e pòrtallo su in aire, e poscia il lasciano cadere, e quelli si disfa tutto, poscia si pasce sopra lui. Ancora dicono quelli che l'anno veduti, che l'alie sue sono sì grandi che cuoprono 20 passi, e le penne



Il grifone raffigurato su un pannello del Duomo di Barga

sono lunghe 12 passi, e sono grosse come si conviene a quella lunghezza[...]. Quelli di quella isola si chiamano quello uccello ruc, ma per la grandezza sua noi crediamo che sia grifone".

Secondo la mitologia greca, grifoni tiravano il carro di Apollo, mentre nella tradizione ebraica, erano simili a grifoni i cherubini a guardia della porta dell'Eden. Nel Medioevo i maghi ambivano di possedere artigli di grifone, da utilizzare come bicchiere per le libagioni, credendo che avessero la proprietà di segnalare la presenza di veleno cambiando di colore.

Questo animale dall'aspetto mostruoso, che secondo le leggende antiche viveva ai confini del mondo conosciuto, è spesso presente nel bestiario che decora le chiese romaniche sia come simbolo cristologico ma talvolta rappresenta anche l'opposto, cioè le forze del demonio. Il sommo poeta, Dante, nel canto XXIX del Purgatorio, pone il grifone a trainare il carro rappresentante la Chiesa.

Il grifone, poi, lo si trova spesso rappresentato all'ingresso dei luoghi di culto, come custode della Cristianità, come si può osservare in un capitello della chiesa di Saint Pierre, ad Angoulême, e sul portale di ingresso del duomo di Verona.

Infine, come sostiene il ricercatore Vincenzo Piscuineri nel suo sito www.sapienzamisterica.it, nel capitolo "Il Duomo di Barga Templare": "Il grifone era sacro al dio Apollo e alla dea Atena, le sue caratteristiche sono la forza, la vigilanza e la saggezza. In lui si vedevano la doppia natura umana e divina (si associavano l'aquila al cielo e il leone alla terra) proprio come la possedeva Cristo. La corona gigliata connette il grifone col Fiore di Lys tanto caro ai Templari".

Chi fosse interessato ad approfondire la conoscenza di altri "segreti" del nostro Duomo può accedere al mio sito web: "Bargamystery"

Il Comitato Paesano San Pietro in Campo
Augura Buone Feste

NATALE 2018

www.comitatosanpietroincampo.it - info@comitatosanpietroincampo.it

ABC DATA
di Cavani Pamela & C. sas

Augura a tutti BUONE FESTE

Via Canipaia - 55051 Barga tel. 0583 710029/ 723482
segreteria@abcdatasas

Unipol Sai ASSICURAZIONI
Divisione Unipol

Roberto Barbetti agente generale

Castelnuovo Garf. Via Azzi, 44 Tel. 0583 658953
Barga Via Fontana 2 Tel. 0583 711321
castelnuovodigarfagnana.un02168@agenzia.unipolsai.it **Buone Feste**

Alla Nardini Liquori negli anni '50

Nei giorni scorsi ho ricevuto il Giornale di Barga e leggendolo mi sono soffermato sulla réclame dei Liquori Nardini. Quell'immagine mi ha fatto ritornare alla mente i 10 anni che ho lavorato in quella ditta... Ci entrai nel 1949; allora era ancora vivo l'Emilio Nardini, il babbo di Enrico. Come capo magazzino c'era il Raffaele Chiesa, fratello della famosa Befana Evelina: uomo dai valori impeccabili, di una onestà assoluta che mi trasmise nel corso della mia presenza in quella azienda.

Mi ricordo negli anni successivi, quando ad Emilio subentrò il figlio Enrico, anche l'amministratore Marietto Bertini che era un giovane molto capace. Di lui ricordo che emigrò poi in Brasile insieme alla sua fidanzata, la Pina Pancioli. Io ho avuto l'occasione di andarli a trovare e così ho visto le capacità di Mario: oltre a possedere case e terreni aveva una fabbrica con 350 operai...

Ritornando ai Liquori Nardini mi fa moltissimo piacere ogni volta, leggendo la réclame del giornale, vedere che non hanno cambiato le etichette; peraltro ricordandomi di un particolare: la scritta Nardini la scrissi io

e poi fui incaricato di fare stampare a Lucca le prime etichette rispettando quella calligrafia. Io avevo la solita scrittura di Enrico e così fui scelto per realizzare la bozza che così avrebbe avuto qualcosa di personale, legato comunque alla famiglia...

Mi ricordo anche che, avendo la solita maniera di scrivere, quando c'era da firmare degli assegni ogni tanto ci pensavo io...

Tutti ricordi che sono come dei flash; che ti vengono in mente quando sei un over 90...

Cari saluti e buone feste



In questa foto, che viene dall'archivio di Barga in fotografia e che fa parte della collezione del fotografo Pietro Rigali, un gruppo di barghigiani negli anni '50-'60. Sono stati riconosciuti Bernacchi, Enrico Nardini, Giovanni Nutini e Sergio Lunatici

Alberto Dianda (U.S.A.)

L'Antica
Norcineria



STRADA
DEL VINO
DELL'OLIO
LUCCA • MONTECARLO
VERSILIA

EATVALLEY
- Cibo Vino Cultura -



www.anticanorcineria.it

EatValley è lo spaccio aziendale dell'Antica Norcineria dove acquistare e degustare i prodotti tipici della Valle del Serchio, della Garfagnana e delle eccellenze italiane.

Aperto a cena su prenotazione, venerdì sera della bistecca

Infopoint/showroom Strada del vino e dell'Olio Lucca Montecarlo e Versilia



Via Nazionale 193 GHIVIZZANO (Lu) Tel. 370 3478099



Per farti conoscere il Mondo di EatValley,
e le sue sfaccettature ti consegno
questo buono con cui potrai degustare
un assaggio di Prosciutto Bazzone
accompagnato dal pane di patate
e da un bicchiere di vino.

Alberto Dianda

**BUONO
OMAGGIO**



NUTRIMENTI PER L'ANIMA

Il mio incontro con Suor Marianna Marcucci

di Michela Innocenti

Nei giorni in cui esce questo giornale si sarà compiuta anche per quest'anno la consegna dei Sorrisi Natalizi di Suor Marianna Marcucci; delle offerte raccolte durante il 2018 grazie alla generosità dei barghigiani. Quest'anno, in via eccezionale, abbiamo deciso di devolvere quasi l'intero importo di quello che è entrato nelle casse dei Sorrisi per sostenere lo sforzo per l'acquisto del pulmino a servizio dei "ragazzi" del GVS. Resta, anche in questa iniziativa, lo spirito che da tanti e tanti decenni si ritrova nei "Sorrisi Natalizi". Ricordare l'opera pia ed il suo darsi completamente all'aiuto dei poveri e dei bisognosi di Suor Marianna. Questa breve introduzione per tornare a parlare di Suor Marianna e per presentare quindi l'articolo che ci ha inviato l'attrice Michela Innocenti che, durante una visita a Barga, è rimasta folgorata dalla storia e dall'essenza che ancora aleggia attorno ai luoghi di Suor Marianna Marcucci.



Al centro Suor Marianna con gli insegnanti della sua scuola

Può accadere, a chi si trovi una domenica pomeriggio in autunno a passeggiare per le strade di Barga, questa cittadina arroccata sulle colline in Media Valle del Serchio, patria indiscussa di artisti e poeti, che si abbia la sensazione che il tempo si sia fermato.

Un portone aperto che invita lo sguardo ad esplorare il cortile del Conservatorio femminile di Barga, ampio e arioso antistante al chiostro dove, lo testimonia una targa recentemente apposta dal Comune di Barga, insegnò e visse Suor Marianna Marcucci.

Mi fermo incantata davanti all'incontro un po' onirico con questa identità a metà tra la profezia e l'educazione. E immagino, sono un'attrice, il processo di attingere dal reale e portare all'universale del possibile, mi risulta sempre facile, immagino, dicevo questa Suora, il suo incedere sicuro e lo snodarsi di tanti passi attraverso il Convento insieme alle sue educande, come di casa in casa ladove ce ne era bisogno, magari uscendo pro-

prio da quel portone per incontrare la gente.

L'edificio scolastico femminile, dove questa Umile, Silenziosa Dama della Bontà, insignita delle Medaglia d'oro dal Ministero della Pubblica Istruzione, trascorse 52 anni di insegnamento, si trova a pochi passi dal Duomo, quest'edificio che si svela alla vista sorprendente a dominare il punto più alto, e anche qui Marianna certo si era recata a meditare o pregare sotto il grande albero, secolare che ancora le resta testimone nel parco.

E qui magari avrà incontrato qualcuno, e come soleva fare a prima vista avrà esordito con: "Cocco mio che fai?" o con "Bimbo mio abbi giudizio", per poi approfondirsi in dialoghi illuminanti che adesso qui non ho il tempo di riportare.

Credo che certe storie, dal valore umano incontrovertibile, sopravvivano per arrivarci e raccontarci qualcosa di chi siamo oggi: ad esempio approfondisco e scopro che Marianna aveva caro un concetto tanto importante

quanto innovativo della pedagogia attuale, "la condanna del peccato e non del peccatore" vale a dire che c'è sempre una possibilità per riscattare la persona oltre il suo operato; questo risulta particolarmente importante se la persona è un bambino e se si trova in quel delicato periodo della vita in cui si forma la sua identità. Ebbene questa donna che a vent'anni si era votata al magistero educativo già lo sapeva ma più che altro dai racconti di chi la conosceva si sa che lo praticava, non solo in virtù della smisurata fede che aveva ma soprattutto per ciò che era.

Oggi che il termine educare, educazione, bontà di insegnamento, sfugge all'interpretazione per essere causa di incomprensione e dibattito, penso che la vita di questa donna ne contenga il significato più puro e genuino e spero di aver presto la possibilità di far conoscere questa storia attraverso la mia umile arte, perché di spunti di genuino c'è davvero un gran bisogno oggi più di ieri.

Renaio d'Inverno

di Ornella Guidi

Ho trascorso intere estati per lunghi anni nella casa dei nonni a Renaio, lunghe estati che proseguivano imperterrite incuranti del primo mese di scuola, fino agli inizi di novembre, perché nostra madre rimandava sempre la partenza, anche se spesso di lì a poco saremmo ritornati per le vacanze di Natale.

Quella che allora, crescendo, vivevo quasi come un' imposizione fino a suscitare in me un senso di ribellione perché per lungo tempo dovevo lasciare le mie amichette, i miei amici, in realtà si è rivelata la migliore delle politiche messe in atto da mia madre. Renaio è così radicato nel mio cuore oggi, che non lo cambierei con nessuno dei posti più belli al mondo. Renaio è un piccolo mondo antico dove immergersi e ritemperarsi, dove guardo i secolari castagni e sono gli stessi castagni, lo stesso colletto, lo stesso bosco, che i miei nonni ed i miei zii conoscevano palmo, palmo.

Per "rimondare" i castagni tutti, cioè per completare il giro, gli zii che facevano tutto da soli, impiegavano circa cinque anni, ogni anno una parte. Ora che loro non ci sono più e non ci sono più nemmeno i piccoli greggi di pecore, i grappoli di capre, il bosco ed il sottobosco accusano un po'; quando ne parlo con mio cugino Vinicio, con il tono generesco ma simpatico che lo caratterizza, mi risponde: "Prendi il frullino e vai!". Ecco, nel vai intuisco un che di interrogativo a cui non posso dar torto, ma anche così, Renaio ha sempre una vivida bellezza, mai malinconica o decadente; persino d'inverno i suoi castagni, senza più le foglie, con i rami nudi, senza nulla concedere se non all'essenziale, mantengono una loro regalità.

L'unico essere vivente su questa terra, dotato di un'intelligenza ritenuta superiore, è l'Uomo. Eppure o forse per questo, è l'unico ad affannarsi in mille perché per tutta la sua esistenza: dove andare, cosa fare, come agire... Oltre a domande più profonde sul mistero del perché si nasce e del perché si muore.

Tutti gli altri esseri viventi, gli animali, le piante, che pure sono fatti anche loro come noi umani, di atomi e di molecole, in realtà sanno sempre cosa fare. La Natura ha piena consapevolezza di se stessa e senza che nessuno la costringa o la inciti, si trasforma



Renaio durante la nevicata del 2013

giorno dopo giorno in un eterno divenire, stagione dopo stagione, lasciando agli uomini, il Dubbio.

Chissà come faranno gli alberi a saper interpretare il tempo, eppure in completa naturalezza compiono mille giri degli stessi passaggi, in un ciclo lunghissimo, finché un fulmine, un vento folle, porta a termine la loro vita.

Ai lati della strada, in alcuni punti, ci sono delle cataste di legna regolarmente segata, e in terra si vedono i cardi verdi e alcuni già sul marrone e delle castagne per lo più schiacciate; ho lasciato la splendida Barga e sto guidando su per la bella strada che conduce a Renaio; appena ieri era tutto un trionfo di chiome verdeggianti, che a tratti nascondevano le case più lontane dalla strada e che ora sono di nuovo visibili come di nuovo è visibile l'Appennino appena arrivati sotto Bebbio, una vista che emoziona.

Di nuovo è tornato il tempo delle castagne, le dolci castagne della farina dolce, impalpabile, setosa, più chiara più scura, ricco nutrimento di intere generazioni.

I nonni per raccogliere tutte, chiamavano dei raccoglitori che venivano dall'Emilia, da Sant' Anna, da Frassinoro, da Pieve Pelago, e si fermavano per tutto il tempo della raccolta, in casa. Venivano dai primi paesi al di là della cosiddetta Alpe, eppure sembrava venissero

Luciano Luti
augura a tutti Buone Feste e vi invita ad un visita
oggetti di pregio e da collezione,
souvenir - oggetti ricordo
da noi tante occasioni per il tuoi regali di Natale
Barga - Via G. Pascoli, 14 Tel. +39 0583 711457

IL BAR DEL PAOLOGAS
COCKTAIL KARAOKE LIVE MUSIC
segui con noi i campionati di MOTO - CALCIO - FORMULA 1
...e brinda con noi alle festività 2018-19!
Barga via Marconi/Piazzale del Fosso 0583 710203

Jeans & Strass
abbigliamento e accessori donna
TWINSET
PINKO
LUCKYLU
FREDDY
PIANURASTUDIO
TRY ME
via della Repubblica 247
Fornaci di Barga
Tel. 0583 707123

90 Natali Insieme!
Venite a festeggiare l'arrivo del Natale insieme a noi.
Clementina Foli dal 1928
Gioielleria & Ottica
Via della Repubblica, 154
Fornaci di Barga
www.clementinafoli.it

A.R. MACCHINE AGRICOLE S.r.l.
Zona Industriale PIP Rio del Chitarrino
55051 Fornaci di Barga (Lu)
Tel. 0583 724421
info@armacchine.com

GOLDONI
Tecnologia per passione

Augura a tutti i lettori Buon Natale e Felice 2019

chissà da quale Nord, da quale terra di confine, tanto che in casa venivano chiamati i Lombardi ed anno dopo anno, nascevano le amicizie, perché erano ragazzi come i miei zii.

È bello quando il bosco, immerso in mille sfumature di gialli, di verdi, di marroni, di rossi, incomincia a farsi sentire e mentre cammini alla ricerca degli ultimi funghi, senti il ritmico gocciolare delle castagne, un rito antico della natura, che nella sua millenaria ripetizione, riesce sempre a stupire per la sua poesia. Ogni anno è diverso dall'altro, sono piccole, sono grandi, c'è più scarto o ce ne è meno, la farina non è mai uguale, dipende dal tempo, dal freddo, dal caldo, dalla neve. Tutti particolari che ti obbligano a vivere non appoggiato sulla strada che ora sto percorrendo, ma in simbiosi con la tua terra, che ogni autunno ti regala questi dolci frutti protetti dagli spinosi cardi. Nella spaziosa cucina, sopra il fuoco del camino, veniva attaccato al gancio più forte che pendeva dalla catena, un grande paiolo di rame, e lì la nonna cuoceva una gran bella polenta con la farina nuova ed era proprio una delizia; poi altri giorni venivano cotti i necci, le frittelle... erano belle occasioni di vita familiare, con la soddisfazione per il nuovo raccolto!

Mentre fuori il panorama diventava sempre più spoglio con i castagni rivestiti solo della loro corteccia, in casa era tutto un vociò, perché era il momento dell'inverno ed anche se in montagna i lavori non si fermano mai, c'era più tempo per stare in casa e casa in montagna significa cucina; in cucina con l'odore dei ponce al mandarino, del caffè fatto con la moca, del tè inglese che mandavano o portavano i nipoti della nonna dall'Inghilterra, con il profumo del colombo, il buccellato di Renaio, che faceva la nonna o la zia Giulia.

La mamma era più di rappresentanza, ma era molto bella, simpatica, i giovani figli della famiglia Marchi erano stati tutti e cinque, ragazzi belli intelligenti simpatici, in un certo senso irresistibili. Nelle serate d'inverno venivano raccontate davanti al fuoco in cui ardevano sempre grandi ciocchi, mille storie, le cosiddette "passate" che riguardavano il periodo in cui la montagna era tutto un fiorire di case, di orti tenuti come giardini e in cui, alcuni dei tanti abitanti erano dei veri e propri personaggi.

Una storia che mi piaceva tanto era quella che riguardava la Pia che era la sarta ufficiale di casa per gli abiti di ogni giorno e da lavoro, mentre per quelli più eleganti, c'erano le sarte di Barga. Proprio all'annunciarsi dell'inverno, la Pia veniva per un'intera settimana a stare dai nonni e in quei sette giorni cuciva o aggiustava camicie, grembiuli, pantaloni ma soprattutto camicie. Era una donna piccola e magra ma con piglio caporalesco.

Giornate fredde, tempo da lupi, ma nella grande cucina il fuoco la rendeva calda e accogliente, e nel mezzo della stanza per una setti-



La cucina operosa della famiglia Marchi di Renaio

mana rimaneva aperta la vecchia, allora modernissima, macchina da cucire Singer.

Il motto della Pia, peraltro insindacabile anche per il nonno, era: misurare sette volte, tagliare una!

Ma un anno, non si è mai saputo se fu il grande caldo del camino o molto più probabilmente l'allegria confusione dei giovani ed incontenibili Marchi, che amavano molto i piccoli scherzi, certo è che le camicie di quell'anno furono portate sempre con i colletti sbottonati, pena il soffocamento!

Storie semplici di persone semplici, dove alla base di tutto c'era la solidarietà, il rispetto per la natura, l'amore per la propria terra. Ora che l'arrivo dell'inverno aggiunge silenzio al silenzio, ora che i protagonisti della mia storia familiare, dormono in quel piccolo giardino ed intorno vengono vegliati da tutto quel mondo che loro hanno amato così tanto, mentre salgo da loro con dei fiori, mi chino e raccolgo una castagna e la stringo nella mano e ripenso a me bambinetta con un piccolo grembiale per farmi contenta, che anch'io le volevo cogliere, e penso che quell'amore è ancora vivo e ardente, come se fossero ancora seduti intorno alla lunga tavola della grande cucina.

Az. Agricola La Conca d'oro
di Silvia Bacci

PRODUZIONE TRASFORMAZIONE VENDITA
ZAFFERANO PURISSIMO IN STIMMI

Sede di produzione: Loc. Bugliano, 3 - Barga
Sede legale: Loc. Foresta di Sopra - Barga
cell. 349 5806358
laconcadorosilviabacci@gmail.com

Buone feste

parrucchiere
Immagine
uomo donna

★ *Mirko vi augura Buone Feste*
e vi aspetta nei locali completamente rinnovati

IMMAGINE UOMO DONNA di Mirko Abate
I Via della Repubblica 226
Fornaci di Barga | tel. 345 8637311 |



L'angola
DI BARGA

Abbigliamento Uomo - Donna
Via Mordini, 7 tel. 0583 711131

Auguri di Buone Feste

La costellazione del Natale

di Brunella Ponzo

Sul pianeta Rosso fervono i preparativi per il Natale: pacchi e pacchettini sotto un grande albero dalle sfumature dell'arcobaleno, pronti per essere distribuiti ai bambini della Terra.

Nel nostro sistema solare, in una dimensione sconosciuta, la fantasia dei popoli si è materializzata, tanto tempo fa: dal fanciullino che è in noi, di Pascoliana memoria, alle favole raccontate ai più piccoli, tutto ha preso forma a partire dal lontano 1500.

E nonostante la tecnologia e la radioastronomia, il pianeta Rosso non è Marte, ma il pianeta di Babbo Natale. E nessuno sa esattamente dove si trova.

Gli omini rossi, penserete voi? Sì, gli spazio-folletti. Quei buffi esseri che possiamo scorgere solo in momenti molto particolari della giornata: nelle veglie natalizie, al confine tra il tramonto e le prime ombre della sera, oppure tra lo sfumare della notte e l'inizio dell'alba, quando le stelle smettono di brillare lasciando il posto all'aurora.

I gatti, loro sì che la sanno lunga! Da sempre riescono a scorgere gli spazio-folletti sui tetti e nelle grondaie.

Ma cerchiamo di capire da quale costellazione provengono.

Ce n'è una, proprio nell'Emisfero Australe. Proprio sull'Europa. Proprio sull'Italia.

Proprio sulla Toscana. Che si specchia nel fiume Serchio, scintillante in quelle piccole frazioni di tempo che vi dicevo prima. E, se siete così bravi da intravederla, la sera del 24 dicembre oppure la mattina del 25, noterete una sagoma color arcobaleno, dalla forma di slitta, occupata da un profilo di omone sorridente con un grande cappuccio rosso in testa. Ecco, avrete visto la costellazione del Natale!

E perché possiamo vederla solo noi?

Sarebbe più corretto dire che potremo vederla fino al 2020. Ogni 520 anni si sposta e... Chissà quale sarà il prossimo fiume in cui si rifletterà.

Sicuramente dove la fantasia viene tenuta in grande considerazione. E possiamo dirci fortunati di averla mantenuta così a lungo.

Nella Valle del Serchio c'è una grande, grandissima tradizione di folletti. Lo sappiamo tutti. Abitano da secoli i boschi incantati e i torrenti precipitosi che si tuffano con allegria nelle anse del fiume, le rocce muschiate e i funghi, da cui sbirciano uomini e animali di passaggio. Migliaia di creature fatate che occupano la fantasia degli abitanti della vallata, dalle Alpi Apuane all'Appennino. Gli spazio-folletti lo sanno, e scendono volentieri a far baldoria nel mese di dicembre con i loro cugini terrestri.

Vi chiederete, ma com'è fatto uno spazio-folletto?

Intanto il suo costume è di un rosso brillante, non come quello dei folletti boschivi, color velluto. Poi in testa non ha un cappello qualsiasi, ma un caschetto da astronauta che cambia colore a seconda dell'umore dei bambini. Se sono curiosi, sarà arancione. Se sono felici, sarà rosa. Se sono speranzosi, sarà blu. E noterete sul pacchetto sotto l'albero un fiocco dello stesso colore!

Ma se i bambini sono insoddisfatti, allora il caschetto diventa grigio e succede una cosa terribile: gli spazio-folletti perdono il senso dell'orientamento e non riescono più a rientrare sul Pianeta Rosso.

Un regalo non apprezzato? Come possono essersi sbagliati tanto? E adesso, come rimediare?

Sapete cosa succede?

Succede che restano confinati sulla Terra sino al prossimo Natale.

C'è per loro un rifugio speciale, in mezzo al bosco, tra Barga e Galliciano, in cui passano un intero anno, imparando dai loro cugini terrestri, a costruire regali di stoffa e di legno. Poi, la notte del 24 dicembre, sbirciano tra le nubi, all'apparire delle prime stelle della sera, rintracciano la costellazione del Natale e partono spediti, con la loro astro-





Barga magica (foto Giacomo Morganti)

nave, per riportare ai bambini insoddisfatti il regalo che li renderà felici.

Dopo un anno passato tra i boschi, gli spazio-folletti avranno tanto da raccontare e torneranno sul loro Pianeta ricchi di esperienze e di nuove amicizie.

Vi chiederete: ma su questo Pianeta che non si vede, nello spazio interstellare del-

la fantasia dei popoli, come ci si arriva? Ci si arriva con la fantasia, che nessuno di noi deve mai perdere. Ci si arriva con i sogni, che nessuno di noi deve mai mettere da parte. Perché nei sorrisi dei bambini che aprono i pacchetti sotto gli alberi addobbati, c'è il carburante più potente per raggiungere la Costellazione del Natale.

Provateci, e poi saprete dirmi!

Io il 24 dicembre non mi perderò certo lo spettacolo!

E la mia gatta di casa mi aiuterà a scorgere sia i folletti che scendono, che quelli che ripartono, pronti per sistemare tutti i regali sotto l'albero la mattina del 25 dicembre 2018.

A Natale fai festa con noi!



Gamma RENAULT. Emissioni di CO₂ da 95 a 144 g/km. Consumi (ciclo misto) da 4,2 a 6,4 l/100 km. Emissioni e consumi omologati. Foto non rappresentativa del prodotto.



Giovedì 20, Venerdì 21 e Sabato 22 dicembre, dalle ore 16.00 alle ore 19.00
ti aspettiamo presso la nostra concessionaria di Fornaci di Barga,
per festeggiare e brindare insieme!
Buon Natale e di un sereno Anno Nuovo, a voi tutti e alle vostre famiglie!

FORNACI DI BARGA - Via della Repubblica, 389 - Tel. 0583 75014 - CASTELNUOVO DI GARFAGNANA - Via Enrico Fermi, 20 - Tel. 0583 62490 - fratellibiagioni.it - Seguici su  

Ricordi del Natale

di Graziano Bertoli

Quanto mi piaceva quel bob rosso... Ogni giorno che passavo davanti alla bottega del Pieri, lì, all'inizio della salita di Borgo, mi fermavo incantato a guardarlo.

La neve intanto cadeva copiosa, così l'attrazione per quel meraviglioso oggetto cresceva a dismisura, ma... non osavo chiederlo al babbo: le spese erano tante e quello purtroppo era solo un gioco.

Di contro Alberto, mio caro amico d'infanzia, ne aveva uno identico e per domani, dopo la scuola, avevamo organizzato un'uscita sulla neve, magari sotto il Ponte, dove i poggi sono belli ripidi e ci saremmo divertiti tanto.

Ma il tarlo continuava incessante dentro di me e ripeteva "non vedi come è bello quel bob? perché non lo chiedi? insisti un po', vedrai che te lo comprano..." Ah pensiero maligno, sapevo benissimo che se avessi insistito... ma non era giusto... così me ne tornai a casa, ritardando anche un poco.

La mamma preoccupata, come sempre, abituata alla mia precisione, si affrettò a chiedermi perché avessi tardato tanto ed io cominciai a farfugliare... La neve, poi mi sono fermato davanti la vetrina del Pieri, Alberto, domani andiamo sulla neve...

Il babbo che stranamente era a casa, forse in giorno di riposo dal lavoro, interessato rimase ad ascoltare...

All'epoca, eravamo in affitto, nell'enorme casa sul Fosso, la prima, all'inizio della discesa che porta all'ospedale. Lì, avevamo una cantina immensa, con il pavimento ancora in terra battuta, dove accatastavamo quintali di legna per il lungo inverno.

Il babbo, che aveva le mani d'oro, in quella gelida cantina, aveva ricavato una mezza officina, dove per hobby, riparava ogni genere di cose ed alcune volte ci costruiva persino giocattoli; quel giorno, dopo pranzo, vi si appartò. Ogni tanto, curioso ed affascinato da quello che sapevo era capace di fare, mi affacciavo sulle scalette in legno dove sentivo il rumore della sega e del martello, ma quando provavo a scendere, mi intimava: "non venire, stai in casa che qui fa un freddo cane e dopo ti ammali".

In casa il caldo era assicurato da una stufa economica, che era all'epoca, un concentrato delle cucine di oggi... Aveva tutto: il piano per cuocere nelle pentole e riscaldare le stanze, il forno, l'acqua calda nella vasca laterale e lo stendino per i panni lungo la canna fumaria.

In sala avevamo un grosso focolare, dove i ciocchi di castagno scoppiettavano tutto il giorno ed il suo calore arrivava fino alla camera grande, quella dove dormivamo io e Miria.

La sera si cenò un po' più tardi, il babbo infatti non usciva più da quella cantina e la mamma lo richiamò più volte.

Aveva gli occhi che brillavano il babbo e su una mano, il segno di una martellata, che faceva un poco di sangue, diceva: quando asciuga questo taglietto, ci metto la crema per le mani, altrimenti con questo freddo mi si "insetolisce".

Finito di cenare, come sempre si aspettò la fine di "Carosello", che sanciva così, per noi bambini, il termine della giornata e poi di corsa dentro ai letti, scaldati dalla brace dello scaldino, che lasciava nella stanza un gradevole odore di cenere.

Quella notte, sono certo, sognai il tanto sospirato bob... La mattina, pervaso da una insolita agitazione, mi svegliai senza che la mamma mi chiamasse, proprio strano, specialmente di sabato, quando la voglia di andare a scuola, dopo una intera settimana di studio, era davvero pochina e non mi sarei mai alzato dal letto.

Gioielleria - Oreficeria
Oreficeria Biagioni
BIAGIONI
 Di augura Buone Feste!

EMPORIO ARMANI TOGETHER ROSEFIELD PIETRE FERRANTE CITIZEN
 NOMINATION FESTINA FIFTH AVENUE BREIL BARBOSA Osa TROLLBEADS bybler

Via Mordini, 2 - BARGA - Tel. +39 0583 724141 www.oreficeria-biagioni.com / service@oreficeria-biagioni.com

Entrai in cucina e la mamma già ai fornelli, stava scaldando il latte. Si era alzata presto la mamma, perché il babbo faceva il turno delle scuole, doveva andare col bus nelle frazioni e con la neve era meglio partire per tempo, così si era svegliata anche lei per preparargli la colazione.

Appena entrato nella stanza, rimasi impietrito, sul grande tavolo, dove per le feste si apparecchiava anche per 14 persone, troneggiava una fantastica slitta, rosso fiammante. Quando mi ripresi dalla sorpresa, la mamma con un sorriso mi disse: il babbo ha detto che tu faccia attenzione, perché questa è veloce! Avevo una slitta!!! Potevo uscire anche io sulla neve, con un mezzo tutto mio.

Poi era rossa, proprio come il bob dei miei sogni, ma questa era ai miei occhi, enormemente più bella.

Tralasciando per l'emozione, di fare colazione, mi misi ad osservare quel capolavoro, era tutta in legno, ricavato dalle tavole più spesse delle cassette per la frutta, casse per gli imballi ed anche pezzi di una vecchia poltrona di vimini, i pattini poi, sottili e filanti, avevano una slitta di ferro avvitata sul legno, per farla scivolare veloce sulla neve. Era una meraviglia, che in formato ridotto, assomigliava a quella di Babbo Natale. Aveva lavorato sodo il babbo, per farmi quella sorpresa, con amore, come solo un genitore sa fare.

Inutile dire che avrei voluto provarla subito, ma la mamma fu categorica: adesso a scuola! Oggi, se il tempo regge, potrai andare con i tuoi amici.



Anni '60. In questa foto gentilmente fornita dall'archivio bargainfotografia.com sono stati riconosciuti le gemelle Danila e Alfreda Casciani e Raffaello Bernardini.

Le ore di lezione non passavano mai, fuori aveva ricominciato a nevicare e la speranza era che non girasse in acqua. Poi come Dio volle, quella mattinata finì ed all'uscita, con Alberto ed Antonio, ci accordammo per trovarci sotto il Ponte, al Rio Fontanamaggio, appena finito di pranzare.

Elusa la sorveglianza di mia sorella, che come sempre si sarebbe voluta intrufolare nei miei giochi, uscii di casa bardato come un alpinista sull'Everest (la mamma era un pochino apprensiva!) e presi per la selva innevata che portava al luogo dell'appuntamento.

Alberto ed Antonio erano già sul poggio più alto pronti per la discesa, io velocemente mi avvicinai orgoglioso di quello che stavo trainando.

Una volta raggiunti gli amici, questi mi fecero un sacco di complimenti per quella meravigliosa slitta; ero felice, soddisfatto di avere anche io un mio mezzo, senza dipendere dagli altri e quando Antonio mi chiese se potevo fargli fare una discesa, provai un orgoglio incredibile e memore delle parole del babbo, con soddisfazione gli dissi: sì, ma attento perché questa è veloce!

(... per te, babbino mio)



AURELIA

AUTOCARROZZERIA

Barga (Lu) Tel 0583 710043
www.carrozzeriaaurelia.com

carrozzeria - officina - restauro auto e moto d'epoca





Buon Natale e Felice Anno Nuovo

La lettera

di Simone Togneri

Ci mise un po' a leggere, perché ripeteva a bassa voce ogni singola parola. Lentamente. Anche due o tre volte, per essere sicura di non aver sbagliato, di non aver confuso una parola con un'altra, una lettera con un'altra. In piedi in camera da letto, davanti al cassetto, alzò gli occhi su quello che restava dello specchio e si guardò. Si riavviò i capelli, si pizzicò le guance e sorrise appena, senza scoprire i denti. Nell'ultimo angolo di vetro rimasto integro, pur distorti dal riflesso, i lineamenti della donna erano ancora quelli di una ragazzina. Il tempo e la terra non ne avevano intaccato la bellezza. Non ancora. Tornò a rileggere quelle righe vergate con una calligrafia curata. I caratteri erano piccoli, con linee verticali decise e nette, leggermente inclinate a destra. Come se l'autore avesse voluto parlare a bassa voce. Le curve delle maiuscole e gli svolazzi, invece, parlavano con dolcezza. Quella stessa dolcezza che lei ricordava di aver sentito nella voce di quell'uomo. Lo stesso che a più di settemila chilometri di distanza aveva impugnato la penna per dedicare a lei, proprio a lei, quelle poche parole.

Era stata la sua amica Rosa a portarle la lettera. Era arrivata una settimana prima all'ufficio postale del paese. Sopra c'era scritto solo il nome della destinataria e la località. E siccome nel piccolo borgo montano solo lei portava quel nome, non era stato difficile capire a chi fosse diretta. Sul retro, invece, l'indirizzo era preciso e non lasciava dubbi sulla sua provenienza: Cleveland, Ohio.

La Rosa aveva bussato all'uscio dell'amica la mattina poco dopo le otto, quando gli uomini erano già usciti di casa. - *Ti hanno scritto dall'America!*

La donna si era lasciata sfuggire dalle mani il piatto che stava asciugando, che era caduto sul pavimento di tavole per fortuna senza rompersi. La busta era piccola, appena stropicciata, i bordi contornati di blu e rosso. La donna era corsa in camera a leggere, con il cuore che le batteva forte nel petto. E aveva riconosciuto subito quel nome, un marchio stampato per sempre nella sua memoria: John.



Erano passati dodici anni, ma lo ricordava come fosse ieri. Un uomo che all'epoca era solo un ragazzo spaesato, con l'uniforme sudicia e logora, buttato allo sbaraglio in una terra straniera a morire per un motivo che non riusciva a capire. Era alto, anche se stava curvo. Aveva i capelli neri e ricci, e il volto scavato, sofferente. Gli occhi erano grandi, di un azzurro intenso. Anche se erano spaventati, lei non avrebbe mai dimenticato il loro modo di osservare: era come se cercassero, con la loro bellezza, di lenire tutto il dolore del mondo.

I due si erano incontrati una domenica mattina oltre il bosco, sulla strada che porta alla chiesa. Lei andava alla messa, lui era uscito dagli alberi all'improvviso e l'aveva fermata. Cercava qualcuno che potesse aiutarlo. Parlava male l'italiano, ma sapeva farsi capire.

PREPARATI AL SOLE
cattura l'energia con i pannelli solari
ti offriamo installazione e assistenza
a prezzi vantaggiosi

AG Termoidraulica Impianti s.a.s.
ALESSANDRO GONNELLI
Via G. Pascoli, 2 PT - BARGA
Tel e Fax 0583 723733 - Cell. 348 6920242

Merry Christmas

Da Erina Barga

Scuola, Cartoleria, Souvenir,
Gadgets, Giocattoli,
Cornici su misura

Auguri di Buone Feste

Via Pascoli, 22 - Barga - Tel. 0583 723047

gelateria
il Giardino yogurteria
auguri di Buone Feste

Via Antonio Mordini, 8 Barga Tel. 340 3473662

Edicola Poli

giornali, libri, pubblicazioni locali
articoli da regalo, servizio fax,
fotocopie a colori, stampa da pc

Via G. Pascoli - Barga
Tel e Fax 0583 710270 edicola.poli@libero.it

Buon Natale e Felice 2019

AGRI GARDEN
di Gambogi

Dal 1982 vendita e assistenza
attrezzature per giardino, agricoltura e boschive

Loc. Loppora, Via Guido Rossa, Fornaci
tel. e fax 0583 75117 / cell. 347 8134321

ISEKI Propose Soluzioni
MACCHINE AGRICOLE
trasportatori cingolati
trattori agricole operatrici

Barbieri
CASTELGARDEN

LAVORAZIONE MARMI & GRANITI

DINI MARMI
di Pierluigi Dini & C. snc

Augura a tutti Buone Feste

www.dinimarmi.it - staff@dinimarmi.it
55053 GHIVIZZANO (LU) - Via Nazionale s.n. - Tel. 0583 77001 - Fax 0583 779977
Show-room Curve di Marmo: CASTELNUOVO GARFAGNANA - Via Agostino Rosa, 4



Inverno
1944-45.
Soldati della
divisione Buffalo
si scaldano
davanti al camino
in una casa
diroccata a Barga

Era ferito a una gamba ed era rimasto indietro, isolato dai suoi commilitoni. Qualcuno gli aveva detto che da quelle parti c'era una famiglia che dava ospitalità e assistenza ai soldati feriti, ma non aveva idea di dove andare. Lei lo sapeva, conosceva bene la famiglia. Si offrì di accompagnarlo e quella domenica il prete non la vide entrare in chiesa. Lei non lo portò fino alla casa. Si vergognava e temeva che qualcuno potesse raccontarlo. Si limitò a condurlo lungo il sentiero giusto, fino a mostrargli in lontananza il casolare che cercava. – Là – disse. – *Là ti aiuteranno.* – Lui la ringraziò. Disse di chiamarsi John e le chiese il nome. Lei rispose. E aggiunse che non c'era bisogno di ringraziare. Lui le disse che era bella e che non avrebbe dimenticato mai il suo aiuto. Lei rispose che non aveva fatto niente e lui la inter-

ruppe per dirle che si era fidata di lui. E questo era molto. Le chiese di rivederla. Lei arrossì e si lasciò sfuggire un sorriso, ma rispose di no. Aveva un fidanzato che da lì a un mese avrebbe sposato. Sarebbe stato sconveniente mostrarsi in compagnia di un altro uomo. Gli occhi di John si velarono di tristezza, ma non insisté. Le prese una mano tra le sue. – *Tu sarai una buona moglie. Io non mi dimenticherò di te.* – E si incamminò zoppicando verso il casolare. Lei lo vide sparire tra gli alberi.

Il silenzio della camera da letto fu interrotto da un vociare confuso. Veniva dall'esterno. La donna si avvicinò alla finestra e gli spifferi gelidi che si insinuavano tra il vetro e il telaio la costrinsero a socchiudere gli occhi. Sulla collina il manto nevoso era tagliato in due dal camminare fiacco di tre figure che, appena uscite dal bosco, avevano preso a scendere verso la casa. Un uomo e due ragazzi. La donna mormorò qualcosa tra le labbra, si affrettò a nascondere la lettera nel primo cassetto e scese in cucina. Ravvivò il fuoco nel camino e corse fuori a riempire il pentolone di neve.

I tre entrarono in casa sporcando le tavole del pavimento di neve, terra e foglie morte. Posarono i fucili al muro, accanto alla porta, e andarono a scaldarsi al camino senza nemmeno togliersi cappelli e giacconi.

L'uomo buttò un occhio nel paiolo e si sorprese: la neve si era sciolta, ma l'acqua ancora non bolliva. – *Come mai non è pronto?* – domandò. – *Eppure è mezzogiorno passato.*

– *Il fuoco s'era spento* – rispose la donna.

– *Una donna che fa spengere il focolare, è una donna che vale poco* – osservò l'uomo.

Il più giovane aveva dieci anni. Tirò fuori dalla bisaccia due fagiani e li posò sul tavolo di castagno con aria soddisfatta. L'altro, che ne aveva dodici, lo rimproverò perché così facendo avrebbe sporcato il tavolo di sangue.

La donna lo guardò. Il ragazzo aveva due grandi occhi azzurri, profondi. Guardava il mondo come se fosse un buon posto dove vivere. – *Che importa se non è pronto?* – disse. – *Siamo tutti insieme. E oggi è Natale. Conta solo questo.*

La donna sorrise, gli tolse il berretto e gli carezzò i capelli nerissimi e ricci. Ripensò alla lettera e all'uomo che l'aveva spedita. – *Hai ragione* – disse. – *L'importante è che siamo tutti insieme.*

carrozzeria mologno

- Carrozzeria • Autofficina • Centro Revisioni
- Renault Service • Montaggio ganci traino
- Auto sostitutiva • Soccorso stradale aci 24H

A tutti i migliori auguri di Buone Feste

Affidati ad un'autocarrozzeria presente dal 1972

Mologno, Via Provinciale 445 Tel. 0583710227
info@carrozzeriamologno.it - www.carrozzeriamologno-barga.it

Buone Feste



Via Roma, 10/a BARGA Tel. 0583 723063



Via del Brennero, 996 LUCCA Tel. 0583 432511



Via del Brennero, 996 LUCCA Tel. 0583 432543



Via Pesciatina. 880 GRAGNANO Tel. 0583 975115